

Présentation générale de la démarche de définition du PAT

- ❖ Ambitions portées par Aurillac Agglomération
- ❖ Attendus de la concertation et méthodologie
- ❖ Calendrier général d'élaboration

3

Ambitions portées par Aurillac Agglomération

- **Ambition politique** inscrite dans le Projet de Territoire 2022-2026
- **Objectifs :**
 - Développer la demande et l'offre en produits locaux de qualité pour faciliter la convergence entre alimentation et agriculture sur le territoire
 - Augmenter la part de produits à la fois locaux, durables et de qualité dans l'alimentation en développant l'accès pour tous à une alimentation durable et en accompagnant la restauration collective et commerciale dans son approvisionnement
 - Faciliter l'émergence et la consolidation de filières sur le territoire, contribuer à l'installation d'agriculteurs, promouvoir les modes de production durables
- **Encourager la demande alimentaire pour entraîner l'ensemble du système alimentaire**

4

Attendus de la concertation et méthodologie

➤ Une démarche collective et participative



Centaine d'entretiens individuels



Enquête consommateurs

- Mobiliser les acteurs
- Compiler des informations
- Identifier les initiatives et ceux qui les portent



Rencontres de concertation et groupes de travail

- Développer une culture commune de l'alimentation durable
- Partager des informations et s'enrichir sur la situation du territoire
- Croiser des regards / expertises
- Constituer un réseau et encourager de nouvelles initiatives
- Construire le programme d'actions



5

5

➤ Une gouvernance à deux niveaux

- Assurée par les **instances décisionnelles** de la CABA
- Appuyée par un **Comité de pilotage**

➤ Un diagnostic élaboré progressivement :

- Diagnostic initial
 - Diagnostic finalisé
- Investigations complémentaires



➤ Des expérimentations pour aider à mieux comprendre les freins et leviers d'actions

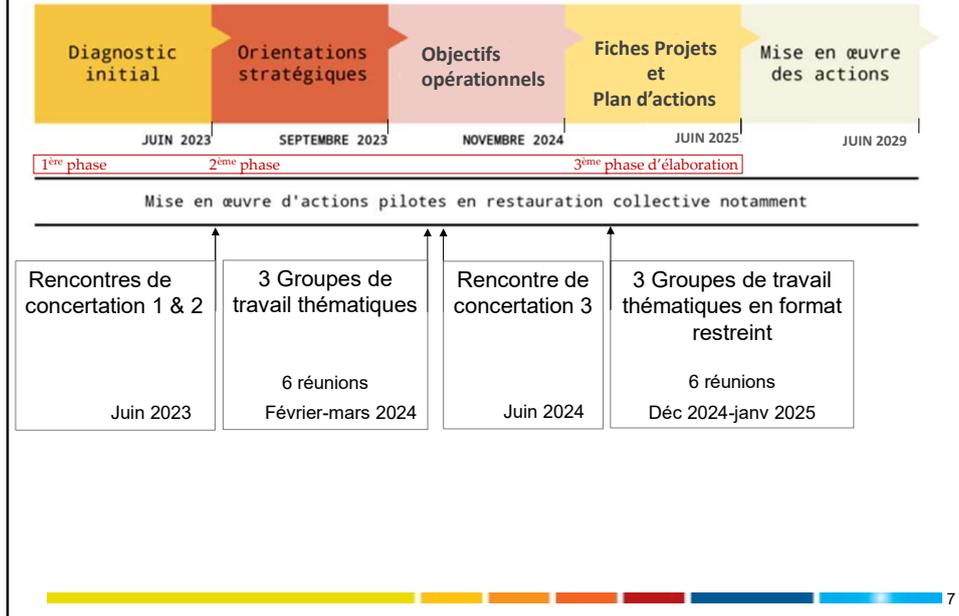
- **A l'issue de la concertation** : programme d'actions opérationnel 2025 - 2029



6

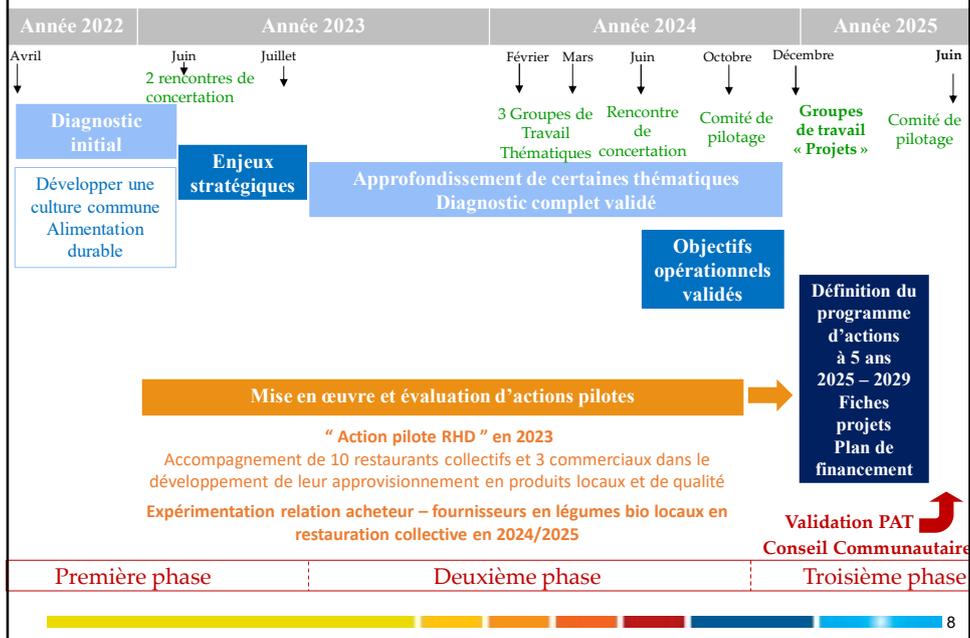
6

➤ Etapes méthodologiques et temps de concertation



7

Calendrier général d'élaboration



8

Etat des lieux

- ❖ Secteur concerné et thématiques traitées
- ❖ Contexte territorial, économique et patrimonial
- ❖ Besoins alimentaires du territoire et modes de consommation
- ❖ Accessibilité alimentaire
- ❖ Santé dans nos assiettes et éducation alimentaire
- ❖ Restauration hors domicile
- ❖ Offre alimentaire du territoire
- ❖ Circuits de proximité
- ❖ Systèmes de production et dynamique agricole
- ❖ Organisation des filières

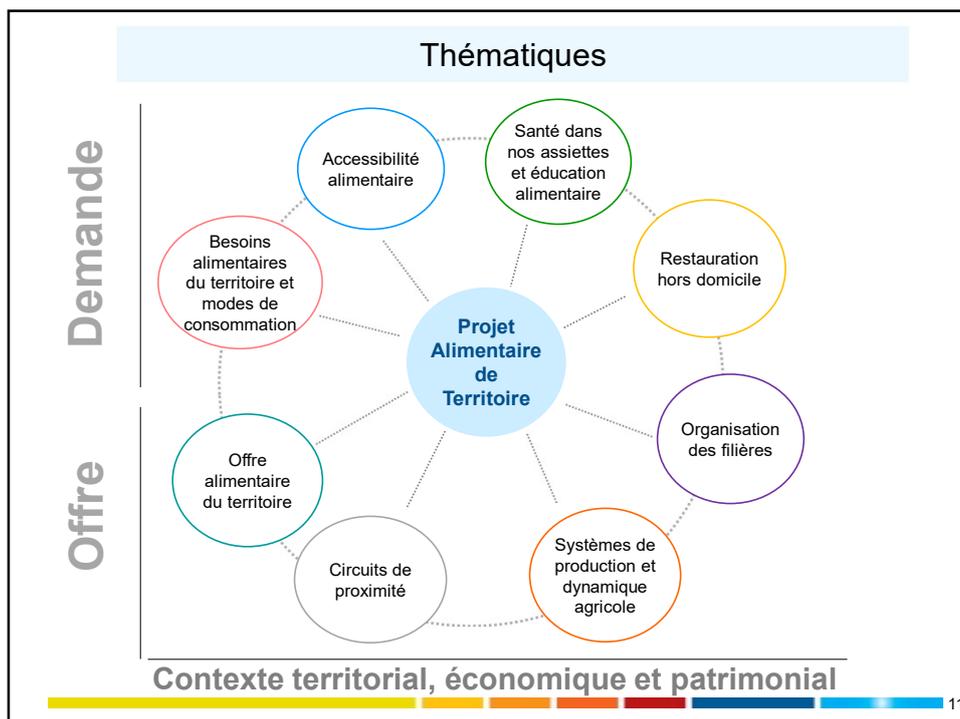
9

Secteur concerné par le PAT du Bassin d'Aurillac

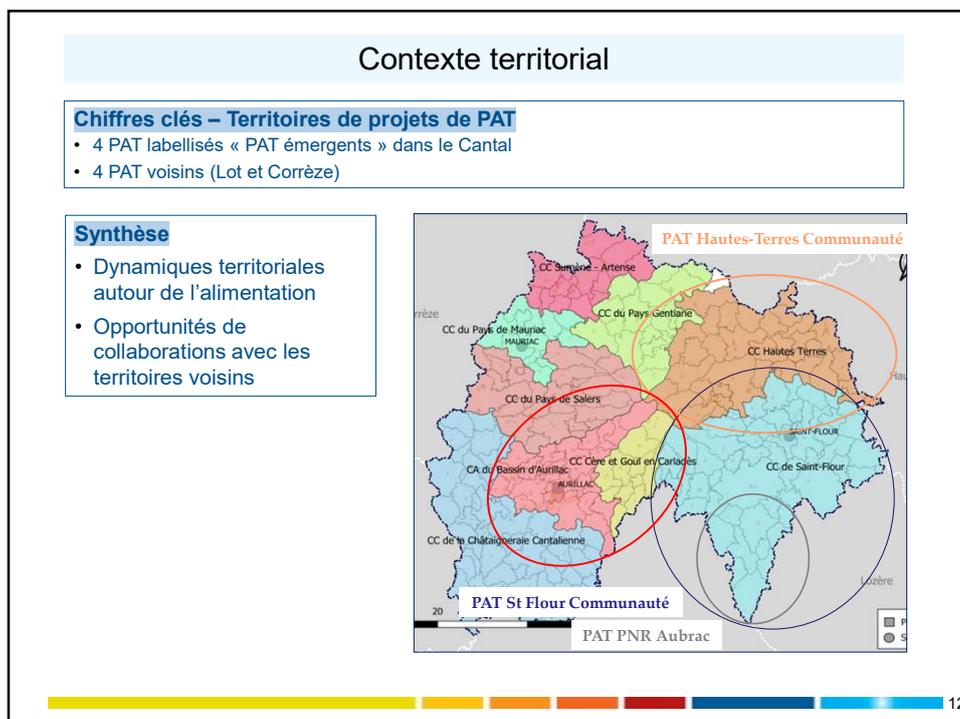
- 25 communes de la CABA



10



11



12

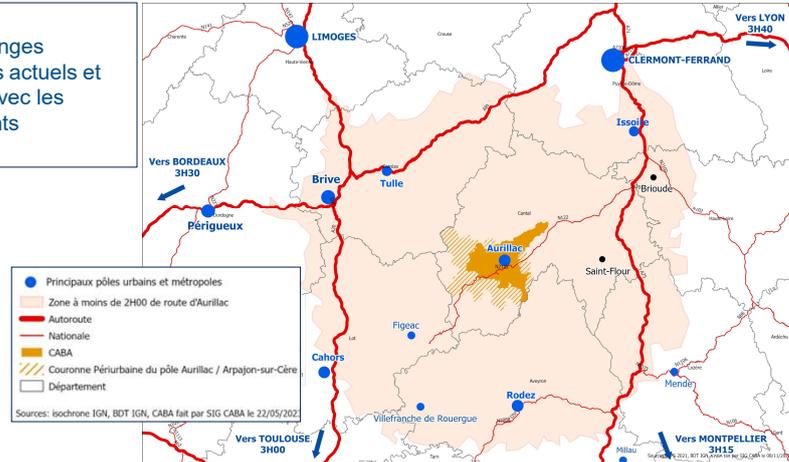
Contexte territorial

Synthèse – Position géographique et desserte

- Un environnement géographique rural et un territoire éloigné des métropoles en dehors de Clermont-Ferrand et Limoges
- Une zone d'influence économique de la CABA importante

A analyser

Flux d'échanges alimentaires actuels et potentiels avec les départements limitrophes



13

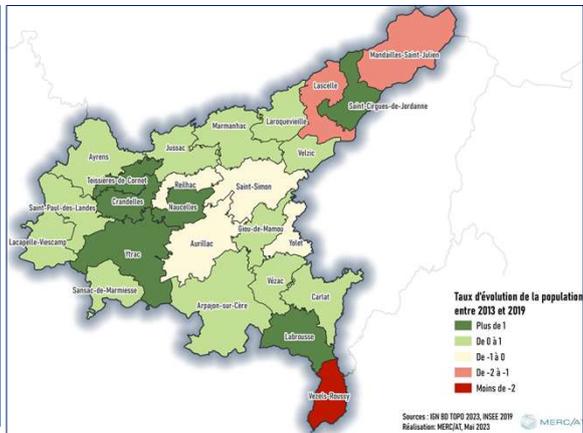
Contexte territorial

Chiffres clés– Population et dynamiques induites

- Population de 53 538 hab qui se stabilise depuis 2015
- 108 hab/km² sur la CABA contre 25 hab/km² dans le Cantal
- 60% de l'activité économique et 45% des emplois du Cantal
- Augmentation de la population de + 0,1 % / an depuis 2014 avec des disparités par communes

Synthèse

- Territoire d'enjeu économique et d'emploi, à la plus haute densité de population du Cantal
- Emplois concentrés sur Aurillac et Arpajon-sur-Cère (rayonnement y compris sur les Communautés de communes voisines)
- Sur certaines communes, une concurrence d'usage des terres entre vocation agricole, habitat et/ou accueil d'activités

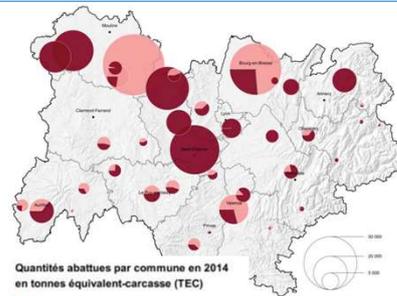


14

Contexte économique lié à l'alimentation et l'agriculture

Chiffres clés - Economie de l'alimentation, recherche et développement, formation

- 350 entreprises agro-alimentaires (transformation – distributions) recensées (7,5% des entreprises)
- Industrie des viandes = 1^{er} chiffre d'affaires de l'agroalimentaire régional
- Bassin d'Aurillac = 1^{er} du département en tonnage de bovins et porcins abattus
- 4 établissements supérieurs de formations professionnelles et/ou continue aux métiers de bouche et technologies de transformation alimentaire : IFPP, Lycée Raymond Cortat, EFPBA, CFPPA



Synthèse

- Economie orientée vers la transformation de la viande et la fabrication de produits laitiers
- Une offre de formations aux métiers de bouche importante (boucherie, boulangerie, cuisine, transformation fromagère)
- Un territoire de recherche – développement (INRAE, Pôle fromager) et de promotion (Comité Interprofessionnel des Fromages) des fromages

A analyser

Economie et emploi générés par la transformation alimentaire



15

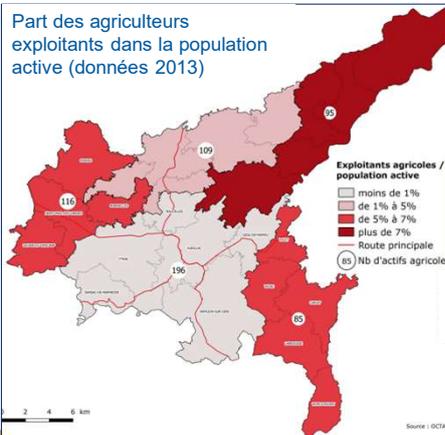
Contexte économique lié à l'alimentation et l'agriculture

Chiffres clés - Economie agricole, emploi et formation

- Agriculteurs chefs d'exploitation (593) = 2,2 % pour la CABA contre 10,7% pour le Cantal (par catégorie socio-professionnelle)
- Proportion en baisse de 15 % entre 2010 et 2020
- Secteur agricole (838 actifs) représente 2,7% des emplois (dont 21% de salariés) contre 12,1% des emplois dans le Cantal (dont 15 % de salariés)

Synthèse

- Part des actifs agricoles faible, surtout à l'intérieur et autour du pôle urbain Aurillac-Arpajon mais hétérogène
- Part des actifs agricoles relativement importante sur certaines communes, notamment sur le secteur de la vallée de la Jordanne
- Des lieux de formations aux métiers de l'agriculture (Etablissement d'enseignement et de formation professionnelle agricole EPLEFPA G. Pompidou, site de l'IUT Clermont-Auvergne à Aurillac)



16

Contexte patrimonial

Chiffres clés – Paysages et milieux

- 93% du territoire en zone agricole, naturelle ou forestière / 70 % de surfaces agricoles (30 000 ha)
- 4 grandes entités paysagères: Monts du Cantal / Bassin d'Aurillac / Vallée de la Cère/ Châtaigneraie notamment définies par le relief
- Altitude entre 517 m (Lacapelle-Viescamp, Ayrens) et 1780 m (Mandailles St Julien)
- Précipitations entre 1100 et 2000 mm/ an

Synthèse

- Une identité paysagère liée à la géologie, aux cours d'eau et aux activités agricoles et forestières
- Une diversité de terroirs (sols, altitude, relief, pluviométrie, ensoleillement)
- Des écarts climatiques avec un ensoleillement plus marqué sur la moitié sud et précipitations plus soutenues au nord-est

A analyser

Diversité des potentiels de production agricole (liée aux agrosystèmes et savoirs paysans)

Entités paysagères (d'après DIREN 1998)



17

17

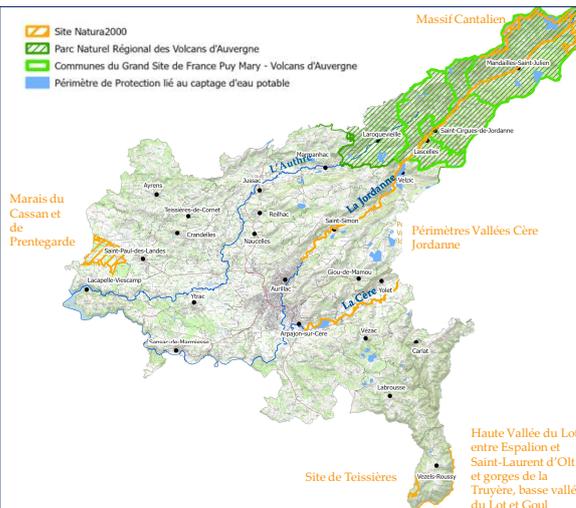
Contexte patrimonial

Chiffres clés - Patrimoines naturels, paysagers et agricoles à enjeux

- 4 Communes en territoire de Parc naturel régional dont 3 dans le Site Classé du Puy Mary
- 5 sites reconnus pour leur biodiversité au titre de Natura 2000
- La moitié des communes concernées par des périmètres de protection liés à l'eau potable

Synthèse

- Sur les contreforts du Puy Mary : des espaces semi-naturels emblématiques et de renommée nationale
- Des enjeux de biodiversité et de gestion de l'eau dans les vallées et les zones humides
- Des enjeux de protection de la qualité des milieux liés aux captages d'eau potable sur plusieurs communes



18

18

Contexte patrimonial

Synthèse - Patrimoine alimentaire

- Un patrimoine alimentaire extrêmement riche basé sur les viandes, salaisons et produits laitiers
- Egalement des spécialités boulangères dont tourte de seigle et bourriol - base de l'alimentation jusqu'au XIX^{ème} (pain blanc consommé les jours de fête) : 2 céréales traditionnelles seigle et sarrasin, aux qualités agronomiques et nutritionnelles reconnues
- Viandes : bœuf Salers, porc fermier d'Auvergne
- Patrimoine charcutier abondant : boudin de campagne, friton, jambon sec, liogue (saucisson à cuire), saucisse sèche et saucisson sec
- Produits laitiers : Cantal, Salers, tome fraîche (truffade), bleu d'Auvergne, lait caillé (tarte à l'encalat)
- Produits cuisinés (moins connus en dehors de l'Auvergne) : pounti, chou farci, tripoux
- Quelques spécialités à boire : liqueurs de fruit (gentiane, myrtille), bière auvergnate (orge)
- Châtaigne : très importante jusqu'au XIX^{ème} (base de l'alimentation en châtaigneraie)
- Fruits et pâtes de fruits : pommes (variétés nombreuses) et myrtille sauvage
- Truite d'Auvergne, traditionnellement poêlée avec du lard salé

A analyser

- Patrimoine vernaculaire (moulins, fours, burons, secadous, etc...)
- Variétés locales et intérêts (céréales et fruits notamment)

19

19

Contexte patrimonial

Synthèse - Traditions vivantes et événementiels

- Des événements liés au patrimoine alimentaire et agricole dont :
 - Goudots Gourmands : concours avec produits et préparations emblématiques
 - Foire de la Saint Géraud : fête du Salers
 - Foire écobiologique à Aurillac : accueil de producteurs Bio
- Un territoire riche en manifestations culturelles, autant d'opportunités pour valoriser le patrimoine alimentaire local

Initiative

- Projet de Labellisation Pays d'Art et d'Histoire porté par la CABA

A analyser

- Potentiels de valorisation culturelle et économique des productions locales et du patrimoine alimentaire lors des événements du territoire (liés ou non à la gastronomie)
- Actions de valorisation touristique du patrimoine alimentaire et des producteurs locaux



20

20

Besoins alimentaires du territoire et modes de consommation

Chiffres clés - Enquête consommateurs (436 répondants)

- 20% du budget consacré à l'alimentation (moyenne nationale)
- + d'1 répondant sur 3 achète chez les artisans et magasins spécialisés, dans les marchés et magasins bio (en plus de la GMS le plus souvent)
- 74 % consomment des produits locaux au moins 1 fois/ sem
- 54 % consomment des produits Biologiques au moins 1 fois/ sem



Synthèse

- Critères de choix du lieu d'achat et des produits alimentaires portés sur la **qualité et la provenance des produits**
- Si GMS majoritaires comme lieu d'achat, **différents lieux d'achats fréquentés**
- **Produits locaux consommés régulièrement** (fromages et viandes dominant)
- Taux de **consommation de produits Biologiques identique aux statistiques nationales**
- Attentes en **fruits et légumes locaux**
- Conditions pour consommer plus de produits locaux = prix plus abordables puis regroupement sur un même point de vente puis près de chez moi

23

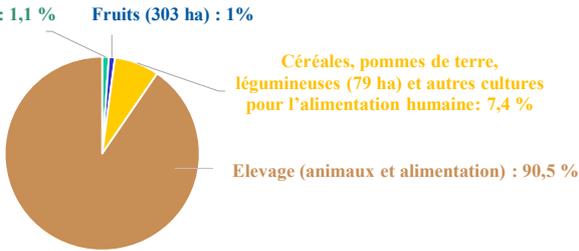
23

Besoins alimentaires du territoire et modes de consommation

Chiffres clés - Besoins alimentaires de la population

Selon l'outil PARCEL

- Besoins théoriques en surfaces pour nourrir la population = 4000 m²/ hab soit 29100 ha



Catégorie	Surface (ha)	Pourcentage
Elevage (animaux et alimentation)	26490	90,5 %
Céréales, pommes de terre, légumineuses et autres cultures pour l'alimentation humaine	2187	7,4 %
Légumes	320	1,1 %
Fruits	303	1 %

- Besoins théoriques retranscrits en emplois agricoles directs : 792 actifs (ne tient pas compte des besoins complémentaires en actifs sur des emplois de transformation alimentaire non fermière)

Emplois en maraîchage	Environ 120	Emplois en cultures céréalières et autres cultures...	Environ 23
Emplois en arboriculture	Environ 39	Emplois générés par l'élevage ⓘ	Environ 610

24

24

Besoins alimentaires du territoire et modes de consommation

Chiffres clés - Gaspillage alimentaire

- 16 kg aliments gaspillés/ hab/ an soit 7 % des déchets jetés aux ordures ménagères

Synthèse

- Des coûts pour le consommateur qui pourraient être « réinjectés » dans le budget alimentaire
- Des coûts de traitement inutiles pour la collectivité
- Des ressources en énergie et en eau utilisées pour produire les aliments gaspillés
- En France, le gaspillage des ménages représente 159 euros/ an /personne

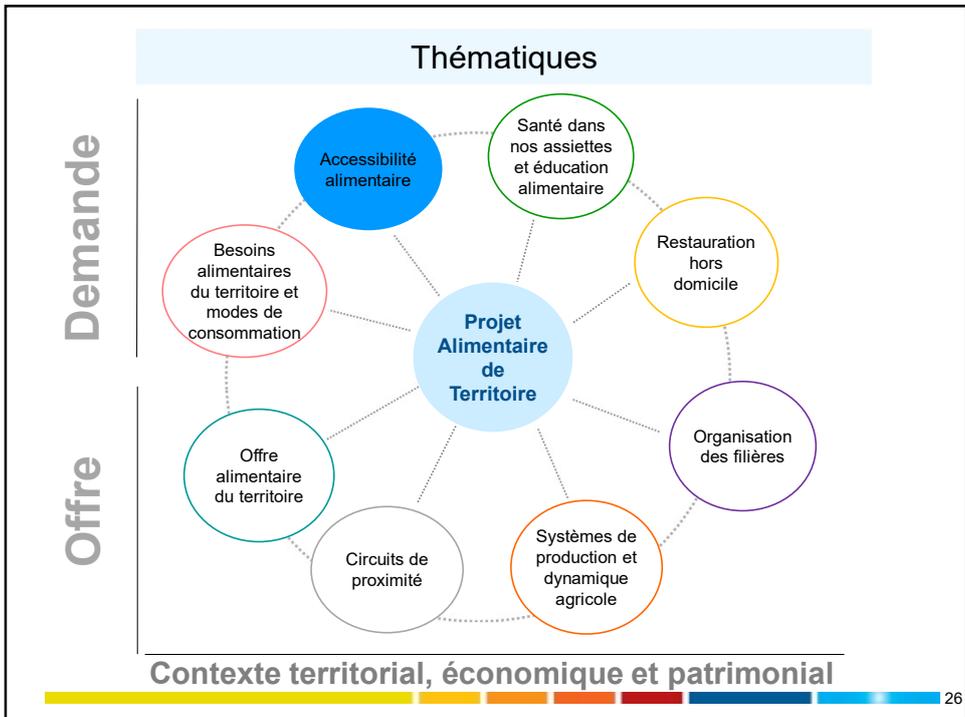
En 2022, chaque habitant de la CABA jette en moyenne dans les OMR :

- 16 kg Gaspillage alimentaires**
- Valorisation organique**
 - ▷ Déchets alimentaires
 - ▷ Déchets de jardins
 - ▷ Part organique des fines
- 59 kg Recyclables**
 - ▷ Papiers et emballages ménagers
 - ▷ Emballages en verre
- Extension des consignes de tri**
 - ▷ Autres emballages composites
 - ▷ Autres sacs plastiques
 - ▷ Films plastiques
 - ▷ Emballages plastiques rigides
- 24 kg Autres collectes spécifiques**
 - ▷ TLC, DEEE, DMS
- 9 kg Déchets résiduels**
 - ▷ Tous les autres déchets

Composition moyenne des OMR de la CABA en 2022.

Quelques initiatives

- Limitation du gaspillage et sensibilisation dans les écoles
- Rabais « date courte » en magasin et supermarchés, don aux associations

 25
 

Chiffres clés - Pauvreté et précarité alimentaire

- Taux pauvreté (seuil 60%*) CABA = 10,8% / 13,21 % moy. nationale EPCI / 13,2% Cantal
- Chez les moins de 30 ans : 21,3 % CABA (20,1 % en 2017)
- 8 associations d'aide alimentaire dont une partie approvisionnée par la Banque Alimentaire
- 25 CCAS (Centre Communal d'Action Sociale)

Synthèse

- Taux de pauvreté global < moyenne nationale mais plus préoccupant chez les - de 30 ans
- Une statistique corroborée par les retours des associations alimentaires qui constatent « plus de jeunes » aux distributions
- Une aide alimentaire organisée sur deux secteurs : rue Méallet de Cours (locaux de la ville) et rue du Prince (Restos du Cœur)
- Problématique de qualité et de fraîcheur des produits distribués, très peu de productions locales

Quelques initiatives

- Accueil Boutique Conseil : épicerie solidaire et accompagnement des bénéficiaires
- ANEF 15 : restaurant de la solidarité, tiers-lieu avec cuisine, cuisine mobile (nord Cantal)
- Achats de produits locaux et de qualité et vrac Bio par le Secours populaire

* Taux de pauvreté = proportion d'individus appartenant à des ménages dont le niveau de vie est < au seuil de 60 % du niveau de vie médian de l'ensemble de la population.



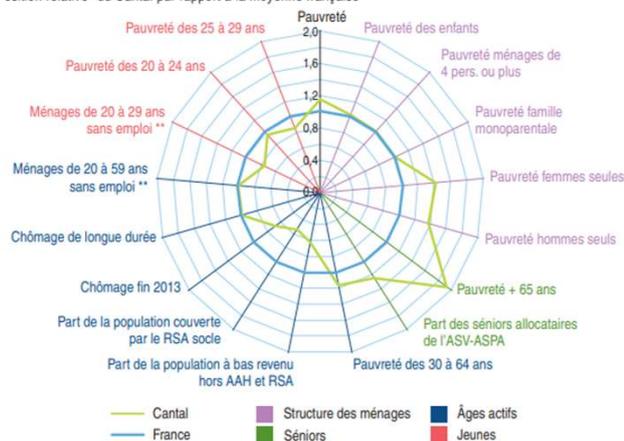
Analyse des publics en situation de pauvreté

Une pauvreté plus marquée chez certaines catégories de la population

(Source : analyse départementale - 2011 – INSEE)

3 Les seniors et les personnes aux âges actifs en situation plus fragile

Position relative* du Cantal par rapport à la moyenne française



Personnes les plus vulnérables :

- Milieu rural
- 65 ans et +
- Anciens agriculteurs
- Personnes seules
- Ménages à bas revenus (salariés et agriculteurs)

* Les taux sont plus marqués dans le département qu'en moyenne nationale pour les valeurs au-dessus de 1, et inversement pour les valeurs inférieures.

