

Synthèse du diagnostic alimentaire territorial de la Communauté de communes du Pays de Lapalisse

L'agriculture de notre territoire :

- D'après le recensement agricole de 2020, on trouve 230 exploitations sur 23 928 ha agricoles. Comme dans la plupart des départements français, on observe **une forte baisse du nombre de structure en 10 ans** : - 21,8 % sur notre intercommunalité. On compte un tiers des structures qui produisent sous signes de qualité.

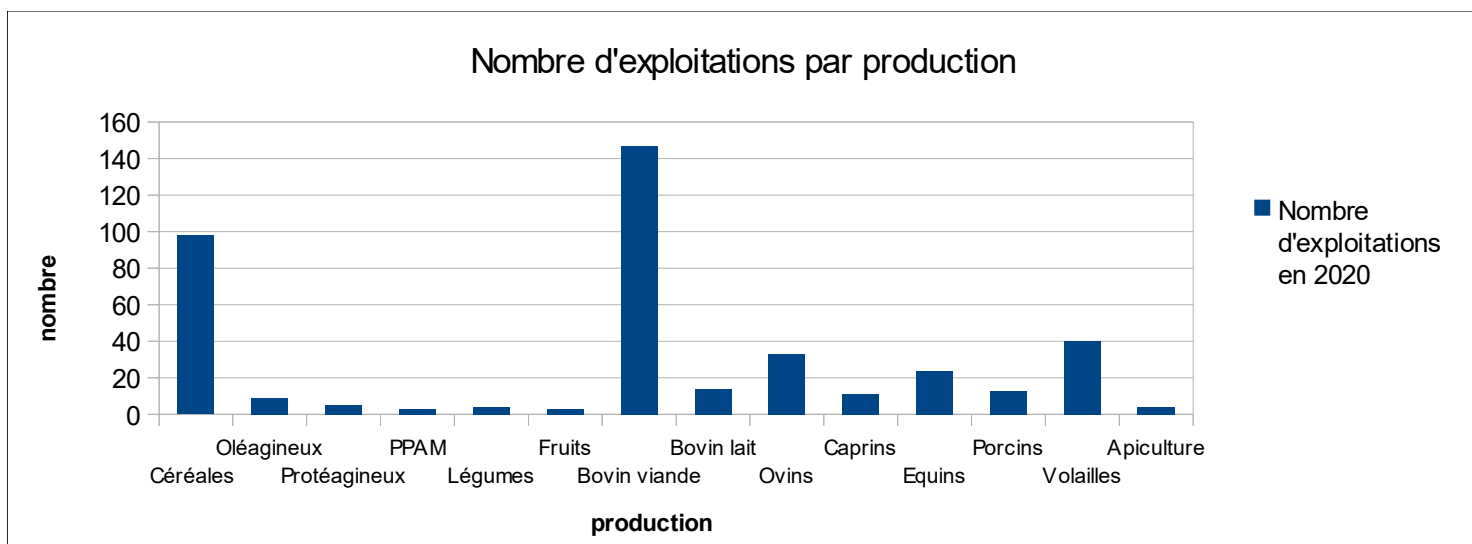


Figure 1 : Répartition par type de production

- **En 2022, 57 agriculteurs ont plus de 58 ans. Actuellement, la moyenne des installations sur le territoire est de 7 par an.** La pérennité de la production agricole est menacée par le manque d'attractivité du métier et la difficulté à investir financièrement pour la reprise d'une exploitation agricole. La problématique du devenir des terrains les moins facilement exploitables va se poser dans les années à venir, ainsi que des logements pour accueillir les nouveaux installés ou les cédants.
- Des initiatives sur la diversification des productions, des moyens de commercialisation, ou des activités d'accueil de public :

D'après les résultats de l'enquête, **18 % des exploitations agricoles de la communauté de communes sont diversifiées** sur les 230 structures recensées en 2020. Parmi elles, 23 font de la vente en circuit court, 22 transforment leur production et 7 font de l'accueil à la ferme.

Parmi les productions réalisées sur les exploitation agricoles diversifiées, on retrouve une majorité de bovins viande, puis de volailles de chairs et pondeuses, et diverses autres productions (chevaux, horticulture, PPAM, fromages de chèvre, miel et céréales).

Les principales localisations de vente sont *sur la ferme ou auprès des clients par livraison*. Certains font les marchés ou approvisionnent des commerces locaux. Il existe qu'une seule initiative collective actuellement : l'AMAP.

Les principaux outils de la filière alimentaire sur notre territoire :

- L'abattoir et atelier de découpe pour la production porcine Tradival
- L'huilerie de Lapalisse, qui transforme divers fruits et graines oléagineuses
- Le moulin de la Figourdine, minoterie locale pour la production de farine de céréales
- Les transports TVE Logistique qui sont habilités pour faire du commerce réfrigéré par camion.

