

Communauté
de CommunesHaut Limousin
en MarcheEXTRAIT DU REGISTRE DES DELIBERATIONS
DU CONSEIL COMMUNAUTAIRE DE LA COMMUNAUTÉ
DE COMMUNES DU HAUT LIMOUSIN EN MARCHE

SEANCE DU 20 JUIN 2022

2022_094

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL
1SEMESTRE 2022

L'an deux mille vingt-deux, le vingt juin à dix-huit heures, le Conseil de la Communauté de Communes du Haut Limousin en Marche, dûment convoqué, s'est réuni à l'Espace du Rocher de Magnac-Laval (87190), sous la présidence de Monsieur PERRIN, Président.

Date de convocation du Conseil de Communauté : 13 juin 2022.

Nombre de conseillers		BACHELLERIE Pierre, BAMBAGINI Martine, BARRIERE Jean-Paul, BERGER Odile, BOULLE Jean-Claude, BOUX Michel, BREGEAUD Laurent, COINDEAU Yvette, COURTILOUX Vincent, DAMAR Vincent, DAVID Daniel, DE LA SALLE Jacques, DELPEUCH Dominique, DESBORDES Marie-Hélène, DRIEUX Sophie, DUFOURD Jacques, ESCLAMADON, Jean-Marie, FILLOUX Virginie, FIOUX Alain, GAINAND Jean-Pierre, GENTY Guillaume, GORIN Claudine, GUILLON Jean-Claude, GUILLOT Olivier, IMBERT Ginette, JACQUIER Christian, JOUANNY Alain, LACHAISE Joël, LAUREN-DUSSY Claudine, LAVERGNE Michel, LAVERGNE Viviane, MARCOUX-LESTIEUX Patricia, MAITRE Daniel, MARTIN Bernard, MARTIN Francis, MOREAU Pierre-Charles, NAVARRE Michel, NIVARD Fabrice, NOUGIER Serge, OVAN Nicolas, PAILLER Alain, PERRIN Jean-François, PEYRONNET Claude, PIVETEAU Michel, REYNAUD Gilles, ROCH Jean-Marie, ROUET Jean-Louis, ROUMILHAC Pierre, SAILLARD Madeleine, SCHIRA Bruno, SINGEOT Anne-Marie, THEVENOT Pierrette,
En exercice	62	
Titulaires Présents	52	
Suppléants Présents	4	
Pouvoirs titulaires	3	
Votants	59	

PRÉSENTS Suppléants : CAILLAUD Didier, DACKOW Jean-Michel, NOEL Marie-Thérèse, ROUSSEAU Michel.

POUVOIRS hors suppléant :

- AUBRUN Lynda qui donne pouvoir à OVAN Nicolas,
- GUIBERT Xavier qui donne pouvoir à BAMBAGINI Martine,
- MAURY Alice qui donne pouvoir à SINGEOT Anne-Marie.

Excusés : BREGEON Pascal, COMBECAU Pascal, LONDEIX Colette.

Assistaient également à la séance des délégués suppléants.

Monsieur Guillaume GENTY est élu secrétaire de séance.

Madame Anne-Marie SINGEOT, Conseillère Déléguée en charge du Plan Alimentaire Territorial et du Plan Climat Air Énergie Territorial, s'exprime en ces termes :

Prévus dans la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014 (Art 39), les Projets Alimentaires Territoriaux s'appuient sur un diagnostic partagé faisant un état des lieux de la production agricole et alimentaire locale, du besoin alimentaire du bassin de vie, tout en identifiant les atouts et contraintes socio-économiques et environnementales du territoire. Élaborés de manière concertée à l'initiative des acteurs d'un territoire, ils visent à donner un cadre stratégique et opérationnel à des actions partenariales répondant à des enjeux sociaux, environnementaux, économiques et de santé. L'alimentation devient alors un axe intégrateur et structurant de mise en cohérence des politiques sectorielles sur ce territoire.

Article L. 111-2-2 du code rural et de la pêche maritime explicite : « *Les projets alimentaires territoriaux mentionnés au III de l'article L. 1 sont élaborés de manière concertée avec l'ensemble des acteurs d'un territoire et répondent à l'objectif de structuration de l'économie agricole et de mise en œuvre d'un système alimentaire territorial. Ils participent à la consolidation de filières territorialisées, à la lutte contre le gaspillage et la précarité alimentaires et au développement de la consommation de produits issus de circuits courts, en particulier relevant de la production biologique.*

À l'initiative de l'État et de ses établissements publics, des collectivités territoriales, des associations, des groupements d'intérêt économique et environnemental définis à l'article L. 315-1, des agriculteurs et d'autres acteurs du territoire, ils répondent aux objectifs définis dans le plan régional de l'agriculture durable et sont formalisés sous la forme d'un contrat entre les partenaires engagés. Ils s'appuient sur un diagnostic partagé de l'agriculture et de l'alimentation sur le territoire et la définition d'actions opérationnelles visant la réalisation du projet. Ils peuvent mobiliser des fonds publics et privés. Ils peuvent également générer leurs propres ressources. »

Le PAT a été initié en 2019 par le Pays du Haut Limousin, qui regroupait la Communauté de Communes du Haut Limousin en Marche et la Communauté de Communes de Gartempe Saint-Pardoux. Un comité de pilotage a été constitué avec des représentants de la sphère publique et de la sphère privée. Les premiers échanges ont été initiés en 2019, permettant d'aboutir à un diagnostic alimentaire du territoire, validé par le Conseil d'Administration du Pays. Des ateliers se sont tenus début 2021 afin d'aboutir à l'écriture d'un plan d'actions. Au 1^{er} Septembre 2021, le Pays du Haut Limousin a été intégré à la Communauté de Communes du Haut Limousin en Marche, qui assume à présent le portage du Projet Alimentaire Territorial. Quatre axes stratégiques ont été retenus, pour un total de 14 actions. L'ensemble des fiches d'actions et leur description, ainsi que l'intégralité du diagnostic se trouvent en annexe à cette délibération.

AXES STRATÉGIQUES :

AXE 1 : Développer une agriculture résiliente et durable en favorisant la diversité agricole

4 actions identifiées :

1. Identifier le foncier disponible pour l'installation agricole ;
2. Installer des maraîchers en partenariat avec la SCIC Ceinture Verte Terroir de Limoges ;
3. Accompagner des projets d'installation agricole ou de commercialisation de produits locaux ;
4. Développer des espaces-test de prairies fleuries mellifères pour la préservation des pollinisateurs.

AXE 2 : Promouvoir une alimentation favorable à la santé, adaptée et de qualité de 0 à 100 ans

3 actions identifiées :

1. Organiser une journée événementielle de sensibilisation à l'alimentation-santé : le Forum de l'Alimentation ;
2. Créer un potager et une serre pédagogique en lien avec les accueils de loisirs ;
3. Créer une plateforme d'entraide alimentaire en ligne.

AXE 3 : Faire de la restauration collective un vecteur des bonnes pratiques alimentaires

4 actions identifiées :

1. Créer un annuaire des producteurs locaux ;
2. Organiser des formations pour les personnels de cantine ;
3. Créer des cahiers de recettes avec les élèves à l'école élémentaire ;
4. Accompagner les projets "Mon Économie Solidaire et Sociale à l'école" en lien avec l'alimentation.

AXE 4 : Valoriser les filières agricoles locales

4 actions identifiées :

1. Créer un annuaire des producteurs locaux à l'usage des hébergeurs locaux ;
2. Faire une étude des filières agricoles ;
3. Soutenir la filière ovine dans ses trois aspects : viande, lait et laine ;
4. Accompagner la réflexion autour de la création d'un atelier de transformation.

Vu le Code général des collectivités territoriales, et notamment son article L5211-49-1,

Vu le Code rural et de la pêche maritime, et notamment son article L111-2,

Vu la loi no 2014-1170 d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014 introduisant la notion des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)

Le Conseil Communautaire, après en avoir délibéré :

DECIDE

Article 1 : De confirmer la volonté de la communauté de communes du Haut Limousin en Marche de poursuivre le Projet Alimentaire Territorial du Pays du Haut Limousin et d'en assumer le portage.

Article 2 : De confirmer la volonté de mener les actions proposées dans le plan d'actions.

Article 3 : D'autoriser Monsieur le Président, ou son représentant, à signer tout document se rapportant à ce projet, notamment l'engagement des dépenses correspondantes et la sollicitation de partenariats et des subventions.

Article 4 : D'autoriser Monsieur le Président, ou son représentant, à engager toute action ou décision en lien avec le Projet Alimentaire Territorial Haut Limousin.

Article 5 : Le périmètre du Projet Alimentaire Territorial est celui des deux communautés de communes Haut Limousin en Marche et Gartempe Saint-Pardoux, ces deux EPCI intervenant sur leur territoire respectif pour la mise en œuvre des actions qui les concernent. Lors de la réalisation d'un projet commun, les deux communautés de communes désignent conjointement le maître d'ouvrage et précisent la prise en charge financière de chacun ainsi que le détail de l'action et la sollicitation des aides publiques.

Adoptée à l'unanimité

Le Président,

Signé électroniquement par : Le

Président

Date de signature : 07/07/2022

Qualité : Signature des ACTES par le

Président

Jean-François PERRIN

La présente délibération, à supposer que celle-ci fasse grief, peut faire l'objet, dans un délai de 2 mois à compter de sa notification, d'un recours contentieux auprès du Tribunal administratif de Limoges ou d'un recours gracieux auprès de la Communauté, étant précisé que celle-ci dispose alors d'un délai de deux mois pour répondre. Un silence de deux mois vaut alors décision implicite de rejet. La décision ainsi prise, qu'elle soit expresse ou implicite, pourra elle-même être déférée à ce même tribunal administratif dans un délai de deux mois.



PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

DOSSIER DE PRÉSENTATION

DIAGNOSTIC - AXES STRATÉGIQUES - PLAN D' ACTIONS -
FICHES ACTION

MARS 2022

TABLE DES MATIÈRES

CONTEXTE DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL	3
1.1. Contexte national	3
1.2. Contexte régional	5
1.3. Contexte local	7
DIAGNOSTIC	8
2.1. Diagnostic socio-économique	8
Démographie	8
Répartition d'âge	9
Composition des ménages	11
Catégories socioprofessionnelles	11
Revenu médian	12
Alimentation et santé	13
Précarité Alimentaire	14
Restauration collective	16
Gaspillage alimentaire	20
Conclusion	22
2.2. Diagnostic agricole	24
Foncier agricole	24
Filière bovine	26
Filière ovine	27
Filière caprine	29
Filière avicole	29
Filière porcine	29
Filière maraîchère et arboricole	30
Cultures et productions céréalières	31
Apiculture, plantes médicinales et autres productions à forte valeur ajoutée	32
Autres filières	32
Transformation	32
Formations	33
Conclusion	34
AXES STRATÉGIQUES DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL	39
AXE 1- Foncier agricole	39
AXE 2 - Alimentation et santé	40
AXE 3 - Restauration collective	41
AXE 4 - Valorisation des produits locaux	42

CONTEXTE DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

1.1. Contexte national

Prévus dans la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014 (Art 39), les **Projets Alimentaires Territoriaux s'appuient sur un diagnostic partagé faisant un état des lieux de la production agricole et alimentaire locale, ainsi que du besoin alimentaire du bassin de vie, tout en identifiant les atouts et contraintes socio-économiques et environnementales du territoire.**

Élaborés de manière concertée à l'initiative des acteurs d'un territoire, ils visent à donner un cadre stratégique et opérationnel à des actions partenariales répondant à des enjeux sociaux, environnementaux, économiques et de santé. **L'alimentation devient alors un axe intégrateur et structurant de mise en cohérence des politiques sectorielles sur ce territoire.**

À la suite du premier appel à projets lancé dans le cadre du Programme National pour l'Alimentation en 2015, de nombreuses initiatives contribuant aux dynamiques de PAT ont vu le jour. Les PAT donnent un cadre stratégique et opérationnel aux actions répondant aux trois enjeux suivants :

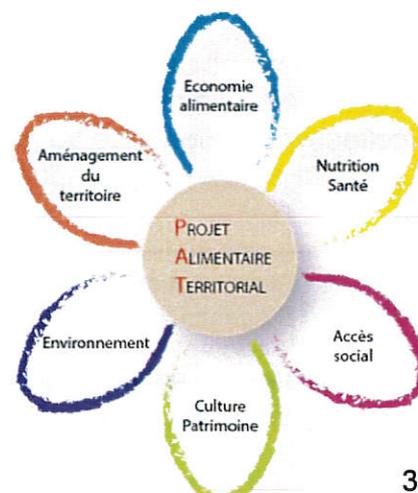
Une dimension économique : structuration et consolidation des filières dans les territoires, rapprochement de l'offre et de la demande, maintien de la valeur ajoutée sur le territoire, contribution à l'installation d'agriculteurs et à la préservation des espaces agricoles.

Une dimension environnementale : développement de la consommation de produits locaux et de qualité, valorisation des pratiques respectueuses de l'environnement, préservation de la ressource en eau et des paysages, lutte contre le gaspillage alimentaire.

Une dimension sociale : éducation alimentaire, création de liens, accessibilité sociale, don alimentaire, valorisation du patrimoine.

L'alimentation devient un facteur structurant qui ouvre le champ à six thématiques qui doivent être travaillées de manière transversale :

- Économie alimentaire
- Nutrition / Santé
- Accès social
- Culture / Patrimoine
- Environnement
- Aménagement du territoire



Les PAT s'appuient sur des **partenaires locaux publics et privés** et visent à créer une instance de gouvernance afin d'assurer leur réussite. Du fait de leur nature, les PAT sont liés à différents schémas d'aménagement et plan environnementaux du territoire (PLUi¹, Agenda 21², SRADDET³, stratégie touristique, PCAET⁴, etc...)

Certains textes de loi encadrent les PAT. L'article 39 de la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt définit la notion de projets alimentaires territoriaux dans le code rural :

Article L. 111-2-2 du code rural et de la pêche maritime :

« Les projets alimentaires territoriaux mentionnés au III de l'article L. 1 sont élaborés de manière concertée avec l'ensemble des acteurs d'un territoire et **répondent à l'objectif de structuration de l'économie agricole et de mise en œuvre d'un système alimentaire territorial**. Ils participent à la **consolidation de filières territorialisées**, à la **lutte contre le gaspillage et la précarité alimentaires** et au **développement de la consommation de produits issus de circuits courts**, en particulier relevant de la **production biologique**.

À l'initiative de l'État et de ses établissements publics, des collectivités territoriales, des associations, des groupements d'intérêt économique et environnemental définis à l'article L. 315-1, des agriculteurs et d'autres acteurs du territoire, ils répondent aux objectifs définis dans le plan régional de l'agriculture durable et **sont formalisés sous la forme d'un contrat entre les partenaires engagés**. Ils s'appuient sur un diagnostic partagé de l'agriculture et de l'alimentation sur le territoire et la définition d'actions opérationnelles visant la réalisation du projet. Ils peuvent mobiliser des fonds publics et privés. Ils peuvent également générer leurs propres ressources ».

Depuis 2014, de nombreux textes législatifs visent à encadrer et à développer les Projets Alimentaires Territoriaux par le biais des circuits courts et de la structuration des différentes filières agricoles à l'échelle locale. Plus important encore, **ils encouragent à concevoir l'alimentation comme une politique à part entière**.

Parallèlement aux PAT, **le contexte de la restauration collective a également évolué** grâce à des mesures visant à encadrer l'approvisionnement de la restauration collective publique. La loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable (EGALIM) du 30 octobre 2018 est issue

¹ Plan Local d'Urbanisme intercommunal.