** Part des ménages dont aucun membre n'a d'emploi selon l'âge de la personne de référence.

Sources: Insee, RDI 2011, RP 2011, Taux de chômage localisés - Pôle emploi - CNAF - MSA

Chiffres clés - Accessibilité alimentaire (en quantité et en qualité)

- Retour d'enquête consommateurs :
 - 76 % des répondants considèrent consacrer un budget suffisant pour une alimentation de qualité / Parmi les 24 % restant : étudiants sur-représentés
 - 33 % d'autoproduction (> moyenne nationale)

Synthèse

- Des personnes éloignées de l'offre (personnes âgées et handicapées), dépendantes du portage de repas
- Des étudiants aux budgets contraints

Quelques initiatives et actions publiques

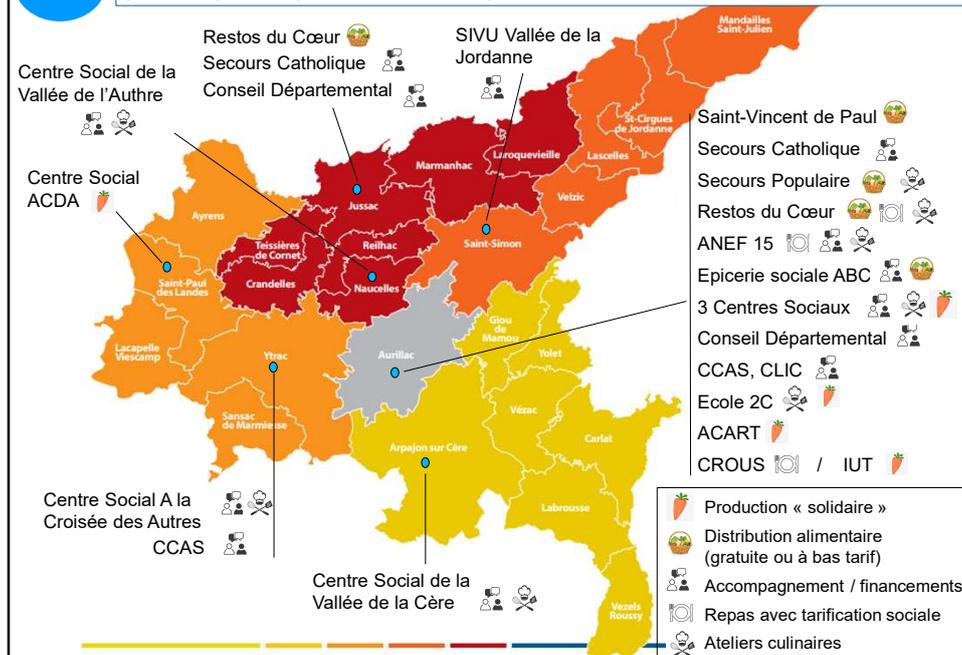
- Autoproduction en jardins familiaux ou partagés (initiatives communales)
- Maisons de l'Autonomie (Département): accompagnements et prises en charge
- Repas du CROUS à 1 euros (boursiers et faibles moyens)

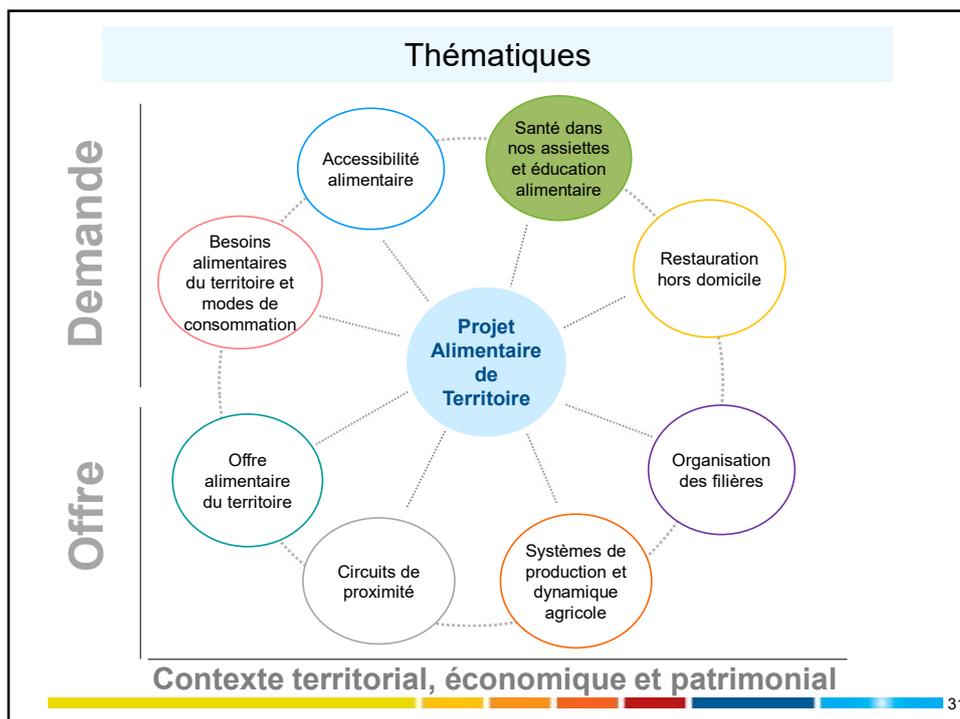
A analyser

- Situation des étudiants et besoins éventuels
- Différence de coûts des caddies petit budget / produits locaux de qualité



Répartition géographique des structures d'aide alimentaire et/ou pédagogiques pour les publics précaires : une disparité d'accès





31

Chiffres clés - Santé et alimentation

- 17 % obésité en AURA (moyenne nationale)
- 6 % de diabète traité dans le Cantal (5,41 % en France)

Synthèse

- Recommandations du Programme National Nutrition Santé PNSS 2019-2023 face aux constats généralisés portant sur certaines maladies *
- Problématique de dénutrition des personnes âgées

Quelques initiatives et actions publiques

- Contrat Local de Santé du Pays d'Aurillac** : actions de sensibilisation sur la dénutrition des personnes âgées
- Journées seniors organisées par les Centres sociaux
- Projet PACAP quartier de Marmiers pour l'accompagnement des jeunes enfants et de leurs familles (IREPS 15)
- Hôpital de jour pour l'obésité infantile

** Outil de coordination et de soutien aux dynamiques locales de santé

Augmenter ↗	Aller vers ↗	Réduire ↘
<p>Les fruits et légumes</p> <p>Les légumes secs: lentilles, haricots, pois chiches, etc.</p> <p>Les fruits à coque: noix, noisettes, amandes non salées, etc.</p> <p>Le fait maison</p>	<p>Le pain complet ou aux céréales, les pâtes, la semoule et le riz complets</p> <p>Les poissons gras et maigres en alternance</p> <p>L'huile de colza, de noix, d'olive</p> <p>Une consommation de produits laitiers suffisante mais limitée</p> <p>Les aliments de saison et les aliments produits localement</p> <p>BIO Les aliments bio</p>	<p>L'alcool</p> <p>Les produits sucrés et les boissons sucrées</p> <p>Les produits salés</p> <p>La charcuterie</p> <p>La viande: porc, bœuf, veau, mouton, agneau, abats</p>

* Consommations alimentaires, activité physique, sédentarité et marqueurs de l'état nutritionnel = facteurs de risque ou de protection de maladies chroniques telles que maladies cardiovasculaires, cancer, obésité ou encore diabète de type 2

32

Synthèse - Médiation et éducation alimentaire

- Un territoire bien doté en lieux de médiation culturelle (médiathèque communautaire, cinéma, 7 centres de loisirs et centres sociaux)
- Un CPIE (Centre Permanent d'Initiative pour l'Environnement) intervenant dans les écoles, collèges et lycées et sur des projets plus vastes
- La Plantelière (propriété de la CABA de 7 ha à Arpajon) : site d'accueil du public, verger conservatoire, animations et formations (potager, rucher) notamment

Quelques initiatives

- Sensibilisation « au bien manger » par les centres de loisirs et centres sociaux du territoire (ateliers, diététiciens)
- Jardins potagers dans des écoles et sur des sites de centres sociaux
- Ateliers du goût dans les crèches d'Aurillac

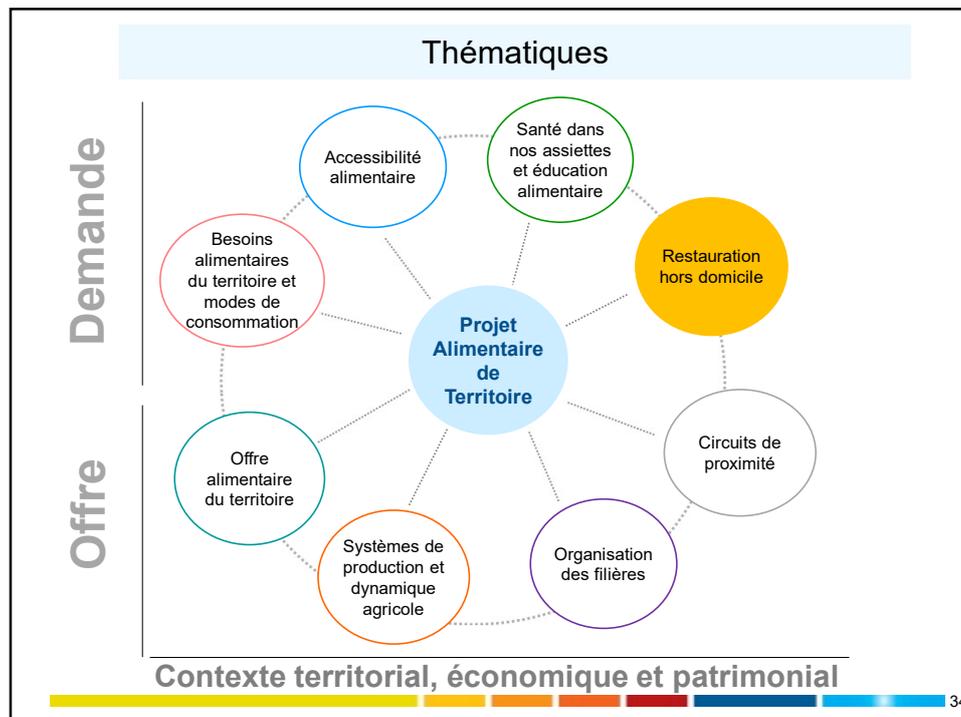
A analyser

- Actions d'éducation des mangeurs dans les écoles, collèges et lycées
- Contenu des Projets Educatifs De Territoires (PEDT) à destination des enfants



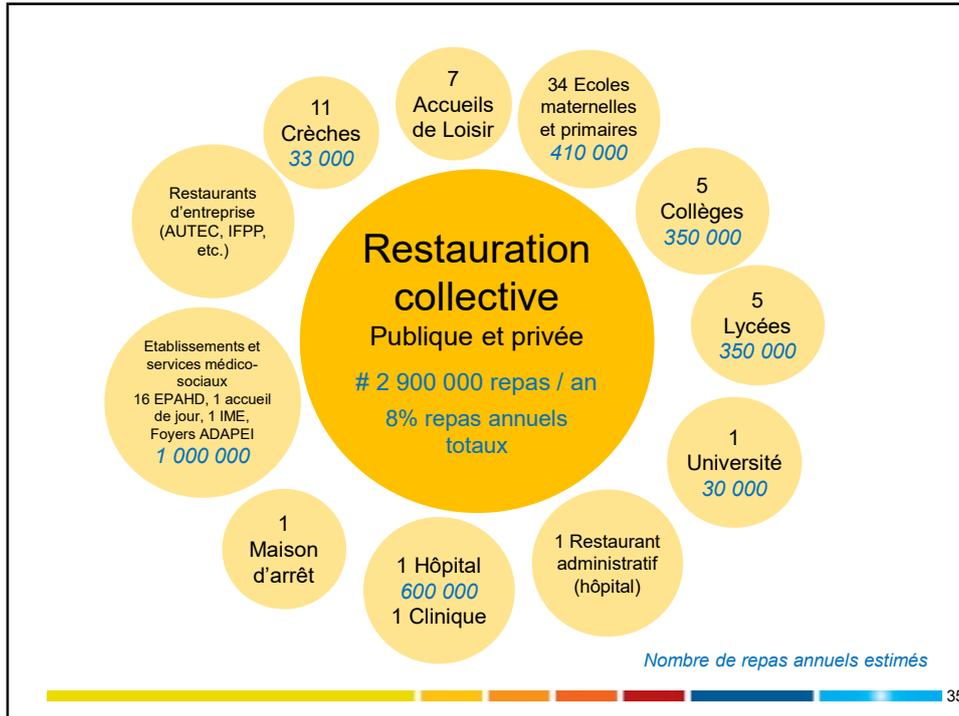
33

33

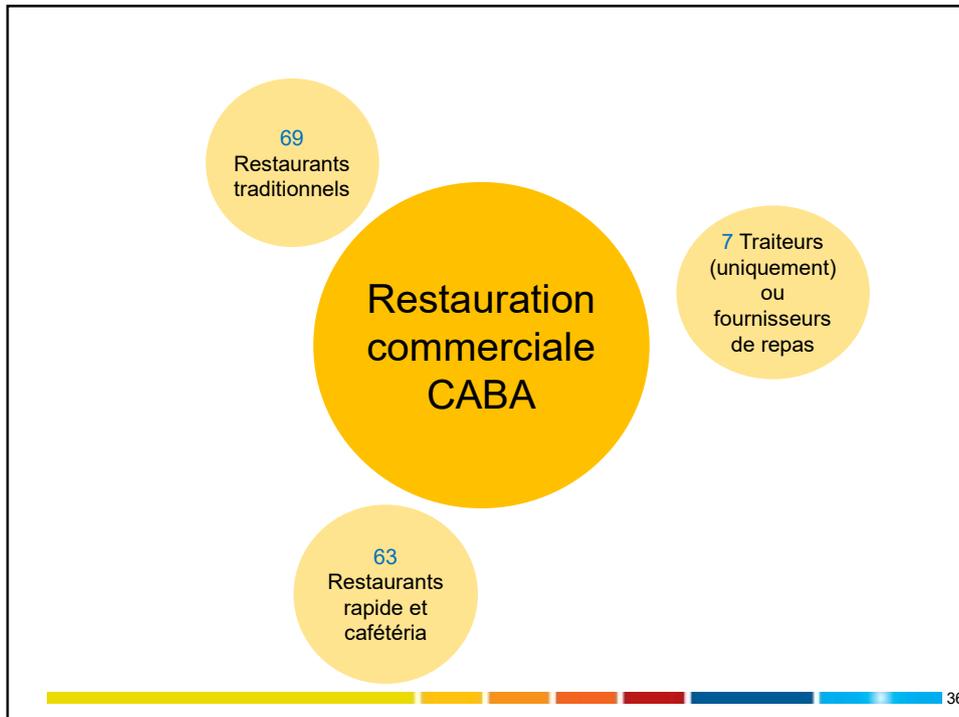


34

34



35



36

Restauration
hors
domicile

Chiffres clés - Restauration collective scolaire en écoles primaires (2022)

- Budget denrées moyen en primaire : 2,60 euros TTC / repas
- Budgets denrées des écoles primaires et crèches : 5 à 27 % consacrés aux produits locaux; 0 à 37 % aux produits Bio
- Lois « Egalim » et « Climat et Résilience » fixent des obligations dont au minimum 50 % produits sous signe de qualité ou fermier avec minimum 20% Bio

Synthèse (écoles primaires et crèches)

- Mauvaise connaissance de l'offre locale et de qualité, achats de produits importés et pourtant équivalent disponible sur place ou dans les départements limitrophes
- Menus souvent déséquilibrés, écarts importants avec les recommandations du PNNS, manque de formations à la nutrition et à l'équilibre alimentaire
- Des démarches d'achats en local et, le plus souvent, sous label de qualité
- Des changements à accompagner pour se conformer aux exigences législatives tout en restant à budgets constants

Initiatives

- Des cuisiniers et élus locaux engagés dans des démarches :
 - Conso Cantal : valorisation des établissements et mise en relation (sur l'appro local)
 - Action pilote d'Aurillac Agglomération en restauration hors domicile (10 communes + 3 restaurateurs) : accompagnement et formations



A analyser

Fonctionnement et approvisionnement de la restauration commerciale



37

37

Restauration
hors domicile

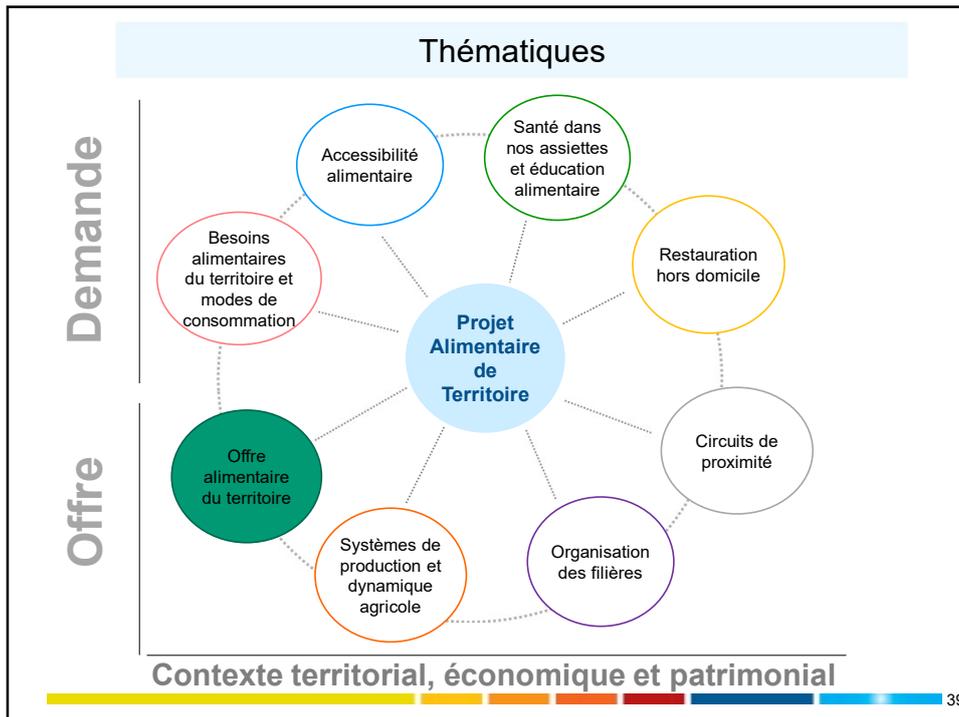
Restauration collective publique et privée : Modes d'achats de quelques acheteurs à titre d'exemples

Public	Gestion directe	Cuisine centrale des crèches d'Aurillac	Marché public pluriannuel et de gré à gré (consultation)
		Crèches de Naucelles et Ytrac et écoles primaires hors Aurillac	De gré à gré / Consultations (Agrilocal)
		Collèges Lycées Université	Groupement d'achat départemental / Groupement d'achat régional (REGAL) / Consultations en local (dont Agrilocal)
		Hôpital	
	Gestion concédée	Cuisine centrale de la Ville d'Aurillac - écoles primaires - EPAHD publics Aurillac	Marché privé (centrale d'achat) et de gré à gré avec fournisseurs de produits locaux référencés au niveau national
Privé	Gestion directe	ADAPEI 15	Contrats et de gré à gré



38

38



39

Offre alimentaire

Chiffres clés – Offre alimentaire et adéquation avec la demande



- Distance moyenne au plus proche commerce généraliste = 1,1 km (outil de mesure CRATER)
- Env 50 fournisseurs potentiels de la restauration collective CABA en produits locaux (catalogue Consocantal) dont une majorité implantée hors CABA
- 98 % des surfaces consacrées à l'élevage (93% prairies et landes)
- 1602 ha en cultures annuelles dont 49% dédiés au maïs grain et ensilage (2021)

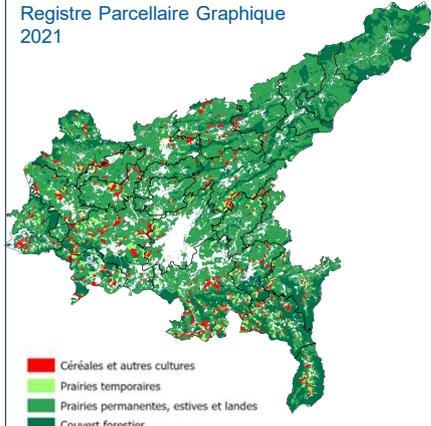
Synthèse

- Un maillage de commerces et une accessibilité à l'offre alimentaire plutôt satisfaisants
- Un bassin de consommation stratégique pour la commercialisation des produits
- Peu de produits issus des fermes du territoire dans l'offre alimentaire locale
- Des cultures céréalières dédiées quasi exclusivement à l'alimentation animale

A analyser

Estimation précise des volumes et types de produits finis

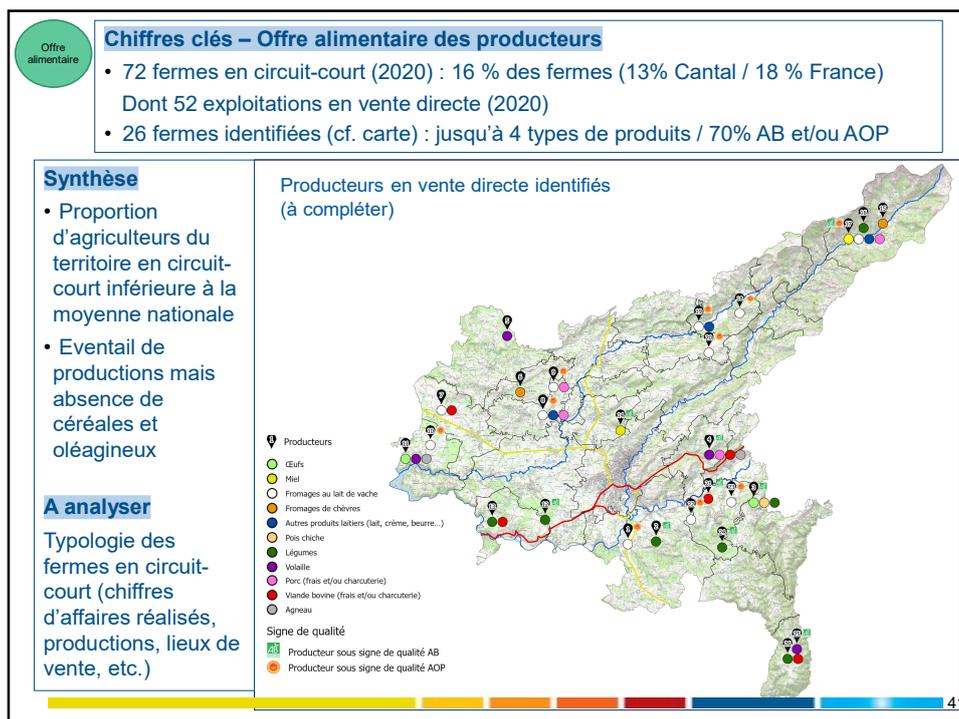
Registre Parcellaire Graphique 2021



- Céréales et autres cultures
- Prairies temporaires
- Prairies permanentes, estives et landes
- Couvert forestier

40

40



41

Offre alimentaire

Chiffres clés – Offre alimentaire

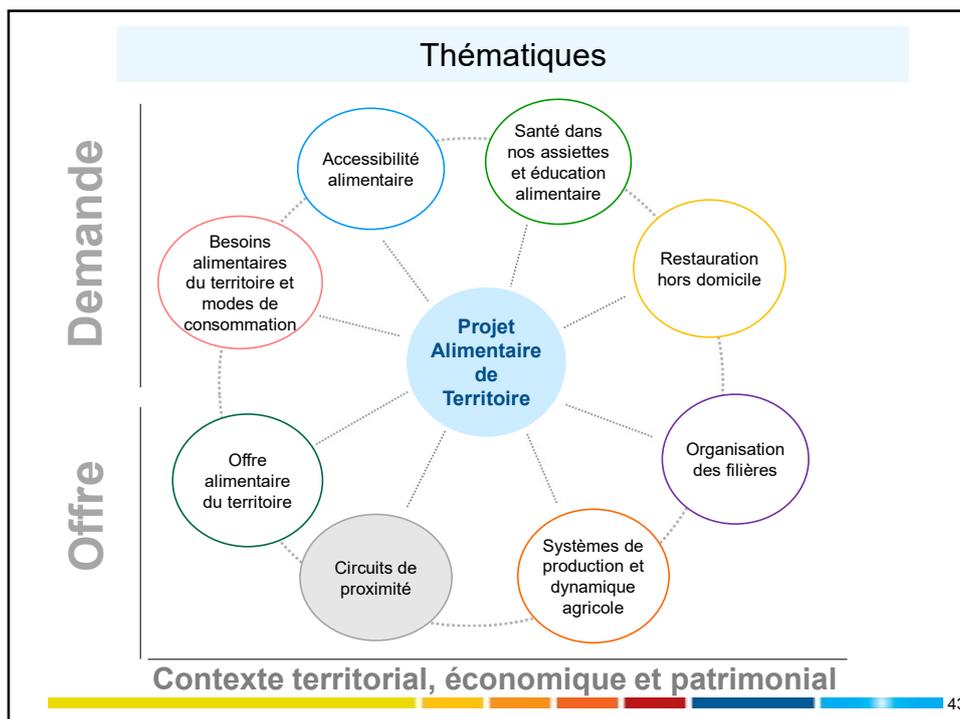
Une inadéquation offre - consommation

Produits agricoles dont produits déficitaires	Estimation productions agricoles brutes sur la CABA T/an *	Estimation consommation en produits agricoles bruts par les habitants CABA T/an **	Estimation consommation par la restauration collective CABA T/an **
Pomme de terre	70 dont 45 en AB	2761	176 (*2,5)
Légumes	100 dont 60 en AB	5128	327 (*3,3)
Légumineuses	22 (alimentation animale comprise)	99	6
Fruits	-	5424	346
Fruits à coque	-	394	25
Céréales	3235 (alimentation animale comprise)	6163	393
Huiles	-	1233	78
Œufs	12 (donnée 2010)	690	44
Produits laitiers	29 911	13 806	881
Volailles	13	1233	78
Viande de porc	166	1775	113
Viande bovine et ovine	> 8000	1528	97
Autres viandes (lapin, etc)	1	197	12
Poissons	-	1381	88

* Source : Surfaces ou têtes issues du RGA 2020 converties en volumes théoriques
** Source : INSEE (population) + AFTERRES 2050 (consommation) + données Aurillac Agglomération (repas)

42

42



43

Chiffres clés – Circuits de proximité

2 Magasins de producteurs (un 3^{ème} en projet)
 2 Magasins Bio et certaines GMS commercialisent des produits locaux
 1 AMAP AMAP Bio'rillac
 2 cafés associatifs

Synthèse

- Des circuits de proximité assez nombreux, concentrés sur Aurillac
- Des lieux de vente facteurs de lien social, tels que les marchés

Quelques initiatives

- Agrilocal 15 : plateforme en ligne de mise en relation acheteur/fournisseur en Restau. Co.
- Drive fermier de l'association Bienvenue à la Ferme
- Commandes en ligne et dépôts sur différents lieux par le Marché du 15
- Collectif 5 c organise un marché mensuel de producteurs et artisans locaux à Crandelles, Marché de producteurs de Velzic, Marchés Bio

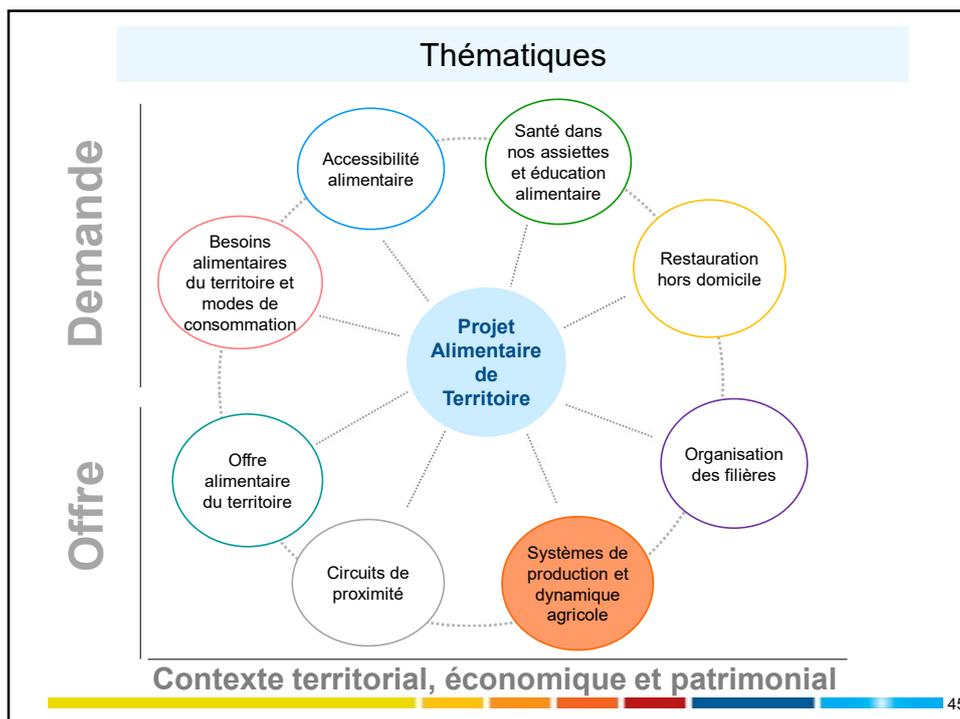
A analyser

Facteurs de réussite et freins des différents circuits de proximité

The block contains three small photographs on the right side. The top one shows a busy outdoor market with many people and stalls. The middle one shows a similar market scene with a different arrangement of stalls. The bottom one shows a close-up of a food stall with various fresh produce like tomatoes and leafy greens.

44

44



45

Systèmes de production et dynamique agricole

Chiffres clés - Systèmes de production et exploitations

- 448 exploitations (2020) en baisse constante (-20 % entre 2010 et 2020)
- Exploitations individuelles dominent (67% des exploitations)
- 2,5 ETP en moyenne / GAEC
- 29 % chefs d'exploitations : + de 60 ans
- Foncier agricole : - 6,8% entre 2010 et 2020
- 65 % des exploitations spécialisées en bovin viande (294), 9 % en bovin lait et 7 % mixte
- 1,3 UGB/ ha
- 82 exploitations ne sont pas spécialisées en élevage bovin (22 en ovins ou caprins, 5 en volailles, 5 polyculture et/ou polyélevage)

Synthèse

- Un élevage bovin viande très majoritaire, plutôt extensif, basé sur la valorisation de l'herbe
- Une poursuite de la baisse des exploitations à craindre

A analyser

- Possibilités de développement de productions destinées à l'alimentation humaine et influence du changement climatique sur les choix d'avenir

Orientation technico-économique communale *

■ bovins viande
■ bovins mixtes

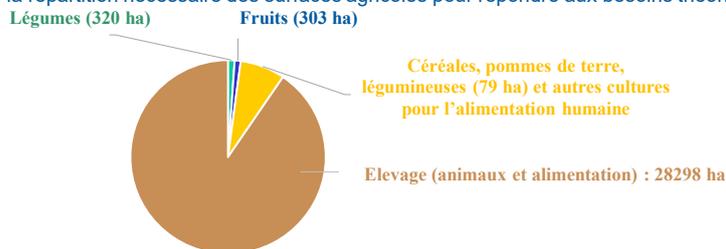
* Une exploitation est spécialisée dans une orientation si la PBS (production brute standard) de la ou des productions concernées dépasse deux tiers du total.