Synthèse des enjeux de la production de produits alimentaires :

- ✓ *Favoriser le renouvellement des générations en agriculture,*
- ✓ *Diversifier les productions et filières de produits,*
- ✓ *Maintenir une production agricole dans un contexte à risques au niveau économique, géopolitique et climatique.*

La restauration collective publique sur le territoire communautaire :

Elle comprend les 7 cantines des écoles périphériques de Lapalisse, la cuisine du collège, la cuisine commune à l'EHPAD François Grèze et à la Communauté de Communes. Le nombre de convives servis est variable, allant de 20 couverts à plus de 800...

Les problèmes rencontrés dans l'approvisionnement local et de qualité sont *le manque de connaissances des producteurs, les volumes fournis et le prix de certains produits*.

La restauration commerciale :

Elle est représentée par une quinzaine de structures. Une majorité sont sur Lapalisse mais l'on en trouve ponctuellement dans les autres communes. Deux structures sont équipées pour servir plus de 150 couverts, les autres étant plutôt avec une capacité d'une cinquantaine de couverts.

Quelques restaurants s'approvisionnent avec des produits locaux et/ou de qualité car il y a un *vrai engagement de la part de leur gérant d'entrer dans une démarche d'approvisionnement local*. Ce n'est pas dans la culture d'achat de ces commerçants de démarcher les producteurs du territoire. Néanmoins, certains freins sont ressortis des entretiens : *la multiplication du nombre de fournisseurs, le problème des volumes d'achat et le manque de logistique* pour rassembler les divers produits en un seul lieu. Le coût pouvant être répercuté sur le prix du repas, il n'est pas souvent cité comme un frein majeur.

Les commerces alimentaires :

Ils sont diversifiés et presque exclusivement sur Lapalisse. Cela va du rayon épicerie au sein d'un restaurant aux supermarchés. Les structures qui dépendent d'une enseigne de la grande distribution, ont des engagements auprès de la marque pour écouler un certain volume de produits fournis par les grands groupes dont ils relèvent (Les Mousquetaires, Carrefour, Casino). Ils ont souvent une marge de manœuvre plus faible pour s'approvisionner avec des produits locaux, **environ 20% du total de leur produits**.

Il n'y a donc que l'épicerie biologique qui a le choix de travailler avec les fournisseurs souhaités, du moment qu'ils soient certifiés « Agriculture Biologique ».

Les principales remarques qu'ont fait les dirigeants de ces commerces sont les **problèmes de volume et régularité dans l'approvisionnement** en produits locaux. La logistique et la multiplicité des fournisseurs viennent ensuite dans les freins identifiés.

Une initiative collective : l'Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne (AMAP) de Lapalisse, elle est constituée de producteurs et consommateurs qui contractualisent entre eux afin de sécuriser la production locale en produits de qualité.

Les habitudes de consommation alimentaire des personnes vivant sur le territoire communautaire :

Une enquête a été menée auprès des 3500 ménages du territoire, 8,5 % d'entre eux ont répondu. Les résultats nous ont donnés des pistes de travail pour favoriser la reterritorialisation de la consommation.