² L'Agenda 21 est un programme d'action pour le développement durable au XXI^e siècle. Il a été adopté lors du Sommet de la Terre de Rio, en 1992.

³ Schéma Régional d'Aménagement, de Développement Durable et d'Égalité des Territoires

⁴ Plan Climat-Air Énergies Renouvelables.

des Etats Généraux de l'Alimentation⁵. Elle s'applique à **renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits en restauration collective**, ainsi qu'à favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous. Elle **fixe des quotas d'approvisionnement à la restauration collective publique** :

- 50% de produits durables ou sous signes d'origine et de qualité, dont 20% bio,
- Interdiction du plastique à usage unique,
- Intensification de la lutte contre le gaspillage alimentaire,
- Un menu végétarien par semaine.

Enfin, **une loi sur l'aménagement des espaces agricoles devrait faciliter la diversification d'activités des exploitations agricoles**. La loi portant évolution du logement, de l'aménagement et du numérique (ELAN) du 23 novembre 2018 donne autorisation dans les zones agricoles (A) ou naturelles (N) d'un PLU ou PLUi, de

« **constructions et installations nécessaires à la transformation, au conditionnement et à la commercialisation des produits agricoles**, lorsque ces activités constituent le prolongement de l'acte de production, dès lors qu'elles ne sont pas incompatibles avec l'exercice d'une activité agricole, pastorale ou forestière sur le terrain sur lequel elles sont implantées et qu'elles ne portant pas atteinte à la sauvegarde des espaces naturels et des paysages. L'autorisation d'urbanisme est soumise pour avis à la commission départementale de la préservation des espaces naturels, agricoles et forestiers (CDPENAF). » (Article L.161-4 et L.151-11 du Code de l'urbanisme).

1.2. Contexte régional

Le Haut Limousin se situe en **Nouvelle-Aquitaine, région de premier rang national et européen en matière de production agricole**. La surface agricole utile (SAU) de la Région représente 50 % du territoire et 14,6 % de la SAU Nationale. À cela s'ajoutent 30 % de forêts, donnant un caractère fortement agricole à la Région.

En 2013, la Région Nouvelle-Aquitaine comptait 76 400 exploitations pour 123 700 unités de travail agricole (UTA) en emploi direct, ainsi que 49 000 équivalents temps plein en emploi indirect (transformation, industrie, etc.). **Les vins AOC et les céréales représentent la plus grande part de cette économie agricole, ainsi que des emplois qui en découlent**. La Nouvelle-Aquitaine est la deuxième région viticole de France, avec 228 000 ha de vignobles.

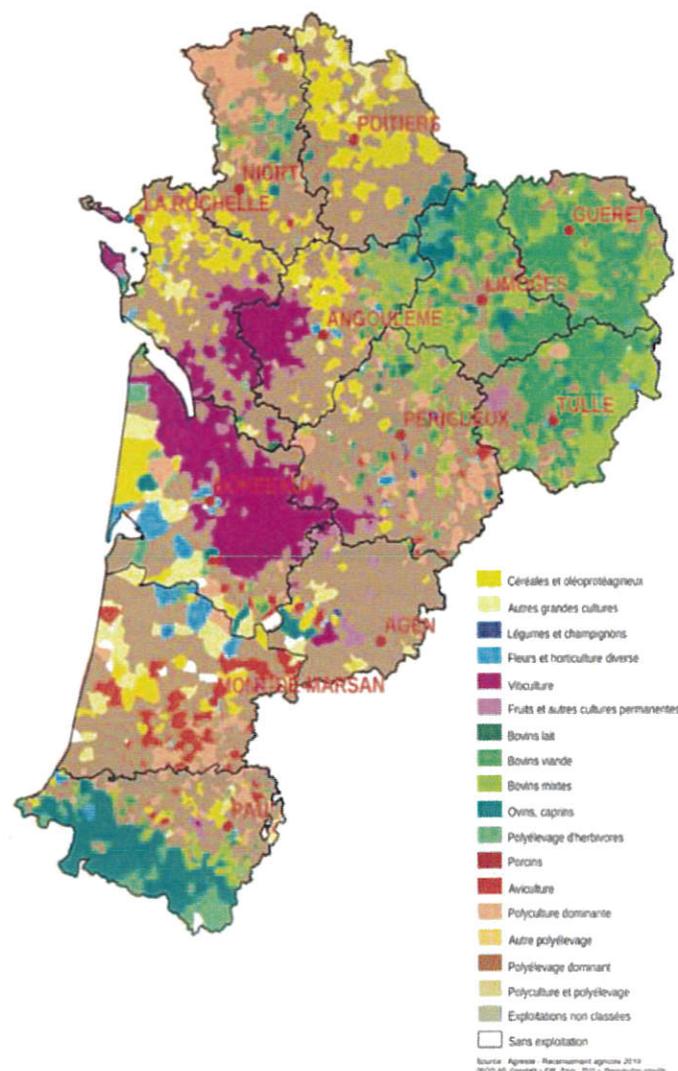
⁵ En France, les États généraux de l'alimentation (abrégiés en EGA ou en EGAlim) sont des assemblées des représentants de toutes les parties prenantes de l'alimentation sous tous ses aspects qualitatifs, quantitatifs et sécuritaires du producteur au consommateur via la transformation, la distribution des produits et les pouvoirs publics. Il y a eu deux États généraux de l'alimentation, les EGA lancés par le Premier ministre Lionel Jospin en 2000 et les EGA lancés par le président Emmanuel Macron en 2017. En 2018, la loi Alimentation est issue des États généraux de l'alimentation de 2017.

Les productions agricoles sur la région sont assez diversifiées, bien que chacune soit sectorisée en fonction des territoires. Le Cognaçais et le Bordelais sont des régions viticoles par excellence ; les grandes cultures (près de 20 % de la valorisation régionale et 15 % des emplois) sont plus largement développées en plaine : Charentes, Poitou et Lot et Garonne, où on trouve des céréales et des oléagineux. Le maïs grain est cultivé dans ces mêmes zones, mais également dans les Landes et les Pyrénées-Atlantiques. **La production de légumes et fruits est plus discrète**, même si certaines productions représentent une valeur économique et culturelle importante (pommes de Corrèze, pruneau d'Agen, noix de Dordogne, etc). On trouve aussi des musées ou autres objets culturels liés à ses productions, comme c'est le cas de l'écomusée de la Noix à Castelnaud-la-Chapelle (24).

La Haute-Vienne, ainsi que toute l'ancienne région Limousin, sont principalement tournées vers des productions de petits et gros ruminants, notamment l'ovin et le bovin. Dans les productions animales, **l'élevage ovin est surreprésenté notamment grâce au territoire du Haut Limousin.** Ces élevages sont surtout destinés à la consommation de viande, puisque la production laitière est peu présente sur le territoire régional de manière générale. La Haute-Vienne se démarque aussi par sa production de maïs grains, d'oléagineux et de fourrages.

L'élevage ovin est également très présent dans les Pyrénées-Atlantiques, bassin de l'Ossau-Iraty. L'élevage caprin et porcin est peu présent en règle générale sur le territoire de la nouvelle région, de même que la volaille. Celle-ci a quelques niches dans les Landes et la Dordogne, notamment de canard gras. De manière générale, c'est sur cette même zone que l'on retrouve la plupart des zones herbacées de la Nouvelle-Aquitaine. Le reste du territoire Néo-Aquitain est plutôt constitué de polyélevage⁶.

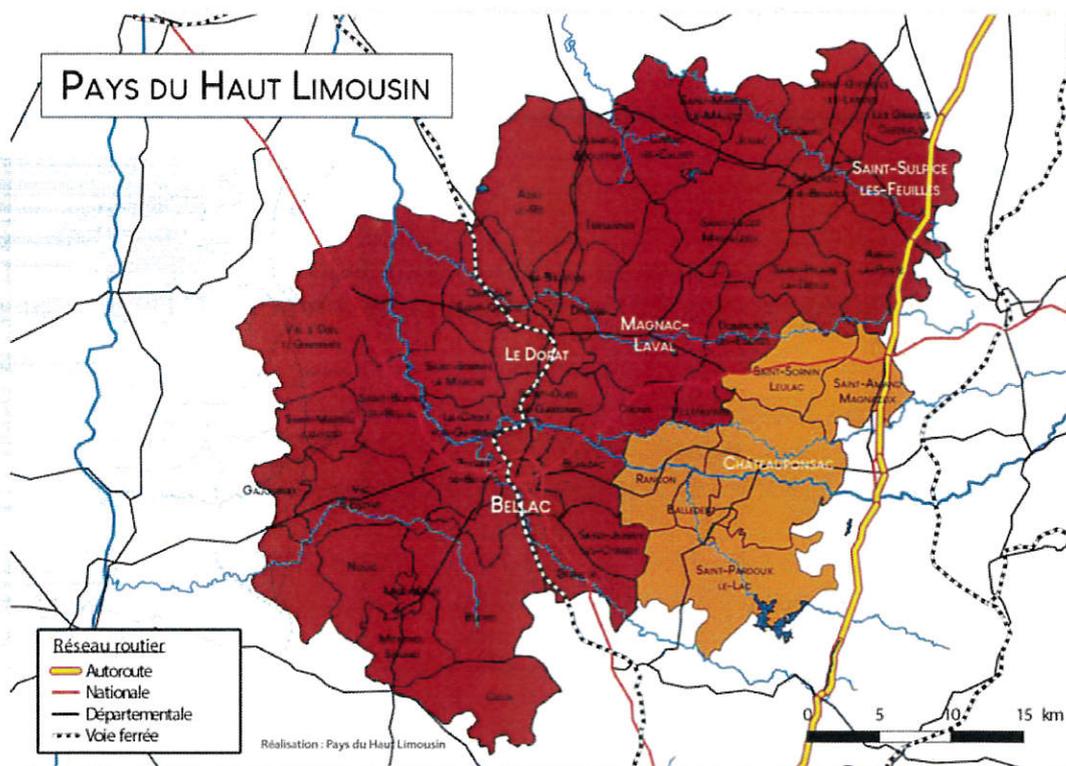
Répartition spatiale de l'orientation technico-économique principale des communes de la région Nouvelle-Aquitaine. Source : DRAAF Nouvelle-Aquitaine



⁶ Toutes les données de ce chapitre sont issues du rapport AcclimaTerra de 2018.

1.3. Contexte local

Le PAT du Haut Limousin regroupe deux EPCI : les Communautés de Communes du Haut Limousin en Marche et Gartempe - Saint-Pardoux. **Le profil et l'histoire de ces deux entités étant relativement liés, cette échelle semble pertinente pour réaliser le projet.**



Le Pays du Haut Limousin – Axe routier et voie d'eau. Réalisation : M. Clergeau

Ce périmètre permet en effet le développement d'un ensemble diversifié d'actions tout en conservant un ancrage local fort. Le projet alimentaire doit permettre de donner une image positive et dynamique d'un territoire moderne tourné vers ses habitants et leur bien-être, un territoire prêt à accueillir de nouvelles populations autant que des touristes de passage dans des paysages préservés et nourriciers.

Préalable au projet, **un diagnostic des productions agricoles et des aspects socioéconomiques du territoire a été réalisé**. Un comité de pilotage composé des collectivités ainsi que de différents partenaires publics et privés a ensuite été créé. Pour finir, des ateliers de travail ont été animés en partenariat avec la Chambre d'Agriculture de la Haute-Vienne. En tant que maître d'ouvrage du projet, le Conseil d'Administration du Pays du Haut Limousin a validé les actions et plans de financement s'y rattachant. Il en a aussi assumé la mise en œuvre. **Le Pays du Haut Limousin a coordonné les actions du PAT jusqu'en septembre 2021, l'action se poursuit sous maîtrise d'ouvrage Communauté de Communes du Haut Limousin en Marche depuis fusion de ces deux entités.**

DIAGNOSTIC

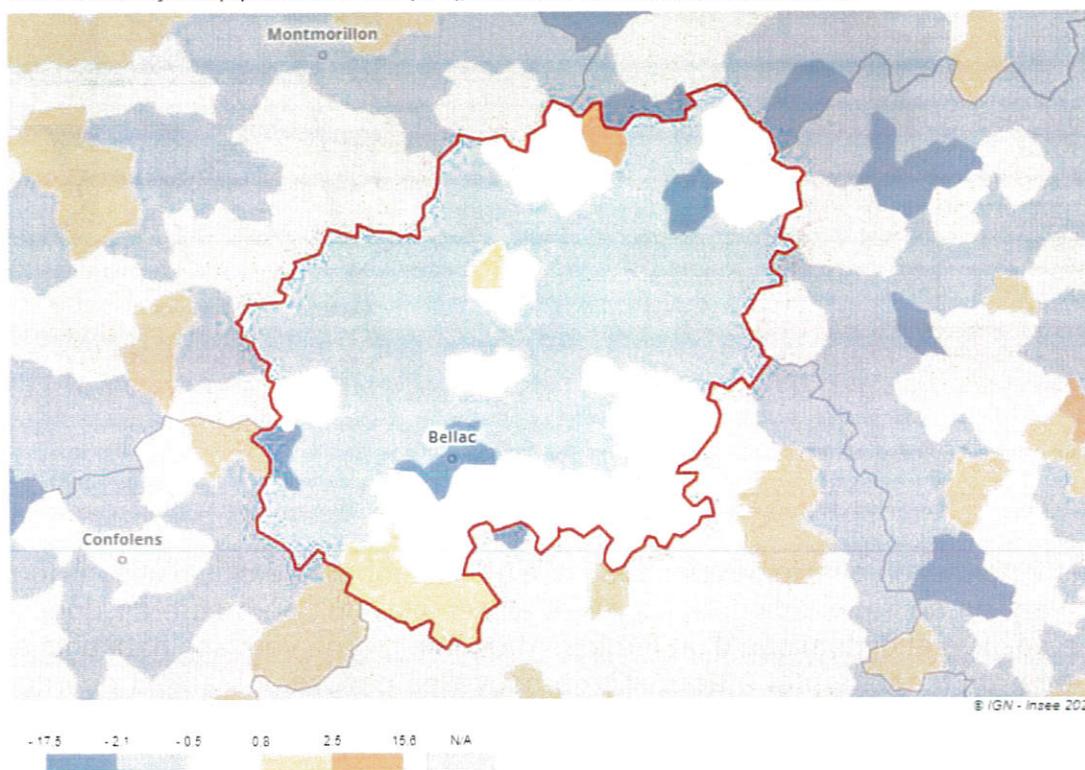
2.1. Diagnostic socio-économique

Ce chapitre reprend le diagnostic agricole et socio-économique fait entre les années 2019 et 2021 au moment de la phase de préfiguration du PAT.

Démographie

Le Haut Limousin connaît, d'une manière générale, **une démographie décroissante**. Les territoires ayant connu le moins de perte de population sont les communes situées au sud, en périphérie de Limoges, et au nord-est, sous influence de la Souterraine : **la proximité de l'emploi et des pôles économiques favorise l'installation de nouveaux habitants**.

Évol. annuelle moy. de la population 2013 - 2019 (en %), 2019 - Source : Insee, Recensements de la population (RP)



En 2016 le Haut Limousin comptait 29 246 habitants, soit une variation de - 0,6 % depuis 2009. Cette diminution est essentiellement due au solde naturel, avec un **taux de mortalité nettement supérieur au taux de natalité**. Le territoire connaît environ 2 décès pour 1 naissance.