46

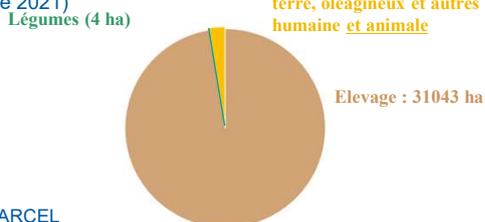
Chiffres clés – Systèmes de production

- Une autonomie alimentaire théorique atteignable par une évolution d'environ 2 % des surfaces agricoles

• Rappel de la répartition nécessaire des surfaces agricoles pour répondre aux besoins théoriques * :



• Répartition réelle des 31677 ha de surfaces agricoles : (recensement parcellaire de 2021)



* Données issues de l'outil PARCEL

Chiffres clés - Systèmes de production et signes de qualité (2010/2020)

- 15,4 % en Label Rouge (+ 28% entre 2010 et 2020)
- 44 fermes soit 9,8 % des fermes en AB (+193 %) contre 7,2 % dans le Cantal et 14% en France
- 44 fermes en AOP (Cantal / Salers /Bleu d'Auvergne) (-43% entre 2010 et 2020)
- < 1% IGP (jambon et saucisson d'Auvergne)

Synthèse

- Un développement important de l'agriculture biologique ces dernières années
- Une augmentation des productions sous Label Rouge
- Une forte baisse des fermes sous AOP (lien notamment avec la baisse des fermes laitières)

A analyser

Valeur ajoutée et typologie des exploitations sous signe de qualité

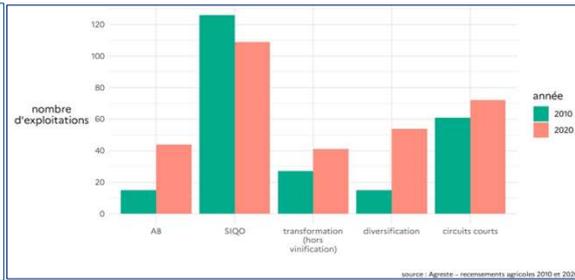


Chiffres clés - Dynamique agricole (données 2010/ 2020)

- Dynamiques sur les cultures d'alimentation humaine (entre 2010 et 2020) :
 - + 21 ha en protéagineux et légumes secs pour leur graine (5 exploitations soit 36 ha)
 - + 16 exploitations déclarant cultiver de la pomme de terre (19 exploitations soit 3 ha)
 - 7 exploitations déclarent cultiver du légume frais soit 5 ha
- Pas de donnée sur les cultures fruitières
- Dynamique en transformation et circuit-court :
 - + 52 % d'exploitations transformant
 - + 18% vendent en circuit-court

Synthèse

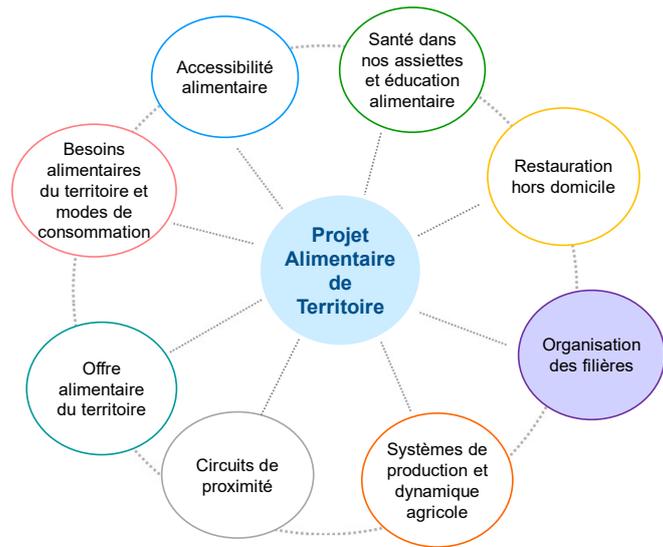
- Un développement de cultures destinées à l'alimentation humaine
- Un développement de la transformation des produits et de la vente en circuit-court



Thématiques

Demande

Offre



Contexte territorial, économique et patrimonial



Chiffres clés - Filières agroalimentaires

- 41 fermes transforment (19 en lait et 24 en viande)
- 1 abattoir et 3 ateliers de découpe de viandes de porc, bœuf, veau, agneau (ENILV, SAS Viande Bio et Abattoir - Covial) en propre pour la vente et en prestation de service
- 17 exploitations élèvent des porcs (1849 têtes) en diversification avec transformation locale majoritairement assurée par Cantal Salaison

Synthèse

- Filières longues majoritaires (lait vendu à SODIAAL / Volcalis/ Lactalis / Biolait principalement), animaux à Eleveurs du Pays Vert / Foyen/ Bonnet)
- Une partie du lait transformée en Cantal dans différentes coopératives du Cantal
- Une partie des vaches de réforme et jeunes bovins vendus à Eleveurs du Pays Vert abattue sur Aurillac et transformée en steak haché (frais et congelé) ou vendu à la GMS

Quelques initiatives

- Des initiatives collectives de filières courtes :
 - CantAveyLot : lait et produits laitiers (25 producteurs)
 - Brasserie 360 : orge brassicole Bio du Cantal
 - Les greniers Bio du Cantal (production de céréales destinées à l'alimentation humaine)

A analyser

Organisation des filières actuelles et opportunités de développement de filières territorialisées

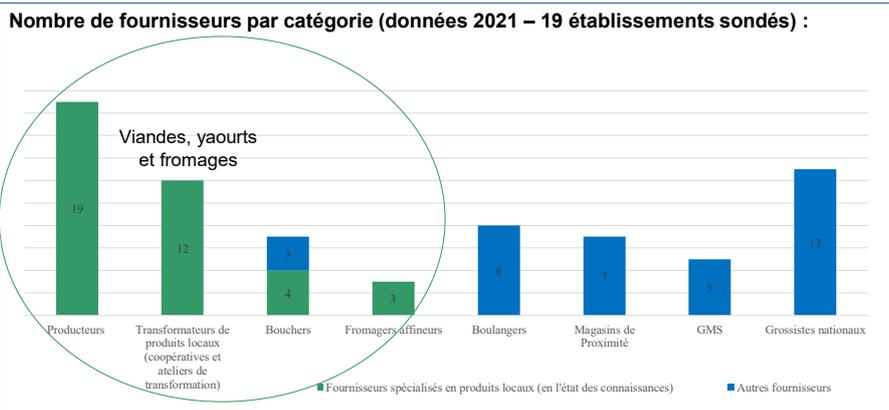
Quelques filières territorialisées

- Une filière lentille blonde et pois blond en développement (dont 75% de l'offre distribuée par l'ADAPEI 15) : offre bio et conventionnelle => vente en filière longue, magasins et restauration collective notamment
- 2 filières porcines locales (Porc Capelin du Groupe Altitude et Maison Laborie) => vente en magasins et aux restaurateurs notamment
- 1 filière porcine Massif central (Groupe Altitude : Valtitude et Teil-Sa-Cantal Salaisons) => bouchers, restaurateurs commerciaux, restauration collective notamment
- 1 microfilière en farine bio (Coopains Bio) => magasins et vente directe surtout
- 1 filière Seigle de Margeride (Les Moulins d'Antoine) => Boulangers
- Une offre en yaourts et viande bovine pour tous les profils d'acheteurs

Constats sur les fournisseurs de la restauration collective en crèches et écoles primaires sur le Bassin d'Aurillac (2022)

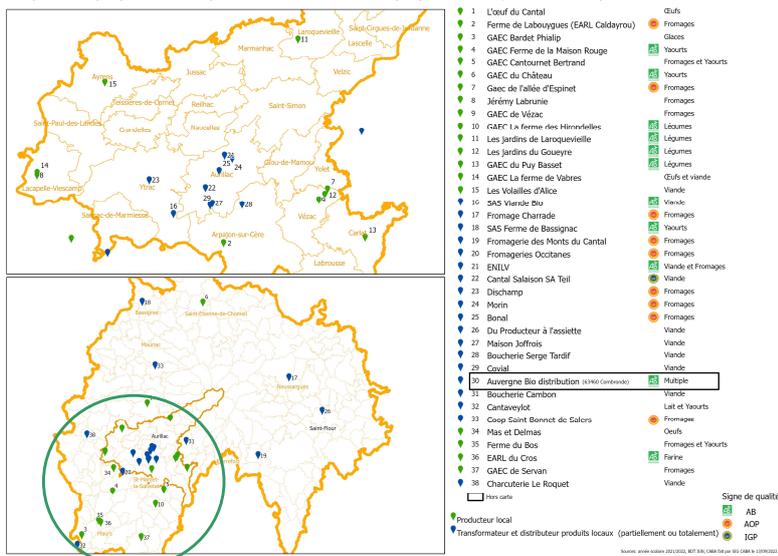
➤ Une diversité de fournisseurs de produits locaux recensés

Sur 84 fournisseurs recensés, 38 orientés vers les produits locaux



➤ Des fournisseurs de produits locaux localisés à 80 % sur Aurillac Agglomération et la Châtaigneraie et majoritairement sous signes de qualité

Les producteurs et principaux fournisseurs de produits locaux de la restauration collective publique dans les crèches, écoles maternelles et primaires sur le bassin d'Aurillac



En l'état des connaissances sur l'offre des fournisseurs au 11/09/2022

Diagnostic / Enjeux

❖ Atouts / Faiblesses / Opportunités / Menaces

❖ Enjeux stratégiques du PAT

55

55

<p style="text-align: center;">ATOUTS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Un patrimoine alimentaire riche ▪ Une surface agricole importante et qui fait partie de l'identité du territoire ▪ Des produits de qualité à la portée des consommateurs ▪ Une offre de produits locaux et sous signe de qualité disponible pour la restauration collective ▪ Des circuits-courts déjà en place ▪ Une offre de formation aux métiers de bouche importante ▪ Des actions d'éducation à l'alimentation et à la santé ▪ Des actions sociales et d'aide alimentaire ▪ Des actions de lutte contre le gaspillage ▪ Des ateliers de transformation en viande et fromage 	<p style="text-align: center;">FAIBLESSES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Une offre en productions végétales insuffisante ▪ Une offre existante mal connue ▪ Une autonomie alimentaire du territoire limitée par les conditions pédoclimatiques ▪ Une offre de don alimentaire insuffisante en qualité et en quantité ▪ Des métiers de bouche qui peinent à recruter ▪ Une qualité de certains produits et préparations dans la restauration scolaire en questionnement ▪ Dans les restaurants scolaires, des menus souvent trop riches en viandes et produits laitiers par rapport aux recommandations du Plan National Nutrition Santé ▪ Un suivi des achats Egalim en restauration collective encore peu mis en place ▪ Une dénutrition constatée pour les personnes dépendantes (âgées ou en situation de handicap)
<p style="text-align: center;">OPPORTUNITES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Des conditions propices à la diversification agricole ▪ Une attente favorable des consommateurs pour des produits locaux et de qualité ▪ Une offre locale qui se diversifie ▪ Un réseau d'acteurs dans tous les domaines liés à l'alimentation, source de dynamique pour le développement de nouveaux projets ▪ Des collectivités impliquées dans la promotion des circuits-courts ▪ Un intérêt des cuisiniers de restauration collective pour la mise en réseau et l'échange de savoir-faire ▪ Des territoires de projets de PAT dans le Cantal et alentour ▪ Une forte augmentation depuis 10 ans de certains signes officiels de qualité dans les fermes dont le label AB 	<p style="text-align: center;">FREINS / MENACES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Des contraintes de budgets pour accéder à une alimentation saine, locale et durable ▪ Une culture du bien manger qui ne concerne qu'une partie de la population ▪ Une offre de qualité moindre en dehors du pôle urbain Aurillac – Arpajon-sur-Cère ▪ Une économie et une organisation actuelle des filières insuffisamment tournées vers le consommateur local ▪ Une communication insuffisante sur l'offre locale ▪ Des freins à la production et à la transformation en circuit-court (problématiques de coûts d'investissements, freins réglementaires et sanitaires) ▪ Une difficulté d'accès aux marchés publics pour les agriculteurs et entreprises locales ▪ Des freins logistiques pour l'approvisionnement des acheteurs, notamment en restauration hors domicile

56

Enjeux stratégiques du PAT du Bassin d'Aurillac

- **Mettre en valeur les produits et savoir-faire territoriaux**
 - **Accompagner l'alimentation de chacun vers le local et la qualité**
 - **Promouvoir un système alimentaire "du champ à l'assiette"**
 - **Encourager la restauration collective vers une transition alimentaire**
 - **Réduire le gaspillage et créer des circuits de valorisation des produits alimentaires non consommés**
-
- **Mettre en synergie les initiatives et développer l'action collective autour de l'alimentation durable**

57

57

➤ **Enjeu : Mettre en valeur les produits et savoir-faire territoriaux (1/2)**

Problématique : Des produits de qualité et des savoir-faire territoriaux mal connus et insuffisamment mis en valeur

Constats initiaux issus du croisement entre état des lieux, diagnostic et contribution des acteurs lors des rencontres de concertation :

- Un patrimoine alimentaire riche et diversifié peu mis en valeur
- Une offre de qualité mal connue du grand public
- Des producteurs / transformateurs engagés dans des démarches qualité peu visibles du consommateur qui ne sait pas « quels sont les hommes et les femmes derrière les produits »
- Des savoir-faire mal connus, restant à inventorier et caractériser
- Une transmission de l'ensemble des savoir-faire notamment menacée par une économie tournée vers des process adaptés aux filières longues et des métiers de bouche qui peinent à recruter

58

58

➤ Enjeu : Mettre en valeur les produits et savoir-faire territoriaux (2/2)

Constats initiaux (suite) :

- Malgré des évènements gastronomiques, un manque de visibilité du patrimoine alimentaire local
- Une valorisation touristique insuffisamment basée sur les produits de qualité et savoir-faire
- Un manque de promotion et de cahier des charges commun autour de produits emblématiques et de qualité
- Une politique globale d'information et d'éducation à l'alimentation et à la santé qui ne tient pas forcément compte des particularités du territoire en offre de produits locaux et patrimoine culinaire

59

59

➤ Enjeu : Accompagner l'alimentation de chacun vers le local et la qualité

Problématique : Une culture et un accès au « bien manger » inégaux selon les publics

Constats initiaux issus du croisement entre état des lieux, diagnostic et contribution des acteurs lors des rencontres de concertation :

- Un accès à une alimentation saine, locale et durable freiné par des contraintes géographique et/ou de mobilité en raison d'une plus grande concentration de l'offre sur Aurillac et Arpajon-sur-Cère
- Une alimentation locale et de qualité jugée inabordable pour des petits budgets
- Un manque de connaissances de la relation santé – alimentation chez les consommateurs
- Des représentations sur les besoins alimentaires en produits animaux qui freinent les changements à opérer dans les habitudes de consommations
- Des notions de qualité très diverses selon les acheteurs et consommateurs, qui parfois reposent sur des confusions
- Malgré des initiatives menées, des savoir-faire dans les préparations culinaires à accompagner chez les parents de jeunes enfants, les jeunes et les personnes âgées
- Des décideurs peu ou pas informés ni formés sur l'alimentation de qualité
- Des attentes fortes sur des jardins potagers pédagogiques et des jardins partagés malgré une offre existante

60

60

➤ Enjeu : Promouvoir un système alimentaire “du champ à l’assiette” (1/2)

Problématique : Un système alimentaire trop peu territorialisé et éloigné des besoins locaux

Constats initiaux issus du croisement entre état des lieux, diagnostic et contribution des acteurs lors des rencontres de concertation :

- Malgré des systèmes de production durable en élevage, une majorité de productions non finies sur le territoire et non valorisées en local
- Une agriculture spécialisée dans l'élevage et des cultures principalement dédiées à l'alimentation des bovins
- Un manque de productions végétales pour pouvoir répondre aux besoins alimentaires du territoire
- Une faible promotion des producteurs et des productions sur le territoire
- Malgré des initiatives de communication sur l'offre locale, un manque de compilation et d'accès facile à l'information par le grand public

61

61

➤ Enjeu : Promouvoir un système alimentaire “du champ à l’assiette” (2/2)

Constats initiaux (suite) :

- Des filières longues majoritaires tournées vers des marchés extérieurs
- Des circuits avec majoritairement de nombreux intermédiaires qui engendrent une perte de valeur ajoutée pour les producteurs
- Une réglementation sanitaire mal connue ou difficilement applicable pour des transformations artisanales ou fermières
- Un manque d'interconnaissance et de lien entre producteurs, transformateurs et acheteurs
- Une absence de synergies logistiques entre distributeurs
- Des habitudes d'achats en Grandes et Moyennes Surfaces qui rendent plus difficiles la mise en relation demande – offre locales et la compréhension de « ce qui fait un prix »

62

62

➤ **Encourager la restauration collective vers une transition alimentaire**

Problématique : un approvisionnement et des préparations alimentaires qui ne répondent pas suffisamment aux enjeux d'une alimentation saine, locale et goûteuse

Constats initiaux issus du croisement entre état des lieux, diagnostic et contribution des acteurs lors des rencontres de concertation :

- Une offre locale et de qualité mal connue des acheteurs
- Bien que déjà conséquente, une offre en labels de qualité, notamment le Bio à mettre en adéquation avec les besoins en volume
- Des moyens humains, financiers et de formation qui sont insuffisants pour cuisiner des produits bruts et améliorer la qualité de l'alimentation dans le milieu scolaire
- Un manque d'organisation collective de la part des acheteurs pour faciliter les approvisionnements en produits locaux
- Des objectifs d'achats fixés par la Loi Egalim qui restent méconnus par tous les maillons, du fournisseur à l'acheteur

63

63

➤ **Enjeu : Réduire le gaspillage et créer des circuits de valorisation des produits alimentaires non consommés**

Problématique : des modes de production et de consommation sources de gaspillage et de non redistribution

Constats initiaux issus du croisement entre état des lieux, diagnostic et contribution des acteurs lors des rencontres de concertation :

- Une méconnaissance par les ménages du gaspillage alimentaire qu'ils créent et de ses conséquences
- Une absence d'organisation entre acteurs du territoire autour de la gestion des produits non récoltés/ non vendus/ non consommés
- Une aide alimentaire qui peine à proposer des produits frais et de qualité
- Malgré des expériences de sensibilisation au gaspillage alimentaire intéressantes un manque de déploiement vers les différents publics

64

64

Enjeu transversal à toutes les thématiques

- **Mettre en synergie les initiatives et développer l'action collective autour de l'alimentation durable**



65

65

Enseignements de l'action pilote

- ❖ **Action pilote en restauration hors domicile :**
Accompagnement pour une augmentation de l'approvisionnement en produits locaux et de qualité
- ❖ **Poursuite de l'action pilote :**
Offre groupée en légumes bio locaux pour la restauration collective

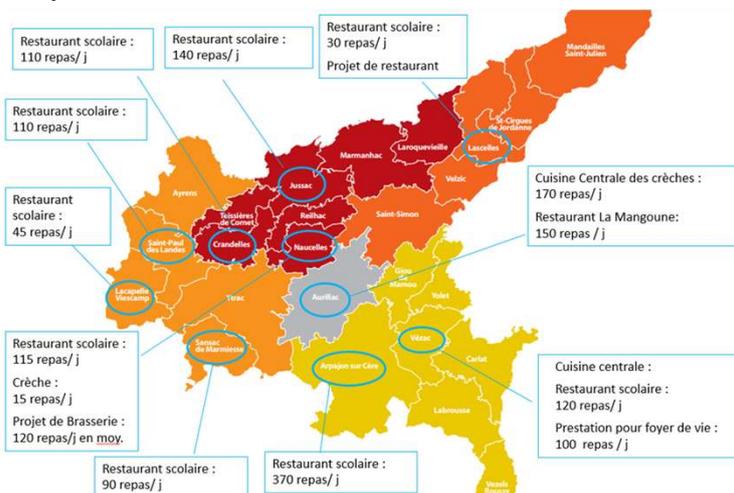
66

66

Action pilote en restauration hors domicile

➤ **Objectif** : identifier les leviers pour approvisionner les établissements du territoire en produits locaux et de qualité

➤ **Parties-prenantes** :



67

➤ **Etapes-clés de mise en oeuvre (2023)** :

- Sensibilisation du binôme élu - cuisinier à la restauration durable
- Visites des cuisines / diagnostic / plan d'actions
- Formation des cuisiniers (techniques, nutrition)
- Rencontre fournisseurs-acheteurs
- Atelier « éducation des mangeurs » (directeurs d'école et animateurs de centres sociaux)
- Atelier « commission cantine » (élus)
- Atelier « temps du repas » (personnel au service)
- Repas de Noël démonstratif



68

➤ Résultats

- Pertinence de la méthode employée confirmée
 - Binôme élu-cuisinier renforcé
 - Evolutions dans les achats de denrées brutes / de saison / de qualité, les préparations (fait-maison), l'équilibre des menus
 - Maîtrise des coûts
 - Achats locaux en nette progression et démarche d'achats bio-locaux
 - Achats en fruits et légumes locaux plus difficiles (volumes, saisonnalité, logistique notamment)
 - Réseau d'échange des cuisiniers mis en place (groupe whatsapp)
 - Objectifs Egalim encore à atteindre (et à suivre)
- **Film réalisé pour encourager l'adhésion de nouveaux établissements et des partenaires de la restauration collective**
- **Communication auprès des familles**



69

69

Poursuite action pilote : offre groupée en légumes bio locaux pour la restauration collective

- Initiée en septembre 2024
- 10 maraîchers intéressés pour développer des débouchés en restauration collective au sein du réseau Bio 15
- 2 puis 3 restaurants d'un même secteur prêts à expérimenter
- Une estimation des besoins approximative
- Gestion de l'offre et des commandes par Bio 15
- Livraison par les producteurs Appui Biocoop L'Arbre à Pain
- Bilan sur les 6 1ères semaines (2 restaurants) :
91 kg légumes / 26 salades / 20 melons - 32 kg de pastèques / 210 kg PDT



➤ Résultats :

- Intérêt de regroupement des maraîchers confirmé
- Satisfaction des acheteurs
- Des marges d'augmentation des achats possibles par une meilleure adéquation des menus à l'offre saisonnière notamment



70

70

Stratégie

- ❖ Grands principes
- ❖ Axes stratégiques
- ❖ Objectifs opérationnels

71

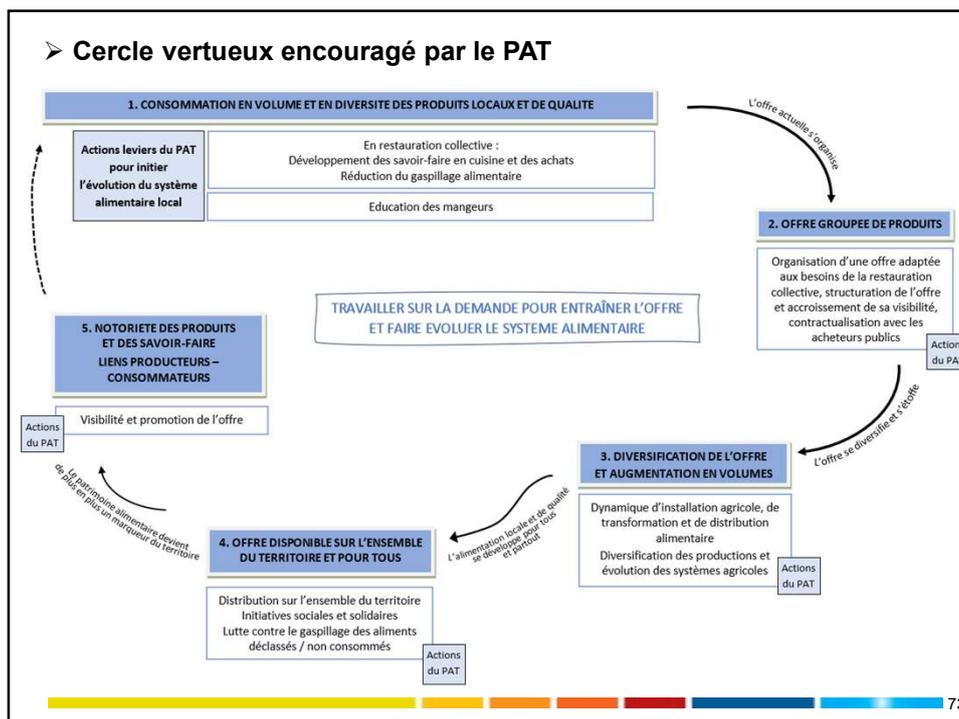
71

Grands principes de la stratégie 2025/2029

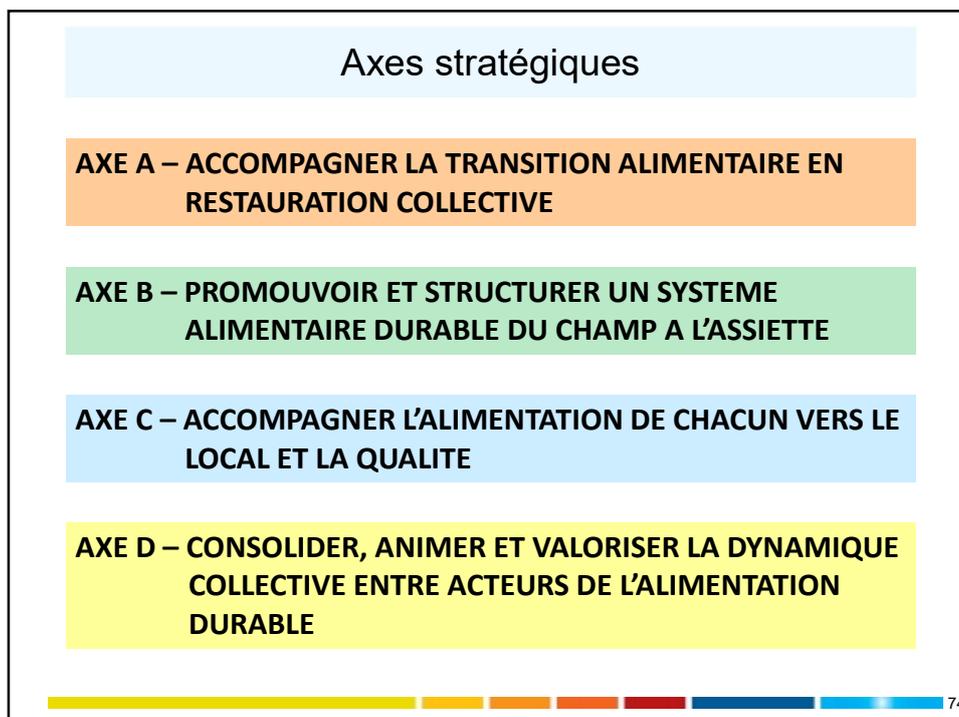
- S'intéresser à **l'ensemble du système alimentaire**, dont chacun des volets est en interaction avec les autres
- Porter une **dynamique de concertation et de coopération** entre acteurs du territoire et développer des partenariats multi-acteurs, **y compris hors Bassin d'Aurillac**
- Suivre les recommandations du **Programme National Nutrition Santé** et le **cadre réglementaire de la loi Egalim** comme principes relatifs à une alimentation de **bonne qualité**
- **Encourager la demande alimentaire** en produits locaux et de qualité pour entraîner l'ensemble du système alimentaire
- **Commencer par la restauration collective** - en particulier crèches et écoles primaires - pour consolider la demande et ainsi aider à la structuration de l'offre
- S'appuyer sur **l'expérimentation** comme étape initiale aux actions innovantes

72

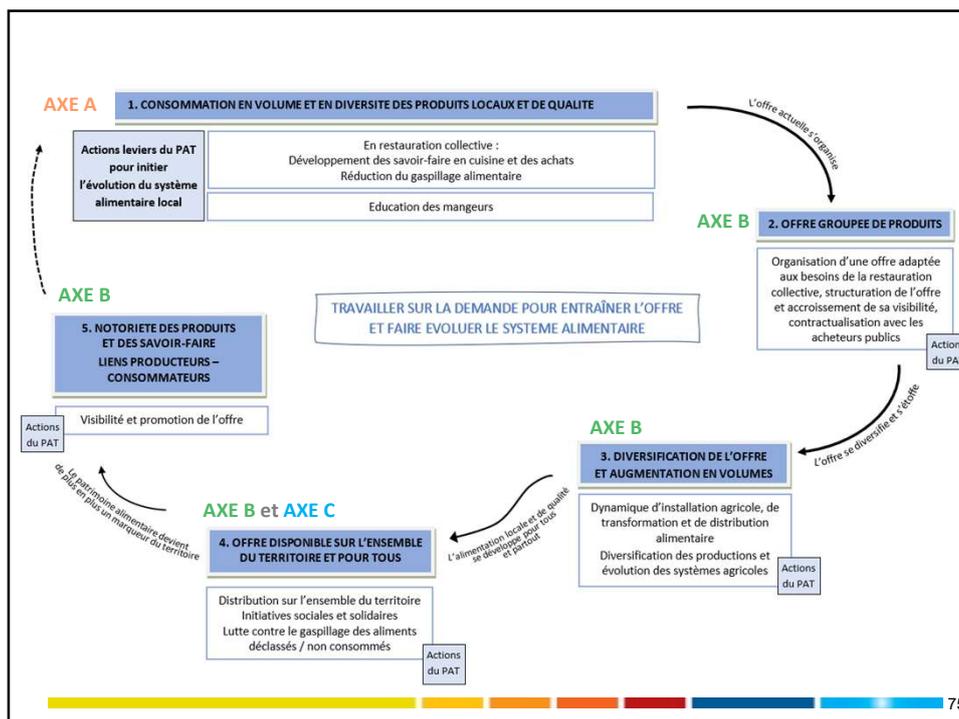
72



73



74



75

AXE A – ACCOMPAGNER LA TRANSITION ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

⇒ Développer les achats de produits locaux et de qualité et répondre aux enjeux réglementaires en matière d'approvisionnement des établissements et de lutte contre le gaspillage alimentaire