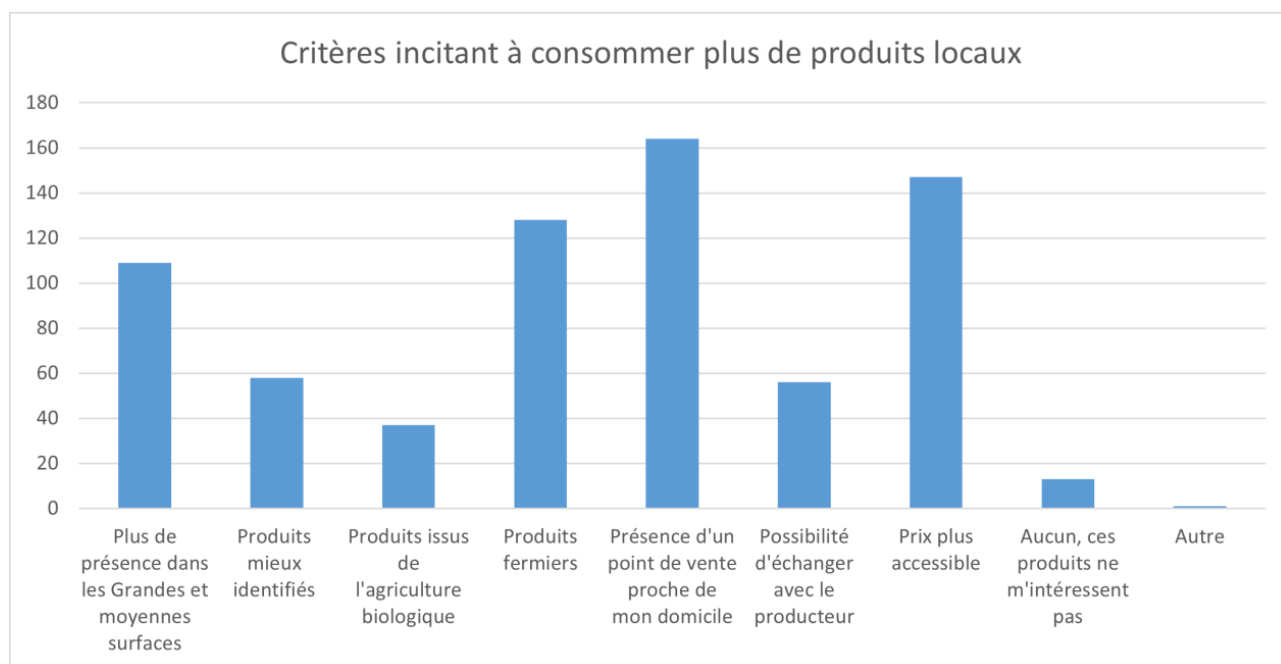


Figure 2 : souhaits des consommateurs pour favoriser la consommation de produits locaux

Concernant l'identification des produits de qualité, l'enquête a permis d'identifier un manque de connaissances globales sur les différents signes de qualité.

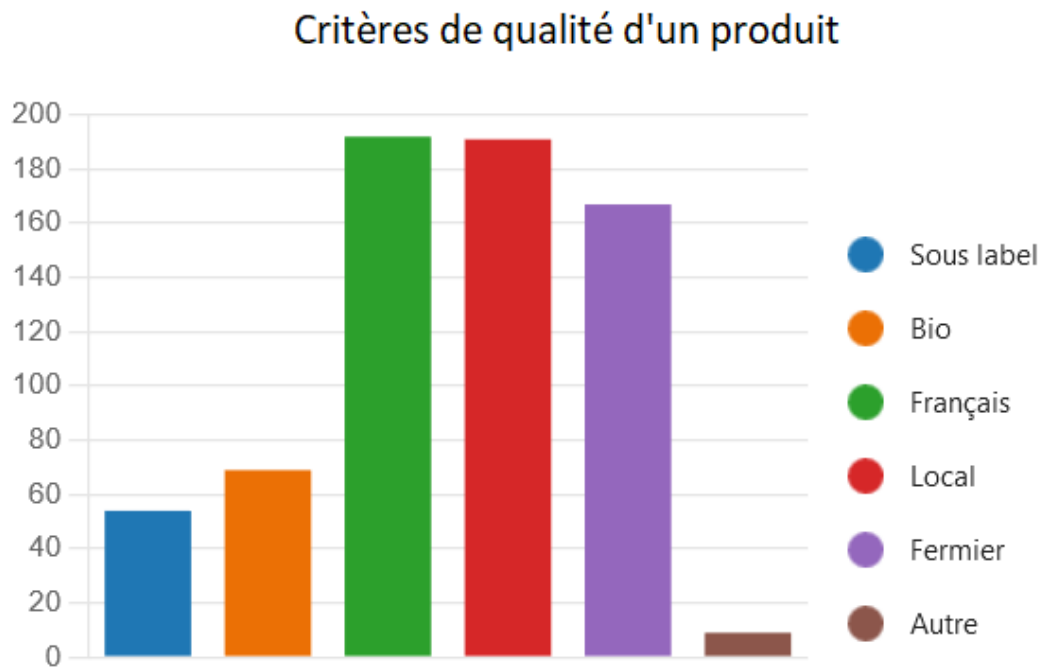


Figure 3 : Avis des consommateurs sur les critères de qualité d'un produit

Les enjeux de la reterritorialisation de l'alimentation se situent principalement autour de la problématique du *temps passé à s'approvisionner et du coût financier*. La réflexion sur un ou des *points de vente de produits locaux* est à mener, ainsi que sur la *diversification des produits* proposés. La méconnaissance de l'alimentation durable peut être améliorée par des *informations et formations dispensées à divers publics*.

La précarité alimentaire :

C'est une problématique présente sur notre territoire. Divers acteurs œuvrent pour lutter contre ce problème. Le Projet Alimentaire Territorial communautaire devra prendre en compte cet aspect lors de la construction de sa stratégie alimentaire et de l'élaboration de son plan d'action.