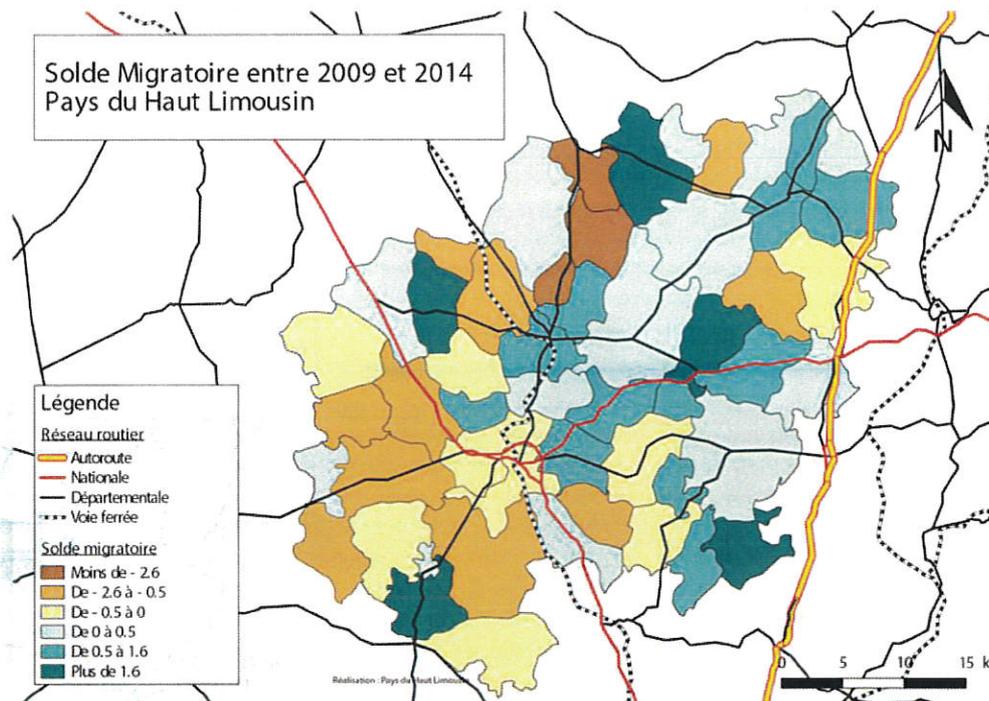


Figure 2 : Solde migratoire. Source : INSEE / Réalisation : M. Clergeau

Autre facteur à prendre en compte, le solde migratoire est de + 0,2 %. **Si le territoire semble attractif pour de nouveaux arrivants, cela reste insuffisant pour équilibrer un solde naturel négatif.**

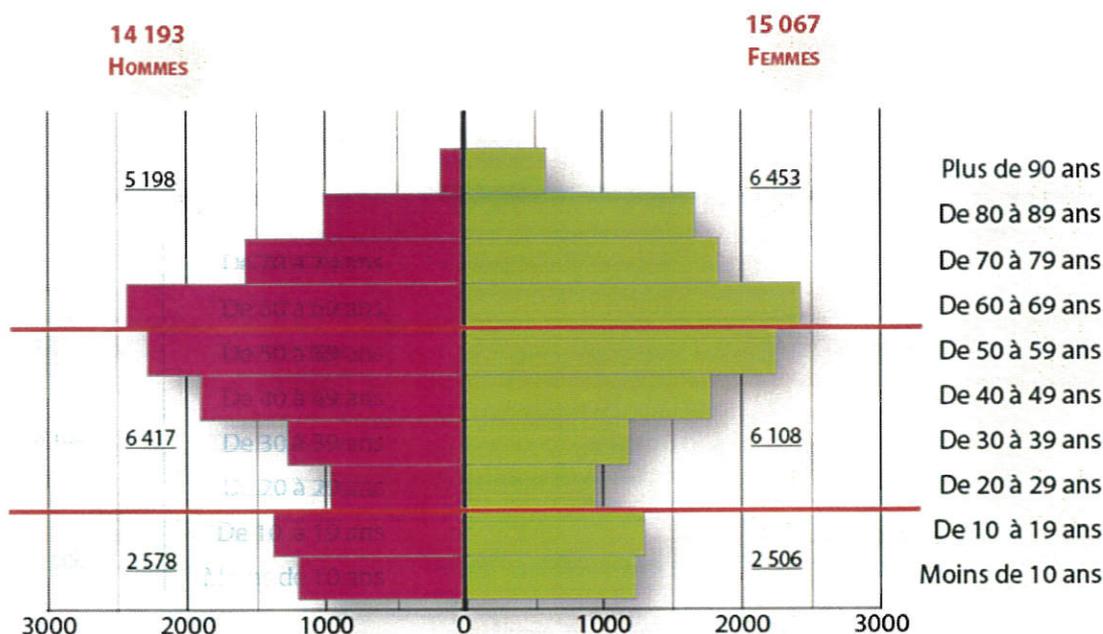
L'alimentation en Haut Limousin devra prendre en compte cette typologie pour adapter les produits et leurs transformations au profil de la population du territoire, mais aussi pour en faire une richesse du point de vue patrimonial. Les familles sont de plus en plus attentives à l'alimentation de leurs enfants : **l'agriculture et la production alimentaire locale doivent devenir des facteurs d'attractivité.**

Répartition d'âge

La pyramide des âges reflète une dynamique vieillissante, notamment chez les femmes. Elle se caractérise par **un départ des étudiants et des jeunes actifs pour leurs études ou un premier emploi**. La classe d'âge dominante du territoire est celle des 60 - 69 ans, soit de jeunes retraités qui commencent une nouvelle vie. **Il s'agit aussi d'une population qui peut disposer de son temps pour fréquenter les marchés, aller à la rencontre des producteurs ou découvrir les produits du terroir**. Une communication et des outils de sensibilisation adaptés pour valoriser le « bien manger » et le « manger local » sera à imaginer afin de toucher cette

Une attention particulière devra être portée aux personnes vivant seules dans des habitats isolés : il faudra aussi tenir compte d'éventuelles difficultés de déplacement vers des lieux de consommation.

Autre aspect à souligner de cette pyramide, la **prédominance féminine** parmi la population la plus âgée. Traditionnellement plus nombreuses à faire les courses pour le compte du ménage, elles représentent 67% des acheteurs, donnée importante pour le développement des circuits courts.



Source : INSEE / Réalisation : M. Clergeau

La plus forte augmentation de population est la tranche des 60-74 ans, qui constituait déjà la part dominante en 2010 et qui connaît une évolution de + 15,8 % entre 2010 et 2015. **A l'inverse, la classe des 30-44 ans a subi la plus forte baisse (-13,7 %)**. Or, cette classe représente les actifs en âge d'avoir des enfants. Ils peuvent être sensibles aux circuits courts et à l'alimentation locale, ou peuvent avoir des projets professionnels à développer à la campagne. **Nous devons donc faire de l'alimentation un facteur d'attractivité supplémentaire sur un territoire doté d'une identité forte et d'un terroir caractérisé par le « bien manger ».**

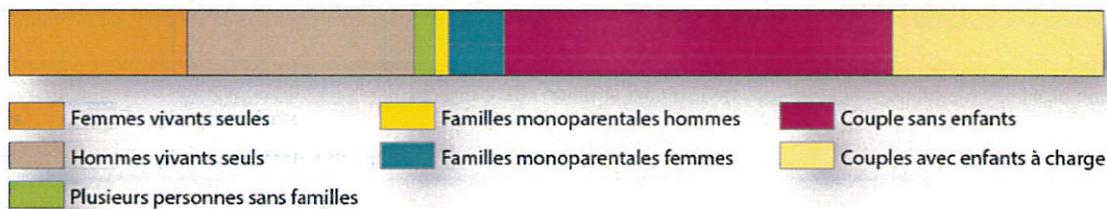
La population jeune du territoire fait souvent face à des problématiques telles que le manque d'opportunités professionnelles, le manque de formations, des difficultés de déplacement qui mènent à l'isolement rural, peu d'intégration sociale, des difficultés financières. **Le Haut Limousin se doit de prendre en compte les besoins de cette population jeune et favoriser la mise en place d'actions pour les enfants, adolescents et jeunes adultes.**

L'ensemble de ces données doit amener à veiller au développement d'une communication propre à chaque tranche d'âge. **Le thème de la nutrition santé devra bien sûr s'intéresser aux séniors.** Des actions seront à mettre en œuvre en partenariat avec le Contrat Local de Santé, autour du repérage des problématiques liées à la dénutrition. Cette population fait souvent appel à des services de portage de repas, par exemple, un point important à prendre en compte dans le PAT. De plus, les personnes âgées n'ont pas les mêmes besoins ni le même mode de consommation qu'un adulte moyen (repas adaptés aux problématiques de mastication et de digestion).auprès des actifs, il faudra développer des actions en faveur d'une

alimentation saine, accessible et locale. Le PAT devra également veiller à **intégrer le facteur social de l'alimentation avec des démarches collectives et accessibles à l'ensemble de la population.**

Composition des ménages

Le Haut Limousin se compose de 13 996 ménages vivant essentiellement en **couple sans enfant**. Les familles avec enfant représentent au total un peu plus de 25 % des ménages, familles monoparentales comprises. L'alimentation doit être un point clé pour les enfants et leur développement, il faut donc prendre cette question en compte dès le plus jeune âge.



Source : INSEE / Réalisation : M. Clergeau

Concernant les couples sans enfant à charge, nous pouvons imaginer qu'ils disposent de plus de moyens dédiés à leur alimentation. Cette idée sera cependant à nuancer en fonction du revenu médian des familles et de leur catégorie socioprofessionnelle.

Les ménages qui semblent le plus en difficulté sont les familles monoparentales avec enfants, qui font le plus souvent appel à l'aide alimentaire. Ces derniers représentent un peu plus de 6 % des ménages. **La justice sociale alimentaire sera donc un point à prendre en compte dans le Projet a**

Alimentaire Territorial. Le diagnostic de 2019 a révélé que certains enfants ne bénéficient pas du repas à la cantine et qu'un grand nombre de ménages a droit à des bourses pour payer les frais de cantine.

Diversifié, qualifié, adapté, juste et reconnu : le bien manger peut devenir un véritable atout du territoire.

Catégories socioprofessionnelles

Au niveau du Haut Limousin, **les retraités sont la catégorie la plus largement représentée**, avec 45,5 % de part de population. Du côté des actifs, les employés forment la catégorie socioprofessionnelle dominante, suivie de celle des ouvriers.

Nous devons donc veiller à **apporter des solutions d'achats en circuits courts qui tiennent compte du pouvoir d'achat de chacun.**

Catégorie socio-professionnelles	Nombres d'hommes	Nombres de femmes	Total en nombre	Part de femmes en %	Part de la population en %
Agriculteurs/exploitants	972	405	1377	29.4%	5.6%
Artisans/commerçants/chefs d'entreprise	742	376	1118	33.6%	4.6%
Cadres et professions intellectuelles supérieures	356	260	616	42.2%	2.5%
Professions intermédiaires	712	1038	1750	59.3%	7.2%
Employés	651	2332	2983	78.2%	12.2%
Ouvriers	2216	529	2745	19.3%	11.2%
Retraités	N/A	N/A	11101	N/A	45.5%
Autres personnes sans activité professionnelle	N/A	N/A	2715	N/A	11.1%

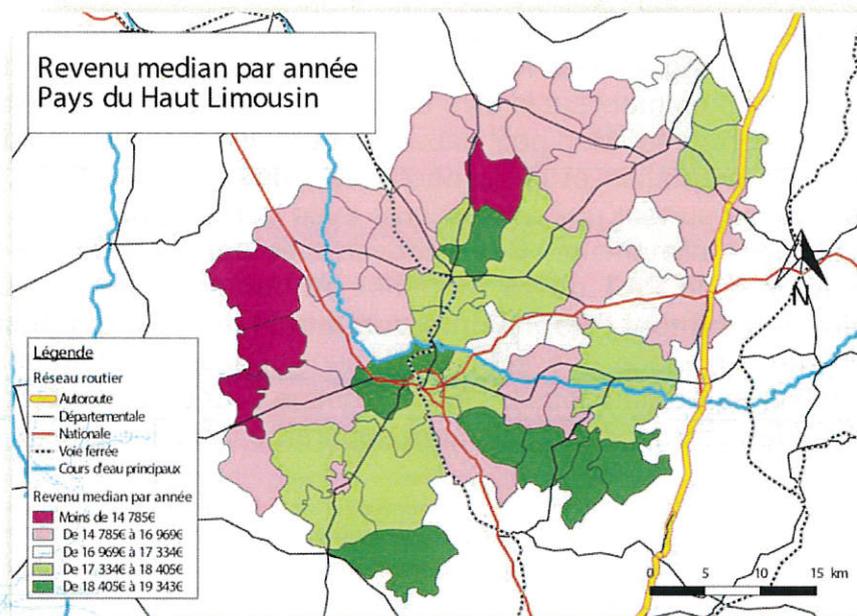
Répartition profil socio-professionnel. Source : INSEE / Réalisation : M. Clergeau

Selon l'enquête de l'INRA, au niveau national, les retraités sont les premiers consommateurs en circuits courts avec 26 % des parts, suivis par les cadres et les professions intermédiaires à 16 % chacun. **Les ouvriers sont de plus en plus nombreux à consommer en circuits courts : les territoires ruraux ont donc une véritable carte à jouer.** Les artisans/commerçants sont les moins consommateurs, avec seulement 6 %. Il est à noter toutefois que les agriculteurs/exploitants ne sont pas pris en compte dans l'enquête de l'INRA, alors que ces derniers ont également besoin de se nourrir autrement que par le biais de leur exploitation.

Enfin, notons que les femmes, souvent décideurs sur l'achat alimentaire, sont bien représentées chez les employés, les professions intermédiaires et dans une moindre mesure chez les cadres. Les actions de communication du PAT devront veiller à cibler prioritairement cette population avec une approche qualitative associée à une approche pragmatique sur le plan financier.

Revenu médian

On sait aujourd'hui **qu'un ménage dépense en moyenne 20 % de son budget en alimentation**, ce qui représente environ 3 600 € par an par français. Ce budget est calculé par rapport à un revenu médian, qui s'élève en France à 20 184 € par an, soit 1 682 € par mois. En Haut Limousin, le revenu médian moyen du territoire se situe autour de 16 969 € par an, soit 1 414 € par mois. Sur cette base, nous pouvons donc estimer le budget alimentation à 3 200 € par an.



Revenu des ménages. Source : INSEE / Réalisation : M. Clergeau

Notons qu'aucune commune du territoire n'atteint le seuil de la moyenne française, ce qui amplifie ce phénomène de faible pouvoir d'achat.

D'après le diagnostic élaboré par le Contrat Local de Santé en 2017, **plus de 20 % de la population du Haut Limousin vit avec moins de 60% du revenu médian.** Ce taux est nettement plus élevé que le taux national (14,5 %) ou même le taux départemental (15,2 %). C'est sur l'ex territoire Brame-Benaize (nord du territoire) que le taux de pauvreté est le plus élevé avec 21,2 % de la population touchée.

Sur un territoire qui doit faire face à un pouvoir d'achat plus bas que la moyenne française, le PAT devra donc mettre en avant la justice alimentaire et trouver des solutions pour que chacun puisse accéder à une nourriture de qualité.