=> Accompagner les changements de pratiques dans les cuisines

=> Mobiliser l'ensemble des professionnels susceptibles de contribuer à l'éducation des mangeurs

Objectifs opérationnels :

A.1. Dans les restaurants de crèches et d'écoles primaires, favoriser une alimentation saine, locale et durable

A.2. Développer les complémentarités et synergies entre acteurs de la restauration collective durable

A.3. Sensibiliser et éduquer les plus jeunes mangeurs et réduire le gaspillage alimentaire



76

AXE B – PROMOUVOIR ET STRUCTURER UN SYSTEME ALIMENTAIRE DURABLE DU CHAMP A L'ASSIETTE

=> Développer une économie locale, équitable et durable des secteurs agricoles et alimentaires, depuis l'activité de production agricole jusqu'à la distribution sur le territoire

=> Répondre aux besoins de la population en volume, qualité et diversité

=> Valoriser les terroirs et savoir-faire locaux

Objectifs opérationnels :

B.1. Contribuer à la rencontre acheteurs-fournisseurs de la restauration hors domicile et encourager les acteurs des filières à se structurer

B.2. Accompagner le développement des productions déficitaires et de filières de qualité territorialisées

B.3. Promouvoir les produits et savoir-faire du territoire auprès des habitants et des visiteurs

B.4. Accompagner le développement de pratiques agricoles durables sur les secteurs à enjeux eau

77

77

AXE C – ACCOMPAGNER L'ALIMENTATION DE CHACUN VERS LE LOCAL ET LA QUALITE

=> Promouvoir une alimentation saine, locale, durable pour tous et partout sur le territoire

=> Développer les solidarités entre acteurs et vis-à-vis des plus vulnérables

Objectifs opérationnels :

C.1. Développer une offre éducative du jardin à l'assiette auprès des consommateurs

C.2. Mettre en lien et développer sur l'ensemble du territoire le maillage des initiatives à vocations sociales, solidaires et éducatives auprès des personnes vulnérables

C.3. Innover pour permettre un accès à une bonne alimentation aux jeunes et étudiants les plus précaires

78

78

AXE D – CONSOLIDER, ANIMER ET VALORISER LA DYNAMIQUE COLLECTIVE ENTRE ACTEURS DE L'ALIMENTATION DURABLE

=> Favoriser les partenariats entre acteurs du système alimentaire territorial, communiquer sur les actions et promouvoir les événements favorables à la mise en lien des acteurs

=> Développer les initiatives collectives en faveur de l'alimentation durable

=> Mener à bien le programme d'actions issu de la stratégie du PAT

Objectifs opérationnels :

D.1. Renforcer l'interconnaissance et la mise en réseau des acteurs de l'alimentation durable

D.2. Susciter une dynamique territoriale de projets collectifs et coopératifs ouverts à tous, basés sur une culture partagée de l'alimentation durable

D.3. Piloter l'animation et la mise en œuvre du PAT dans un cadre partenarial

79

79

Plan d'actions 2025-2029

- ❖ **31 projets répartis par axe**
- ❖ **Liste des projets par objectif opérationnel**
- ❖ **Voir annexe : fiches-projets descriptives**

80

80

31 projets répartis par axe

- **23 projets d'actions** répartis sur les 3 axes :
Axe A (6 projets), Axe B (12 projets), Axe C (5 projets)
- ⇒ Fidèles aux productions issues de la concertation menée avec les acteurs du territoire
- ⇒ Pour une majorité très opérationnels et d'autres plus « prospectifs » (diagnostic à mener..)
- ⇒ Une approche interservices recherchée (eau, environnement, urbanisme, etc.)
- **8 projets de pilotage du PAT (Axe D)**

81

81

AXE A – ACCOMPAGNER LA TRANSITION ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

A.1. Dans les restaurants de crèches et d'écoles primaires, favoriser une alimentation saine, locale et durable

Projet 1. Déployer un programme d'accompagnement des établissements de restauration collective des crèches et écoles primaires

Projet 2. Suivre les pratiques et les achats des établissements de restauration collective des crèches et écoles primaires

Projet 3. Elaborer un guide en faveur des achats et préparations de produits locaux, frais, de saison

A.2. Développer les complémentarités et synergies entre acteurs de la restauration collective durable

Projet 4. Créer un observatoire des achats et des pratiques en restauration collective et animer un réseau des acteurs de la restauration collective durable

A.3. Sensibiliser et éduquer les plus jeunes mangeurs et réduire le gaspillage alimentaire

Projet 5. Construire une offre d'éducation des jeunes mangeurs en crèches et écoles primaires

Projet 6. Développer les jardins potagers dans les écoles ou à proximité

82

82

AXE B – PROMOUVOIR ET STRUCTURER UN SYSTEME ALIMENTAIRE DURABLE DU CHAMP A L'ASSIETTE

B.1. Contribuer à la rencontre acheteurs-fournisseurs de la restauration hors domicile et encourager les acteurs des filières à se structurer

Projet 7. Faciliter la création d'une plateforme de produits bios locaux en adéquation avec la demande

Projet 8. Accompagner la contractualisation entre acheteurs et fournisseurs

Projet 9. Organiser la rencontre acheteurs – fournisseurs de la restauration hors domicile

B.2. Accompagner le développement des productions déficitaires et de filières de qualité territorialisées

Projet 10. Accompagner le développement de filières territorialisées durables

Projet 11. Lever les freins à l'accès au foncier par les candidats à l'installation agricole en productions déficitaires et éligibles à EGAlim

Projet 12. Créer un lieu de test pour de futurs maraîchers et/ou arboriculteurs

Projet 13. Promouvoir la diffusion des techniques de productions végétales



83

83

AXE B – PROMOUVOIR ET STRUCTURER UN SYSTEME ALIMENTAIRE DURABLE DU CHAMP A L'ASSIETTE

B.3. Promouvoir les produits et savoir-faire du territoire auprès des habitants et des visiteurs

Projet 14. Mener une réflexion de valorisation des producteurs et restaurateurs engagés dans les circuits-courts de proximité

Projet 15. Accompagner le développement d'une offre alimentaire locale, de qualité, de proximité, équitable et qui favorise les circuits-courts sur l'ensemble du territoire

Projet 16. Concevoir et coordonner un programme d'animations et d'accueil tout public autour des produits et des savoir-faire locaux et de qualité

B.4. Accompagner le développement de pratiques agricoles durables sur les secteurs à enjeux eau

Projet 17. Construire la stratégie la mieux adaptée à l'accompagnement au changement de pratiques sur les zones à enjeux et la mettre en œuvre

Projet 18. Accompagner la stratégie de maîtrise foncière agricole et la gestion durable des terrains acquis sur les périmètres de captages



84

84

AXE C – ACCOMPAGNER L'ALIMENTATION DE CHACUN VERS LE LOCAL ET LA QUALITE

C.1. Développer une offre éducative du jardin à l'assiette auprès des consommateurs

Projet 19. Mener des actions éducatives en direction des familles et dans une visée intergénérationnelle

Projet 20. Accompagner le développement de jardins potagers collectifs comme lieux de production, de lien social et d'éducation

C.2. Mettre en lien et développer sur l'ensemble du territoire le maillage des initiatives à vocations sociales, solidaires et éducatives auprès des personnes vulnérables

Projet 21. Développer un dispositif de glanage solidaire sur l'ensemble du territoire

Projet 22. Systématiser la valorisation des aliments produits, cuisinés et non consommés

C.3. Innover pour permettre un accès à une bonne alimentation aux jeunes et étudiants les plus précaires

Projet 23. Faire émerger et accompagner une action innovante qui favorise le bien manger pour tous les jeunes et étudiants



85

85

AXE D – CONSOLIDER, ANIMER ET VALORISER LA DYNAMIQUE COLLECTIVE ENTRE ACTEURS DE L'ALIMENTATION DURABLE

D.1. Renforcer l'interconnaissance et la mise en réseau des acteurs de l'alimentation durable

Projet 24. Animer une rencontre annuelle des acteurs du PAT autour du plan d'actions

Projet 25. Mettre en place un outil participatif d'informations et de mise en réseau à destination des acteurs engagés dans le PAT

Projet 26. Communiquer auprès du grand public sur les actions et en assurer la valorisation

D.2. Susciter une dynamique territoriale de projets collectifs et coopératifs ouverts à tous, basés sur une culture partagée de l'alimentation durable

Projet 27. Animer des ateliers thématiques autour de projets partenariaux

Projet 28. Valoriser les événements qui contribuent à sensibiliser le grand public aux valeurs du PAT

Projet 29. Participer aux dynamiques inter-PAT dans une logique partenariale à échelles multiples

D.3. Piloter l'animation et la mise en œuvre du PAT dans un cadre partenarial

Projet 30. Animer la mise en œuvre et conduire l'évaluation du PAT

Projet 31. Organiser la gouvernance du PAT



86

86

Fiches-projets descriptives

- **Voir en annexe les 31 fiches –projets**
- En fiche 30 :
 - Programme annuel de mise en œuvre
 - Temps de travail total par projet

87

87

Budget de fonctionnement prévisionnel

Prévisionnel hors salaire 2025 / 2029 :
380 000 euros sur 5 ans - 76 000 euros / an

sous réserve de budget annuel voté

AXE A – ACCOMPAGNER LA
TRANSITION ALIMENTAIRE EN
RESTAURATION COLLECTIVE

108 000 euros
21 600 euros / an

AXE B – PROMOUVOIR ET STRUCTURER
UN SYSTEME ALIMENTAIRE DURABLE
DU CHAMP A L'ASSIETTE

196 000 euros
39 200 euros /an

AXE C – ACCOMPAGNER L'ALIMENTATION DE
CHACUN VERS LE LOCAL ET LA QUALITE

21 000 euros
4 200 euros /an

AXE D – CONSOLIDER, ANIMER ET VALORISER LA
DYNAMIQUE COLLECTIVE ENTRE ACTEURS DE
L'ALIMENTATION DURABLE

55 000 euros
11 000 euros /an

88

88

Mobilisation des acteurs autour du PAT

- ❖ Mobilisation des acteurs
- ❖ Diversité des acteurs mobilisés
- ❖ Engagement dans les projets

89

89

Mobilisation des acteurs

➤ Forte mobilisation lors des phases de concertation



➤ 4 Réunions de Comité de pilotage : 42 acteurs impliqués



90

90

➤ **Forte mobilisation également sur les rencontres plus opérationnelles**

- Réunion de présentation d'un premier état des lieux de la restauration collective en crèches et écoles primaires le 30 novembre 2022

=> 35 participants élus et cuisiniers



- Mobilisation d'une quarantaine d'acteurs sur l'action pilote



➔ **Le PAT a été co-construit grâce à la mobilisation d'environ 150 acteurs différents**

91

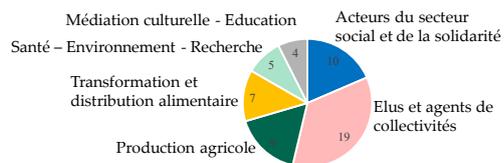
91

Diversité des acteurs mobilisés

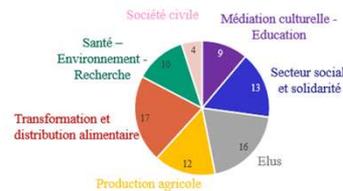
➤ **Une diversité des acteurs**

A titre d'exemples :

Rencontres de concertation phase 1



Groupes de travail thématiques phase 2



92

92

Engagement dans les projets

- **Consultation réalisée en fin d'élaboration du PAT auprès des acteurs techniques ayant participé aux temps de concertation :**
 - 34 répondants, une diversité de profils
 - Un niveau d'intérêt fort à très fort pour le PAT (91 %)
 - **33 répondants sur 34 se projettent dans l'implication d'au moins 1 projet (entre 5 et 23 acteurs par projet)**
 - **Des acteurs prêts à s'impliquer particulièrement nombreux sur :**
 - la restauration collective
 - l'éducation des jeunes mangeurs
 - la sensibilisation des familles et du grand public
 - le développement des circuits-courts sur l'ensemble du territoire
 - **Des attentes exprimées pour la suite :**
 - Importance de l'approche collective des projets
 - Rôle d'animation attendu vis-à-vis d'Aurillac Agglomération

PROJET ALIMENTAIRE DE TERRITOIRE DU BASSIN D'AURILLAC 2025-2029

ANNEXE AU RAPPORT FINAL

FICHES PROJETS DESCRIPTIVES DU PLAN D' ACTIONS

Fiche 1 - Déployer un programme d'accompagnement des établissements de restauration collective des crèches et écoles primaires.....	Page 3
Fiche 2 - Suivre les pratiques et les achats des établissements de restauration collective des crèches et écoles primaires.....	Page 5
Fiche 3 - Elaborer un guide en faveur des achats et préparations de produits locaux, frais, de saison.....	Page 7
Fiche 4 - Créer un observatoire des achats et des pratiques en restauration collective et animer un réseau des acteurs de la restauration collective durable.....	Page 9
Fiche 5 - Construire une offre d'éducation des jeunes mangeurs en crèches et écoles primaires.....	Page 11
Fiche 6 - Développer les jardins potagers dans les écoles ou à proximité.....	Page 13
Fiche 7 - Faciliter la création d'une plateforme de produits bios locaux en adéquation avec la demande.....	Page 15
Fiche 8 - Accompagner la contractualisation entre acheteurs et fournisseurs.....	Page 17
Fiche 9 - Organiser la rencontre acheteurs - fournisseurs de la restauration hors domicile.....	Page 19
Fiche 10 - Accompagner le développement de filières territorialisées durables.....	Page 21
Fiche 11 - Lever les freins à l'accès au foncier par les candidats à l'installation agricole en productions déficitaires et éligibles à EGAlim.....	Page 23
Fiche 12 - Créer un lieu de test pour de futurs maraîchers et/ou arboriculteurs.....	Page 25
Fiche 13 - Promouvoir la diffusion des techniques de productions végétales.....	Page 27
Fiche 14 - Mener une réflexion de valorisation des producteurs et restaurateurs engagés dans les circuits-courts de Proximité.....	Page 29
Fiche 15 - Accompagner le développement d'une offre alimentaire locale, de qualité, de proximité, équitable et qui favorise les circuits-courts sur l'ensemble du territoire.....	Page 31
Fiche 16 - Concevoir et coordonner un programme d'animations et d'accueil tout public autour des produits et des savoir-faire locaux et de qualité.....	Page 33
Fiche 17 - Construire la stratégie la mieux adaptée à l'accompagnement au changement de pratiques sur les zones à enjeux et la mettre en œuvre.....	Page 35
Fiche 18 - Accompagner la stratégie de maîtrise foncière agricole et la gestion durable des terrains acquis sur les périmètres de captage.....	Page 37

Fiche 19- Mener des actions éducatives en direction des familles et dans une visée intergénérationnelle..... Page 39

Fiche 20 - Accompagner le développement de jardins potagers collectifs comme lieux de production, de lien social et d'éducation..... Page 41

Fiche 21 - Développer un dispositif de glanage solidaire sur l'ensemble du territoire..... Page 43

Fiche 22 - Systématiser la valorisation des aliments produits, cuisinés et non consommés..... Page 45

Fiche 23 - Faire émerger et accompagner une action innovante qui favorise le bien manger pour tous les jeunes et étudiants..... Page 47

Fiche 24 - Animer une rencontre annuelle des acteurs du PAT autour du plan d'actions Page 49

Fiche 25 - Mettre en place un outil participatif d'informations et de mise en réseau à destination des acteurs engagés dans le PAT Page 51

Fiche 26 - Communiquer auprès du grand public sur les actions et en assurer la valorisation Page 53

Fiche 27 - Animer des ateliers thématiques autour de projets partenariaux Page 55

Fiche 28 – Valoriser les événements qui contribuent à sensibiliser le grand public aux valeurs du PAT..... Page 57

Fiche 29 - Participer aux dynamiques inter-PAT dans une logique partenariale à échelles multiples..... Page 59

Fiche 30 - Animer la mise en œuvre et conduire l'évaluation du PAT..... Page 61

Fiche 31 - Organiser la gouvernance du PAT..... Page 64



Fiche n°1 - Déployer un programme d'accompagnement des établissements de restauration collective des crèches et écoles primaires

Axe A : ACCOMPAGNER LA TRANSITION ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE Objectif opérationnel A.1 : Dans les restaurants de crèches et d'écoles primaires, favoriser une alimentation saine, locale et durable	
Type de projet	Projet opérationnel
Année(s) de programmation	2025-2029
Maître d'ouvrage	Aurillac Agglomération

Contexte et objectif

A partir de l'action pilote conduite en 2023 par Aurillac Agglomération auprès de 10 établissements de restauration collective de crèches et d'écoles primaires, une méthodologie d'accompagnement à la transition alimentaire en restauration collective a pu être expérimentée. Forte du succès de cette action, Aurillac Agglomération ambitionne de déployer un accompagnement de l'ensemble des établissements du territoire.

La collectivité souhaite par ce biais apporter aux communes les moyens de proposer une alimentation saine, locale et durable dans les établissements de restauration collective dont elles assurent la gestion, tout en maîtrisant leurs budgets, et leur permettre d'atteindre les objectifs fixés par le Plan National Nutrition Santé, ainsi que les lois Egalim et Climat et Résilience, notamment en matière de produits durables. Un soin est attaché à la consolidation du binôme entre élu (chargé du suivi de la restauration) et cuisinier.

Pour l'année 2021, on évaluait à 2,60 euros TTC (enquête menée sur 16 cantines) le coût denrée moyen par repas pour les établissements du territoire. Ce budget constitue une référence de montant maximum, sachant que la même année l'observatoire national de la restauration collective Bio et durable affichait une moyenne des établissements référencés de 2,57 euros TTC et que le département de la Dordogne obtient dans ses collègues accompagnés une moyenne par repas de 2,13 euros en coût denrées.

Descriptif

Le programme, alternant accompagnement individuel et collectif, s'articulera autour des temps suivants :

- Diagnostic de chaque établissement
- Sensibilisation à l'alimentation durable
- Formations aux techniques culinaires et à la maîtrise du Plan Alimentaire
- Formation sur le temps du repas destiné au personnel au service (à partir de 2026)
- Rencontre des fournisseurs de produits locaux et de qualité (voir fiche projet 9)
- Appui en cuisine et au service pour l'introduction de nouveaux produits par un animateur culinaire

Chaque année, de nouveaux établissements seront accompagnés et rentreront dans la démarche globale de transition alimentaire. Les établissements déjà accompagnés, sous réserve que les membres du binôme ne changent pas, bénéficieront des temps de formations qui seront renouvelés chaque année en fonction des attentes formulées. Ce programme pourra être évolutif en fonction de la progression des établissements et des attentes. Ainsi, de nouveaux modules pourront voir le jour.

En lien avec le projet 4, un réseau des cuisiniers (déjà constitué) leur permettant d'échanger au quotidien leurs expériences et interrogations, s'étoffera au fur et à mesure de l'intégration de nouveaux établissements.

Dynamiques partenariales et opérateur(s)

Partenaires pressentis: Communes et notamment élus aux affaires scolaires et à la petite enfance, Cuisiniers, Direction de la Petite Enfance et de l'Enfance-Jeunesse de la ville d'Aurillac, Directions des crèches, Directions d'EPAHD publics, restaurateurs et entreprises de restauration (pour les cuisines en gestion déléguée), CNFPT du Cantal, Chambre d'Agriculture, Département du Cantal, CPIE Haute Auvergne, Bio 15, ADAPEI du Cantal

Dynamiques interPAT éventuelles : partage d'expériences sur les programmes d'accompagnement portés par les PAT portés sur le Cantal et le PAT du Grand Figeac

Autres dynamiques identifiées comme intéressantes pour le territoire : Consocantal, Agrilocal 15

Croisement avec d'autres programmes / projets de la Collectivité : Contrat Local de Santé et Plan Climat Air Energie Territorial du Syndicat Mixte du SCOT du Bassin d'Aurillac, Carladès Châtaigneraie (BACC)

Opérateur (s) : formateur en cuisine, formateur en diététique-nutrition, intervenant-animateur culinaire

Calendrier de réalisation

2025	Lancement du programme pour l'année scolaire 2025/2026 - Opérateurs : formateur en cuisine, formateur en diététique-nutrition, intervenant-animateur culinaire
2026	Introduction de formations pour le personnel au service Diffusion d'une plaquette aux communes à la rentrée 2026/2027
2026 à 2029	Animation du programme avec évolutions des contenus à chaque rentrée Diffusion de la plaquette mise à jour à chaque rentrée

Coût prévisionnel

Nature des dépenses	Détail des coûts :	Coûts en € HT
Animation	Temps d'animation Chargé de mission PAT : 10 à 12 j /an	Voir fiche n°30
Animation/ Conseil / Formation/ Etude	Intervenant en alimentation durable Formateurs en cuisine et nutrition	8 000 € / an
Frais de fonctionnement	Coût denrées pour formations Diffusion d'une plaquette aux communes chaque année : conception et impression en interne	300 € / an Service Com
Autres frais	Sans objet	
Total :		8300 € /an

Financeurs potentiels

- Voir fiche n°30
- CNFPT pour la prise en charge des frais de formateur pour la sensibilisation à l'alimentation durable et l'accompagnement sur le temps du repas sous forme de formation continue des agents
- Financement Etat dans le cadre des Appels à Projet du PNA

Indicateurs

Indicateurs de suivi (et objectifs en fin de PAT)	Nombre d'établissements accompagnés (21) Part des cuisiniers actifs sur le réseau d'échange (80 %) % d'établissements dotés d'un plan alimentaire validé (100 %) Suivi annuel du coût denrées moyen annuel par repas
Indicateurs de résultat (et objectifs en fin de PAT)	% de produits locaux et de qualité dans les achats (50%) % produits durables dont % de produits Bio (50% dont 20 % AB en % d'achats de denrées par an) % de fait-maison (100 % des préparations faites maison) % de plats à base de produits de saison (100% des préparations à base de produits de saison) % de céréales semi-complètes utilisées (100 % des céréales) Nombre de repas / semaine comprenant des préparations intégrant des légumineuses (2 par établissement) Nombre de menus végétariens / semaine / établissement (1) % de plats comprenant un aliment ultra transformé (0%)

Fiche n°2 – Suivre les pratiques et les achats des établissements de restauration collective des crèches et écoles primaires

Axe A : ACCOMPAGNER LA TRANSITION ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE Objectif opérationnel A.1 : Dans les restaurants de crèches et d'écoles primaires, favoriser une alimentation saine, locale et durable	
Type de projet	Projet opérationnel
Année(s) de programmation	2025-2029
Maître d'ouvrage	Aurillac Agglomération

Contexte et objectif

Les établissements de restauration collective des crèches et écoles primaires n'ont pas tous à ce jour mis en place de suivi annuel des achats de denrées concernant les achats Egalim et les achats de produits locaux, ainsi que le fait-maison et les coûts denrées par repas. Pourtant, ces indicateurs sont des outils de pilotage et d'aide à la décision en matière de restauration durable. En outre, la télédéclaration annuelle sur macantine.gouv, pourtant obligatoire, n'est pas systématiquement faite.

De plus, en lien avec les objectifs énoncés dans la fiche projet 1, la mise en place d'un suivi des évolutions dans les pratiques et dans les achats de denrées est nécessaire pour évaluer l'efficacité de l'accompagnement qui sera déployé par Aurillac Agglo. Par ailleurs, la connaissance des achats est un outil de pilotage indispensable au développement des filières et de l'offre locales, dans un objectif de mise en adéquation entre offre et demande.

Par ce suivi, la collectivité sera également en mesure d'évaluer la contribution de l'axe A du PAT au développement économique du territoire.

Descriptif

Le suivi des pratiques et des achats des établissements suppose une organisation propre à chaque établissement pour se doter de moyens humains pour la saisie et de méthode de recueil de données. Aurillac Agglomération les accompagnera autant que faire se peut en leur apportant toutes les informations nécessaires à la compréhension des indicateurs de suivi et en proposant des outils simples d'utilisation.

Il s'agira de recueillir auprès de l'ensemble des 21 établissements des données initiales, en début de PAT sur l'année 2025, des données actualisées annuellement et des données finales, en fin de PAT, c'est-à-dire portant sur l'année 2029.

En synergie avec l'outil de suivi développé dans le cadre du dispositif Consocantal et en complémentarité avec les audits réalisés par les agents de la Chambre d'Agriculture dans ce cadre, l'action passera par la définition et la diffusion d'un outil de suivi des pratiques, des achats et du gaspillage, la sensibilisation des personnels et élus, ainsi que l'accompagnement des communes à la saisie des achats. La mise en place d'objectifs d'évolution personnalisés pourra se faire.

Dynamiques partenariales et opérateur(s)

Partenaires pressentis: Communes et notamment élus aux affaires scolaires et à la petite enfance, Cuisiniers, Services administratifs des Communes, Direction de la Petite Enfance et de l'Enfance-Jeunesse de la ville d'Aurillac, Directions des crèches, Directions d'EPAHD publics, restaurateurs et entreprises de restauration (pour les cuisines en gestion déléguée), Chambre d'Agriculture, Département du Cantal.

Dynamiques interPAT éventuelles : partage d'informations anonymisées avec les PAT portés sur le Cantal et le PAT du Grand Figeac

Autres dynamiques identifiées comme intéressantes pour le territoire : Consocantal

Croisement avec d'autres programmes / projets de la Collectivité : Sans objet

Opérateur (s) : Aurillac Agglomération, Chambre d'Agriculture

Calendrier de réalisation

2025	Mise en place des indicateurs et de leur mode de calcul
2026	Saisie des données 2025 pour un état initial
2027	Saisie des données 2026
2028	Saisie des données 2027
2029	Saisie des données 2028 pour un état final

Coût prévisionnel

Nature des dépenses	Détail des coûts :	Coûts en € HT
Animation	Temps d'animation Chargé de mission PAT : 3 à 7 j /an	Voir fiche n°30
Animation/ Conseil / Formation / Etude	Sans objet	
Frais de fonctionnement	Sans objet	
Autres frais	Sans objet	
Total :		-

Financeurs potentiels

Voir fiche n°30

Indicateurs

Indicateurs de suivi (et objectifs en fin de PAT)	Nombre d'établissements sensibilisés (21) Nombre d'établissements suivis (21) Nombre d'indicateurs renseignés par établissement (4)
Indicateurs de résultat (et objectifs en fin de PAT)	Nombre de communes responsables de la restauration collective qui télédéclarent sur macantine.gouv (21)

Fiche n°3 – Elaborer un guide en faveur des achats et préparations de produits locaux, frais, de saison

Axe A : ACCOMPAGNER LA TRANSITION ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE Objectif opérationnel A.1 : Dans les restaurants de crèches et d'écoles primaires, favoriser une alimentation saine, locale et durable	
Type de projet	Projet opérationnel
Année(s) de programmation	2026-2029
Maître d'ouvrage	Aurillac Agglomération / Chambre d'Agriculture / Département du Cantal

Contexte et objectif

En appui à l'accompagnement à la transition alimentaire qui sera déployé par Aurillac Agglomération auprès des établissements, il apparaît important de mettre à leur disposition des ressources utiles aux changements d'achats et de pratiques en cuisine.

Descriptif

Le projet consiste à élaborer un guide qui comprenne à la fois un document cadre de ce que l'on peut faire et doit faire d'un point de vue sanitaire concernant les produits bruts locaux utilisables (de manière à éclairer les cuisiniers sur par exemple l'utilisation du lait cru, vinaigrette, œufs coquilles, légumes terreux et éviter les produits transformés), ainsi qu'une aide méthodologique relative aux achats publics, ou encore des suggestions de recettes à base de produits locaux, des conseils sur les aménagements de cuisines et de réfectoire, des retours d'expériences, etc.

Ce guide renverra également sur les ressources des partenaires tels que le catalogue Consocantal ou un lien vers la plateforme Agrilocal 15.

La mise à disposition du guide sera autant que possible faite sous format numérique consultable à l'aide de la page internet du PAT.

Le guide pourra être mis à jour régulièrement.

Dynamiques partenariales et opérateur(s)

Partenaires pressentis: Communes et notamment élus aux affaires scolaires et à la petite enfance, Cuisiniers, services vétérinaires de la DDETSPP, Département, Chambre d'Agriculture, SCIC Nourrir l'Avenir, Chambre de Commerce et d'Industrie, Chambre des Métiers et de l'Artisanat, ADAPEI du Cantal.

Dynamiques interPAT éventuelles: mutualisation de tout ou partie du guide (notamment la partie réglementaire) avec les PAT portés sur le Cantal

Autres dynamiques identifiées comme intéressantes pour le territoire: Consocantal, Agrilocal 15

Croisement avec d'autres programmes / projets de la Collectivité: Contrat Local de Santé et Plan Climat Air Energie Territorial du Syndicat Mixte du SCOT du Bassin d'Aurillac, Carladès Châtaigneraie (BACC)

Opérateur (s): Aurillac Agglomération

Calendrier de réalisation

2025	
2026	Conception, rédaction et diffusion
2027	Mise à jour
2028	Idem 2027
2029	Idem 2028

Coût prévisionnel

Nature des dépenses	Détail des coûts :	Coûts en € HT
Animation	Temps d'animation Chargé de mission PAT : 13 j en 2026 puis 4 j /an	Voir fiche n°30
Animation/ Conseil / Formation/ Etude	Sans objet	
Frais de fonctionnement	Sans objet	
Autres frais	Sans objet	
Total :		-

Financeurs potentiels

Voir fiche n°30

Indicateurs

Indicateurs de suivi (et objectifs en fin de PAT)	Nombre de guide mis en ligne (1) Nombre de consultations (> 22)
Indicateurs de résultat (et objectifs en fin de PAT)	Niveau de satisfaction des principaux utilisateurs cibles, à savoir les cuisiniers et élus en charge des affaires scolaires (très bon)

Fiche n°4 – Créer un observatoire des achats et des pratiques en restauration collective et animer un réseau des acteurs de la restauration collective durable

Axe A : ACCOMPAGNER LA TRANSITION ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE Objectif opérationnel A.2 : Développer les complémentarités et synergies entre acteurs de la restauration collective durable	
Type de projet	Projet opérationnel
Année(s) de programmation	2026-2029
Maître d'ouvrage	Aurillac Agglomération / Chambre d'Agriculture / Département/ Région

Contexte et objectif

Au-delà des établissements de restauration collective des crèches et écoles primaires, les autres établissements de restauration collective du territoire qu'ils soient administratifs, du secteur médico-social, ou des secteurs scolaire et universitaire font évoluer leurs pratiques et leurs achats en lien notamment avec les objectifs fixés par la loi Egalim. Aussi, afin d'œuvrer collectivement au développement d'une restauration collective durable, ce projet vise à apporter un cadre et des modalités de partage d'expériences voire de mutualisation entre établissements. Par ailleurs, un suivi commun des évolutions de pratiques et d'achats menés dans ces établissements est un attendu de ce projet afin d'évaluer collectivement la contribution progressive des actions du PAT au développement de la restauration durable sur le territoire et d'apporter en continu les solutions adéquates.

Descriptif

Trois catégories d'actions sont identifiées :

- Partager les expériences et outils d'accompagnement
- Partager l'évolution des achats en produits locaux et Egalim ainsi que des coûts denrées par repas en restauration collective dans le cadre d'un observatoire dont les contributeurs pourront évoluer au fur et à mesure
- Mettre en place des actions collaboratives telles que mutualiser des formations de cuisiniers au travail des produits bruts, locaux, de saison et de qualité (des retours d'expériences issus des réseaux de partenaires ou d'autres territoires pourront venir enrichir les démarches)

Dynamiques partenariales et opérateur(s)

Partenaires pressentis: Communes, Département, Région, Chambre d'Agriculture, Acheteurs publics et privés de restauration collective du Bassin d'Aurillac - en particulier Hôpital, CROUS, ADAPEI.

Dynamiques interPAT éventuelles : partage de données avec les PAT portés sur le Cantal

Autres dynamiques identifiées comme intéressantes pour le territoire : Consocantal, Agrilocal 15

Croisement avec d'autres programmes / projets de la Collectivité : Sans objet

Opérateur (s) : Aurillac Agglomération pour l'animation du réseau et de l'observatoire, Chambre d'Agriculture – Département (Consocantal) et acheteurs volontaires pour la participation et contribution au réseau

Calendrier de réalisation

2025	
2026	Définition des membres du réseau et partage des objectifs communs Mise en place de l'observatoire et premier partage de données
2027	Poursuite du réseau et premières actions mutualisées le cas échéant / mise à jour annuelle de l'observatoire et enrichissement avec de nouveaux contributeurs éventuels
2028	Idem 2027
2029	Idem 2028

Coût prévisionnel

Nature des dépenses	Détail des coûts :	Coûts en € HT
Animation	Temps d'animation Chargé de mission PAT : entre 7 et 11 j /an	Voir fiche n°30
Animation/ Conseil / Formation/ Etude	Sans objet	-
Frais de fonctionnement	Sans objet	-
Autres frais	Sans objet	-
Total :		-

Financeurs potentiels

Voir fiche n°30

Indicateurs

Indicateurs de suivi (et objectifs en fin de PAT)	Mise en place d'indicateurs de résultats partagés Nombre d'établissements membres du réseau (10 : 4 Collèges, CROUS, Hôpital, 3 Lycées, ADAPEI en plus des restaurants de crèches et d'écoles primaires)
Indicateurs de résultat (et objectifs en fin de PAT)	Niveau d'atteinte des indicateurs de résultats définis collectivement dont a minima : % de produits locaux et de qualité dans les achats (50%) % produits durables dont % de produits Bio (50% dont 20 % AB en % d'achats de denrées par an)

Fiche n°5 – Construire une offre d'éducation des jeunes mangeurs en crèches et écoles primaires

Axe A : ACCOMPAGNER LA TRANSITION ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE	
Objectif opérationnel A.3 : Sensibiliser et éduquer les plus jeunes mangeurs et réduire le gaspillage alimentaire	
Type de projet	Projet opérationnel
Année(s) de programmation	2025-2029
Maître d'ouvrage	Aurillac Agglomération

Contexte et objectif

Face aux enjeux de sensibilisation des consommateurs à l'alimentation durable, le jeune public autrement appelé « jeunes mangeurs » a été identifié, lors des rencontres de concertation avec les acteurs du territoire, comme cible prioritaire.

En cohérence avec les actions menées en restauration collective dans les crèches et écoles primaires, l'objectif est de contribuer à une éducation au manger sain, local, durable et de qualité des enfants de la tranche d'âge 3 mois – 11 ans en encourageant et en accompagnant les professionnels qui sont à leur contact dans des projets pédagogiques. Les familles des jeunes mangeurs sont également visées in fine.

Les thématiques éducatives visées sont très larges et pourront notamment concerner l'éveil au goût, la réduction du gaspillage alimentaire, la découverte de l'agriculture et des savoir-faire locaux, l'équilibre nutritionnel des repas, la relation entre biodiversité et alimentation de qualité, etc.

Le site de la Plantelière sera un lieu privilégié pour développer des animations en plein air autour de diverses thématiques agricoles et alimentaires (biodiversité, pollinisateurs par exemple).

Descriptif

En prenant appui sur l'expérience du réseau d'éducation à l'agriculture et l'alimentation durable TablOvert, développé dans le département de l'Ain, l'offre va se construire par étapes avec divers intervenants (agriculteurs, éducateurs, professionnels de santé, cuisiniers, etc.). Ces intervenants se verront accompagnés dans une visée de mise en réseau et d'acculturation au projet global.

La première étape consiste à tester en conditions réelles une première offre d'éducation des mangeurs âgés de 3 à 11 ans dans le cadre du milieu scolaire et périscolaire auprès de classes volontaires et à expérimenter un accompagnement des professionnels de l'éducation et de tout l'écosystème des enfants de l'école primaire dans une approche multipartenariale.

A l'issue de cette expérimentation, si elle s'avère concluante, l'offre pourra être reconduite voire étoffée l'année suivante et être ouverte à de nouvelles classes /écoles.

L'offre à destination des plus petits (enfants de crèches) supposera un travail spécifique de définition des besoins avec les professionnels de la petite enfance. Elle sera développée dans un second temps.

Dynamiques partenariales et opérateur(s)

Partenaires pressentis: Education nationale (DSDEN Cantal et enseignants), Communes et notamment élus aux affaires scolaires et à la petite enfance, Cuisiniers, Chambre d'Agriculture, Bio 15, CPIE Haute-Auvergne, Cap Santé 15, CEN Auvergne, Fédération Départementale des Centres Sociaux (FDCS 15), Centres sociaux, Parc naturel régional des Volcans d'Auvergne, Directeurs de crèches, Service Petite Enfance de la Ville d'Aurillac, Association ACART, Théâtre d'Aurillac.

Dynamiques interPAT éventuelles: échanges animés par le Parc naturel régional des Volcans d'Auvergne à échelle Cantal – Puy-de-Dôme / Réseau TablOvert fonctionnant en lien avec les PAT de l'Ain

Autres dynamiques identifiées comme intéressantes pour le territoire: Réseau d'Éducateurs à l'Environnement en Auvergne REEA, Projets Educatifs De Territoires (PEDT)

Croisement avec d'autres programmes / projets de la Collectivité: Contrat Local de Santé du Syndicat Mixte du SCOT du Bassin d'Aurillac, Carladès Châtaigneraie (BACC); Programmation et valorisation du Site de la Plantelière; Contrat de ville du Bassin d'Aurillac 2024-2030

Opérateur (s): Toutes les parties-prenantes du réseau d'éducation des jeunes mangeurs

Calendrier de réalisation

2025	Expérimentation en écoles primaires avec 3-4 écoles pilotes / constitution d'un comité de suivi
2026	Déploiement de l'offre en écoles primaires
2027	Idem 2026 + Constitution d'un groupe de travail pour l'offre « crèches »
2028	Idem 2026 + Expérimentation en crèches
2029	Déploiement de l'offre en crèches et écoles primaires

Coût prévisionnel

Nature des dépenses	Détail des coûts :	Coûts en € HT
Animation	Temps d'animation Chargé de mission PAT : entre 10 et 20 j /an	Voir fiche n°30
Animation/ Conseil / Formation/ Etude	Prestation d'appui méthodologique (2025)	13 320
Frais de fonctionnement	Prestations d'intervenants	39 200
Autres frais	Sans objet	-
Total :		52 520

Financeurs potentiels

- Voir fiche n°30
- CPAM
- Financement Etat dans le cadre des Appels à Projet du PNA

Indicateurs

Indicateurs de suivi (et objectifs en fin de PAT)	Nombre d'intervenants constituant l'offre d'éducation des mangeurs (20) Nombre d'animations annuelles menées (30) Nombre d'écoles parties-prenantes (32 au total sur les 5 ans) Nombre de classes bénéficiaires (64 au total sur les 5 ans) Nombre de crèches parties-prenantes (8)
Indicateurs de résultat (et objectifs en fin de PAT)	Nombre de projets pédagogiques conduits dans les classes dans le domaine de l'agriculture et de l'alimentation durable (64) Nombre d'enfants touchés sur le territoire (1300) Edition d'une plaquette de communication à destination des familles pour les écoles parties-prenantes

Fiche n°6 – Développer les jardins potagers dans les écoles ou à proximité

Axe A : ACCOMPAGNER LA TRANSITION ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE	
Objectif opérationnel A.3 : Sensibiliser et éduquer les plus jeunes mangeurs et réduire le gaspillage alimentaire	
Type de projet	Projet prospectif
Année(s) de programmation	2026-2029
Maître d'ouvrage	Aurillac Agglomération / Communes

Contexte et objectif

En appui au projet n°5 et en articulation avec les évolutions des pratiques qui vont être accompagnées dans les restaurants scolaires, l'objectif est de donner la possibilité aux enseignants de disposer d'outils pédagogiques. Les jardins potagers représentent en la matière un formidable support pour traiter de l'agriculture et de l'alimentation avec les enfants. Les retours d'expériences issues d'écoles ayant déjà mis en place ces jardins sont d'ailleurs très encourageants, notamment dans la perspective d'accompagner les enfants à des changements alimentaires en lien avec la diversification des légumes servis dans les cantines.

Le projet vise à promouvoir le développement de jardins potagers dans l'enceinte de chaque école ou à proximité.

Le CAUE a développé à l'échelle nationale et expérimenté sur le territoire cantalien, en partenariat avec le CPIE Haute Auvergne, une méthodologie d'accompagnement des écoles autour d'une approche participative à la définition de réaménagements de cours d'écoles en « cours oasis » pour en faire des lieux plus agréables et plus adaptés aux pics de chaleur, la création de jardins potagers pouvant être l'une des composantes des aménagements réalisés. Cette méthodologie ayant fait ses preuves elle est une source d'inspiration pour le présent projet.

Par ailleurs, le jardin potager mis en place sur le site de La Plantelière pourra être un support mobilisable pour accompagner les écoles dans la définition de leurs projets de jardins.

Descriptif

Le projet se décompose en 3 étapes :

- lancer un diagnostic de l'existant et relever les potentiels de développement (intentions des élus communaux et attendus des directions d'écoles, configuration des lieux et espaces disponibles, organisation et fonctionnement possibles, jardins existants susceptibles d'être valorisés comme tel – jardins partagés notamment, etc.)
- construire une méthodologie d'accompagnement en s'inspirant de celle des cours oasis
- appui à la mise en œuvre dans les écoles ou à proximité (appui à la conception, à l'animation et à la définition des modes de gestion)

Dynamiques partenariales et opérateur(s)

Partenaires pressentis: Education nationale (DSDEN Cantal et enseignants), Communes et notamment élus aux affaires scolaires et à la petite enfance, Cuisiniers, Centres sociaux, CAUE Cantal, CPIE Haute-Auvergne, maraîchers et citoyens volontaires (parents d'élèves notamment)

Dynamiques interPAT éventuelles : sans objet

Autres dynamiques identifiées comme intéressantes pour le territoire : Cours Oasis du CAUE, animations du CPIE sur les jardins potagers

Croisement avec d'autres programmes / projets de la Collectivité : Programme Petites Villes de Demain

Opérateur (s) : Communes, Centres sociaux, CAUE Cantal et CPIE Haute Auvergne

Calendrier de réalisation

2025	
2026	Diagnostic de l'existant, identification des potentiels de développement de jardins
2027	Lancement de l'accompagnement avec une/des commune(s) volontaire(s)
2028	Poursuite de l'accompagnement
2029	Idem 2028

Coût prévisionnel

Nature des dépenses	Détail des coûts :	Coûts en € HT
Animation	Temps d'animation Chargé de mission PAT : 8 j /an	Voir fiche n°30
Animation/ Conseil / Formation/ Etude	Prestation d'appui méthodologique (2026) et de mise en œuvre (2026 à 2029)	9180
Frais de fonctionnement	Sans objet	
Autres frais	Sans objet	
Total :		9180

Financeurs potentiels

- Voir fiche n°30
- Financement Etat dans le cadre des Appels à Projet du PNA

Indicateurs

Indicateurs de suivi (et objectifs en fin de PAT)	Réalisation du diagnostic Nombre d'écoles accompagnées (objectif à définir suite au diagnostic)
Indicateurs de résultat (et objectifs en fin de PAT)	Nombre de jardins potagers créés (objectif à définir suite au diagnostic)

Fiche n°7 – Faciliter la création d'une plateforme de produits bios locaux en adéquation avec la demande

Axe B : PROMOUVOIR ET STRUCTURER UN SYSTEME ALIMENTAIRE DU CHAMP A L'ASSIETTE Objectif opérationnel B.1 : Contribuer à la rencontre acheteurs-fournisseurs de la restauration hors domicile et encourager les acteurs des filières à se structurer	
Type de projet	Projet opérationnel
Année(s) de programmation	2025-2029
Maîtres d'ouvrages	Aurillac Agglomération et Association Bio 15

Contexte et objectif

Dans la continuité de l'action pilote conduite en 2023, l'approvisionnement de 3 établissements de restauration collective de crèches et d'écoles primaires (Naucelles, Crandelles et Jussac) par un collectif de 10 maraîchers, accompagnés par l'association Bio 15, a été initiée à titre expérimental pour l'année scolaire 2024/2025. Ces maraîchers mutualisent à la fois leurs productions de légumes pour proposer une offre diversifiée sur l'année aux établissements, mais également la prise de commandes (interlocuteur unique) et la livraison.

Grâce à cette expérimentation, un certain nombre d'enjeux ont pu être pointés pour assurer le développement et la structuration de l'offre. Il s'agit notamment pour les producteurs de développer une offre en volume et en diversité mais également pour les acheteurs de continuer à faire évoluer leurs logiques d'achats pour s'adapter à la saisonnalité locale.

Par ailleurs, face aux enjeux de durabilité des transports de denrées alimentaires, sachant que le transport représente 19 % des émissions de GES dues à l'alimentation (source ADEME), et de rentabilité économique, l'enjeu de la logistique de transport reste important à traiter dans ce projet.

De plus, dans un souci d'équité d'accès à l'offre par tous les acheteurs où qu'ils se trouvent sur le territoire et quelque soit le volume commandé, Aurillac Agglomération accompagnera au mieux les producteurs dans la recherche de solutions de modalités de transport les plus économes possibles.

Cette expérimentation va se poursuivre à la rentrée 2025/2026 et évoluer avec la création d'une association qui centralisera toutes les commandes et assurera une facturation unique. De nouveaux établissements vont également la rejoindre. L'offre pourra également se diversifier au fur et à mesure et intégrer d'autres produits.

L'objectif est in fine de structurer l'offre pour faciliter l'approvisionnement en produits bios locaux des établissements de restauration collective du territoire.

La mise en place de relations de confiance et de contractualisations assurera une réussite sur la durée.

Descriptif

Aurillac Agglomération entend jouer un rôle de facilitateur dans la démarche de structuration en assurant une mise en relation et un dialogue entre acheteurs et fournisseurs.

Aussi, le projet consiste à animer les échanges et contribuer à ce que la plateforme de producteurs réponde au mieux aux besoins de la restauration collective en quantité, en diversité, en qualité, en tarification, en logistique, etc.

Dynamiques partenariales et opérateur(s)

Partenaires pressentis: Chambre d'Agriculture, Bio 15, Communes et notamment élus aux affaires scolaires et à la petite enfance, Cuisiniers, Pôle des Mobilités Durables, CCI, producteurs - transformateurs en agriculture biologique

Dynamiques interPAT éventuelles: sans objet

Autres dynamiques identifiées comme intéressantes pour le territoire: sans objet

Croisement avec d'autres programmes / projets de la Collectivité: Schéma des Mobilités Durables ; Plan Climat Air Energie Territorial du Syndicat Mixte du SCOT du Bassin d'Aurillac, Carladès Châtaigneraie (BACC)

Opérateur (s): Aurillac Agglomération, Bio 15, Chambre d'Agriculture, Pôle des Mobilités Durables

Calendrier de réalisation

2025	Animation et appui à la mise en relation acheteurs – fournisseurs dans la perspective de la création d'une structure collective de producteurs
2026	Poursuite de l'animation et définition d'un plan de développement de la production et des achats à 3 ans
2027	Coordination de la relation acheteurs – fournisseurs pour développement des relations contractuelles
2028	Idem 2027
2029	Idem 2028

Coût prévisionnel

Nature des dépenses	Détail des coûts :	Coûts en € HT
Animation	Temps d'animation Chargés de mission PAT et Agro-environnement - Filières : 3 à 10 j /an	Voir fiche n°30
Animation/ Conseil / Formation/ Etude	Prestation d'animation et de conseil (2025/2026)	7100
Frais de fonctionnement	Sans objet	
Autres frais	Sans objet	
Total :		7100

Financeurs potentiels

- Voir fiche n°30
- Financement Etat dans le cadre des Appels à Projet du PNA

Indicateurs

Indicateurs de suivi (et objectifs en fin de PAT)	Volumes de légumes livrés (à définir) Offre en légumes suffisante pour approvisionner de manière conséquente la restauration collective et alimenter une filière locale structurée (300 T de légumes produits par an)
Indicateurs de résultat (et objectifs en fin de PAT)	Nombre d'acheteurs réguliers et sur la durée (21)

Fiche n°8 – Accompagner la contractualisation entre acheteurs et fournisseurs

Axe B : PROMOUVOIR ET STRUCTURER UN SYSTEME ALIMENTAIRE DU CHAMP A L'ASSIETTE Objectif opérationnel B.1 : Contribuer à la rencontre acheteurs-fournisseurs de la restauration hors domicile et encourager les acteurs des filières à se structurer	
Type de projet	Projet opérationnel
Année(s) de programmation	2025-2029
Maître d'ouvrage	Aurillac Agglomération

Contexte et objectif

Pour répondre à l'objectif de développer les filières territorialisées, les réunions de concertation ont contribué à faire émerger un besoin de contractualisation de la part des fournisseurs de produits locaux et de qualité. En effet, le fournisseur a souvent besoin d'une planification dans les commandes pour pouvoir organiser sa production.

Les modes d'achat de denrées alimentaires des acheteurs sont très variables. De gros acheteurs de restauration collective du territoire qu'ils soient publics ou privés passent par des groupements d'achats régionaux voire nationaux. Les acheteurs publics de restauration scolaire des crèches et des écoles primaires passent principalement par des achats de gré à gré (exceptée la ville d'Aurillac qui pour la cuisine centrale des crèches passe un marché public pluriannuel).

Pour un certain nombre d'entre eux, l'utilisation d'AgriLocal se fait en parallèle, pour les achats de produits locaux. Cependant, il n'y pas de contractualisation pérenne de mise en place.

L'objectif de ce projet est donc d'accompagner les acheteurs à définir leurs prévisionnels d'achats et à contractualiser avec les fournisseurs de produits locaux et de qualité, dans le respect des règles de la commande publique pour ceux que cela concerne et en lien avec les critères d'éligibilité des produits EGAlim.

Descriptif

Le projet consiste en l'accompagnement des acheteurs à la contractualisation afin de pérenniser la relation avec le fournisseur local de qualité sur 1, 2, 3 voire 4 ans (marché public). Pour ce faire, cet accompagnement va tout d'abord concerner deux acheteurs « pilotes » publics sur deux modalités de contractualisation différentes : marché public (acheteurs dont le budget dépasse les 40 000 euros HT), contrat annuel de gré à gré (acheteur non soumis à la passation d'un marché public).

L'utilisation d'AgriLocal permettant une contractualisation sur 3 mois renouvelable sera encouragée également auprès de tous les acheteurs publics et privés.

Dynamiques partenariales et opérateur(s)

Partenaires pressentis: Communes et notamment élus aux affaires scolaires et à la petite enfance, Cuisiniers, Chambre d'Agriculture, Bio 15, Département

Dynamiques interPAT éventuelles : sans objet

Autres dynamiques identifiées comme intéressantes pour le territoire : AgriLocal 15

Croisement avec d'autres programmes / projets de la Collectivité : Sans objet

Opérateur (s) : Aurillac Agglomération, Communes pilotes, établissements de restauration collective et leurs gestionnaires, Chambre d'Agriculture,

Calendrier de réalisation

2025	Lancement de l'accompagnement d'un premier acheteur public à la passation d'un marché public
2026	Poursuite de l'accompagnement auprès d'un second acheteur public
2027	Déploiement sur la base des retours d'expériences des acheteurs « pilotes »
2028	Idem 2027
2029	Idem 2028

Coût prévisionnel

Nature des dépenses	Détail des coûts :	Coûts en € HT
Animation	Temps d'animation Chargés de mission PAT et Aroenvironnement - Filières : 4 à 8 j /an	Voir fiche n°30
Animation/ Conseil / Formation/ Etude	Prestation de conseil (2025/2026)	4200
Frais de fonctionnement	Sans objet	
Autres frais	Sans objet	
Total :		4200

Financeurs potentiels

- Voir fiche n°30
- Financement Etat dans le cadre des Appels à Projet du PNA

Indicateurs

Indicateurs de suivi (et objectifs en fin de PAT)	Nombre de contractualisations accompagnées (au moins 2)
Indicateurs de résultat (et objectifs en fin de PAT)	Nombre d'acheteurs ayant mis en place une contractualisation à l'année avec au moins un fournisseur (21)

Fiche n°9 – Organiser la rencontre acheteurs - fournisseurs de la restauration hors domicile

Axe B : PROMOUVOIR ET STRUCTURER UN SYSTEME ALIMENTAIRE DU CHAMP A L'ASSIETTE
Objectif opérationnel B.1 : Contribuer à la rencontre acheteurs-fournisseurs de la restauration hors domicile et encourager les acteurs des filières à se structurer

Type de projet	Projet opérationnel
Année(s) de programmation	2025-2029
Maître d'ouvrage	Aurillac Agglomération

Contexte et objectif

Les acheteurs de la restauration collective et commerciale connaissent encore mal l'offre locale et de qualité ainsi que leurs producteurs et savoir-faire. Aussi, dans le cadre de l'accompagnement mené pendant l'action pilote, une première rencontre entre acheteurs et fournisseurs avait été organisée en 2023. Elle a été reconduite en 2024 et est toujours plébiscitée.

En effet, au-delà du fait de favoriser des prises de contacts entre fournisseurs et acheteurs de la restauration hors domicile et une meilleure connaissance des attentes de chacun, cet événement offre à des fournisseurs la possibilité de mieux faire connaître les savoir-faire liés à leur production et/ou leur transformation alimentaire, la saisonnalité éventuelle de leurs productions, la logistique de livraison et toute information utile pour favoriser une meilleure rencontre entre offre et demande à l'avenir.

Le contenu de cette rencontre et son déroulé restent à développer avec les partenaires afin de rendre cet événement le plus profitable possible pour les parties-prenantes et de renouveler leur mobilisation chaque année.

Descriptif

L'édition 2025 fera l'objet d'un travail de réflexion avec les partenaires dans une perspective d'évolution vers plus d'échanges entre acheteurs et fournisseurs afin de continuer à nourrir les actions du PAT pour une meilleure mise en relation offre-demande.

Sur la base des enseignements de l'édition de 2025, les éditions suivantes pourront se renouveler pour se tenir selon les formes et modalités les plus à même de répondre aux attentes des acheteurs et fournisseurs.

Dynamiques partenariales et opérateur(s)

Partenaires pressentis: Communes et notamment élus aux affaires scolaires et à la petite enfance, Cuisiniers, Département, Chambre d'Agriculture, Chambre des Métiers et de l'Artisanat, Chambre de Commerce et d'Industrie, Association Bio 15, Bienvenue à la Ferme

Dynamiques interPAT éventuelles : sans objet

Autres dynamiques identifiées comme intéressantes pour le territoire : Démarche Consocantal et événements de mise en réseau liés à cette démarche

Croisement avec d'autres programmes / projets de la Collectivité : Plan Climat Air Energie Territorial (PCAET) du Syndicat Mixte du SCOT du Bassin d'Aurillac, Carladès Châtaigneraie (BACC)

Opérateur (s) : Aurillac Agglomération avec ses partenaires

Calendrier de réalisation

2025	Conception de l'évènement 2025 sur la base des deux précédentes éditions et des attentes des parties-prenantes – Conduite de la rencontre
2026	Conduite de la rencontre 2026 (ajustement du contenu aux besoins)
2027	Idem 2026
2028	Idem 2027
2029	Idem 2028

Coût prévisionnel

Nature des dépenses	Détail des coûts :	Coûts en € HT
Animation	Temps d'animation Chargé de mission Agro-Environnement – Filières : 5 à 7 j /an	Voir fiche n°30
Animation/ Conseil / Formation/ Etude	Prestation de conseil (2025)	5 000
Frais de fonctionnement	Sans objet	
Autres frais	Sans objet	
Total :		5 000

Financeurs potentiels

Voir fiche n°30

Indicateurs

Indicateurs de suivi (et objectifs en fin de PAT)	<p>Nombre d'acheteurs représentés à chaque édition (30 en restauration collective et 15 en restauration commerciale)</p> <p>Nombre de fournisseurs représentés à chaque édition (35)</p>
Indicateurs de résultat (et objectifs en fin de PAT)	<p>Niveau de satisfaction de la part des acheteurs vis-à-vis de l'évènement (100 % satisfaits à très satisfaits)</p> <p>Niveau de satisfaction de la part des fournisseurs (100 % très satisfaits)</p> <p>% de produits locaux et de qualité dans les achats de restauration collective de crèches et d'écoles primaires (50%)</p> <p>% de fournisseurs ayant effectué de nouvelles ventes suite à l'évènement (50% des fournisseurs venus au moins une fois)</p>

Fiche n°10 – Accompagner le développement de filières territorialisées durables

Axe B : PROMOUVOIR ET STRUCTURER UN SYSTEME ALIMENTAIRE DU CHAMP A L'ASSIETTE Objectif opérationnel B.2 : Accompagner le développement des productions déficitaires et de filières de qualité territorialisées	
Type de projet	Projet opérationnel et prospectif en fonction des actions
Année(s) de programmation	2025-2029
Maîtres d'ouvrages	Aurillac Agglomération / Chambre d'Agriculture / Cant'ADEAR (non exhaustif – en fonction des dynamiques)

Contexte et objectif

Le territoire du Bassin d'Aurillac spécialisé en élevage bovin et tourné majoritairement vers les filières longues ne permet pas aujourd'hui, en termes de volumes et de diversité de produits, d'alimenter la population selon les principes d'une alimentation diversifiée et équilibrée.

Le déficit en productions végétales notamment mais également en produits animaux (hors bovins) relatif à la consommation moyenne théorique de la population locale met en évidence l'inadéquation entre offre et besoins du territoire.

Aussi, pour développer une plus grande autonomie du système alimentaire local et une meilleure durabilité de celui-ci, une approche à l'échelle du territoire des trois EPCI du sud-ouest Cantal apparaît comme la plus stratégique. L'étude relative aux productions fermières réalisée par la Chambre d'Agriculture démontre les faiblesses mais également les éléments de dynamiques et d'opportunités de productions diversifiées et de qualité sur ces 3 EPCI ; En témoigne notamment la forte proportion de fermes engagées dans les signes de qualité et démarches reconnus par EGAlim. Il apparaît nécessaire de préciser avec les acteurs locaux, sur la base d'une analyse plus poussée, les possibilités de développement des filières agricoles territorialisées qu'elles soient animales ou végétales.

Par ailleurs, la Cant'ADEAR et une dizaine d'éleveurs (pour une partie d'entre eux déjà en diversification) qu'elle accompagne sur le Bassin d'Aurillac et la Châtaigneraie, proposent de porter un programme d'expérimentation de cultures de légumineuses, ce qui contribuera à mieux connaître la capacité du territoire à fournir la population en protéines végétales. De plus, le terroir est déjà connu pour être favorable à d'autres productions végétales que sont le seigle, le blé ou encore le sarrasin (plante particulièrement intéressante pour son apport complet en acides aminés essentiels).

Il s'agit donc, au travers de plusieurs projets complémentaires les uns des autres, d'œuvrer à une relocalisation de filières de qualité en misant sur des productions issues du Bassin d'Aurillac, de la Châtaigneraie Cantalienne ou encore de Cère et Goul en Carladès. En lien avec l'Axe A, les achats en restauration collective seront notamment encouragés pour entraîner le développement des filières.

Descriptif

Le projet se décline en plusieurs sous-projets qui sont les suivants :

1/ Continuer à caractériser les besoins et opportunités de développement de filières pour accroître les productions déficitaires

2/ Développer des filières végétales (hors fruits) :

- Expérimenter la production de légumineuses et développer une filière à partir des variétés les plus adaptées (expérimenter et créer des références technico-économiques, développer l'offre et la demande par de la communication et de la sensibilisation)
- Engager une réflexion sur une filière pain (enquête auprès des boulangers sur les opportunités de production de pain à base de céréales locales puis montage de filière le cas échéant)
- Animer un groupe de travail amont-aval en filières protéines végétales pour identifier les freins et leviers d'actions aux différents maillons des filières et partager des expériences inspirantes hors territoire

3/ Relancer une dynamique de production fruitière :

- Recenser l'existant et mettre en place un plan d'actions
- Encourager des plantations sur les fermes

4/ En lien avec la première action, accompagner le développement de filières animales déficitaires telles qu'en volailles de chair et produits laitiers transformés

Dynamiques partenariales et opérateur(s)

Partenaires pressentis: Chambre d'Agriculture, Chambre des Métiers et de l'Artisanat, Chambre de Commerce et d'Industrie, Association Bio 15, Cant'ADEAR, Ecole Française de Boulangerie Pâtisserie d'Aurillac (EFBPA), Institut de Formation Professionnelle et Permanente, Communes, Cuisiniers de restauration collective, ADAPEI du Cantal (La lentille Blonde Saint-Flour), EPLEFPA Georges Pompidou.