Alimentation et santé

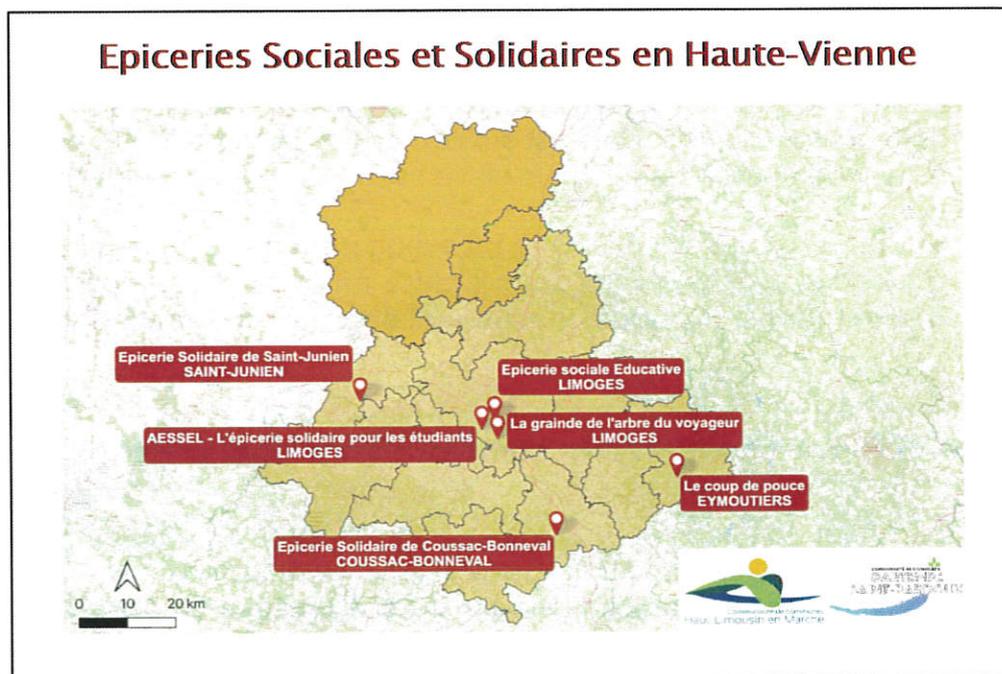
Le Projet Alimentaire Territorial est en relation avec d'autres projets sur le territoire, comme le Contrat Local de Santé (CLS). Le diagnostic santé de la Communauté de Communes du Haut Limousin en Marche recense un **taux de mortalité élevé liés aux cancers et aux maladies de l'appareil circulatoire, ainsi qu'une surreprésentation des jeunes en surpoids.** Notons aussi une présence importante de cas de troubles cardio-vasculaires et de diabète. **La couverture médicale étant insuffisante, il est aujourd'hui nécessaire de prévenir ces pathologies en recourant à la sensibilisation.** L'éducation au bien manger et l'accès à une alimentation de qualité doivent donc être des critères importants pour le Projet Alimentaire de Territoire du Haut Limousin.

Des actions de sensibilisation ont déjà été menées sur le territoire dans le cadre du CLS, notamment les programmes Nutri'RAM, Nutri'Creche, Mon petit cabas et Like you, portés par l'IREPS⁷. Les programmes Nutri sont destinés à l'alimentation des enfants en bas âge et portent notamment sur la diversification alimentaire et l'équilibre nutritionnel des repas. Le programme "Mon petit cabas" est un outil à destination des jeunes enfants autour de l'alimentation et de la découverte des produits. Enfin, le programme Like you s'adresse surtout aux adolescents avec des actions autour de l'estime de soi et de l'équilibre alimentaire. **Ces programmes seront intégrés au programme. En complément, le PAT devra travailler en lien avec les acteurs ressources du territoire, notamment l'Hôpital Intercommunal du Haut Limousin.** Le PAT doit pouvoir mettre en place des actions de sensibilisation aux troubles alimentaires et améliorer leur repérage à tous les âges. Comme évoqué plus avant, la question de l'alimentation des seniors doit également apparaître dans les enjeux du PAT.

Précarité Alimentaire

Comme indiqué précédemment, le revenu moyen du Haut Limousin est en dessous de la moyenne française. Si la fragilité économique de la population semble évidente, **l'offre en aide alimentaire est cependant très pauvre sur le territoire.** Seulement 5 associations caritatives, réparties de manière inégale, sont responsables pour toute l'aide alimentaire disponible. **Il n'existe aucune épicerie sociale fixe**, comme on en retrouve sur le reste de la Haute-Vienne. **L'accès à l'alimentation est une vraie problématique pour les plus démunis en Haut Limousin.** Cela devra être pris en compte dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial.

Des solutions ont été mises en place dans d'autres territoires tels que Saint-Junien, Limoges ou Eymoutiers⁸, comme nous pouvons voir dans la carte à côté :



Localisation des épiceries sociales et solidaires en Haute-Vienne. Réalisation : Y. Ramos.

⁷ L'Instance Régionale d'Education et de Promotion de la Santé (IREPS) est une association qui a pour objet la promotion de la santé et l'éducation pour la santé dans toutes ses composantes.

⁸ Données issues d'un entretien avec la banque alimentaire de Limoges réalisé le 8 août 2019.

La crise sanitaire liée au COVID a renforcé les difficultés financières de certains ménages. Selon les associations caritatives présentes sur le territoire, **le nombre de personnes ayant besoin de l'aide alimentaire a augmenté.** En situation de précarité, ces personnes sont souvent touchées par des problèmes liés à l'alimentation, comme le **déséquilibre alimentaire**. Les associations caritatives ont également indiqué, lors du diagnostic, qu'une frange de cette population ne recourt pas à l'aide alimentaire par la **peur de la stigmatisation**. Il existe également une question de **légitimité et de libre choix** : les bénéficiaires souhaitent être responsables d'une partie de leur achat et non seulement destinataires de colis déjà préparés. **Des solutions sont à imaginer pour aider ces personnes à redevenir actrices de leur alimentation, que ce soit par le biais d'une épicerie sociale et solidaire ou par d'autres types d'actions.**

Pour précision, **la population qui recourt à l'aide alimentaire se compose en partie de salariés** : 20 % des bénéficiaires ont un emploi, dont 70 % sont employés à temps partiel.

L'aide alimentaire doit permettre aux populations les plus fragiles de rester autonomes : outre leur vocation de vente de produits alimentaires, les épiceries sociales ou solidaires offrent **un accompagnement aux populations fragilisées**. Pour cela, plusieurs établissements interrogés mettent en place des ateliers qui visent à améliorer le confort de vie des personnes ou les aider professionnellement. Il s'agit d'ateliers de cuisine, d'estime de soi, d'esthétique, de rédaction de CV, d'apprentissage du français, etc. D'ailleurs, 66% des bénéficiaires affirment souhaiter ce type d'accompagnement.

L'aide alimentaire peut aussi influencer sur des sujets comme le logement et le chauffage, postes de dépenses importants, souvent priorisés par rapport à l'alimentation. **Or, l'aide alimentaire peut permettre à un ménage d'économiser en moyenne 92 € par mois, contribuant ainsi à équilibrer les budgets.**

Il est important de noter qu'il existe une corrélation entre l'alimentation et la santé et donc **un gradient social de santé**⁹. En effet, 82 % des bénéficiaires déclarent avoir au moins un problème de santé : maux de dos (39 %), problèmes de vue (34 %) et problèmes dentaires (28 %) sont en premières places. Ils sont suivis de l'arthrose et autres problèmes osseux, ainsi que du surpoids¹⁰.

Pour finir, soulignons que l'aide alimentaire joue aussi un **rôle dans la réduction du gaspillage alimentaire** : la principale source d'approvisionnement des associations caritatives et des épiceries sociales est la collecte des invendus des supermarchés. Sur ce point, des actions d'animation peuvent être menées dans le cadre du PAT, comme la mise en relation des donateurs / receveurs et la communication autour des initiatives déjà existantes sur le territoire. À ce titre, il serait nécessaire **de développer un outil qui permettra de mieux informer la population sur les initiatives existantes, mais également de sensibiliser à l'utilité du don alimentaire**. Il est

⁹ Le « gradient social de santé » désigne cette association entre la position dans la hiérarchie sociale et l'état de santé. En d'autres mots, les personnes qui jouissent d'un statut social plus élevé sont en meilleure santé que ceux qui sont juste au-dessous et ainsi de suite jusqu'aux plus démunis.

¹⁰ Toutes les données chiffrées sont issues de l'étude CSA pour les banques alimentaires de 2020 disponible sur le site de la banque alimentaire.

aussi important d'anticiper les évolutions juridiques concernant le gaspillage alimentaire : celui-ci ne pourra bientôt plus être pris en compte dans l'approvisionnement des épiceries sociales¹¹. Il convient donc dès aujourd'hui de trouver de nouvelles solutions viables à long terme.

Restauration collective

Soumise à un budget et à des règlements bien précis, la restauration collective répond à des exigences particulières : le contrôle sanitaire des produits y est renforcé afin d'éviter tout incident. De même, **cette activité répond à des logiques d'économiques parfois peu compatibles avec la logique du bien-manger ou du manger local**. À cela s'ajoutent des contraintes techniques (structure des cuisines, livraison des repas ou respect de la chaîne du froid), mais aussi organisationnelles (sites de productions différents des sites de restauration) qui font de la restauration collective un secteur à part dans les thématiques traitées par PAT.

La loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (loi EGAlim), renforce la portée des dispositions du code rural et de la pêche maritime relatives à la qualité des repas proposés dans les services de restauration. À partir du 1^{er} janvier 2022, **l'objectif est d'atteindre un taux de 50 % de produits sous signe de qualité¹², dont au moins 20 % de produits issus de l'agriculture biologique**. Le PAT aura un rôle **d'accompagnement des acteurs de la restauration collective afin de les aider à atteindre les objectifs de la loi**.

La loi évoque également un plan de diversification des protéines avec la mise en place d'un repas sans protéines carnées par semaine. Pour atteindre ces objectifs, un travail de sensibilisation aux protéines végétales (utilisation et maîtrise des coûts) devra être mis en œuvre. Par ailleurs, **les cantiniers doivent apprendre à composer avec les contraintes des agriculteurs, la saisonnalité et les temps de production**. Du côté des producteurs, **un accompagnement sera nécessaire afin de répondre aux besoins de la restauration collective, en tenant compte des contraintes logistiques, sanitaires et de maîtrise des coûts**.

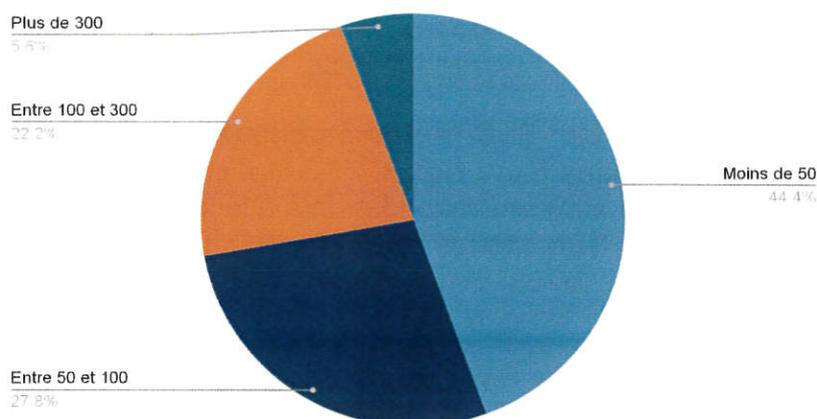
L'utilisation de productions locales dans la restauration collective **peut être une manière de sécuriser les débouchés de vente des agriculteurs, notamment des maraîchers**. Elle peut aussi contribuer directement à la réussite de nouvelles installations agricoles sur le territoire en assurant des commandes programmées de produits locaux. Par ailleurs, la restauration collective peut aussi **contribuer à la sensibilisation et la découverte de nouvelles saveurs, notamment chez les plus jeunes**, dont le palais est encore en formation. Ce travail sur l'alimentation rejoint la question de la nutrition, mais également celle du gaspillage, en sensibilisant les enfants à la consommation des légumes proposés dans leurs assiettes.

¹¹ Les lois Garot et AGECE visent à diminuer le gaspillage alimentaire. Suite à ce constat une association s'est créée pour défendre la sécurité sociale de l'alimentation : securite-sociale-alimentation.org

¹² Haute Valeur Environnementale (HVE), Label Rouge, AOP/AOC, IGP, etc.

Pour compléter ces données générales, **un questionnaire a été proposé en 2018 à toutes les cantines du Haut Limousin** : 18 établissements ont répondu au questionnaire, pour un nombre total de 2 032 élèves.

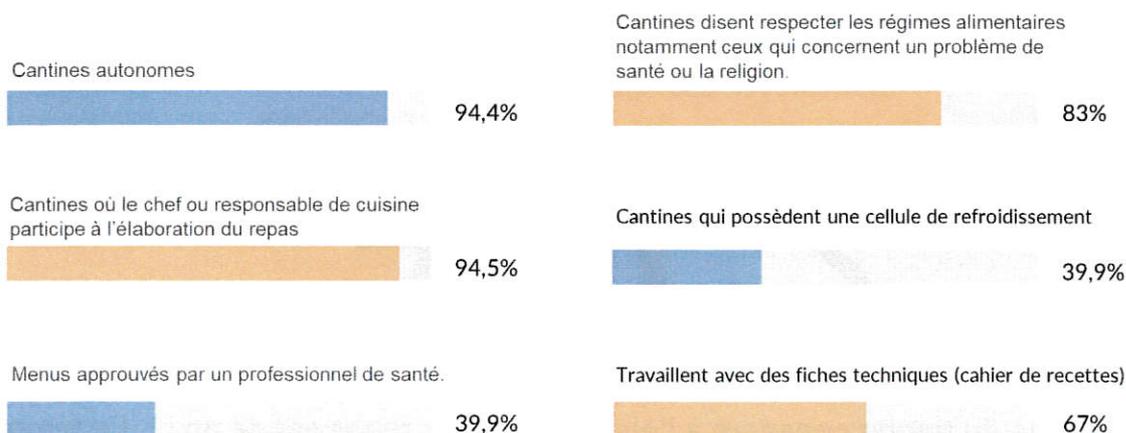
Nombre d'élèves par cantine



94,4 % des cantines sont des cuisines autonomes, c'est-à-dire qu'elles élaborent leurs repas sur place. Seule la cantine de Saint-Pardoux-le-Lac fonctionne différemment depuis la fusion des communes. Les plats sont préparés en minicentrale à Roussac avant d'être acheminés sur les deux autres sites de restauration. Ces deux établissements utilisent donc des liaisons chaudes ou mixtes. Cependant, les cuisines existent encore : il est toujours possible pour le personnel de préparer des repas sur place de manière autonome si besoin.

Dans 94,5 % des cas, le chef ou responsable de cuisine participe à l'élaboration du repas. Bien qu'il ne soit pas toujours l'unique décideur, seuls six établissements disposent d'une commission cuisine pour élaborer les menus de façon plus collégiale. Dans les collèges, le chef d'établissement participe à cette commission. Dans les écoles du premier degré, les élus peuvent faire partie de la commission mais cette pratique reste marginale : seulement deux maires le font.

61,1 % des établissements ne soumettent pas leurs menus à l'approbation d'un professionnel de santé. Deux collèges s'appuient sur l'avis de l'infirmière scolaire, tandis que les autres établissements faisant ce choix s'adressent à des diététiciennes ou nutritionnistes extérieurs, notamment le médecin départemental dédié.