Dynamiques interPAT éventuelles : En fonction des opportunités

Autres dynamiques identifiées comme intéressantes pour le territoire : Démarche Consocantal et événements de mise en réseau liés à cette démarche

Croisement avec d'autres programmes / projets de la Collectivité : PCAET du Syndicat Mixte du SCOT du Bassin d'Aurillac, Carladès Châtaigneraie (BACC)

Opérateur (s) : Aurillac Agglomération, Chambres Consulaires, Bio 15, Cant'ADEAR et autres opérateurs à définir

Calendrier de réalisation

2025	Lancement de l'expérimentation de productions de légumineuses
2026	Poursuite de l'expérimentation légumineuses / Enquête auprès des boulangers et paysans boulangers – Création d'un groupe de travail filières protéines végétales / Communication – mobilisation - sensibilisation/ Stage de caractérisation des besoins et opportunités de filières
2027	Accompagnement de filières / Diagnostic en production fruitière et potentiels de développement / Communication – mobilisation - sensibilisation
2028	Accompagnement de filières / Communication – mobilisation - sensibilisation
2029	Idem 2028

Coût prévisionnel

Nature des dépenses	Détail des coûts :	Coûts en € HT
Animation	Temps d'animation Chargés de mission PAT et Agro-Environnement – Filières : 5 à 15 j /an	Voir fiche n°30
Animation/ Conseil / Formation/ Etude	Prestations relatives aux sujets suivants : expérimentation de productions de légumineuses / enquête auprès des boulangers / diagnostic en production fermière / Appui à la structuration de filières/ réalisation d'un film de communication-mobilisation-sensibilisation / réalisation d'un livret de recettes	48000
Frais de fonctionnement	Stage 6 mois et frais annexes	5000
Autres frais	Sans objet	-
Total :		53 000

Financeurs potentiels

- Voir fiche n°30
- Programme Agence de l'Eau Adour-Garonne : "Opération visant la structuration d'un projet de filières à bas niveau d'intrants".

Indicateurs

Indicateurs de suivi (et objectifs en fin de PAT)	<p>Nombre d'agriculteurs parties-prenantes de l'expérimentation de production de légumineuses (10)</p> <p>Nombre de producteurs ayant intégré des légumineuses destinées à l'alimentation humaine dans leurs rotations sur le territoire BACC (8)</p> <p>Constitution d'un groupe de travail filières protéines végétales (1)</p> <p>Nombre de boulangers et paysans-boulangers impliqués dans une réflexion de filière pain biologique (10)</p>
Indicateurs de résultat (et objectifs en fin de PAT)	<p>Réalisation d'un livret de recettes à base de protéines végétales (1)</p> <p>Réalisation d'un film illustratif du projet (1)</p> <p>Niveau d'autosuffisance théorique globale du Bassin d'Aurillac atteint à partir des productions du BACC hors poisson / bœuf / produits laitiers (3 % contre 1,5 % aujourd'hui)</p> <p>Autosuffisance théorique de la restauration collective du Bassin d'Aurillac atteinte à partir de la production BACC pour les légumineuses (6 T de légumineuses /an)</p>

Fiche n°11 – Lever les freins à l'accès au foncier par les candidats à l'installation agricole en productions déficitaires et éligibles à EGAlim

Axe B : PROMOUVOIR ET STRUCTURER UN SYSTEME ALIMENTAIRE DU CHAMP A L'ASSIETTE Objectif opérationnel B.2 : Accompagner le développement des productions déficitaires et de filières de qualité territorialisées	
Type de projet	Projet opérationnel et prospectif en fonction des actions
Année(s) de programmation	2025-2029
Maître d'ouvrage	Aurillac Agglomération

Contexte et objectif

Selon l'outil PARCEL, les 31677 ha de surfaces agricoles du Bassin d'Aurillac sont en théorie suffisants pour nourrir la population du territoire. L'affectation de ces surfaces étant principalement tournée vers l'élevage, les 4 ha en production légumière et les 31 ha dédiés à diverses cultures tant destinées à l'alimentation humaine qu'animale sont largement insuffisants. Toujours selon l'outil PARCEL, il faudrait 320 ha de culture légumière, 303 ha en production fruitière et 79 ha dédiés à la production de céréales, légumineuses, pommes de terre, oléagineux et autres cultures, pour atteindre un équilibre théorique entre offre et besoin alimentaire.

La diversification de l'offre alimentaire du territoire nécessite donc d'accompagner la diversification des productions sur le territoire et une réorientation de l'affectation d'environ 2 % de terrains agricoles dédiés à l'alimentation animale. Par ailleurs, les collectivités publiques peuvent jouer un rôle actif dans la dynamique d'installation sur leurs territoires au travers d'une diversité d'outils mobilisables de maîtrise foncière, préservation du foncier agricole mais également de veille foncière et de mise en réseau.

Le projet vise à terme une diversification des fermes existantes ainsi qu'une dynamique de reprises de fermes ou d'associations avec des porteurs de projets qui proposent une alternative au modèle majoritaire spécialisé et ce, dans un contexte d'augmentation constante du capital investi dans les exploitations agricoles (en 2022, la valeur de l'actif total des exploitations agricoles d'Auvergne-Rhône-Alpes s'élevait à 440 000 euros en moyenne toutes orientations confondues – source Agreste).

Descriptif

Le projet se décline en plusieurs sous-projets qui sont les suivants :

1/ Repérer des opportunités d'installation et développer la coopération inter-structures pour faciliter l'accès au foncier des candidats à l'installation

Il s'agit de mettre en place et d'animer une « cellule ressource foncière » à travers une instance d'échange d'informations entre acteurs agricoles portant sur les mouvements fonciers et opportunités de reprises de fermes pour l'installation de porteurs de projets. Le cas échéant, une réflexion collective de mise en adéquation entre offre et demande foncière sera menée.

2/ Créer des opportunités d'installations agricoles grâce à l'action publique

Il s'agit d'accompagner les élus locaux à la fois dans la compréhension des enjeux d'accès au foncier et dans l'appui à l'installation sur le foncier public communal et intercommunal, ainsi que dans la mise en lien de propriétaires et de porteurs de projets.

Dynamiques partenariales et opérateur(s)

Partenaires pressentis: SAFER, Chambre d'Agriculture, Association Bio 15, Cant'ADEAR, Terre de Liens, Communes, CEN Auvergne, MSA Auvergne

Dynamiques interPAT éventuelles : sans objet

Autres dynamiques identifiées comme intéressantes pour le territoire : sans objet

Croisement avec d'autres programmes / projets de la Collectivité : Plan Local d'Urbanisme Intercommunal valant programme local de l'Habitat PLUI-H

Opérateur (s) : Aurillac Agglomération et ses partenaires

Calendrier de réalisation

2025	Mise en place de la cellule installation
2026	Animation de la cellule ressource foncière / Diagnostic du foncier public et identification des potentiels agricoles / Actions de communication à destination des élus locaux
2027	Animation de la cellule ressource foncière / Actions de communication à destination des élus locaux / En fonction des opportunités dégagées sur le foncier public : accompagnement de projets d'installation en productions déficitaires et éligibles à EGAlim
2028	Idem 2027
2029	Idem 2028

Coût prévisionnel

Nature des dépenses	Détail des coûts :	Coûts en € HT
Animation	Temps d'animation Chargé de mission PAT : 9 à 15 j /an	Voir fiche n°30
Animation/ Conseil / Etude/ Formation	Prestations relatives au diagnostic du foncier public, à l'expertise technique relative aux futurs projets d'installation et de mise en adéquation entre offre et demande	66300
Frais de fonctionnement	Sans objet	
Autres frais	Sans objet	
Total :		66 300

Financeurs potentiels

- Voir fiche n°30
- Fonds FEADER : Dispositif 104 « Protéger collectivement le foncier agricole »

Indicateurs

Indicateurs de suivi (et objectifs en fin de PAT)	Réalisation du diagnostic foncier Mise en place de la cellule ressource foncière Réunions d'échanges avec les communes (25)
Indicateurs de résultat (et objectifs en fin de PAT)	Nombre d'agriculteurs installés sur le foncier public (à définir suite à l'étude de diagnostic) Nombre de porteurs de projets accompagnés (10) Surfaces en productions végétales destinées à l'alimentation humaine sur le Bassin d'Aurillac (15 ha en légumes, 30 ha en production fruitière, 40 ha en autres cultures)

Fiche n°12 – Créer un lieu de test pour de futurs maraîchers et/ou arboriculteurs

Axe B : PROMOUVOIR ET STRUCTURER UN SYSTEME ALIMENTAIRE DU CHAMP A L'ASSIETTE Objectif opérationnel B.2 : Accompagner le développement des productions déficitaires et de filières de qualité territorialisées	
Type de projet	Projet prospectif
Année(s) de programmation	2025-2029
Maître d'ouvrage	Aurillac Agglomération

Contexte et objectif

En lien avec les éléments de contexte et les objectifs partagés dans le projet 11, la Collectivité souhaite jouer un rôle actif dans la promotion de productions encore émergentes sur le territoire que sont le maraîchage et l'arboriculture. Aussi, la mise à disposition d'un lieu de test d'activité pour des porteurs de projets agricoles vise à servir de tremplin à de futurs agriculteurs installés en productions maraîchères et/ou fruitières de qualité et orientées vers les circuits-courts.

La création d'un espace test permanent tel qu'envisagé repose sur un travail partenarial de conception avec les acteurs du territoire engagés dans l'installation agricole, l'accompagnement technique et le tissu agricole local. L'association ACART, de part son expérience dans l'accompagnement technique et son projet de développer l'activité d'insertion par le maraîchage prendra également part à la réflexion du projet.

Un espace test n'étant que la première étape à un projet d'installation, le projet sera pensé pour donner l'opportunité aux personnes qui se testent de trouver in fine un lieu d'activité agricole pérenne. Aussi, les projets 11 et 12 seront menés en parallèle et en cohérence.

Descriptif

Le projet de création d'espace test se déroulera en plusieurs étapes dont le calendrier reste difficile à définir a priori, étant donné qu'aucun lieu à ce jour n'est pré-identifié.

Les étapes du projet sont les suivantes :

- Définition du projet à travers une réflexion collective menée avec les partenaires sur les besoins en surfaces, l'organisation et le fonctionnement du lieu, l'ingénierie financière, etc.
- Recherche de site correspondant au projet défini
- Création de l'espace test agricole : aménagement du site, montage juridique, décisionnel, etc.

Dynamiques partenariales et opérateur(s)

Partenaires pressentis: ACART, RENETA (Réseau National des espaces test Agricoles), Ilot Paysan, STARTERRE, BGE, SAFER, Chambre d'Agriculture, Association Bio 15, Cant'ADEAR, Terre de Liens, Communes

Dynamiques interPAT éventuelles : Démarche Espace test du PAT de Saint-Flour Communauté

Autres dynamiques identifiées comme intéressantes pour le territoire : Réseau d'espaces test en Auvergne et Réseau national des Espaces Test, Espace Test du Grand Besançon « Graines de Maraîchers »

Croisement avec d'autres programmes / projets de la Collectivité : Sans objet

Opérateur (s) : Aurillac Agglomération et potentiellement d'autres acteurs à définir

Calendrier de réalisation

2025	Lancement de l'étude de définition du projet
2026	Poursuite de l'étude de définition
2027	En fonction des opportunités, mise en place de l'espace test (éventuelle acquisition foncière)
2028	Sous réserve de la mise en place de l'espace test, lancement d'un premier appel à candidature et première année de test
2029	Deuxième année de test d'activité

Coût prévisionnel

Nature des dépenses	Détail des coûts :	Coûts en € HT
Animation	Temps d'animation Chargé de mission PAT : 8 à 15 j /an	Voir fiche n°30
Animation/ Conseil / Etude/ Formation	Prestation relative à l'étude de définition du projet / autres prestations d'accompagnement technique en phase d'aménagement	32 000
Frais de fonctionnement	Sans objet	
Autres frais	Investissement : acquisition foncière éventuelle / aménagement du site	A définir
Total :		32 000

Financeurs potentiels

- Voir fiche n°30
- Fonds FEADER : Dispositif 104 « Protéger collectivement le foncier agricole »

Indicateurs

Indicateurs de suivi (et objectifs en fin de PAT)	Réalisation de l'étude de définition du projet
Indicateurs de résultat (et objectifs en fin de PAT)	Création de l'espace test Nombre de test d'activité (1)

Fiche n°13 – Promouvoir la diffusion des techniques de productions végétales

Axe B : PROMOUVOIR ET STRUCTURER UN SYSTEME ALIMENTAIRE DU CHAMP A L'ASSIETTE Objectif opérationnel B.2 : Accompagner le développement des productions déficitaires et de filières de qualité territorialisées	
Type de projet	Projet opérationnel
Année(s) de programmation	2026-2029
Maître d'ouvrage	Aurillac Agglomération, Chambre d'Agriculture, Bio 15, Cant'ADEAR

Contexte et objectif

L'accompagnement à la diversification des productions agricoles et au développement des productions végétales destinées à l'alimentation humaine nécessite l'acquisition de nouvelles techniques de productions et de connaissances sur les conditions de cultures. Par ailleurs, certaines productions peuvent paraître risquées, peu rentables ou trop lourdes en charge de travail. Notamment, la réduction de la pénibilité au travail pour l'activité maraîchère est un réel enjeu pour son développement sur le territoire.

L'objectif de ce projet est de diffuser des connaissances techniques, de mettre en réseau les producteurs et de convaincre de nouveaux agriculteurs à tester voire développer des cultures destinées à l'alimentation humaine.

Aussi, les acteurs agricoles accompagnent déjà les agriculteurs au travers de formations, de journées techniques ou d'évènements de sensibilisation. Il s'agit donc de s'appuyer sur ces initiatives pour en renforcer la diffusion auprès des agriculteurs du territoire du Bassin d'Aurillac.

Descriptif

Le projet consiste pour la Collectivité à contribuer aux actions de formations et évènements en lien avec les productions végétales organisées par les structures partenaires.

Il s'agit notamment :

- d'appuyer le développement des formations visant à réduire la pénibilité au travail des maraîchers en se faisant le relais des formations organisées
- de contribuer à l'organisation d'une journée annuelle d'échanges technico-économiques autour d'expériences de diversification de fermes sur le territoire.

Dynamiques partenariales et opérateur(s)

Partenaires pressentis: Chambre d'Agriculture, Association Bio 15, Cant'ADEAR, MSA Auvergne

Dynamiques interPAT éventuelles : Journées co-organisées entre la Chambre d'Agriculture et les autres EPCI porteurs de PAT

Autres dynamiques identifiées comme intéressantes pour le territoire : Journées diversification organisées par la Chambre d'Agriculture ; Formations maraîchage du réseau FRAB AURA (Fédération régional d'Agriculture Biologique Auvergne-Rhône-Alpes) et de Bio 15 ; Formations Feldenkrais portées par la Cant'ADEAR

Croisement avec d'autres programmes / projets de la Collectivité : PCAET du Syndicat Mixte du SCOT du Bassin d'Aurillac, Carladès Châtaigneraie (BACC)

Opérateur (s) : Chambre d'Agriculture, Bio 15 et Cant'ADEAR

Calendrier de réalisation

2025	
2026	Organisation de formations, notamment liées à la réduction de la pénibilité au travail des maraîchers Organisation d'une journée d'échanges technico-économique autour d'expériences de diversification des fermes sur le territoire d'Aurillac Agglomération ou à proximité
2027	Idem 2026
2028	Idem 2027
2029	Idem 2028

Coût prévisionnel

Nature des dépenses	Détail des coûts :	Coûts en € HT
Animation	Temps d'animation Chargé de mission Agro-Environnement - Filières : 3 j /an	Voir fiche n°25
Animation/ Conseil / Etude/ Formation	Sans objet	0
Frais de fonctionnement	Sans objet	0
Autres frais	Sans objet	0
Total :		0

Financeurs potentiels

- Voir fiche n°25

Indicateurs

Indicateurs de suivi (et objectifs en fin de PAT)	Nombre de formations organisées (5) Nombre de journée diversification organisées (4)
Indicateurs de résultat (et objectifs en fin de PAT)	Surfaces en productions végétales destinées à l'alimentation humaine sur le Bassin d'Aurillac (15 ha en légumes, 30 ha en production fruitière, 40 ha en autres cultures)

Fiche n°14 – Mener une réflexion de valorisation des producteurs et restaurateurs engagés dans les circuits-courts de proximité

Axe B : PROMOUVOIR ET STRUCTURER UN SYSTEME ALIMENTAIRE DU CHAMP A L'ASSIETTE Objectif opérationnel B.3 : Promouvoir les produits et savoir-faire du territoire auprès des habitants et des visiteurs	
Type de projet	Projet prospectif
Année(s) de programmation	2026-2029
Maître d'ouvrage	Aurillac Agglomération, Office de Tourisme Communautaire, Chambre d'Agriculture

Contexte et objectif

Les éléments de diagnostic partagés avec les acteurs lors des phases de concertation soulèvent la problématique du manque de connaissance de l'offre et des savoir-faire locaux par la population, notamment à relier au manque de valorisation des produits par les restaurateurs, artisans, industriels et distributeurs, ainsi que de lieux « vitrines ».

Il existe pourtant des initiatives tels que la carte des producteurs fermiers consultable sur le site de la Chambre d'Agriculture, le tourisme d'entreprise ouvert aux métiers de bouche ou encore le réseau Bienvenue à la Ferme qui donne une visibilité à des fermes du territoire ouvertes aux visiteurs. Le besoin de récit collectif et de mise en lien des acteurs valorisant le patrimoine agricole et alimentaire reste néanmoins manifeste.

Par ailleurs, la démarche Consocantal va être étendue à la restauration commerciale, en partenariat avec la CCI afin de valoriser les restaurateurs engagés dans les achats de produits locaux.

Aussi, face aux différentes initiatives portées par les partenaires, l'objectif du projet est de proposer d'approfondir la réflexion avec deux catégories d'acteurs, à savoir les producteurs fermiers et les restaurateurs commerciaux.

Par ailleurs, dans le cadre de sa candidature au label « Pays d'art et d'histoire », Aurillac Agglo pourrait mettre en valeur les fermes du territoire ainsi que le petit patrimoine lié aux savoir-faire agricoles et alimentaires.

Le projet s'appuiera sur les démarches déjà portées par la Collectivité et par ses partenaires et pourra s'inspirer d'expériences de territoires voisins tel que le Grand Figeac, dont les démarches de valorisation du patrimoine alimentaire sont déjà très engagées. Notamment, la démarche « Terroir dans l'assiette » valorise des restaurateurs et des producteurs qui collaborent pour proposer des préparations à base de produits locaux et de qualité.

L'Office de Tourisme du Pays d'Aurillac apparaît comme l'un des relais stratégiques d'Aurillac Agglomération pour ce projet.

Descriptif

Le projet se compose de deux démarches qui seront menées en parallèle :

- d'une part, il s'agit d'approfondir la réflexion de valorisation des restaurateurs commerciaux avec les partenaires, notamment dans le cadre de la démarche Consocantal
- d'autre part, il s'agit de réaliser un état des lieux des dispositifs de visites de fermes existants et de définir un plan d'actions et également d'appuyer l'Office de tourisme dans sa communication des circuits-courts.

Dynamiques partenariales et opérateur(s)

Partenaires pressentis: Chambre d'Agriculture, Chambre de Commerce et d'Industrie, Association Bienvenue à la Ferme, Cantal Destination, Département, Office de Tourisme Communautaire

Dynamiques interPAT éventuelles: Démarche « Terroir dans l'assiette » inscrite au PAT du Grand Figeac et portée par l'Office de Tourisme du Grand Figeac / Projet culturel du PAT de Saint-Flour Communauté / Développement de l'agritourisme porté par Hautes-Terres Communauté

Autres dynamiques identifiées comme intéressantes pour le territoire : Consocantal

Croisement avec d'autres programmes / projets de la Collectivité : Démarche de valorisation touristique portée par l'Office de Tourisme du Pays d'Aurillac ; Démarche de labellisation « Pays d'art et d'histoire ».

Opérateur (s) : Aurillac Agglomération, Office de Tourisme Communautaire, Chambre d'Agriculture, CCI

Calendrier de réalisation

2025	
2026	Etude d'opportunité, définition des actions à mener (restaurateurs, valorisation des fermes et producteurs) / Appui de l'office de tourisme à sa communication portant sur les circuits-courts
2027	Mise en œuvre des actions / Appui de l'office de tourisme à sa communication portant sur les circuits-courts
2028	Idem 2027
2029	Idem 2028

Coût prévisionnel

Nature des dépenses	Détail des coûts :	Coûts en € HT
Animation	Temps d'animation Chargé de mission PAT: 5 à 10 j /an	Voir fiche n°30
Animation/ Conseil / Etude/ Formation	Appui à la définition des projets	4500
Frais de fonctionnement	Sans objet	0
Autres frais	Frais de communication	3000
Total :		7500

Financeurs potentiels

Voir fiche n°30

Indicateurs

Indicateurs de suivi (et objectifs en fin de PAT)	Nombre de restaurateurs mobilisés pour une démarche de valorisation (10) Réalisation d'un état des lieux des dispositifs de visites de fermes existants
Indicateurs de résultat (et objectifs en fin de PAT)	A définir en fonction des résultats des études menées

Fiche n°15 – Accompagner le développement d'une offre alimentaire locale, de qualité, de proximité, équitable et qui favorise les circuits-courts sur l'ensemble du territoire

Axe B : PROMOUVOIR ET STRUCTURER UN SYSTEME ALIMENTAIRE DU CHAMP A L'ASSIETTE Objectif opérationnel B.3 : Promouvoir les produits et savoir-faire du territoire auprès des habitants et des visiteurs	
Type de projet	Projet prospectif
Année(s) de programmation	2025-2029
Maître d'ouvrage	Aurillac Agglomération

Contexte et objectif

Si le pôle urbain Aurillac – Arpajon-sur-Cère apparaît comme relativement bien doté tant dans la diversité que dans la forme de l'offre en produits locaux et de qualité, celle-ci est plus hétérogène ailleurs sur le territoire.

Face aux enjeux d'une accessibilité tant financière que géographique pour toute la population à une alimentation durable, il apparaît nécessaire d'affiner la connaissance de l'offre existante et de contribuer à ce qu'un maillage de l'ensemble du territoire soit accompagné.

Des initiatives existent, notamment portées par des communes, le milieu associatif et la population locale, et sont inspirantes pour le territoire.

Aussi, en lien avec les acteurs économiques (producteurs mais aussi transformateurs et distributeurs) et les dynamiques locales, l'objectif de ce projet est d'assurer le développement de l'offre, sous toutes ses formes possibles, pour que de manière pérenne, et selon des relations commerciales équitables, les produits locaux et de qualité soient accessibles pour tous et partout sur le territoire.

Descriptif

Le projet se décompose en deux étapes.

Il s'agit tout d'abord de réaliser un état des lieux de l'offre alimentaire existante sur les communes du territoire en dehors d'Aurillac et Arpajon-sur-Cère et d'identifier, à partir des attentes et dynamiques locales, les opportunités.

Il s'agit ensuite de mener l'accompagnement nécessaire et utile à la mise en œuvre des initiatives qui pourront émerger. Elles pourront prendre des formes diverses telles que : le développement de l'offre en produits locaux et de qualité d'un commerce existant, la création d'une épicerie orientée vers les circuits-courts, la création d'un point de vente à la ferme avec une offre diversifiée, un regroupement entre consommateurs et producteurs sous une forme collective type AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne), un marché orienté vers les produits locaux et de qualité, etc.

Dynamiques partenariales et opérateur(s)

Partenaires pressentis: Communes, Chambre d'Agriculture, Chambre de Commerce et d'Industrie, Fédération Départementale des Centres Sociaux et Centres sociaux, Bio15, Cant'ADEAR, Bienvenue à la Ferme

Dynamiques interPAT éventuelles: Sans objet

Autres dynamiques identifiées comme intéressantes pour le territoire: Marché du lac à Crandelles porté par le Collectif Convivialité Circuit Court Crandelles ; Marché de Velzic ; Alliances Locales des magasins Leclerc ; Contrats de Carrefour Contact de Jussac avec des éleveurs locaux ; ventes itinérantes d'artisans et commerçants ; mise en relation des habitants avec l'offre locale réalisée par certains Centres sociaux (liste non exhaustive)

Croisement avec d'autres programmes / projets de la Collectivité: Programme Petites Villes de Demain ; Plan Climat Air Energie Territorial (PCAET) du Syndicat Mixte du SCOT du Bassin d'Aurillac, Carladès Châtaigneraie (BACC)

Opérateur (s): Aurillac Agglomération pour l'enquête puis opérateurs à définir en fonction des projets

Calendrier de réalisation

2025	Enquête de l'offre alimentaire existante, des attentes et dynamiques locales
2026	Etudes d'opportunité / Mise en œuvre des premiers projets
2027	Etudes d'opportunité / Mise en œuvre de projets
2028	Idem 2027
2029	Idem 2028

Coût prévisionnel

Nature des dépenses	Détail des coûts :	Coûts en € HT
Animation	Temps d'animation Chargé de mission PAT: 5 à 10 j /an ; Chargée de Projet Petites Villes de Demain : 20 j en 2025	Voir fiche n°30
Animation/ Conseil / Etude/ Formation	Etudes d'opportunité et appui d'experts pour la mise en œuvre des projets	11500
Frais de fonctionnement	Sans objet	-
Autres frais	Sans objet	-
Total :		11500

Financeurs potentiels

Voir fiche n°30

Indicateurs

Indicateurs de suivi (et objectifs en fin de PAT)	Nombre de communes enquêtées (23) Réalisation d'un état des lieux -diagnostic de l'existant et identification des projets potentiels
Indicateurs de résultat (et objectifs en fin de PAT)	A définir en fonction des résultats de l'état des lieux

Fiche n°16 – Concevoir et coordonner un programme d’animations et d’accueil tout public autour des produits et des savoir-faire locaux et de qualité

Axe B : PROMOUVOIR ET STRUCTURER UN SYSTEME ALIMENTAIRE DU CHAMP A L’ASSIETTE
Objectif opérationnel B.3 : Promouvoir les produits et savoir-faire du territoire auprès des habitants et des visiteurs

Type de projet	Projet opérationnel
Année(s) de programmation	2025-2029
Maître d’ouvrage	Aurillac Agglomération et acteurs intervenants dans la programmation

Contexte et objectif

Face au besoin identifié en phase de diagnostic de mieux faire connaître et valoriser les productions et savoir-faire mais également de sensibiliser la population aux enjeux de l’alimentation durable, les attentes des acteurs exprimées en faveur d’un évènement réunissant l’ensemble des thématiques du PAT ont été nombreuses lors des phases de concertation.

Compte-tenu des nombreuses initiatives existantes sur le territoire et des manifestations déjà tournées vers l’alimentation, l’objectif est de proposer à tous les acteurs engagés dans le PAT qui le souhaitent d’être réunis autour d’une même programmation, sur une période d’un mois, pour proposer des animations sur l’ensemble du territoire qui mettent en lumière la diversité des thèmes et enjeux du PAT, comme supports de sensibilisation du grand public.

Descriptif

Pour mener à bien ce projet, un comité d’organisation sera mis en place et définira le cadre général de l’évènement.

La première édition (en 2026) sera l’occasion d’expérimenter une organisation, un contenu et un fonctionnement, qui pourront être amenés à évoluer au fur et à mesure, autour du concept d’un évènement regroupant des animations se déroulant sur le même mois et sur plusieurs pôles d’Aurillac Agglomération.

La Collectivité entend jouer un rôle de coordination et de communication sur l’évènement au travers d’une programmation d’animations qui pourront prendre les formes les plus diverses telles que des conférences, projections de films, spectacles, ateliers de cuisine, visites de fermes, lectures, etc.

Dynamiques partenariales et opérateur(s)

Partenaires pressentis: Médiathèque communautaire, Médiathèques, Cinéma, Théâtre d’Aurillac, Centres sociaux, Associations de producteurs, CPIE Haute-Auvergne, PNR Volcans d’Auvergne, Chambre d’Agriculture, Lycée Agricole d’Aurillac et autres établissements d’Aurillac.

Dynamiques interPAT éventuelles : Politique culturelle de Saint Flour Communauté ; Mois du Goût organisé par le PAT du Département des Pyrénées-Atlantiques.

Autres dynamiques identifiées comme intéressantes pour le territoire : Accueil à la ferme du réseau Bienvenue à la ferme ; animations en lien avec l’alimentation portées par les acteurs socio-culturels du territoire ; Evènementiel et actions culturelles autour des Patrimoines portés par le PNR des Volcans d’Auvergne.

Croisement avec d’autres programmes / projets de la Collectivité : Contrat Local de Santé du Syndicat Mixte du SCOT du Bassin d’Aurillac, Carladès Châtaigneraie (BACC) ; Programme évènementiel de la Médiathèque communautaire ; Démarche de labellisation « Pays d’art et d’histoire »

Opérateur (s) : Aurillac Agglomération

Calendrier de réalisation

2025	Mise en place d'un Comité d'organisation, mobilisation des acteurs pour porter des animations et conception de l'évènement
2026	Organisation de la 1 ^{ère} édition
2027	Organisation de la 2 ^{ème} édition
2028	Organisation de la 3 ^{ème} édition
2029	Organisation de la 4 ^{ème} édition

Coût prévisionnel

Nature des dépenses	Détail des coûts :	Coûts en € HT
Animation	Temps d'animation Chargé de mission PAT: 5 j /an	Voir fiche n°30
Animation/ Conseil / Etude/ Formation	Frais de prestations d'intervenants	5 500
Frais de fonctionnement	Sans objet	-
Autres frais	Frais de communication	Voir fiche n°26
Total :		5 500

Financeurs potentiels

- Voir fiche n°30
- CPAM

Indicateurs

Indicateurs de suivi (et objectifs en fin de PAT)	Nombre de réunions du Comité d'organisation (4)
Indicateurs de résultat (et objectifs en fin de PAT)	Nombre d'animations proposées par édition (15) Nombre de communes ayant connu au moins une animation (25)

Fiche n°17 - Construire la stratégie la mieux adaptée à l'accompagnement au changement de pratiques sur les zones à enjeux et la mettre en œuvre

Axe B : PROMOUVOIR ET STRUCTURER UN SYSTEME ALIMENTAIRE DU CHAMP A L'ASSIETTE	
Objectif opérationnel B.4 : Accompagner le développement de pratiques agricoles durables sur les secteurs à enjeux eau	
Type de projet	Projet opérationnel
Année(s) de programmation	2026-2029
Maître d'ouvrage	Aurillac Agglomération

Contexte et objectif

Ce projet est né du croisement de deux besoins pour la Collectivité :

- **Préserver les captages d'eau potable ainsi que les milieux aquatiques à enjeux** (zones humides, cours d'eau, retenues, têtes de bassin versant) de pratiques agricoles parfois impactantes.

Notamment, sur son territoire, Aurillac Agglomération doit préserver 550 ha de périmètres de captages (immédiats et rapprochés) sur 50 sites ressources qui se décomposent comme suit :

- ✓ 10 sites avec arrêtés portant Déclaration d'Utilité Publique récents (sur 3 champs captant : Velzic, Arpajon, Vézac qui délivrent 80 % des volumes) où les enjeux ne semblent pas très élevés, mais sur lesquels il n'y a pas de suivi des pratiques suffisamment mené
- ✓ 40 sites avec des arrêtés de protection en cours de définition d'ici 2028 couvrant 300 ha de surfaces agricoles dont 108 ha en cultures (168 ha cultivables au total).

A ces secteurs à enjeux prioritaires, s'ajoutent 4 000 ha environ de surfaces agricoles en lien avec les enjeux de milieux aquatiques, au regard des suivis menés dans le cadre du Contrat de Progrès Cère Amont par la cellule GEMAPI.

- **Accompagner la diversification agricole du territoire et encourager la production de produits finis sous labels de qualité**, en lien avec la stratégie du PAT qui vise notamment un développement de filières durables territorialisées.

La Collectivité souhaite, en complément des actions menées par ses partenaires agricoles, tester l'efficacité de moyens d'animation complémentaires à l'aide d'une création de poste pour répondre aux objectifs de bonne qualité des eaux et des milieux aquatiques.

Descriptif

Il s'agit d'identifier les marges de manœuvre et opportunités pour des changements de pratiques agricoles sur les zones à enjeux eau (caractérisation des systèmes en place, identification avec les agriculteurs concernés des marges d'évolution possibles pour les pratiques non compatibles avec les arrêtés et la protection des milieux).

Il s'agit ensuite de piloter une stratégie d'accompagnement au changement de pratiques et de développement de filières durables locales en tenant compte notamment des opportunités dégagées par le PAT et des outils incitatifs mobilisables pour accompagner la transition des fermes. Il s'agira notamment de :

- Sensibiliser et accompagner les acteurs concernés à la compréhension des enjeux eau et des leviers d'actions : agriculteurs et élus locaux principalement
- Accompagner la mise en place de nouvelles cultures et de nouvelles pratiques et augmenter l'offre en produits alimentaires sous label (notamment production végétale)
- Travailler à des débouchés pour les nouvelles productions en pilotant la mise en œuvre des projets 7, 9, 10, 13 inscrits au PAT et en animant les échanges à une échelle multi-partenariale de l'amont à l'aval
- Piloter la mise en place d'outils financiers incitatifs et établir des accords avec les agriculteurs en phase de transition
- Développer un programme d'actions partenariales avec les structures agricoles et de préservation des milieux
- Valoriser les actions menées et communiquer positivement sur les changements opérés à l'échelle du Contrat de Progrès

Pour réaliser le projet, un poste sera créé pour 3 ans.

Dynamiques partenariales et opérateur(s)

Partenaires pressentis: Chambre d'Agriculture, CEN (Conservatoire d'Espace Naturel) Auvergne tous les autres partenaires des projets 7,9,10, 13.

Dynamiques interPAT éventuelles : sans objet

Autres dynamiques identifiées comme intéressantes pour le territoire : sans objet

Croisement avec d'autres programmes / projets de la Collectivité : Procédure de mise en place des Périmètres de protection immédiate et rapprochée pilotée par le service Grand Cycle de l'Eau ; Contrat de Progrès Cère Amont, Plan Climat Air Energie Territorial du Syndicat Mixte du SCOT du Bassin d'Aurillac, Carladès Châtaigneraie (BACC).

Opérateur (s) : Aurillac Agglomération, Chambre d'Agriculture

Calendrier de réalisation

2025	
2026	Démarrage de la mission avec notamment une phase d'état des lieux – diagnostic – enquête et élaboration de la stratégie d'actions / En parallèle, pilotage de la mise en place d'outils financiers à destination des agriculteurs
2027	Poursuite de la mission avec notamment l'animation et l'accompagnement aux changements de pratiques, la mise en place de conventions sur les propriétés d'Aurillac Agglomération, etc.
2028	Idem 2027 / Valorisation des actions menées auprès des autres territoires de l'entente Cère Amont dans la perspective d'essaimer en termes de méthodologie et d'actions / Bilan des actions
2029	A définir

Coût prévisionnel

Nature des dépenses	Détail des coûts :	Coûts en € HT
Animation	Temps d'animation Chargé de mission Agro-environnement et filières : 180 j /an	Voir fiche n°30
Animation/ Conseil / Etude/ Formation	Sans objet	-
Frais de fonctionnement	Sans objet	-
Autres frais	Sans objet	-
Total :		-

Financeurs potentiels

- Voir fiche n°30
- Programme Agence de l'Eau Adour-Garonne (financements liés au Contrat de Progrès Cère Amont)

Indicateurs

Indicateurs de suivi (et objectifs en fin de PAT)	Réalisation d'un état des lieux – diagnostic des systèmes et de leurs marges d'évolution Mise en place d'un groupe de travail partenarial et nombre de réunions (8) % de fermes accompagnées dans un changement de pratiques et/ou ayant bénéficié d'un échange de terrains par rapport aux fermes concernées par les périmètres de captage (100 %) Opérations de communication à destination des agriculteurs (4)
Indicateurs de résultat (et objectifs en fin de PAT)	Nombre de fermes accompagnées (40 fermes dont 17 prioritaires sur les périmètres de protection de captages) Indicateur commun aux projets complémentaires 17 et 18 : % de surfaces mises en conformité au regard des arrêtés par rapport aux surfaces non conformes en 2026 (100 %)

Fiche n°18 - Accompagner la stratégie de maîtrise foncière agricole et la gestion durable des terrains acquis sur les périmètres de captage

Axe B : PROMOUVOIR ET STRUCTURER UN SYSTEME ALIMENTAIRE DU CHAMP A L'ASSIETTE
Objectif opérationnel B.4 : Accompagner le développement de pratiques agricoles durables sur les secteurs à enjeux eau

Type de projet	Projet opérationnel
Année(s) de programmation	2026-2029
Maître d'ouvrage	Aurillac Agglomération

Contexte et objectif

Face aux enjeux de préservation des captages d'eau potable et en complémentarité du projet 17, Aurillac Agglomération a défini une politique foncière visant à assurer, par la maîtrise foncière et l'échange de terrains, la mise en application des arrêtés de protection de captages.

Pour ce faire, une veille foncière a déjà été mise en place grâce à l'outil Vigifoncier de la SAFER.

L'objectif du projet est de provoquer les mouvements fonciers par de la négociation amiable et, le cas échéant, développer des opportunités d'installations agricoles et de productions de qualité destinées à l'alimentation humaine, dans la perspective de contribuer à la stratégie du PAT.

Descriptif

Le projet consiste tout d'abord à diagnostiquer le foncier et les usages, analyser les opportunités de rachats de fermes / parcelles puis à mener l'animation foncière et les acquisitions à l'amiable.

Pour ce faire, la méthodologie employée sera la suivante :

En commençant par deux ou trois secteurs de champs captant particulièrement sensibles, il s'agira de mener un état des lieux du foncier agricole, des usages et usagers et d'identifier les opportunités foncières à court, moyen, long terme. Il s'agira ensuite de définir les usages futurs des terrains acquis et de conventionner avec des agriculteurs en place ou des porteurs de projets. Les modalités seront à préciser (test, bail rural, option de rachat, etc.). En lien avec le projet 11, l'instance de dialogue mise en place pourra contribuer à trouver des candidats pour ces terrains. Par ailleurs, le développement des partenariats avec la SAFER ainsi que les structures agricoles et de préservation des milieux permettra de préciser les usages et mode de conventionnements.

Dynamiques partenariales et opérateur(s)

Partenaires pressentis: SAFER, Chambre d'Agriculture, CEN Auvergne, Cant'ADEAR Terre de Liens

Dynamiques interPAT éventuelles : sans objet

Autres dynamiques identifiées comme intéressantes pour le territoire : sans objet

Croisement avec d'autres programmes / projets de la Collectivité : Procédure de mise en place des Périmètres de protection immédiate et rapprochée et politique foncière pilotées par le service Grand Cycle de l'Eau ; Contrat de Progrès Cère Amont, Plan Climat Air Energie Territorial du Syndicat Mixte du SCOT du Bassin d'Aurillac, Carladès Châtaigneraie (BACC)

Opérateur (s) : Aurillac Agglomération

Calendrier de réalisation et opérateur (s)

2025	
2026	Sur 2 ou 3 secteurs prioritaires : état des lieux du foncier et des usages / Animation foncière
2027	Poursuite de l'animation foncière sur les secteurs prioritaires / Conventionnement
2028	Elargissement de la démarche aux autres champs captant / Animation foncière / Conventionnement
2029	Animation foncière / Conventionnement

Coût prévisionnel

Nature des dépenses	Détail des coûts :	Coûts en € HT
Animation	Temps d'animation Chargés de mission PAT et Agroenvironnement – filières : 18 à 50 j /an	Voir fiche n°30
Animation/ Conseil / Etude/ Formation	Expertise sur les potentiels agricoles et appui au conventionnement	A définir
Frais de fonctionnement	Sans objet	-
Autres frais	Sans objet	-
Total :		A définir

Financeurs potentiels

- Voir fiche n°30
- Programme Agence de l'Eau Adour-Garonne (financements liés au Contrat de Progrès Cère Amont)
- Fonds FEADER : Dispositif 104 « Protéger collectivement le foncier agricole »

Indicateurs

Indicateurs de suivi (et objectifs en fin de PAT)	Réalisation d'une analyse foncière sur les 43 champs captant Réalisation de l'animation foncière sur les secteurs prioritaires
Indicateurs de résultat (et objectifs en fin de PAT)	Surfaces acquises (en fonction des opportunités) Pour les zones de captage d'eau potable : Indicateur commun aux projets complémentaires 17 et 18 : % de surfaces mises en conformité au regard des arrêtés par rapport aux surfaces non conformes en 2026 (100 %)

Fiche n°19 - Mener des actions éducatives en direction des familles et dans une visée intergénérationnelle

Axe C : ACCOMPAGNER L'ALIMENTATION DE CHACUN VERS LE LOCAL ET LA QUALITE	
Objectif opérationnel C.1 : Développer une offre éducative du jardin à l'assiette auprès des consommateurs	
Type de projet	Projet opérationnel et prospectif
Année(s) de programmation	2025-2029
Maître d'ouvrage	Aurillac Agglomération

Contexte et objectif

Le territoire bénéficie d'une dynamique d'acteurs importante autour de la sensibilisation des familles et des seniors en particulier sur les enjeux de nutrition et d'équilibre alimentaire.

Les attentes exprimées lors des phases de concertation se sont portées sur la mise en lien de ces publics avec les producteurs locaux et le fait de mieux faire connaître les savoir-faire qui font la qualité des produits.

Par ailleurs, le site de La Plantelière dédié à l'éducation à l'environnement, propriété d'Aurillac Agglomération, permet d'explorer une diversité de thématiques liées à l'alimentation durable. Au-delà des animations qui s'y déroulent et qui sont portées par les partenaires de La Plantelière, deux événements rythment la vie du site : la Fête de la Nature et de la Randonnée organisée en juin et la Fête de La Plantelière organisée en septembre. Ces fêtes permettent d'accueillir et de toucher entre 1500 et 1700 personnes de toutes catégories socio-professionnelles, toutes provenances du territoire et toutes générations confondues.

Aussi, ce projet vise à apporter, en complémentarité avec les actions déjà conduites sur le territoire et en prenant appui sur les dynamiques engagées dans les écoles et les restaurants scolaires (projets 1, 5 et 20), ainsi que sur le programme du site de La Plantelière, un éclairage supplémentaire sur l'alimentation de qualité et l'offre locale.

Descriptif

Le projet se compose de deux sous-projets :

- Il s'agit de permettre aux familles de rencontrer les fournisseurs des restaurants collectifs engagés à travers la mise en place de marchés éphémères. Ces marchés se dérouleront en collaboration avec les écoles accompagnées dans le cadre du projet 5 et se tiendront à proximité de l'établissement scolaire de manière à ce que les familles puissent être sensibilisées.

- Il s'agit également de développer une offre éducative sur l'alimentation durable à destination de familles et seniors en prenant appui sur le site de la Plantelière, en complémentarité avec l'offre existante, lors d'animations menées à l'année ainsi que lors des deux événements annuels évoqués plus haut.

D'autres actions pourront voir le jour au fil de l'eau.

Dynamiques partenariales et opérateur(s)

Partenaires pressentis: Communes, Centres sociaux et FDCCS 15, Chambre d'Agriculture, Bio 15, CPIE Haute-Auvergne, Syndicat Apicole du Cantal, les Croqueurs de Pomme et autres partenaires du site de La Plantelière, parties-prenantes du projet 5, ARSEPT, CAF, INRAE et Université Clermont-Auvergne, Ecole de la Deuxième Chance, DDETSPP.

Dynamiques interPAT éventuelles : sans objet

Autres dynamiques identifiées comme intéressantes pour le territoire : Animations portées sur le site de La Plantelière ; Animations portées par les partenaires (par exemple l'opération du jardin à l'assiette) ; Réseau d'Éducateurs à l'Environnement en Auvergne REEA ; Projets Educatifs De Territoires (PEDT)

Croisement avec d'autres programmes / projets de la Collectivité : Contrat Local de Santé du Syndicat Mixte du SCOT du Bassin d'Aurillac, Carladès Châtaigneraie (BACC) ; Programmation et valorisation du Site de la Plantelière ; Contrat de ville du Bassin d'Aurillac 2024-2030

Opérateur (s) : Aurillac Agglomération et ses partenaires

Calendrier de réalisation

2025	Illustration du PAT lors de l'édition 2025 de la Fête de La Plantelière
2026	Conception atour du projet de « Marchés-Ecoles éphémères » et expérimentation d'l marché-école éphémère / Construction de l'offre éducative sur le site de La Plantelière et mise en lumière lors des fêtes annuelles
2027	Mise en œuvre des projets et nouvelles actions éventuelles à définir avec les acteurs locaux
2028	Idem 2027
2029	Idem 2028

Coût prévisionnel

Nature des dépenses	Détail des coûts :	Coûts en € HT
Animation	Temps d'animation Chargé de mission PAT : 13 à 15 j /an	Voir fiche n°30
Animation/ Conseil / Etude/ Formation	Sans objet (animations intégrées au budget du service environnement et économie circulaire)	-
Frais de fonctionnement	Frais de bouche et frais divers pour la participation aux fêtes annuelles	2 000
Autres frais	Sans objet	-
Total :		2 000

Financeurs potentiels

- Voir fiche n°30
- Mutualité Française
- ARSEPT
- CPAM (Appel à Projet FNPEIS)

Indicateurs

Indicateurs de suivi (et objectifs en fin de PAT)	Nombre de marchés-écoles éphémères (10 au total) Nombre d'animations menées à La Plantelière en lien avec l'alimentation durable (4 par an)
Indicateurs de résultat (et objectifs en fin de PAT)	Nombre de personnes touchées lors des marchés-écoles éphémères (200 au total) Nombre de personnes sensibilisées lors des fêtes de La Plantelière (800 / an) Nombre de personnes touchées par l'offre d'éducation à l'alimentation durable du site La Plantelière (50 par an)

Fiche n°20 - Accompagner le développement de jardins potagers collectifs comme lieux de production, de lien social et d'éducation

Axe C : ACCOMPAGNER L'ALIMENTATION DE CHACUN VERS LE LOCAL ET LA QUALITE	
Objectif opérationnel C.1 : Développer une offre éducative du jardin à l'assiette auprès des consommateurs	
Type de projet	Projet prospectif
Année(s) de programmation	2025-2029
Maître d'ouvrage	Aurillac Agglomération et Communes

Contexte et objectif

Malgré l'existence d'une dizaine de jardins collectifs sur le territoire, les phases de concertation ont permis de relever une attente forte des acteurs pour un développement de ces jardins pouvant prendre plusieurs formes : jardins familiaux, jardin d'insertion, jardin potager pédagogique, jardin partagé.

Au-delà de leur rôle nourricier, ces jardins sont des lieux de lien social, de transmission et de partage entre usagers. Par ailleurs, ils sont souvent le lieu d'animations et de sensibilisation, grâce aux dynamiques associatives portées par exemples par les Centres sociaux-culturels, avec l'appui des acteurs du territoires (éducateurs à l'environnement, diététiciens, maraîchers, etc.).

Aussi, à travers ce projet, Aurillac Agglomération entend contribuer à développer ces jardins collectifs en permettant de donner un appui méthodologique et technique aux maîtres d'ouvrages.

Descriptif

Pour mener à bien ce projet il apparaît nécessaire de recenser de manière exhaustive les jardins potagers collectifs existants sur l'ensemble du territoire et de les caractériser. La surface dédiée, le nombre de parcelles et de bénéficiaires, le type de bénéficiaires, le taux d'occupation, les demandes sur liste d'attente seront particulièrement importantes à relever afin d'identifier les besoins.

Une cartographie des jardins collectifs par commune (pour celles qui en possèdent) devra être réalisée. Une enquête de caractérisation et d'évaluation sera faite auprès des responsables de ces jardins ainsi que de l'ensemble des élus communaux sur les attentes éventuelles qu'ils auraient en matière de jardins collectifs nouveaux.

En collaboration avec le service urbanisme, des réflexions seront menées autour d'une planification de nouveaux jardins et d'une déclinaison dans le futur PLUi - H.

Dynamiques partenariales et opérateur(s)

Partenaires pressentis: Communes, Centres sociaux-culturels, CAUE du Cantal, DDETSPP

Dynamiques interPAT éventuelles : sans objet

Autres dynamiques identifiées comme intéressantes pour le territoire : sans objet

Croisement avec d'autres programmes / projets de la Collectivité : Révision du SCOT du Bassin d'Aurillac, Carladès Châtaigneraie (BACC) ; Révision du PLUi-H ; Programme Petites Villes de Demain ; Contrat de ville du Bassin d'Aurillac 2024-2030

Opérateur (s) : Aurillac Agglomération, Communes, autres opérateurs éventuels.

Calendrier de réalisation

2025	Diagnostic des jardins collectifs existants, caractérisation et identification des demandes et attentes locales – Définition d'un plan d'actions (intégré au diagnostic du PLUi-H)
2026	Idem 2025 : suite et fin / Mise en œuvre du plan d'actions
2027	Poursuite de la mise en œuvre du plan d'actions
2028	Idem 2027
2029	Idem 2028

Coût prévisionnel

Nature des dépenses	Détail des coûts :	Coûts en € HT
Animation	Temps d'animation Chargé de mission PAT : 3 à 5 j /an	Voir fiche n°30
Animation/ Conseil / Etude/ Formation	Expertise pour l'accompagnement des projets	8 000
Frais de fonctionnement	Sans objet	
Autres frais	Sans objet	-
Total :		8 000

Financeurs potentiels

- Voir fiche n°30

Indicateurs

Indicateurs de suivi (et objectifs en fin de PAT)	Réalisation d'un diagnostic de l'existant et d'une étude d'opportunité
Indicateurs de résultat (et objectifs en fin de PAT)	Nombre de jardins collectifs créés (à définir)

Fiche n°21 - Développer un dispositif de glanage solidaire sur l'ensemble du territoire

Axe C : ACCOMPAGNER L'ALIMENTATION DE CHACUN VERS LE LOCAL ET LA QUALITE	
Objectif opérationnel C.2 : Mettre en lien et développer sur l'ensemble du territoire le maillage des initiatives à vocations sociales, solidaires et éducatives auprès des personnes vulnérables	
Type de projet	Projet opérationnel
Année(s) de programmation	2025-2029
Maître d'ouvrage	Aurillac Agglomération / CPIE Haute Auvergne

Contexte et objectif

Selon une étude de l'INSEE conduite sur le département du Cantal, datant de 2011 mais dont les éléments d'analyse semblent toujours d'actualité, les personnes les plus vulnérables : se trouvent en milieu rural, ont 65 ans et plus et sont souvent d'anciens agriculteurs ou sont des personnes seules ou des ménages à bas revenus (salariés et agriculteurs).

En outre, la répartition géographique des structures d'aide alimentaire et/ou pédagogiques est inégale sur le territoire du Bassin d'Aurillac.

Les attentes relevées lors des phases de concertation mettent l'accent sur le besoin d'améliorer la qualité des produits distribués (fraîcheur et qualité) par les structures d'aides alimentaires et de recenser les producteurs prêts à faire un don.

En phase avec ces besoins, la démarche de glanage solidaire portée par le CPIE Haute Auvergne depuis 2020 se développe depuis à travers un nombre de glaneurs et de lieux de glanage qui s'étoffent et la mise en réseau d'acteurs d'univers aussi divers que la production agricole, la formation et l'éducation et l'aide alimentaire. L'association par ce dispositif, a permis de collecter 835 kg de fruits et légumes qui auraient pu être gaspillés si le glanage ne s'était pas mis en place. Sur les 21 chantiers menés depuis 2020, 8 d'entre eux se sont déroulés chez des agriculteurs du territoire du Bassin d'Aurillac. La distribution des produits glanés se fait par l'intermédiaire d'associations d'aide alimentaire situées à Aurillac auprès de leurs bénéficiaires.

Ainsi, le projet consiste, en lien avec le dispositif de glanage existant à faire évoluer les actions déjà menées pour répondre aux besoins des publics en précarité sur l'ensemble du territoire.

L'objectif de ce projet est de créer des réseaux locaux de don de produits bruts/frais/locaux/de qualité en dehors du pôle Aurillac-Arpajon-sur-Cère, en prenant appui sur le dispositif de glanage solidaire porté par le CPIE Haute-Auvergne, tout en s'autorisant à développer de nouvelles formes en fonctions des besoins et dynamiques locales.

Descriptif

Le projet se déroulera en plusieurs étapes :

- A partir du dispositif de glanage et des autres initiatives portées dans le secteur de l'aide alimentaire, définition du cadre d'actions possibles sur les communes et secteurs du territoire en lien avec les associations alimentaires et les réseaux d'acteurs locaux (élus, associations citoyennes, collectifs agricoles éventuels, Centres sociaux, etc.)
- En collaboration avec les élus locaux, structuration d'un collectif d'acteurs opérant par secteurs géographiques et complémentaires entre eux : repérage des bénéficiaires potentiels, identification des lieux et période de glanage, mobilisation de glaneurs
- Communication et mobilisation autour de chaque collectif d'acteurs constitué

Dynamiques partenariales et opérateur(s)

Partenaires pressentis: Communes, CPIE Haute-Auvergne, Associations d'aide alimentaire, Structures agricoles, Centres sociaux-culturels, MSA, DDETSPP

Dynamiques interPAT éventuelles : sans objet

Autres dynamiques identifiées comme intéressantes pour le territoire : dispositif de glanage solidaire porté par le CPIE Haute-Auvergne à l'échelle du Département du Cantal ; Opération « Balance tes courges – balance tes fraises » du Secours Populaire ; Paniers solidaires mis en place à l'épicerie sociale d'Aurillac avec l'appui du Secours Catholique ; Toutes les activités visant un accès à une alimentation locale et de qualité

Croisement avec d'autres programmes / projets de la Collectivité : Contrat Local de Santé du Syndicat Mixte du SCOT du Bassin d'Aurillac, Carladès Châtaigneraie (BACC) ; Programme Petites Villes de Demain

Opérateur (s) : Aurillac Agglomération, CPIE Haute-Auvergne et Collectifs de glanage

Calendrier de réalisation

2025	Définition du cadre d'actions possibles pour une extension et une évolution du dispositif actuel sur l'ensemble du territoire / Positionnement des acteurs de l'aide alimentaire Enquête auprès des acteurs locaux (élus, Centres sociaux, magasins, réseaux d'habitants, agriculteurs)
2026	Définition du dispositif général et de sa déclinaison par sous-secteurs pertinents du territoire (pouvant être l'échelle communale ou intercommunale) Opération de Communication Mise en œuvre
2027	Poursuite de la mise en œuvre / Mise en place de référents et de collectifs de glanage par secteurs
2028	Conduite d'opérations de glanage par les collectifs mis en place
2029	Idem 2028

Coût prévisionnel

Nature des dépenses	Détail des coûts :	Coûts en € HT
Animation	Temps d'animation Chargé de mission PAT : 5 à 10 j /an	Voir fiche n°30
Animation/ Conseil / Etude/ Formation	Appui à l'animation des dispositifs de glanage créés	2 500
Frais de fonctionnement	Sans objet	-
Autres frais	Communication	500
Total :		3 000

Financeurs potentiels

- Voir fiche n°30
- Appel à projet Mieux Manger pour Tous de la Direction régionale de l'économie, de l'emploi, du travail et des solidarités (DREETS) Auvergne Rhône Alpes

Indicateurs

Indicateurs de suivi (et objectifs en fin de PAT)	Réalisation d'une enquête de définition des dispositifs à mettre en place sur les secteurs pertinents restant à définir Nombre de collectifs créés (à définir en fonction des secteurs pertinents) Opération de communication (au moins une par an par secteur)
Indicateurs de résultat (et objectifs en fin de PAT)	Réduction du gaspillage alimentaire (à définir) Volumes distribués (à définir) Nombre de lieux de glanage (15) Nombre de nouveaux glaneurs (30) Nombre de nouveaux bénéficiaires (50) Nombre de Communes en dehors du pôle urbain ayant accès au dispositif (23)

Fiche n°22 - Systématiser la valorisation des aliments produits, cuisinés et non consommés

Axe C : ACCOMPAGNER L'ALIMENTATION DE CHACUN VERS LE LOCAL ET LA QUALITE	
Objectif opérationnel C.2 : Mettre en lien et développer sur l'ensemble du territoire le maillage des initiatives à vocations sociales, solidaires et éducatives auprès des personnes vulnérables	
Type de projet	Projet prospectif
Année(s) de programmation	2027-2029
Maître d'ouvrage	Aurillac Agglomération

Contexte et objectif

En 2022, le gaspillage alimentaire a été évalué par la Collectivité à 16 kg par habitant et par an soit 7 % des déchets jetés aux ordures ménagères.

La loi EGAlim exige quant à elle que les établissements de restauration collective publique et privée établissent un diagnostic de leur gaspillage à chaque stade de préparation et mettent en place des mesures correctives ; Cependant, à ce stade, l'absence de données globales ne permet pas d'en évaluer l'importance.

En parallèle, lors des phases de concertation, le besoin de clarifier le cadre sanitaire pour identifier les marges de manœuvre possibles a été formulé ; l'enjeu étant de lever les freins à la distribution.

Ainsi, dans le même objectif de réduction du gaspillage alimentaire poursuivi par les projets 1, 5 et 21, face aux problématiques de précarité alimentaire et de réponse à cette dernière par les associations d'aide alimentaire, ce projet vise à développer des débouchés pour les aliments produits et cuisinés qui ne rentrent pas dans les circuits de consommations classiques et dont les conditions de production et de conservation permettraient une redistribution (gratuite ou payante).

Descriptif

Le projet consiste tout d'abord à effectuer un état des lieux du gaspillage dans les entreprises et les restaurants collectifs équipés d'une cellule de refroidissement pour en garantir la bonne conservation. Puis, il s'agira de développer des dispositifs de valorisation en développant une entente multiacteurs en fonction des initiatives et opportunités.

Dynamiques partenariales et opérateur(s)

Partenaires pressentis: Communes et leurs cuisines, Entreprises agro-alimentaires et artisans, DDETSPP, CCI, Chambre des Métiers et de l'Artisanat, Associations d'aide alimentaire, structures sociales diverses dont les Centres sociaux.

Dynamiques interPAT éventuelles : sans objet

Autres dynamiques identifiées comme intéressantes pour le territoire : Défi antigaspi CCI / ADEME ; Réseau régional REGAL

Croisement avec d'autres programmes / projets de la Collectivité : PCAET et Contrat Local de Santé du SCOT du Bassin d'Aurillac, Carladès Châtaigneraie (BACC)

Opérateur (s) : Communes, Entreprises, Associations

Calendrier de réalisation

2025	
2026	
2027	Etat des lieux
2028	Mise en place des dispositifs de valorisation
2029	Développement des dispositifs de valorisation

Coût prévisionnel

Nature des dépenses	Détail des coûts :	Coûts en € HT
Animation	Temps d'animation Chargé de mission PAT : 6 à 10 j /an	Voir fiche n°30
Animation/ Conseil / Etude/ Formation	Expertise pour l'accompagnement des dispositifs	2 000
Frais de fonctionnement	Sans objet	
Autres frais	Sans objet	-
Total :		2 000

Financeurs potentiels

- Voir fiche n°30
- Appel à projet Mieux Manger pour Tous de la Direction régionale de l'économie, de l'emploi, du travail et des solidarités (DREETS) Auvergne Rhône Alpes

Indicateurs

Indicateurs de suivi (et objectifs en fin de PAT)	Réalisation d'un état des lieux
Indicateurs de résultat (et objectifs en fin de PAT)	Réduction du gaspillage alimentaire au champ (à définir) – voir projet 21 Réduction du gaspillage alimentaire des entreprises (à définir) / en restauration collective (à définir) Nombre de bénéficiaires touchés (à définir)

Fiche n°23 - Faire émerger et accompagner une action innovante qui favorise le bien manger pour tous les jeunes et étudiants

Axe C : ACCOMPAGNER L'ALIMENTATION DE CHACUN VERS LE LOCAL ET LA QUALITE
Objectif opérationnel C.3 : . Innover pour permettre un accès à une bonne alimentation aux jeunes et étudiants les plus précaires

Type de projet	Projet prospectif
Année(s) de programmation	2026-2029
Maître d'ouvrage	Aurillac Agglomération

Contexte et objectif

Le taux de pauvreté sur Aurillac Agglomération est inférieur à la moyenne nationale des EPCI ainsi qu'à celle du Cantal mais elle est en augmentation chez les moins de 30 ans : 21,3 % contre 20,1 % en 2017.

De plus, les dirigeants des associations d'aide alimentaire notent plus de monde et de plus en plus de jeunes aux distributions ces dernières années.

Dans l'enquête consommateurs réalisée au dernier trimestre 2022, à la question « Considérez-vous consacrer un budget suffisant pour une alimentation de qualité ? » les étudiants étaient sur-représentés parmi les 24 % répondant à la négative.

En soutien aux étudiants, le CROUS a mis en place le repas à 1 euro. Le Secours Populaire organise une distribution à l'université et une association étudiante de Clermont-Ferrand propose des paniers de produits à une somme modique une fois par mois, toujours sur le même site.

On peut noter que l'accès à l'aide alimentaire est centré sur le campus ou bien, pour les plus précaires, les jeunes doivent se déplacer sur les sites de distribution alimentaire. En 2024, le Bureau des Etudiants de Génie Biologique a mis en place un point de distribution de paniers de légumes frais, locaux et Bio chaque semaine. Cette initiative a permis de proposer à une dizaine de jeunes de se fournir à prix réduit en légumes de qualité. Cependant, la démarche reposait sur l'énergie d'étudiants bénévoles partis l'année suivante et n'a pas pu se poursuivre. Ces mêmes étudiants ont initié la remise en valeur d'un terrain en jardin potager avec l'objectif de travailler, récolter et cuisiner ensemble.