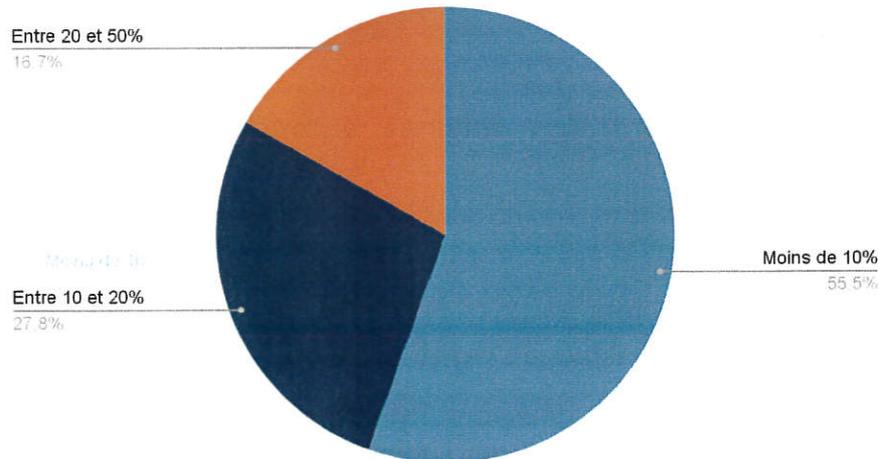


La moitié des établissements répondant au questionnaire estime utiliser entre 25 % et 50 % de produits locaux. La validité de ces données mérite attention, car aucun mode de calcul n'était indiqué. Il s'agit donc plus d'un ressenti que d'une réalité. Un tiers des

établissements estime s'approvisionner entre 10 et 25 %, et 16,7 % d'entre eux se situent entre 50 et 75% de produits locaux. **Cela démontre un attachement aux produits et producteurs locaux**, même si en réalité il peut avoir des conceptions très différentes de ce qu'est un produit local.

Pour les produits bio, **55,6 % des établissements scolaires estiment en utiliser moins de 10 % dans leurs repas**. 27,8 % d'entre eux en utilisent entre 10 et 20%, et enfin seul 16,7 % estiment répondre déjà à la loi EGalim en ayant entre 20 et 50% de produits bio dans leurs menus.

Pourcentage de produits biologiques estimé



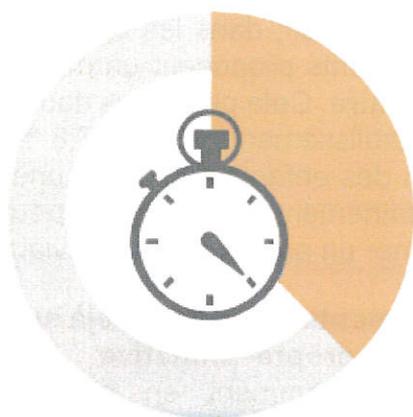
83,3 % des cantines disent respecter les restrictions alimentaires liées à un problème de santé ou de religion. Seuls deux établissements indiquent respecter les questions d'éthique. Pour les établissements qui ont répondu négativement à cette question on peut imaginer qu'ils n'y sont peut-être pas confrontés.

Le coût moyen des matières premières pour la confection d'un repas est de 2,77 €. **Ce coût n'a pas d'incidence significative sur le temps passé à préparer les repas.** Il est à noter que seulement 66,7 % des établissements travaillent avec des fiches techniques.

Coût moyen des repas

2,77€

La moyenne du temps consacré à l'élaboration des repas est de 4h11. Le temps consacré à la préparation des repas varie entre 2 et 9h en fonction du nombre d'élèves accueillis dans l'établissement, ce qui montre une grande **disparité des moyens en matière de transformation.**

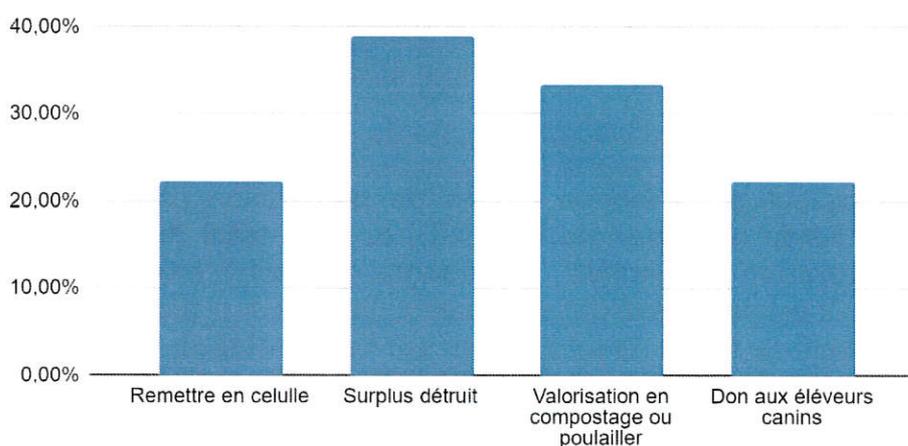


Temps moyen de préparation d'un repas

4h11

61,1 % des établissements ne possèdent pas de cellules de refroidissement, notamment les cantines scolaires des écoles élémentaires. La présence d'une cellule de refroidissement n'incite cependant pas le personnel de cuisine à remettre les restes en cellule, seuls 22,2 % des établissements disent le faire. **Dans la majorité des cas (38 %), le surplus de production est détruit.** Point positif, notons que **le tiers des établissements valorise tout ou partie de ces déchets grâce au compostage ou à la présence d'un poulailler.** Enfin 22,2 % des établissements donnent tout ou partie de leurs surplus à des éleveurs canins.

Revalorisation des excédents



Concernant les principales difficultés rencontrées, plusieurs réponses étaient possibles : environ 1/3 des établissements disent ne pas rencontrer de problème à l'élaboration des repas. 50 % des établissements rencontrent des difficultés avec la loi EGalim, c'est-à-dire avec les règles d'approvisionnement et l'élaboration des repas végétariens ; 33,3 % rencontrent des difficultés seulement avec l'approvisionnement. **Aucun établissement n'estime avoir un manque de moyens matériels ; par contre, 22,2 % des professionnels estiment manquer de temps et 27,8 % de moyens humains et/ou financiers.** Enfin 11,1 % des établissements trouvent leur travail routinier. Le travail sur la restauration collective devra permettre d'explorer des pistes pour lever ces problèmes et permettre à chacun de travailler dans de meilleures conditions.

77,8 % des services se font à table et seulement 22,2 % en self, dans les collèges particulièrement. Dans leur grande majorité, les établissements proposent un menu unique. **Seul le collège du Dorat propose un choix culinaire.** Cela peut sans doute s'expliquer par les effectifs et le coût engendré pour les établissements. Dans 77,8 % des cas, les portions de repas sont variables en fonction des enfants, indiquant une bonne logique de lutte anti-gaspillage. Du côté de l'environnement de la cantine, peu d'entre elles sont aménagées pour réduire le bruit ou donner un aspect plus convivial.

Enfin, il est important de noter que **beaucoup d'établissements travaillent déjà sur la lutte contre le gaspillage alimentaire de leur propre initiative.** Les professionnels de cuisine veulent faire des efforts, notamment en matière d'approvisionnement, mais manquent souvent de moyen et de temps.

Certains cantiniers se montrent intéressés pour participer à des formations, notamment sur le repas végétarien, qui leur a été imposé sans accompagnement préalable. Du point de vue du PAT, il semble également important de leur proposer des formations sur la gestion de l'approvisionnement en produits locaux et/ou biologiques, mais également sur la gestion du budget et du temps de préparation des repas.

Enfin, nous devons retenir qu'à ce jour **14 établissements sont intéressés pour travailler sur le sujet de l'alimentation à l'école dans le cadre du PAT.** Notre rôle sera donc de mener des actions, prioritairement avec ces établissements pilotes, de créer du lien et de mutualiser les expériences afin de les diffuser et d'encourager les autres cantines à faire évoluer leurs pratiques.

Gaspillage alimentaire

Dans la restauration collective, la longue chaîne de préparation prédispose au gaspillage alimentaire. Selon le rapport de l'ADEME, **le coût total du gaspillage alimentaire en restauration collective représente en moyenne 0,68 € / repas/personne.** Ce coût est plus élevé dans le secteur hospitalier et plus faible dans les entreprises. Pour faire face à cela, **la loi EGAlim sur l'alimentation va pénaliser les structures qui ne gèrent pas leurs déchets :** elle prévoit une taxe supplémentaire pour le traitement des déchets qui peut s'équilibrer si les structures mettent en place un système de lutte contre le gaspillage alimentaire et de gestion de ces déchets à l'aide d'un système de compostage (poulailler par ex). Faire des économies sur le gaspillage permettra également d'orienter les budgets sur des produits de qualité ou biologiques.

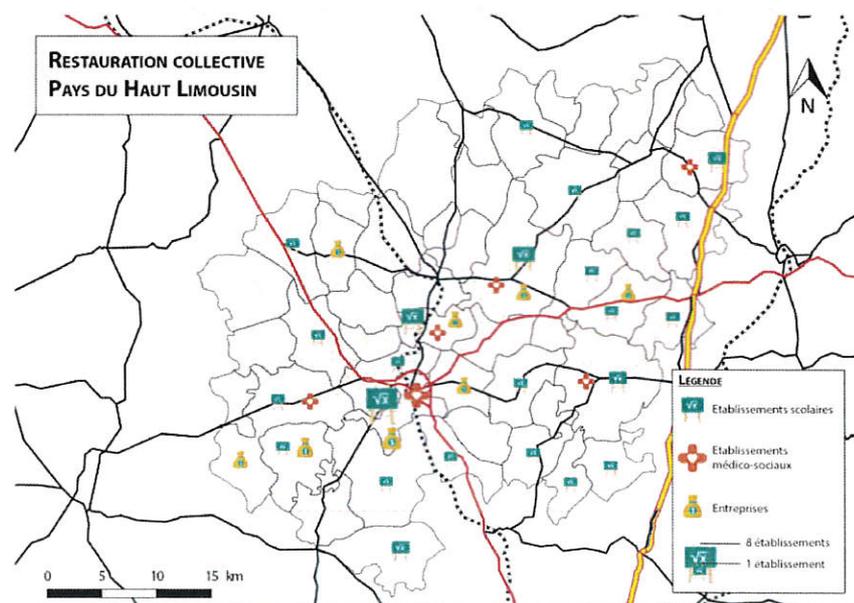
Gaspillage alimentaire en restauration collective	Moyenne ADEME en g/personne/repas
Ecole alimentaire	120
Collège	115
Lycée	100
Hôpital	175
EHPAD	155
Entreprises	75

Gaspillage alimentaire en restauration collective. Source : ADEME.

Toujours selon l'ADEME, les légumes sont le poste de perte le plus élevé, avec jusqu'à 73 % de perte dans les EHPAD, contre 43 % en école élémentaire. Le pain représente aussi une grosse perte, notamment dans les écoles primaires (20 % de perte), alors que dans les EHPAD c'est le contraire (seulement 3 % de perte). Globalement, le dessert est le poste où il y a le moins de perte. C'est dans ce contexte que la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'éducation au bien manger doivent être inclus dans le Projet Alimentaire Territorial du Haut Limousin.

Le territoire compte actuellement 39 établissements scolaires (hors crèches) et 8 établissements médico-sociaux qui réalisent à eux seuls une perte de 460 659 € selon le calcul de base de l'ADEME. En outre, nous comptabilisons 9 entreprises susceptibles d'avoir de la restauration collective avec 607 salariés, soit une perte estimée à 140 338 € par an. La carte suivante permet de rendre compte de l'ensemble des établissements concernés. Selon le SYDED, qui a déjà lancé un programme anti-gaspi depuis quelques années, **le gaspillage alimentaire est estimé à 68g/personne/repas au sein des collèges de la Haute-Vienne.**

Figure 6 : Recensement restauration collective.
Réalisation : M. Clergeau



Dans le domaine privé, les biodéchets¹³ composent 1/3 des poubelles des français, soit environ 79 kg/personne/an. Tous les déchets organiques ne peuvent être évités (os, épluchures, etc.), mais on estime que 20 kg pourraient facilement disparaître en changeant nos habitudes de consommation. En effet, ces 20 kg correspondent à 13 kg de fruits et légumes non consommés, soit 845 000 tonnes par an, et 7 kg de produits non déballés, soit 455 000 tonnes par an. Finalement, le gaspillage alimentaire domestique représente 38 kg de nourriture jetés chaque seconde¹⁴.

La composition des biodéchets domestiques se répartie comme suit : 25 % de légumes, 18 % de fruits, 15 % de pain, 13 % de restes de plats préparés (pizza, hamburger, etc.), 29 % du reste des aliments. Le gaspillage alimentaire représente environ 159 €/personne/an. Il y a donc un travail de sensibilisation à mener auprès des particuliers afin de limiter les pertes d'aliments.

Conclusion

La population vieillissante indique qu'il faudra prendre en compte **l'alimentation dans les établissements médico-sociaux**, mais aussi au niveau des **services de portage de repas** afin de toucher la plus large population possible. Au regard des catégories socio-professionnelles majoritaires, **les solutions devront avant tout s'adresser à la classe moyenne** afin d'être juste et de répondre à la question de l'alimentation de qualité pour tous.

L'alimentation doit devenir un moyen d'attirer de nouvelles populations dans nos communes et de garder celles qui y sont déjà, en devenant un objet de communication positive du territoire. **Le PAT devra s'attacher à travailler sur la valorisation des produits locaux et le développement des circuits courts.**

La question de la santé est également un thème central, notamment grâce au d'un Contrat Local de Santé. L'alimentation est en effet reconnue comme un facteur clé d'une vie saine. Les diagnostics qui ont été menés ont montré qu'il y a une méconnaissance de l'alimentation du jeune enfant et de l'alimentation des seniors, menant à des problèmes de dénutrition. **Le PAT doit aider à réfléchir à la vulgarisation des informations concernant le thème de la nutrition santé dès le plus jeune âge.**

Au sujet de l'aide alimentaire, les principaux acteurs ont déjà été contactés : la Banque Alimentaire de la Haute-Vienne se montre très favorable à la création d'une épicerie solidaire dans le nord du département, sur le modèle d'expériences concluantes comme celle d'Eymoutiers. **Il existe une vraie problématique d'accès à une alimentation diversifiée chez les populations les plus fragiles : le PAT pourrait**

¹³ Il existe actuellement 4 types de biodéchets selon la loi sur les biodéchets : Les biodéchets végétaux : fruits et légumes, déchets verts, etc ; les biodéchets comportant des sous-produits animaux (SPA) ; les biodéchets conditionnés dans leur emballage ; les biodéchets liquides : huiles alimentaires usagées, déchets graisseux.

¹⁴ Données issues de l'ADEME disponible sur le site zero-gachis.com, consulté le 26 septembre 2019 à l'adresse <https://zero-gachis.com/fr/quelques-chiffres>

aider à la réflexion et à la mise en réseau des partenaires pour la réalisation d'un projet social concret.

Pour finir, la restauration collective et ses exigences particulières doit faire l'objet d'un traitement à part entière. **La restauration collective doit avoir valeur d'exemple et permettre de valoriser l'agriculture locale dans nos assiettes, ainsi que de valoriser le travail du personnel de cuisine.**

2.2. Diagnostic agricole

Foncier agricole

En 2010, la Surface Agricole Utile (SAU) du Haut Limousin était de 100 364 ha (soit environ 1 004 km²) : elle représente 66,4 % de la surface totale du territoire. Au niveau départemental, la SAU du Haut Limousin représente 34,4 % de la SAU totale. **Le nord de la Haute-Vienne est donc un gros acteur de l'économie agricole.**

Malgré l'importance des surfaces agricoles pour l'économie et le paysage, **le Haut Limousin n'échappe pas à la tendance observée en France de disparition des exploitations.** En 1970, le territoire comptait 3 339 agriculteurs pour une SAU moyenne de 33,3 ha. En 2010, il ne reste plus que 1 236 agriculteurs pour une SAU moyenne de 81,2 ha. **Le nombre d'agriculteurs a chuté de 63 %, quand la SAU moyenne a augmenté de 144 %.** Ces chiffres sont relativement proches des données nationales. **On remarque également que la SAU moyenne sur le territoire reste plus élevée que la moyenne française sur toute la période.**

	Nombres d'exploitants agricoles (PHL)	Nombres d'exploitants agricoles (France)	SAU moyenne par exploitation (PHL)	SAU moyenne par exploitation (France)	SAU totale (PHL)	SAU totale (France)
1970	3 339	1 587 639	33.3	18.8	111 300	29 904 735
1979	2 787	1 262 669	40.1	23.4	111 876	29 496 572
1988	2 402	1 067 082	45.1	26.9	108 393	28 749 066
2000	1 576	698 444	67.0	40.1	105 544	27 995 743
2010	1 236	514 694	81.2	52.6	100 364	27 087 794

Evolution SAU et exploitants – Source : Agreste 2010

En France, on constate une baisse de 9,4 % de surface agricole, indiquant une artificialisation des terres. Le Haut-Limousin suit la tendance avec une baisse de 9,8 %. En revanche, nous pouvons noter que cette perte est plus récente sur le territoire : **le Haut Limousin n'a pas subi de perte de surface agricole entre 1970 et 1979 mais connaît à l'inverse une urbanisation importante entre 2000 et 2010.**

La stratégie concernant le foncier agricole a été inscrite sur le Plan Air Climat Énergie (PCAET) porté par la CCHLEM selon les termes suivants :

« Le diagnostic territorial a fait émerger le **besoin d'une diversification de la production alimentaire sur le territoire de l'intercommunalité.** En effet, il existe **peu d'exploitations dédiées au maraîchage et la part de l'agriculture biologique reste encore relativement faible.** Aussi, l'installation de productions de ce type pourrait être soutenue par la collectivité de diverses manières. La Chambre d'Agriculture peut prendre

cet élément en compte dans la gestion des demandes d'installations. Un travail avec Terres de Liens, association visant à accompagner et à faciliter l'implantation de producteurs en agriculture biologique, pourrait aussi être mené afin d'indiquer la volonté de l'EPCI à accueillir des projets de maraîchage biologique sur son territoire. L'association facilite l'accès au foncier, frein important à l'installation pour les petits exploitants agricoles, notamment dans le contexte actuel de spéculation sur les terres agricoles. **La collectivité peut aussi directement encourager l'installation de producteurs en mettant à disposition une parcelle communale ou un local de transformation des produits. Le levier le plus impactant à disposition des collectivités reste cependant la sécurisation des débouchés** (restauration scolaire, EHPAD notamment, dans le cadre de la loi EGALIM). »

Fiche action agriculture du PCAET de la CCHLEM (Annexe 1)

Selon ce document et les indications présentes dans le diagnostic agricole, deux enjeux jouent particulièrement sur le foncier : **l'installation de nouveaux agriculteurs et la sécurisation des débouchés de vente par le biais de la restauration collective.**

Le foncier agricole joue aussi un rôle sur la préservation du patrimoine paysager, important pour le maintien de la biodiversité et de l'attractivité du territoire auprès des populations extérieures et des touristes. Aujourd'hui, le Haut Limousin est reconnu pour ses paysages de prairies bocagères et l'élevage de moutons.

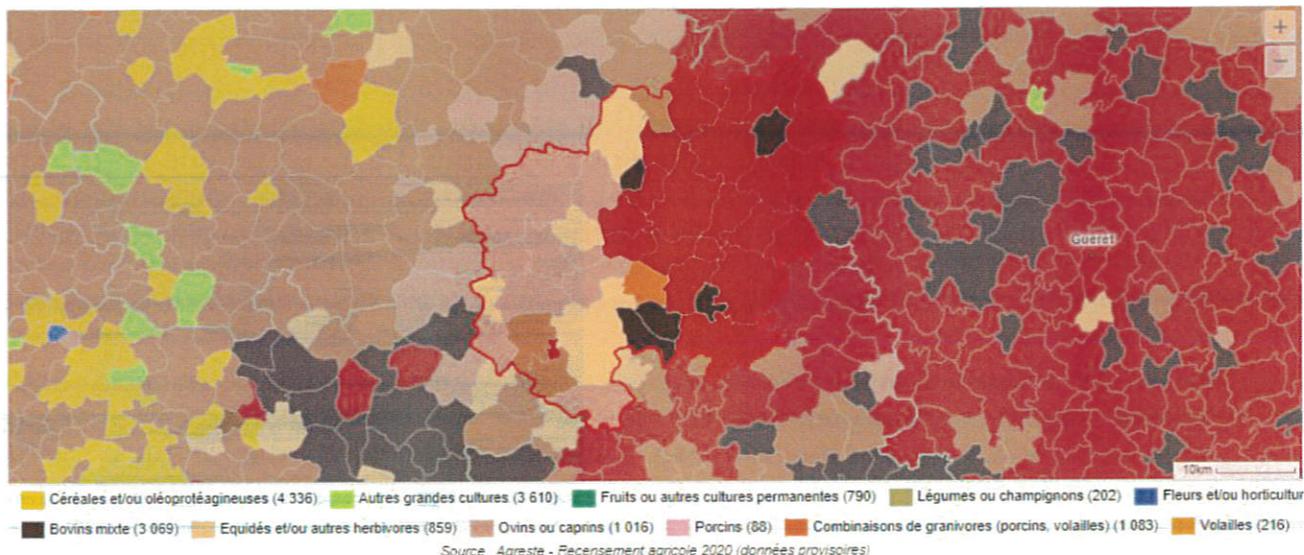
Cependant, depuis plusieurs années les cultures se sont diversifiées et **le remembrement agricole a impacté ce paysage en remplaçant des bocages arborés par des clôtures de barbelé.**

L'agrandissement et le remembrement des terres ont aussi un impact sur l'installation de nouveaux agriculteurs : les grandes exploitations trouvent difficilement repreneur, **l'investissement pour un jeune agriculteur étant trop difficile à porter.** Par ailleurs, nombreux d'agriculteurs cherchent à s'installer sur de plus petites exploitations afin d'y développer du maraîchage ou des productions à forte valeur ajoutée.

La vente d'exploitations agricoles sans leur habitation encore utilisée par les agriculteurs retraités est une difficulté supplémentaire. Le repreneur n'aura en effet que très rarement la possibilité de faire construire un bâtiment supplémentaire pour son propre logement sur la propriété.

Filière bovine

La région Nouvelle-Aquitaine, tout comme l'ex-région Limousin, est surtout connue pour la race Limousine, considérée comme une des meilleures races bovines à viandes sur le marché mondial. Cette filière est bien présente sur le territoire, comme le montre la carte ci-après :



Cependant, la consommation de viande rouge a chuté de 16.5 % entre 2008 et 2014, une tendance globale pour la filière depuis quelques années¹⁵. Selon le syndicat Culture Viande, 2019 est marquée par une baisse de 3,5 % sur la viande de bœuf, malgré un intérêt pour la viande fraîche plus important que pour la viande surgelée. **L'évolution des modes d'alimentation des français poussent les consommateurs à consommer moins, mais à consommer mieux.** La baisse générale d'achat de viande incite certains éleveurs à s'organiser en groupements de producteurs pour exporter à l'étranger.

¹⁵ Tous les chiffres de ce chapitre s'appuient sur le rapport de FranceAgriMer paru en Août 2015 « Données et bilans - Les produits carnés, avicoles et laitiers ».

Génisse Limousine. Source : Pays du Haut Limousin



Au niveau de l'élevage laitier, le **fromage de vache connaît une hausse de 0,5 %, et représente actuellement 87,6 % des parts de marché.** Les fromages à pâtes pressées cuites et non cuites (ex. Emmental), ainsi que les fromages à pâte fraîche (ex. Mozzarella) connaissent une hausse, tandis que les fromages à pâte molle (ex. Coulommiers) ou persillée (ex. Roquefort) sont en légère baisse. À noter que l'Emmental à lui seule regroupe 20,4 % des parts de marché.

Spécialisé dans les races à viandes, la Haute-Vienne ne dispose pas de spécialité fromagère. Notons tout de même que quelques communes du Haut Limousin font partie de l'aire du beurre AOP Charentes-Poitou.

Que ce soit pour la production de viande ou de lait, l'élevage bovin est l'élevage le plus présent sur le territoire. Il se concentre principalement sur l'est du Haut-Limousin. La production de lait est assez faible, voire marginale : on trouve peu de produits laitiers frais locaux en vente directe ou en restauration collective. Le secteur laitier ayant des contraintes particulières, notamment sur la question de la transformation, il faut donc s'interroger sur les débouchés possibles, avant d'envisager un développement de cette filière.

Filière ovine

Produit du terroir emblématique du Haut Limousin. Terre d'élevage ancestrale du mouton, ce dernier a connu une baisse d'effectif avant d'opérer un retour progressif. L'ancienne Basse-Marche se distingue par son élevage d'agneau sous le sigle « Agneau du Baronnet ». À l'instar du Quercy ou de l'agneau de pré-salé, l'élevage du Haut Limousin fournit une viande de qualité savoureuse et reconnue à l'échelle nationale et internationale. Le territoire fait d'ailleurs la promotion du mouton : capitale régionale à Bellac, représentations du mouton dans les communes, salon international Tech-ovin ou encore Mondial de Tonte de Mouton en 2019. **L'agneau du Limousin est protégé par une Indication Géographique Contrôlée.** L'élevage ovin viande est situé sur la partie ouest du territoire, dans un bassin autour de Bellac, Montmorillon et Confolens.

Malgré son prestige, la viande de mouton reste un achat très saisonnier. En France, plus de 15 % des achats ont lieu au moment de Pâques. L'agneau et le mouton sont consommés à l'occasion de fêtes musulmanes, mais cela ne suffit pas à faire augmenter les volumes. **La consommation d'agneaux ne cesse de régresser depuis les années 80.** Elle a reculé de 20,9 % entre 2008 et 2014, passant de 5,5 kg/hab./an dans les années 1990 à 2,7 kg/hab./an en 2020. Le marché de l'agneau

est une niche, il devra reconquérir les consommateurs et se faire une place sur le marché de la viande rouge en décroissance.

En termes statistiques, la production nationale de viande d'agneau est de 81 700 tec en 2020, **la France est le troisième pays européen producteur de viande ovine**, derrière le Royaume-Uni et l'Espagne. 17 % de la production est commercialisée sous SIQO (signe d'identification de la qualité et de l'origine). On compte 25 SIQO en viande ovine en 2018¹⁶.



Mouton dans un champ. Source : Pays du Haut Limousin

L'élevage de brebis lait est très peu présent sur le territoire départemental. Seule une exploitation de brebis lait est implantée en Haut Limousin. Elle commercialise sa production en vente directe. **La consommation de fromage de brebis connaît la plus forte hausse sur le marché des fromages, avec plus 3,1 %**, dont la majorité est achetée au rayon libre-service des supermarchés. Le Roquefort connaît une baisse d'achat de 2,2 %, tandis que les fromages à pâtes pressées non cuites (comme l'Ossau Iraty) connaissent une hausse de 0,3 % avec plus 5,7 % pour l'AOP seule. Enfin, les pâtes fraîches, notamment la féta et assimilés, font une progression 11,8 % dans le panier des français, tout comme les fromages fondus, qui enregistrent en 2019 une hausse de 2,2 %.

La part de marché du fromage de brebis atteint aujourd'hui 4,3 % et devrait continuer à augmenter. Même s'il s'agit d'un marché de niche, les produits issus de l'ovin se diversifient : la filière a du potentiel en Haut Limousin. La conversion de la viande au lait pourrait constituer un nouveau débouché afin de soutenir la filière ovine. **La laine peut également constituer une opportunité, notamment sur la partie textile, la rénovation de l'habitat ou la fabrication de fertilisants.** Il existe une filière laine sur le territoire, mais à ce stade, celle-ci n'est pas organisée.

En résumé, malgré son omniprésence : paysages, économie locale, acteurs du territoire, la viande d'agneau est très peu présente dans les assiettes : **il y a un réel manque de promotion de la viande d'agneau.** Le Projet Alimentaire Territorial du Haut Limousin se doit de mettre sur le devant de la scène l'élevage ovin en vue de valoriser son terroir. De plus, **le développement des produits laitiers de brebis semble être une alternative pour pallier la perte de la consommation de viande d'agneau.**

¹⁶ Source : Filière ovine 2022, FranceAgriMer.

<https://www.franceagrimer.fr/content/download/68221/document/FICHE%20FILIERE%20OVINE%202022.pdf>

Filière caprine

Cette filière est peu développée : aucune AOP/AOC n'est présente sur le territoire et il n'y a pas de race de chèvre connue. Cependant, **de récentes installations en caprin lait trouvent leurs débouchés en vente directe**. Pour ce qui est de la transformation, le lait frais conditionné connaît une baisse des achats ; en revanche, les fromages et les yaourts ont vu une augmentation de leurs ventes. Les fromages à base de lait de chèvre et la bûchette affinée restent en tête des ventes avec une hausse de 6,3 % des achats. **En termes de production, la France est leader européen** avec 603 millions de litres de lait de chèvre 2016. **La région Nouvelle-Aquitaine est le plus grand producteur en France**, avec autour de 48 millions de litres de lait par an. **Au vu de l'augmentation du nombre de producteurs et de la demande en produits laitiers, il y a certainement une opportunité à saisir.**

Filière avicole

Dindon porcelaine. Source : Interne

La volaille est la seule viande à connaître une décroissance « raisonnable » de consommation à l'heure actuelle (- 2,7 % en 2019)¹⁷. Cela peut s'expliquer par les derniers rapports scientifiques, qui trouvent plus de bénéfice dans la viande blanche que dans la viande rouge ; une autre explication est que nous n'avons pas le même regard envers les gallinacés que nous avons pour les mammifères. Cependant, toutes les volailles ne sont pas en hausse dans nos assiettes : le poulet connaît une baisse de 3,1 %. On remarque que l'achat se porte plus aujourd'hui sur des morceaux déjà découpés et non sur des poulets entiers. La dinde connaît un recul de 5 % et la pintade de 10,5 %. **Le grand gagnant est le canard, avec une hausse de 3,6 %, notamment sur les parties déjà découpées.** Ceci démontre une diversification de la viande de volaille due au fait que les autres viandes sont aujourd'hui moins plébiscitées par les consommateurs.



Enfin, il faut noter que M. COTTE, installé à Blond, est un des plus gros producteurs de volailles du département. Par ailleurs, cette commune accueille tous les ans la Foire aux Chapons, qui a sa propre confrérie. La volaille est donc une ressource à prendre en compte dans le PAT et dans les projets de développement agricole.