Avec 90 % des étudiants du Cantal (1365 en 2022/2023), les étudiants et plus largement les jeunes représentent une catégorie de la population importante à accompagner.

A travers ce projet, Aurillac Agglomération poursuit l'objectif de mieux connaître la situation des jeunes et étudiants et de répondre à leurs besoins par une action qui viendrait en complément de dispositifs existants.

Descriptif

Le projet se déroulera en deux temps :

- Réaliser un diagnostic avec les parties-prenantes de la vie étudiante et de l'accompagnement des jeunes
- Définir et conduire le cas échéant un nouveau projet en faveur d'un accès facilité à une alimentation locale et de qualité pour tous les jeunes

Dynamiques partenariales et opérateur(s)

Partenaires pressentis: CROUS, CCAS d'Aurillac, Structures d'enseignement supérieur et d'actions sociales, Associations d'aide alimentaire, DDETSPP, réseaux de producteurs locaux, Ecole de la Deuxième Chance, MSA, Lycée Agricole d'Aurillac, Université Clermont-Auvergne.

Dynamiques interPAT éventuelles : sans objet

Autres dynamiques identifiées comme intéressantes pour le territoire : Repas à 1 euro du CROUS, Distributions des associations de l'aide alimentaire ; Groupe de travail Précarité étudiante du Campus ; Initiatives et dynamiques de réflexion à l'échelle régionale portées par le CROUS Clermont Auvergne ; Cuisine pédagogique de l'Ecole de la Deuxième Chance et jardin potager ; Frigos Solidaires mis en place à l'Université de Vichy.

Croisement avec d'autres programmes / projets de la Collectivité : Dispositif Info-Jeunes ; Contrat Local de Santé du SCOT du Bassin d'Aurillac, Carladès Châtaigneraie (BACC)

Opérateur (s) : A définir

Calendrier de réalisation

2025	
2026	Réaliser un diagnostic des dispositifs existants, identifier les besoins non couverts et faire émerger un projet
2027	
2028	Conduire le projet
2029	

Coût prévisionnel

Nature des dépenses	Détail des coûts :	Coûts en € HT
Animation	Temps d'animation Chargé de mission PAT : 10 j /an	Voir fiche n°30
Animation/ Conseil / Etude/ Formation	Expertise pour l'accompagnement du projet	8 000
Frais de fonctionnement	Sans objet	-
Autres frais	Sans objet	-
Total :		8 000

Financeurs potentiels

- Voir fiche n°30

Indicateurs

Indicateurs de suivi (et objectifs en fin de PAT)	Réalisation d'un diagnostic de l'existant et d'une étude d'opportunité pour un nouveau projet
Indicateurs de résultat (et objectifs en fin de PAT)	Nombre de jeunes bénéficiaires (à définir)

Fiche n°24 - Animer une rencontre annuelle des acteurs du PAT autour du plan d'actions

Axe D : CONSOLIDER, ANIMER ET VALORISER LA DYNAMIQUE COLLECTIVE ENTRE ACTEURS DE L'ALIMENTATION DURABLE

Objectif opérationnel D.1 : . Renforcer l'interconnaissance et la mise en réseau des acteurs de l'alimentation durable

Type de projet	Projet opérationnel
Année(s) de programmation	2025-2029
Maître d'ouvrage	Aurillac Agglomération

Contexte et objectif

Les dimensions multipartenariale et transversale du PAT nécessitent une poursuite assidue de l'animation par Aurillac Agglomération. Au-delà de l'importance de faire « culture commune » autour des enjeux de l'alimentation durable, l'organisation d'une rencontre annuelle autour du plan d'actions du PAT relève d'une préoccupation de la part de la Collectivité de partager en toute transparence avec les acteurs le niveau d'atteinte des objectifs du PAT.

Le programme global de mise en œuvre des projets qui constitue le plan d'actions du PAT pour les années de 2025 à 2029 pourra par ailleurs être réajusté en fonction des initiatives locales, dynamiques partenariales nouvelles, des opportunités de financements, etc. Il est fondamental que ces ajustements puissent être partagés voire confrontés à l'avis des acteurs locaux si nécessaire.

Aussi, l'objectif de cette rencontre annuelle est de permettre aux acteurs du PAT actuels et futurs de partager une vision globale des projets et d'en suivre la mise en œuvre année après année.

Descriptif

Il s'agit d'organiser chaque année une rencontre annuelle associant l'ensemble des acteurs intervenants de près ou de loin sur les actions du PAT.

La première édition de 2025 lancera le démarrage du plan d'actions.

Dynamiques partenariales et opérateur(s)

Partenaires pressentis: Sans objet

Dynamiques interPAT éventuelles : sans objet

Autres dynamiques identifiées comme intéressantes pour le territoire : Sans objet

Croisement avec d'autres programmes / projets de la Collectivité : Sans objet

Opérateur (s) : Aurillac Agglomération

Calendrier de réalisation

2025	Rencontre de présentation du plan d'actions 2025-2029 du PAT
2026	Rencontre annuelle avec bilan de la mise en œuvre des projets sur l'année 2025
2027	Rencontre annuelle avec bilan de la mise en œuvre des projets sur 2026
2028	Rencontre annuelle avec bilan de la mise en œuvre des projets sur 2027
2029	Rencontre annuelle avec bilan de la mise en œuvre des projets sur 2028 et bilan général des 5 années de mise en œuvre

Coût prévisionnel

Nature des dépenses	Détail des coûts :	Coûts en € HT
Animation	Temps d'animation Chargé de mission PAT : 5 j /an	Voir fiche n°30
Animation/ Conseil / Etude/ Formation	Appui à l'animation	600
Frais de fonctionnement	Frais de réception	400
Autres frais	Sans objet	-
Total :		1 000

Financeurs potentiels

- Voir fiche n°30

Indicateurs

Indicateurs de suivi (et objectifs en fin de PAT)	Présentation du plan d'action (2025) Présentation annuelle de l'avancée du plan d'actions (à partir de 2026)
Indicateurs de résultat (et objectifs en fin de PAT)	Nombre de participants (50 / an) Plaquette de communication actualisée chaque année

Fiche n°25 - Mettre en place un outil participatif d'informations et de mise en réseau à destination des acteurs engagés dans le PAT

Axe D : CONSOLIDER, ANIMER ET VALORISER LA DYNAMIQUE COLLECTIVE ENTRE ACTEURS DE L'ALIMENTATION DURABLE

Objectif opérationnel D.1 : . Renforcer l'interconnaissance et la mise en réseau des acteurs de l'alimentation durable

Type de projet	Projet opérationnel
Année(s) de programmation	2026-2029
Maître d'ouvrage	Aurillac Agglomération

Contexte et objectif

Face au besoin de partage d'initiatives locales et de ressources, il apparaît indispensable de pouvoir mettre à la disposition des acteurs impliqués dans le PAT un outil en ligne qui réponde aux objectifs suivants :

- Mise à la disposition des acteurs de la restauration collective d'une diversité de ressources dont les contenus sont décrits au projet 3
- Promotion et partage de l'offre d'éducation des mangeurs décrite dans le projet 5
- Partage d'informations sur les actions de l'axe C du PAT et toute action portée par les acteurs en lien avec l'alimentation durable (initiatives à vocations sociales, solidaires et éducatives portées par les acteurs impliqués dans la mise en œuvre du PAT)
- Partage des actualités de chacun visant à contribuer à la mise en réseau des acteurs

Descriptif

Il s'agit tout d'abord de concevoir l'outil numérique en lien avec la page Internet du PAT puis d'intégrer les contenus. Ensuite, l'outil devra être animé afin d'être mis à jour régulièrement et enrichi grâce aux contributions des acteurs.

Dynamiques partenariales et opérateur(s)

Partenaires pressentis: Tous les acteurs associés aux projets du PAT

Dynamiques interPAT éventuelles : Sans objet

Autres dynamiques identifiées comme intéressantes pour le territoire : Sans objet

Croisement avec d'autres programmes / projets de la Collectivité : Sans objet

Opérateur (s) : Aurillac Agglomération

Calendrier de réalisation

2025	
2026	Conception de l'outil numérique
2027	Mise en ligne et actualisation régulière
2028	Actualisation régulière / Réalisation d'une enquête de satisfaction auprès des acteurs du PAT
2029	Idem 2028

Coût prévisionnel

Nature des dépenses	Détail des coûts :	Coûts en € HT
Animation	Temps d'animation Chargé de mission PAT : 10 j en 2026 puis 5 j /an	Voir fiche n°30
Animation/ Conseil / Etude/ Formation	Sans objet (projet géré en interne)	-
Frais de fonctionnement	Sans objet	-
Autres frais	Sans objet	-
Total :		-

Financeurs potentiels

- Voir fiche n°30

Indicateurs

Indicateurs de suivi (et objectifs en fin de PAT)	Mise en place de l'outil
Indicateurs de résultat (et objectifs en fin de PAT)	Acteurs utilisant régulièrement l'outil (50) Taux de satisfaction vis-à-vis de l'outil (100% satisfaits à très satisfaits)

Fiche n°26 - Communiquer auprès du grand public sur les actions et en assurer la valorisation

Axe D : CONSOLIDER, ANIMER ET VALORISER LA DYNAMIQUE COLLECTIVE ENTRE ACTEURS DE L'ALIMENTATION DURABLE

Objectif opérationnel D.1 : . Renforcer l'interconnaissance et la mise en réseau des acteurs de l'alimentation durable

Type de projet	Projet opérationnel
Année(s) de programmation	2025-2029
Maître d'ouvrage	Aurillac Agglomération

Contexte et objectif

En appui aux actions de sensibilisation de tous les publics et d'éducation des jeunes mangeurs inscrites au plan d'actions du PAT, l'objectif de ce projet est de permettre au grand public de s'approprier les enjeux de l'alimentation durable et d'identifier les actions menées sur le territoire pour, le cas échéant, permettre à la population locale de s'en saisir.

Pour y arriver, il est nécessaire de développer, par de multiples moyens, la communication sur les enjeux agricoles et alimentaires spécifiques au territoire du Bassin d'Aurillac, ainsi que sur les leviers d'actions explorés par Aurillac Agglomération et ses partenaires pour y répondre.

Descriptif

Le projet intègre les actions suivantes :

- Création d'une identité visuelle du PAT reprise sur l'ensemble des documents de communication
- Création de supports de communication dont notamment des films illustratifs et capsules pour le grand public, une plaquette de présentation du PAT (actualisable chaque année), etc
- Communication à travers les médias sur les actualités du PAT, l'AggloMag et les bulletins municipaux
- Actualisation de la page internet du PAT

Dynamiques partenariales et opérateur(s)

Partenaires pressentis: Tous les acteurs associés aux projets du PAT

Dynamiques interPAT éventuelles : Sans objet

Autres dynamiques identifiées comme intéressantes pour le territoire : Sans objet

Croisement avec d'autres programmes / projets de la Collectivité : Sans objet

Opérateur (s) : Aurillac Agglomération

Calendrier de réalisation

2025	Création d'une identité visuelle du PAT / Edition d'une plaquette de présentation vulgarisée du plan d'actions destinée au grand public / Articles et autres parutions / Supports divers
2026	Mise à jour de la plaquette / Articles et autres parutions / Réalisation et diffusion d'un film illustratif de l'une des thématiques du PAT (à préciser) / Supports divers
2027	Mise à jour de la plaquette / Articles et autres parutions / Réalisation et diffusion d'un second film illustratif de l'une des thématiques du PAT (à préciser) / Supports divers
2028	Mise à jour de la plaquette / Articles / Supports divers / Diffusion des films
2029	Idem 2028

Coût prévisionnel

Nature des dépenses	Détail des coûts :	Coûts en € HT
Animation	Temps d'animation Chargé de mission PAT : 8 j /an	Voir fiche n°30
Animation/ Conseil / Etude/ Formation	Sans objet	-
Frais de fonctionnement	Sans objet	-
Autres frais	Réalisation de films et autres supports de communication	45 000
Total :		45 000

Financeurs potentiels

- Voir fiche n°30

Indicateurs

Indicateurs de suivi (et objectifs en fin de PAT)	Création d'une identité visuelle du PAT Création d'une plaquette de communication sur le PAT grand public Page internet du PAT mise à jour
Indicateurs de résultat (et objectifs en fin de PAT)	Nombre d'articles parus sur les 5 ans (20) Nombre de films réalisés (2)

Fiche n°27 - Animer des ateliers thématiques autour de projets partenariaux

Axe D : CONSOLIDER, ANIMER ET VALORISER LA DYNAMIQUE COLLECTIVE ENTRE ACTEURS DE L'ALIMENTATION DURABLE

Objectif opérationnel D.2 : . Susciter une dynamique territoriale de projets collectifs et coopératifs ouverts à tous, basés sur une culture partagée de l'alimentation durable

Type de projet	Projet opérationnel
Année(s) de programmation	2026-2029
Maître d'ouvrage	Aurillac Agglomération

Contexte et objectif

Le Projet Alimentaire de Territoire du Bassin d'Aurillac a mobilisé près de 150 acteurs et a révélé un intérêt partagé toujours plus grand autour de l'ambition d'une meilleure alimentation pour tous. Grâce à ce travail collectif, une stratégie et un plan d'actions ont pu être définis pour les 5 années à venir. La mise en réseau des acteurs a également été une réussite durant ces trois années d'élaboration du PAT au vue des projets collectifs qui ont pu émerger et les partenariats qui se sont tissés. La tenue de groupes de travail thématiques à plusieurs étapes de la concertation a notamment permis des échanges resserrés et une interconnaissance accrue des acteurs d'horizons divers.

L'objectif de ce projet est de poursuivre la mise en réseau des acteurs et la capacité du territoire à voir naître et se développer des projets collectifs.

Descriptif

Il s'agira d'animer un minimum de deux ateliers par an sur des thèmes particuliers en fonction des besoins et intérêts, autour du partage des actualités, des réflexions collectives, des opportunités d'appels à projets, du partage d'initiatives locales ou encore de visites sur le terrain.

Dynamiques partenariales et opérateur(s)

Partenaires pressentis: Tous les acteurs associés aux projets du PAT

Dynamiques interPAT éventuelles : En fonction des projets et sujets traités, les représentants des autres PAT pourront être associés aux ateliers.

Autres dynamiques identifiées comme intéressantes pour le territoire : A définir en fonction des ateliers

Croisement avec d'autres programmes / projets de la Collectivité : A définir en fonction des ateliers

Opérateur (s) : Aurillac Agglomération

Calendrier de réalisation

2025	
2026	Animation d'ateliers thématiques
2027	Idem 2026
2028	Idem 2027
2029	Idem 2028

Coût prévisionnel

Nature des dépenses	Détail des coûts :	Coûts en € HT
Animation	Temps d'animation Chargé de mission PAT : 6 j /an	Voir fiche n°30
Animation/ Conseil / Etude/ Formation	Sans objet	-
Frais de fonctionnement	Sans objet	-
Autres frais	Sans objet	-
Total :		-

Financeurs potentiels

- Voir fiche n°30

Indicateurs

Indicateurs de suivi (et objectifs en fin de PAT)	Nombre d'ateliers par an (2)
Indicateurs de résultat (et objectifs en fin de PAT)	Nombre de participants à chaque atelier (15)

Fiche n°28 - Valoriser les événements qui contribuent à sensibiliser le grand public aux valeurs du PAT

Axe D : CONSOLIDER, ANIMER ET VALORISER LA DYNAMIQUE COLLECTIVE ENTRE ACTEURS DE L'ALIMENTATION DURABLE

Objectif opérationnel D.2 : . Susciter une dynamique territoriale de projets collectifs et coopératifs ouverts à tous, basés sur une culture partagée de l'alimentation durable

Type de projet	Projet opérationnel
Année(s) de programmation	2025-2029
Maître d'ouvrage	Aurillac Agglomération

Contexte et objectif

Une diversité d'événements se tiennent chaque année sur le territoire du Bassin d'Aurillac prenant appui sur les traditions culinaires et les productions du territoire. Se tient notamment chaque année le concours des Goudots Gourmands qui récompense des productions artisanales et emblématiques du Cantal.

De plus, Aurillac Agglomération organise chaque année la fête de la Plantelière et la fête de la randonnée et de la nature sur le site de La Plantelière. Comme vu en fiche projet 19, des liens seront fait avec le PAT.

Par ailleurs, de nombreux événements sont organisés tout au long de l'année par différents partenaires (Festival International de Théâtre de Rue, Aurillac en Scène, fêtes et animations organisées dans les communes, etc.) qui peuvent être une opportunité de penser les pratiques de restauration ou encore de mettre en avant des thèmes forts du PAT pour poursuivre l'action de sensibilisation.

Par ce projet, Aurillac Agglomération entend se faire le relai et le partenaire des événements qui contribuent à renforcer le lien de la population locale avec le patrimoine alimentaire local.

Descriptif

Il s'agit de contribuer à la communication des événements identifiés et, autant que possible, de participer, en fonction des opportunités, à accompagner les organisateurs d'événement ainsi qu'à transmettre les éléments de sensibilisation grand public du PAT.

Dynamiques partenariales et opérateur(s)

Partenaires pressentis: Ville d'Aurillac, Office de Tourisme du Pays d'Aurillac, Association Bio 15, Association Eclat, etc. (liste non exhaustive)

Dynamiques interPAT éventuelles : Sans objet

Autres dynamiques identifiées comme intéressantes pour le territoire : Concours des Goudots Gourmands, Festival Alimenterre, Foire Ecobiologique, Manger Bio et Local c'est l'idéal, Journées du Patrimoine, Démarches du Groupe Alimentation de l'association Eclat, etc.

Croisement avec d'autres programmes / projets de la Collectivité : Démarche de labellisation « Pays d'art et d'histoire », Programmation et valorisation du Site de la Plantelière

Opérateur (s) : Aurillac Agglomération

Calendrier de réalisation

2025 à 2029	En continu et à des niveaux divers en fonction des événements et opportunités partenariales, mise en place d'actions de valorisation des événements et d'actions partenariales éventuelles
-------------------	--

Coût prévisionnel

Nature des dépenses	Détail des coûts :	Coûts en € HT
Animation	Temps d'animation Chargé de mission PAT : 5 j /an	Voir fiche n°30
Animation/ Conseil / Etude/ Formation	Sans objet	-
Frais de fonctionnement	Sans objet	-
Autres frais	Sans objet	-
Total :		-

Financeurs potentiels

- Voir fiche n°30

Indicateurs

Indicateurs de suivi (et objectifs en fin de PAT)	
Indicateurs de résultat (et objectifs en fin de PAT)	

Fiche n°29 - Participer aux dynamiques inter-PAT dans une logique partenariale à échelles multiples

Axe D : CONSOLIDER, ANIMER ET VALORISER LA DYNAMIQUE COLLECTIVE ENTRE ACTEURS DE L'ALIMENTATION DURABLE

Objectif opérationnel D.2 : . Susciter une dynamique territoriale de projets collectifs et coopératifs ouverts à tous, basés sur une culture partagée de l'alimentation durable

Type de projet	Projet opérationnel
Année(s) de programmation	2025-2029
Maître d'ouvrage	Aurillac Agglomération

Contexte et objectif

Aurillac Agglomération a initié des échanges dès le démarrage de la démarche avec les Collectivités porteuses de PAT dans le Cantal et les départements voisins ainsi qu'au-delà avec plusieurs territoires de PAT. Certains d'entre eux ont été associés à des temps de réunions et de retours d'expériences car très inspirants pour nourrir les réflexions en local (PAT des Pyrénées Atlantiques sur le volet restauration collective et PAT du Grand Figeac notamment).

En outre, la plateforme France PAT anime le réseau national des PAT et organise des rencontres nationales et du partage de ressources.

La DRAAF AURA anime également la mise en place de deux réseaux à l'échelle départementale et régionale.

Aussi l'objectif du projet est de poursuivre cette dynamique d'échanges et de s'impliquer dans des réseaux de PAT à différentes échelles.

Descriptif

Le projet consiste à conduire plusieurs actions :

- la participation à la construction du réseau département interPAT Cantal ainsi qu'à celle du réseau régional interPAT AURA puis l'implication dans leur fonctionnement
- l'organisation de temps de rencontres avec les chargés de missions et élus référents des PAT de territoires limitrophes : PAT portés sur le département du Cantal et PAT du Grand Figeac notamment
- la participation aux rencontres nationales en lien avec France PAT
- la participation à des rencontres et événements de divers réseaux contribuant au partage d'expériences

Dynamiques partenariales et opérateur(s)

Partenaires pressentis: Toutes les structures pilotes de PAT du Cantal, de l'Auvergne-Rhône Alpes, de France ; France PAT ; DRAAF AURA ; DDT du Cantal

Dynamiques interPAT éventuelles : rencontres inter-PAT inscrites dans les différents plans d'actions des PAT

Autres dynamiques identifiées comme intéressantes pour le territoire : Sans objet

Croisement avec d'autres programmes / projets de la Collectivité : Sans objet

Opérateur (s) : Aurillac Agglomération

Calendrier de réalisation

2025	Participation à la construction du réseau département interPAT Cantal ainsi qu'à celle du réseau régional inter PAT AURA
2026	Participation aux dynamiques de réseaux divers
2027	Idem 2026
2028	Idem 2027
2029	Idem 2028

Coût prévisionnel

Nature des dépenses	Détail des coûts :	Coûts en € HT
Animation	Temps d'animation Chargés de mission PAT et Aroenvironnement - Filières : 5 à 6 j /an	Voir fiche n°30
Animation/ Conseil / Etude/ Formation	Sans objet	-
Frais de fonctionnement	Sans objet	-
Autres frais	Sans objet	-
Total :		-

Financeurs potentiels

- Voir fiche n°30

Indicateurs

Indicateurs de suivi (et objectifs en fin de PAT)	Nombre de réseaux dans lesquels Aurillac Agglomération est impliquée au titre du PAT (au moins 3)
Indicateurs de résultat (et objectifs en fin de PAT)	Nombre de projets portés en interPAT (au moins 1)

Fiche n°30 - Animer la mise en œuvre et conduire l'évaluation du PAT

Axe D : CONSOLIDER, ANIMER ET VALORISER LA DYNAMIQUE COLLECTIVE ENTRE ACTEURS DE L'ALIMENTATION DURABLE

Objectif opérationnel D.3 : . Piloter l'animation et la mise en œuvre du PAT dans un cadre partenarial

Type de projet	Projet opérationnel
Année(s) de programmation	2025-2029
Maître d'ouvrage	Aurillac Agglomération

Contexte et objectif

L'objectif est de doter la Collectivité en moyens humains suffisants pour conduire la mise en œuvre du PAT sur les cinq années du plan d'actions.

Descriptif

Il s'agit pour Aurillac Agglomération de disposer en continu d'un poste de chargé de mission pour animer la mise en œuvre, le suivi des indicateurs et l'évaluation du PAT, y compris animer les différents groupes de travail liés aux projets le nécessitant mais également conduire l'ingénierie financière et le pilotage de la communication.

Par ailleurs, comme détaillé notamment en fiche 17, un poste de chargé de mission Agro-environnement et filières viendra renforcer les moyens humains pour mener certaines des actions du PAT. Ce poste sera mis en place pour 3 ans à titre expérimental et fera l'objet d'une évaluation en fin de mission. Les modalités de poursuite et le périmètre géographique d'action seront alors redéfinis. Le prévisionnel s'appuie sur une hypothèse de prise de poste en janvier 2026.

Le poste de Chargé de Projet Petites Villes de Demain est également intégré au programme du PAT pour son appui d'ingénierie mené en 2025 sur la fiche 15.

Dynamiques partenariales et opérateur(s)

Partenaires pressentis: Tous les acteurs associés aux projets du PAT

Dynamiques interPAT éventuelles : Sans objet

Autres dynamiques identifiées comme intéressantes pour le territoire : Sans objet

Croisement avec d'autres programmes / projets de la Collectivité : Sans objet

Opérateur (s) : Aurillac Agglomération

Calendrier de réalisation

2025	Poste PAT : Animation, suivi des indicateurs, ingénierie financière, communication pour l'ensemble des projets à initier en 2025 et excepté le projet 15 Poste Petites Villes de Demain : conduite du projet 15
2026	Poste PAT : Animation, suivi des indicateurs, ingénierie financière, communication pour les projets exceptés le 10, 13 et le 17 Poste Agro-environnement et filière : conduite des projets 7, 9, 10, 13 et 17 et appui sur les projets 8, 18, 21 et 29
2027	Idem 2026
2028	Idem 2027
2029	Idem 2029

Le tableau ci-après récapitule le calendrier de mise en œuvre des projets sur les 5 années.

La répartition du temps de travail prévisionnel par projet et par agent est donnée à titre indicatif car le plan de charge sera amené à être actualisé en fonction de l'avancement des projets.

N° de projet	Année de mise en œuvre					Nombre total prévisionnel de jours consacrés à chaque Projet			Nombre de jours totaux prévisionnels
	2025	2026	2027	2028	2029	Poste PAT	Poste Agro-environnement et Filières	Poste Petites Villes de Demain	
1						54			54
2						27			27
3						25			25
4						27			27
5						77			77
6						32			32
7						10	18		28
8						19	5		24
9						10	17		27
10						5	44		49
11						65			65
12						56			56
13					*		9		9
14						25			25
15						30		20	50
16						25			25
17					*		540		540
18						184	24		208
19						54			54
20						23			23
21						25			25
22						22			22
23						40			40
24						25			25
25						25			25
26						40			40
27						24			24
28						25			25
29						25	3		28
30						64			64
31						37			37
TOTAL JOURS PREVISIONNELS SUR LA DUREE DU PAT						1100 Soit 1 ETP sur 5 ans	660 Soit 1 ETP sur 3 ans **	20 Soit 0,09 ETP sur 1 an	1780

*Sous réserve qu'à l'issue de l'expérimentation du poste sur 3 ans, la mission se prolonge avec des modalités et un périmètre géographique d'actions qui resteront à préciser.

** A l'issue de l'expérimentation, le poste pourra être prolongé selon des modalités et un périmètre géographique d'actions qui resteront à préciser.

Coût prévisionnel

Nature des dépenses	Détail des coûts :	Coûts en € HT
Animation	1 ETP Chargé de mission PAT : 220 j/ an dont 9 à 19 j/ an sur le volet évaluation/ communication/ volet administratif et financier 1 ETP Chargé de mission Agro-environnement et filières : 220 j /an Temps d'animation Chargé de projet Petites Villes de Demain : 20 j en 2025	1 ETP sur 5 ans 1 ETP sur 3 ans (modalités sur l'année 2029 à définir) Hors budget PAT
Animation/ Conseil / Etude/ Formation	Sans objet	-
Frais de fonctionnement	Sans objet	-
Autres frais	Sans objet	-
Total :		1,6 ETP sur 5 ans

Financeurs potentiels

- Voir fiche n°30

Indicateurs

Indicateurs de suivi (et objectifs en fin de PAT)	Temps de travail consacré à la mise en œuvre du PAT (2001 j)
Indicateurs de résultat (et objectifs en fin de PAT)	Taux de réalisation des projets (100%) Atteinte des objectifs de résultats liés à chaque projet

Fiche n°31 - Organiser la gouvernance du PAT

Axe D : CONSOLIDER, ANIMER ET VALORISER LA DYNAMIQUE COLLECTIVE ENTRE ACTEURS DE L'ALIMENTATION DURABLE

Objectif opérationnel D.3 : . Piloter l'animation et la mise en œuvre du PAT dans un cadre partenarial

Type de projet	Projet opérationnel
Année(s) de programmation	2025-2029
Maître d'ouvrage	Aurillac Agglomération

Contexte et objectif

Une démarche de concertation a été organisée et animée par Aurillac Agglomération pour l'élaboration du PAT. Elle a permis la mobilisation de nombreux acteurs et partenaires de l'alimentation sur le territoire (environ 150 personnes ayant contribué activement à la construction du plan d'actions) réunis en large assemblée (3 rencontres) ou dans le cadre de groupes de travail thématiques (12 réunions) entre juin 2023 et janvier 2025. Ont été également organisées 4 réunions de Comité de Pilotage et 8 présentations de l'avancement de la démarche en Bureau Communautaire.

Ce processus de construction collective a mis en exergue des besoins et attentes importants qui sont traduits dans les différentes propositions formulées. Une telle dynamique est porteuse de sens pour l'action publique et privée ; elle est aussi engageante pour chacun et l'est particulièrement pour la Collectivité qui l'a initiée.

Elle a mis aussi en évidence la complémentarité des différents acteurs à travers leurs domaines de compétences et leurs actions propres ; d'où aussi le besoin de synergies et de coordination pour favoriser une mobilisation large, l'engagement de chacun et une action cohérente et coordonnée.

Cette gouvernance doit procurer :

- un cadre de réflexion et de travail collectif qui permette de suivre le devenir des propositions formulées mais aussi d'en élaborer de nouvelles et qui s'articule avec la gouvernance propre à la collectivité ;
- un cadre opérationnel efficace dans lequel les responsabilités et rôles de chacun sont clairs et au sein duquel les implications et interventions de chacun sont coordonnées.

Descriptif

En articulation avec les instances prévues en fiches projets 24 et 27, il s'agira de s'appuyer sur ce qui a été initié dans le cadre de l'élaboration du PAT et d'identifier différents niveaux de participation et les acteurs à associer à chacun d'entre eux : qu'il s'agisse d'information, de consultation, de concertation (dans le sens de se projeter ensemble) et d'articulation à la décision. Les modalités de travail en interservices seront également posées.

Dynamiques partenariales et opérateur(s)

Partenaires pressentis: Tous les acteurs associés aux projets du PAT

Dynamiques interPAT éventuelles : Sans objet

Autres dynamiques identifiées comme intéressantes pour le territoire : Sans objet

Croisement avec d'autres programmes / projets de la Collectivité : Sans objet

Opérateur (s) : Aurillac Agglomération

Calendrier de réalisation

2025	Mise en place de la gouvernance du PAT
2026	Réunion des instances de gouvernance
2027	Idem 2027
2028	Idem 2028
2029	Idem 2029

Coût prévisionnel

Nature des dépenses	Détail des coûts :	Coûts en € HT
Animation	Temps d'animation Chargé de mission PAT : 5 à 8 j /an	Voir fiche n°30
Animation/ Conseil / Etude/ Formation	Sans objet	-
Frais de fonctionnement	Frais de bouche et petit matériel	5 000
Autres frais	Sans objet	-
Total :		5 000

Financeurs potentiels

- Voir fiche n°30

Indicateurs

Indicateurs de suivi (et objectifs en fin de PAT)	Mise en place des instances de gouvernance
Indicateurs de résultat (et objectifs en fin de PAT)	Taux de participation aux différentes instances de gouvernance (70%)