Filière porcine

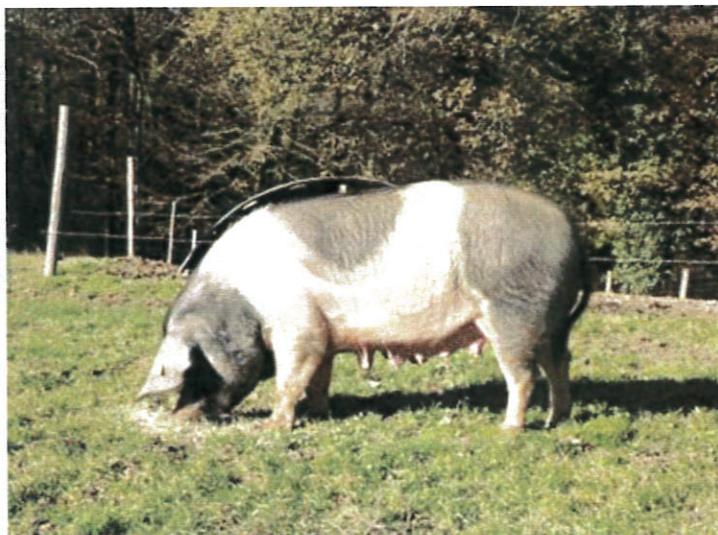
Le porc est l'une des viandes les plus consommées en France, notamment grâce à sa transformation en charcuterie, qui est devenue un symbole de la gastronomie française. Considérée comme une viande rose, le porc oscille entre

¹⁷ Données issues du site France AgriMer concernant l'achat de volailles des ménages sur la dernière année publiée en Avril 2019.

bonne et mauvaise presse. Viande du pauvre et morceaux de « luxe » se disputent le marché suivant l'adage « tout est bon dans le cochon ». Le porc est d'ailleurs utilisé partout, puisqu'on le retrouve également dans les bonbons qui sont souvent à base de gélatine porcine. Le porc est une des viandes les plus consommées dans le monde.

La viande de porc est aussi réputée pour ses scandales liés à l'élevage en masse, les conditions d'abattage et des maladies telles que la grippe porcine. **Aujourd'hui, le porc ne fait pas exception à la règle : sa consommation baisse de 3,6 %, chiffre relativement proche de la volaille.** Ses dérivés, notamment le jambon, ont été impactés par cette baisse. Seuls les pâtés, les saucissons secs et les salamis ont des tendances positives avec respectivement +0,3 % et +0,4 %. À noter également, qu'avec la volaille, le porc est la seule viande dont le prix a globalement baissé en 2019.

Les différentes races de porcs sont néanmoins peu connues, hormis le **cul-noir du Limousin**. Aujourd'hui, il n'existe plus que 7 races connues, les autres ayant totalement disparues. Le porc cul noir se retrouve jusque sur le territoire du Haut Limousin et bénéficie d'une image positive. Aujourd'hui, la production porcine sur le territoire est assez bien représentée avec des labels de qualité et du porc plein air. **La transformation et l'abattage restent des sujets à creuser : il n'existe pas d'abattoir porcin sur le Haut Limousin.** À noter aussi que le porc est l'une des viandes les plus soumises aux contrôles sanitaires.



Porc cul-noir du Limousin originaire de Saint-Yrieix-l-Perche. Source : Internet

Filière maraîchère et arboricole

Les ménages sont de plus en plus sensibles à la provenance des produits, ce qui vaut également pour les fruits et légumes. **La culture maraîchère est particulière, car elle nécessite des petites surfaces et la proximité d'une ressource en eau.** Étant sur une tradition d'élevage, les exploitations sont généralement de taille importante, ce qui constitue une contrainte pour installer des maraîchers. Nous recensons aujourd'hui environ une quinzaine de maraîchers sur le territoire.

Les maraîchers sont très recherchés pour l'approvisionnement de la restauration collective. Néanmoins, il s'agit d'un débouché de vente qui ne fonctionne pas en période estivale, quand les écoles sont fermées. Il serait possible d'imaginer une poursuite d'approvisionnement dans les accueils de loisirs qui sont fournis par les

cantines scolaires, même si les quantités sont plus faibles. **Une attention particulière devra être portée à la production des légumes d'arrière-saison et d'hiver afin d'être adaptés aux besoins des établissements scolaires.**

Les paniers de légumes et les marchés plein vent sont également des débouchés à réfléchir. Il faut noter que sur le territoire haut viennois, les marchés sont un peu en perte de vitesse, à l'exception des marchés de producteurs estivaux. Les paniers de légumes ont parfois été testés mais sans grand succès. **Par rapport à ces productions, il se pose encore une fois la question de la transformation ou des surplus de production, afin de savoir s'il pourrait justifier un atelier de transformation sur le territoire.**

À noter que le territoire a **très peu de productions de légumes secs**, qui sont demandés par la restauration collective et la vente directe. Ce manque a été accentué par la loi EGAlim qui vise à diversifier les protéines et à encourager la présence de protéines végétales issues de légumineuses à table.

Concernant la filière arboriculture et petits fruits, il existe également très peu d'exploitations sur le territoire. C'est une activité qui prend un certain temps avant démarrer l'activité commerciale et qui nécessite de fait une vision à plus long terme, notamment pour les fruitiers tels que les pommes, poires ou cerises. **Culturellement, la pomme est relativement présente sur le territoire, tout comme la cerise.** Il y a une AOP sur la commune de Saint-Hilaire-la-Treille : les pommes Golden Limousin.

Il existe en Haute-Vienne une association de valorisation du patrimoine fruitier appelé "Les croqueurs de pomme de l'Ouest Limousin", qui cherche à faire revivre les variétés anciennes et à améliorer leurs connaissances auprès du grand public. Il pourrait être utile de les solliciter pour envisager la création d'un verger conservatoire. **Améliorer la connaissance de ces variétés pourrait permettre de faire revivre des vergers oubliés ou de fournir des habitants qui vivent dans des conditions plus précaires. Les petits fruits ne sont quasiment pas représentés non plus.** Concernant la transformation en jus ou en confitures, la plupart des exploitations existantes ont déjà leur propre matériel ou atelier de transformation ; cependant, la question de la mutualisation d'un lieu de transformation se pose si le territoire souhaite pouvoir contribuer à l'installation de nouveaux agriculteurs.

Cultures et productions céréalières

Le Haut Limousin n'est pas, historiquement, une terre de grandes cultures. À l'époque on y trouvait surtout du froment et un peu d'orge ou d'avoine. Aujourd'hui, ces productions ont disparu, donnant place aux cultures de maïs fourrager à destination des élevages bovins et ovins. Une production de blé incipient sur quelques communes, notamment à la frontière de la Vienne. On peut également noter une petite production de colza, de tournesol ou encore de sarrasin, mais cela reste marginal. **Généralement, la production céréalière est couplée à l'élevage ou parfois à l'apiculture pour faire du miel spécifique (colza, tournesol ou sarrasin).** Encore une fois, il serait intéressant de connaître plus précisément les débouchés de ces filières pour connaître le circuit des matières premières agricoles sur le territoire. Pour le moment, on peut noter qu'une grande partie de la production de sarrasin est ensuite envoyée en Bretagne pour être transformée en farine.

Apiculture, plantes médicinales et autres productions à forte valeur ajoutée

Rentrent dans ce cadre les petites productions à forte valeur ajoutée comme la production de miel, de biscuits, de safran, de tisanes, de cosmétiques à base de plantes aromatiques et médicinales, de produits cosmétiques à base de miel, de lait de chèvre, de brebis ou d'ânesse, entre autres. Il pourrait être intéressant de réfléchir au développement de ces filières, **moins gourmandes en termes de foncier et qui demandent un investissement initial moins important**. Ces produits sont de plus en plus recherchés, même si cela reste un marché de niche. Ces productions peuvent être valorisées dans le cadre du PAT surtout en partenariat avec l'activité touristique.

Autres filières

En termes de filières non conventionnelles, notons la présence d'un pisciculteur à Saint-Pardoux-le-Lac et d'un producteur de spiruline aux Grands Chézeaux. En matière de produits de bouche, il existe sur le territoire deux entreprises agroalimentaires assez importantes : les tourtes limousines et GMPA, qui vend des biscuits. Il existe par ailleurs des productions plus artisanales en matière de biscuits notamment comme Les Madeleines de Choupi (Le Dorat) ou la biscuiterie Claudie (Blond). Il serait aussi intéressant de savoir d'où viennent les matières premières comme la farine, les œufs ou encore le sucre. **Avoir une bonne connaissance de ces flux pourrait permettre d'avoir une meilleure vision des filières à long terme.**

Transformation

En matière de transformation de la viande, **le territoire du Haut Limousin compte un abattoir bovin et ovin avec de la découpe**. Certains éleveurs ont également leur propre espace de découpe. Nombre d'éleveurs bovins préfèrent néanmoins envoyer leurs bêtes à des abattoirs hors du territoire pour des questions pratiques et logistiques. Concernant le porc, comme évoqué plus haut, il n'y a pas d'abattoir sur le territoire mais il en existe un à Limoges et un à Confolens qui fait également la volaille. Il existe également un abattoir de volaille à la Souterraine, qui est saturé.

Au niveau des légumes, aucun atelier de transformation collectif n'existe sur le territoire. Le seul en proximité, est celui du Lycée Agricole des Vaseix, mais il est principalement destiné au test et à la stabilisation des recettes. Néanmoins, les maraîchers du territoire ont très peu de pertes, en raison de leur petite production. Ceux qui font de la transformation de légumes se sont organisés en association et font appel à un prestataire de services en Charente, en raison des prix et du cahier des charges bio. **Le principal frein à la création de ce genre d'équipement est le coût d'investissement d'un autoclave, d'où l'intérêt de réfléchir à la mise en place d'un outil collectif.** Si une réflexion est entamée pour l'acquisition d'un outil de ce genre, il faudra porter une attention particulière à l'équilibre économique du projet, notamment concernant les coûts de maintenance.

Au niveau des céréales, on peut noter la présence d'un moulin sur l'ancienne commune de Thiat (actuelle Val-d'Oire-et-Gartempe) qui fait surtout de la farine de blé. Les céréales et la filière pain étant plutôt situés en Charente, il serait intéressant de réfléchir au lien à créer avec les ressources du Haut Limousin. De la même manière, les artisans de bouche pourraient représenter un débouché intéressant s'ils s'approvisionnaient en matières premières sur le territoire. Aujourd'hui il n'existe pas de distinction particulière pour les artisans qui se fournissent en matière première locale. À titre d'exemple, le Poitou-Charentes a structuré une démarche autour du développement d'une baguette faite à base de blé local, transformé sur place.

Proche de nous, Saint-Junien est réputée comme la cité du cuir autour de la ganterie de luxe. **Traditionnellement, le territoire bellachon est aussi reconnu pour ses tanneries-mégisseries**, au même titre que l'ouest du département. Aujourd'hui, cette filière est en déclin. La tannerie GAL, située à Bellac, est tournée vers le cuir bovin et notamment le tannage végétal, tout en gardant sa gamme de produits de luxe. Le cuir reste une filière à part, notamment en ce qui concerne le haut de gamme, puisque cela demande un soin particulier lors de l'abattage et de la découpe afin de conserver le cuir intact et limiter le temps de travail. Si la peau est trop abîmée, le cuir ne pourra pas être utilisé ou il devra à minima être déclassé.

Enfin, d'autres débouchés et outils restent à étudier selon les filières à développer : lait, laine et autres. Certains territoires voisins réfléchissent à de nouvelles filières notamment autour des pâtes en Creuse, de l'huile au sud de la Haute-Vienne, etc. **Une étude plus précise permettrait de savoir quelles filières seraient les plus pertinentes en Haut Limousin**, prenant en compte les déclins de certaines filières historiques et aussi la diminution des ressources en eau dans les prochaines années.

Formations

Sur ce sujet, il faut souligner quelques structures d'enseignement. Le CFPPA¹⁸ Les Vaseix-Bellac propose quatre types de formations différentes :

- Formation Découverte des métiers agricoles de 4 mois, à destination des ouvriers agricoles ;
- CPa¹⁹ Métiers de l'Agriculture, pour développer des compétences en agriculture et acquérir les gestes techniques des différentes activités d'élevage de ruminants et de maraîchage à destination des ouvriers agricoles ;
- BP²⁰ Responsable d'Entreprise Agricole, pour piloter une entreprise agricole en vue d'une installation en agriculture ou d'un emploi qualifié au sein d'une structure agricole ;
- CS²¹ Conduite de l'élevage Ovin Viande à la demande de la filière qui souhaite une plus grande professionnalisation des futurs éleveurs et techniciens ovins.

Le Lycée Agricole de Magnac-Laval propose :

- BTSa²² Technico commercial Animaux d'Élevage et de Compagnie
- Bac Pro Technicien-Conseil Vente en Animalerie

¹⁸ Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole.

¹⁹ Certificat d'Aptitude Professionnelle Agricole

²⁰ Brevet Professionnel

²¹ Certificat de Spécialisation

²² Brevet de Technicien Supérieur

- Seconde Pro. Conseil Vente des Produits de l'Animalerie
- Troisième de l'enseignement agricole
- Bac Pro Conduite et Gestion de l'Entreprise Agricole (apprentissage)

Conclusion

Au vu du diagnostic présenté, des rencontres avec les acteurs locaux et des discussions issues des ateliers de travail menés avec la Chambre d'Agriculture dans le cadre de la préfiguration du PAT du Pays du Haut Limousin, nous avons retenu quatre grandes thématiques de travail :

- Le foncier agricole,
- La restauration collective,
- L'alimentation-santé
- La valorisation des produits locaux.

Les diagnostics AFOM (Atout-Faiblesses-Opportunités-Menaces) ci-après reprennent ces thématiques afin de mieux synthétiser les enjeux et faire sortir des pistes de réflexion pour le PAT Haut Limousin.

FONCIER AGRICOLE

FORCES

- 1/3 de la Surface Agricole Utile de la Haute-Vienne
- Elevage bovin et ovin fort, label de qualité
- Qualité paysagère et environnementale
- Prix du foncier bas : atout pour l'installation agricole
- Présence de formations agricoles liées à l'élevage et au maraîchage



FAIBLESSES

- Départ des agriculteurs à la retraite
- Réduction de la consommation d'agneau à l'échelle locale et nationale
- Peu de diversification des cultures
- Grandes surfaces à vendre : investissement initial élevé pour les nouveaux agriculteurs
- Difficulté de pérennisation des nouvelles installations



OPPORTUNITÉS

- Attirer des nouveaux agriculteurs pour redynamiser le territoire
- Diversifier les productions pour répondre aux besoins des différents débouchés de vente
- Installer des agriculteurs grâce à l'agrivoltaïsme
- Valoriser l'image du territoire à partir de ses produits agricoles
- Valoriser les formations "en entreprise"



MENACES

- Agriculteurs qui ne trouvent pas de repreneurs pour leurs terres
- Perte d'emplois agricoles
- Perte de populations et d'attractivité
- Difficultés de pérennisation de l'installation agricole
- Problèmes liés aux ressources en eau
- Déclin des filières existantes



ALIMENTATION – SANTÉ

FORCES

- Présence d'un Contrat Local de Santé à l'échelle de la CCHLEM
- Projets lancés autour de la petite enfance et de l'alimentation à la CCHLEM
- Des pratiques innovantes autour de l'alimentation et la santé mentale (HIHL)



FAIBLESSES

- Faible pouvoir d'achat qui entraîne une mauvaise alimentation
- Peu de professionnels de santé autour de l'alimentation dans le territoire
- Augmentation des maladies liées à l'alimentation
- Augmentation des besoins en aide alimentaire, renforcé par le COVID
- Pas de dispositif d'épicerie solidaire
- Une mobilité difficile



OPPORTUNITÉS

- Être un territoire innovant sur la question de la santé nutritionnel
- Créer des nouveaux réseaux d'entraide alimentaire
- Faire de la santé alimentaire un facteur d'attractivité
- Recréer du lien social par l'alimentation
- Mobiliser des acteurs financiers autour de la santé (Région, ARS, DRAAF)
- Améliorer la santé des habitants du territoire



MENACES

- Augmentation du nombre de personnes touchées par des maladies nutritionnelles
- Paupérisation accélérée du territoire
- Perte progressive des associations d'aide alimentaire par perte des bénévoles
- Baisse du nombre de produits disponibles pour l'aide alimentaire en raison de la diminution des invendus dans les grandes surfaces



RESTAURATION COLLECTIVE

FORCES

- Des bonnes pratiques en matière de gaspillage alimentaire
- Volonté de travailler avec des producteurs locaux
- Des établissements scolaires motivés
- Des cuisines autonomes qui ont la gestion de leur approvisionnement et leur budget
- Production agricole à proximité



FAIBLESSES

- Manque de structuration des filières, notamment le maraîchage
- Difficulté de prise en compte des contraintes entre agriculteurs et cantiniers
- Outil Agrilocal non adapté à la restauration collective du territoire
- Dévalorisation de la cantine et des professionnels qui y travaillent
- Isolement des acteurs professionnels et perte d'énergie
- Inégalités territoriales sur le matériel, le temps de travail et le coût des repas



OPPORTUNITÉS

- Montée en compétences des agents de restauration collective
- Développement des circuits locaux de distribution et création des outils nécessaires (plateforme logistique, légumerie, etc.)
- Groupement des agriculteurs et des agents de restauration pour passer des marchés et y répondre
- Changement du regard extérieur sur le travail des agents de restauration, notamment celui des élèves et de leurs parents
- Rupture de l'isolement des professionnels de restauration collective
- Rendre les jeunes acteurs de leur territoire et de leur alimentation



MENACES

- Démarches individuelles qui ne durent pas
- Essoufflement des professionnels de cantines, qui sont difficiles à remplacer
- Parents d'élèves mécontents
- Défiance des producteurs qui hésiteront à s'engager la fois suivante
- Non atteinte des objectifs de la loi EGalim



VALORISATION DES PRODUITS LOCAUX

FORCES

- Nouvelles installations récentes avec des productions diversifiées
- Viande d'agneau sous signe de qualité
- Présence d'un abattoir ovin et bovin
- Flux de passagers important grâce aux axes A20, RN147, RN145 et RD942
- Nombreux événements agricoles sur le territoire (Tech Ovin, Foire aux bovins, Mondial de Tonte de Moutons)
- Présence de marchés estivaux dynamiques
- Existence de la plateforme Achetez Haut Limousin



FAIBLESSES

- Peu de diversification pour répondre à la consommation locale et de la restauration collective
- Peu d'outils de transformation collectifs pour les fruits et les légumes
- Pouvoir d'achat de la population faible
- Manque de valorisation des produits locaux
- Peu de reconnaissance d'identité culinaire, y compris autour de l'agneau
- Perte de vitesse des marchés plein vent
- Destination touristique peu connue



OPPORTUNITÉS

- Développer des lieux de vente de produits locaux type magasins de producteur, épicerie associative, etc.
- Capturer le flux passager en renforçant le lien entre tourisme et alimentation locale
- Développer l'image du territoire grâce aux productions locales pour attirer plus de touristes
- Créer et valoriser une identité culinaire
- Faire émerger de nouvelles filières et les aider à se structurer
- Relancer la filière ovine, la structurer et lui donner plus de visibilité
- Travailler en lien avec la plateforme Achetez Haut Limousin pour valoriser la production locale



MENACES

- Diminution de la consommation de viande rouge
- Modification importante du paysage si déclin de l'agriculture
- Disparition des marchés de plein vent hebdomadaires
- Perte du patrimoine gastronomique du territoire
- Freins au développement des filières par manque d'outils de transformation



AXES STRATÉGIQUES DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

AXE 1- Foncier agricole

Développer une agriculture résiliente et durable en favorisant la diversité agricole

Le foncier agricole est une des thématiques centrales du Projet Alimentaire Territorial du Haut Limousin. Travailler sur ce sujet implique de mettre en relation le diagnostic agricole présenté précédemment avec les enjeux présents dans le territoire en termes d'emploi, de développement économique, d'attrait de populations et d'enjeux environnementaux.

1. Identifier le foncier mobilisable en Haut Limousin

Inciter à l'installation de nouveaux agriculteurs requiert une bonne connaissance des ressources foncières disponibles. Le PAT devra donc s'attacher à identifier les espaces déjà disponibles, ainsi que ceux qui sont amenés à se libérer dans les prochaines années.

2. Aider au portage du foncier agricole

Le diagnostic agricole a identifié le manque de capitaux comme un frein majeur à l'installation agricole. Nous devons donc travailler à l'élaboration de solutions de portage afin de lever cette contrainte et aider à l'installation de nouveaux agriculteurs.

3. Favoriser la reprise et l'installation agricole

Une meilleure connaissance du foncier agricole doit permettre de rapprocher l'offre de la demande. Il s'agit donc ensuite d'identifier les candidats potentiels à l'installation afin de les accompagner dans le développement de leur projet. Pour cela, une connaissance approfondie des capacités agricoles du territoire sera un atout majeur.

4. Accompagner les agriculteurs dans l'évolution de leurs pratiques

L'agriculture doit aujourd'hui faire face à de nouveaux enjeux environnementaux, sociaux et techniques. Il est primordial de pouvoir accompagner les exploitants agricoles dans l'évolution de leur pratique afin de les aider à s'adapter aux attentes des consommateurs, mais aussi aux contraintes définies par leurs partenaires.

5. Sauvegarder les terres agricoles

Face au constat de la disparition des terres agricoles, il semble essentiel d'anticiper cette problématique dans les documents de planification. Les différents outils mis en place dans le cadre des autres thématiques doivent permettre d'appuyer et de traduire cette volonté.

AXE 2 - Alimentation et santé

Promouvoir une alimentation favorable à la santé, adaptée à chacun et de qualité pour tous

Il existe un lien fort entre alimentation et santé. Comme nous l'avons vu dans le diagnostic, le Haut Limousin présente certaines problématiques de santé directement liées à l'alimentation. Le territoire a donc besoin de développer des réponses de santé publique liées à nutrition, mais aussi de travailler sur l'accès à une alimentation de qualité pour les personnes les plus démunies.

1. Développer les connaissances autour de la santé nutritionnelle auprès des professionnels et du grand public

Avant toute mise en place d'actions, il est nécessaire de sensibiliser le territoire à la question de la santé nutritionnelle. Cette sensibilisation doit être adaptée à tous les types de publics afin d'avoir l'impact le plus large possible.

2. Expérimenter des actions en faveur de la santé alimentaire

Il s'agit ici de développer des actions concrètes afin de sensibiliser le public à la question de la santé alimentaire. L'objectif est de permettre aux habitants du territoire de devenir acteurs à part entière de leur alimentation et de leur santé.

3. Accompagner la mise en œuvre de dispositifs créateurs de lien entre les dimensions agricole et sociale

Le but est d'encourager, d'accompagner et d'animer les démarches de jardins solidaires et de faire de ses jardins des lieux d'échanges intergénérationnels. Les jardins doivent être un support d'échange et d'entraide.

4. Encourager des actions qui créent du lien par l'alimentation

L'alimentation joue un rôle social très important dans nos territoires. L'objectif ici est de s'appuyer sur l'alimentation pour fédérer les habitants et sortir les plus fragiles de l'isolement. L'alimentation doit devenir un support d'échange et d'apprentissage.

5. Expérimenter des solutions d'entraide alimentaire

Il s'agit de trouver de nouvelles solutions afin de pallier aux problèmes d'accès à une alimentation saine et diversifiée pour les populations en difficulté. Cela passe principalement par le repérage des initiatives existantes afin d'en faire la promotion auprès des publics cibles.

AXE 3 - Restauration collective

Faire de l'école un vecteur des bonnes pratiques alimentaires

L'évolution des pratiques en restauration collective est une des thématiques phares du PAT. L'objectif est d'accompagner les collectivités vers le nouveau cadre réglementaire tout en contribuant à l'amélioration des pratiques internes, que ce soit par la sensibilisation ou la formation.

1. Mettre en relation les producteurs et le personnel de cuisine

Dans les cantines scolaires, il existe une réelle volonté de travailler avec les producteurs locaux. Le PAT doit donc s'attacher à mettre en œuvre des actions qui permettront aux établissements d'avoir une meilleure connaissance des producteurs locaux. La structuration de cette filière devra aussi être accompagnée afin de garantir l'approvisionnement des cuisines collectives.

2. Sensibiliser et rendre les jeunes acteurs de leur alimentation

L'éducation alimentaire, débutée au plus jeune âge, permet aux enfants d'acquérir de bonnes pratiques qu'ils conserveront une fois adultes. Il s'agit donc de mettre en œuvre des actions destinées à améliorer les connaissances du jeune public en matière d'alimentation, mais aussi de permettre à ces derniers d'expérimenter et de transmettre leurs acquis.

3. Réduire le gaspillage alimentaire

Les efforts de réduction du gaspillage alimentaire sont déjà engagés dans beaucoup d'établissements. Il est important de valoriser les bonnes pratiques afin de les diffuser le plus largement possible sur l'ensemble du territoire.

4. Accompagner les professionnels dans l'évolution de leurs pratiques

À l'instar des agriculteurs, il est primordial d'accompagner les professionnels de la cuisine collective dans l'évolution de leurs pratiques. Cela concerne autant la question de l'équilibre alimentaire des repas que l'intégration de produits locaux dans les menus.

5. Exporter les bonnes pratiques collectives au sein de foyers

La restauration collective, en entreprise ou dans les établissements scolaires, peut aussi avoir une influence positive sur l'alimentation à domicile. Fiches recettes partagées ou ateliers de cuisine, de nouveaux liens sont à imaginer entre les professionnels de la restauration collective et les habitants.

AXE 4 - Valorisation des produits locaux

Mettre en valeur les richesses du territoire

Le PAT aura un rôle à jouer dans la création de projets collectifs et l'accompagnement d'initiatives mettant en valeur les produits locaux et leur relation avec le territoire.

1. Développer les circuits courts

Le développement des circuits courts correspond à la fois à une volonté de consommer de manière plus éclairée, mais aussi à des projets de plus en plus nombreux de maraichages. La mise en œuvre du PAT doit permettre d'accompagner au mieux les initiatives qui structurent ou sensibilisent à la vente en circuits courts.

2. Soutenir le développement de nouvelles filières

Par une étude approfondie du territoire et une meilleure connaissance des capacités agricoles, il s'agit d'apporter une vision globale et territorialisée nécessaire au développement de nouvelles filières. Le soutien que peuvent apporter les collectivités à ces projets sera aussi à étudier.

3. Valoriser les filières présentes sur le territoire

Elevage ovin ou bovin, des filières fortes sont déjà présentes sur le territoire. En rassemblant les partenaires, nous devons élaborer tout un ensemble d'actions destinées à valorisation des filières présentes sur le territoire, que ce soit par des projets à forte valeur ajoutée ou des actions de promotion des produits.

4. Valoriser les richesses alimentaires du territoire

La gastronomie et les produits locaux sont des facteurs d'attractivité reconnus. Le PAT doit accompagner les démarches dont l'objectif est de valoriser les productions locales auprès des touristes et des personnes de passage sur le territoire.

5. Accompagner des porteurs de projet

Quelles que soient les thématiques en jeu, la mise en œuvre du PAT doit être l'occasion de réfléchir collectivement à l'accompagnement des nouveaux projets. Il est primordial de pouvoir structurer un parcours du porteur de projet avec les différents partenaires afin d'être le plus efficace possible.

PLAN D' ACTIONS

Envoyé en préfecture le 07/07/2022
 Reçu en préfecture le 07/07/2022
 Affiché le **8 JUL. 2022**
 ID : 087-200071942-20220620-2022_094-DE

PAT

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

Le Projet Alimentaire Territorial du Haut Limousin a été réparti en 4 axes stratégiques, regroupant 6 thématiques. Chaque fiche-action peut répondre à plusieurs thématiques; puisqu'elles suivent une logique de transversalité.



- Foncier et urbanisme
- Environnement
- Accès social
- Culture et patrimoine
- Economie
- Santé

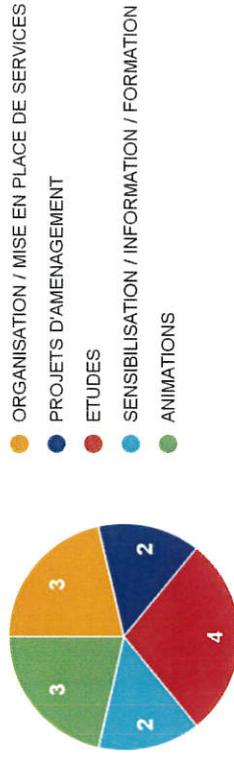
Les PAT sont prévus dans la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014 (Art 39).

- PERSONNE RÉFÉRENTE : Maureen CLERGEAU
- ÉLU RÉFÉRENT : Anne-Marie SINGEOT

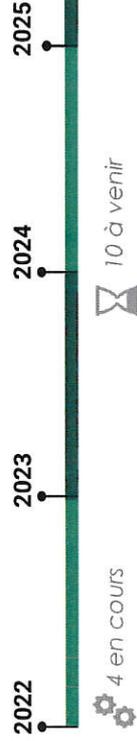
Répartition des actions par type de porteur



Répartition des actions par typologie



PHASAGE DES ACTIONS



PLAN D' ACTIONS

Envoyé en préfecture le 07/07/2022
Reçu en préfecture le 07/07/2022
Affiché le **8 JUL. 2022**
ID : 087-200071942-20220620-2022_094-DE

PLAN D' ACTIONS

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

PAT

Liste des axes stratégiques retenus dans le cadre du plan d'actions du PAT :

AXE 1		Développer une agriculture résiliente et durable en favorisant la diversité agricole
AXE 2		Promouvoir une alimentation favorable à la santé, adaptée et de qualité de 0 à 100 ans
AXE 3		Faire de l'école un vecteur de bonnes pratiques alimentaires
AXE 4		Valoriser les filières agricoles locales



4

AXES



PLAN D' ACTIONS

Envoyé en préfecture le 07/07/2022
Reçu en préfecture le 07/07/2022
Affiché le 08/07/2022
ID : 087-20007194620220002_094-DE

DÉVELOPPER UNE AGRICULTURE RÉSILIENTE ET DURABLE EN FAVORISANT LA DIVERSITÉ AGRICOLE (ARDD)

AXE
STRATÉGIQUE 1



4 ACTIONS

- ARDD 1.1**  Identifier le foncier disponible pour l'installation agricole
- ARDD 1.2**  Installer des maraîchers en partenariat avec la SCIC Ceinture Verte Terroir de Limoges
- ARDD 1.3**  Accompagner des projets d'installation agricole ou de commercialisation de produits locaux
- ARDD 1.4**  Développer des prairies fleuries mellifères pour la préservation des pollinisateurs

PLAN D' ACTIONS

Envoyé en préfecture le 07/07/2022
Reçu en préfecture le 07/07/2022
Affiché le - 8 JUIL. 2022
ID : 087-200071942-20220620-2022_094-DE

PROMOUVOIR UNE ALIMENTATION FAVORABLE À LA SANTÉ, ADAPTÉE ET DE QUALITÉ DE 0 À 100 ANS (PAFS)

AXE
STRATÉGIQUE 2

- PAFS 2.1  Organiser une journée événementielle de sensibilisation à l'alimentation-santé : le Forum de l'Alimentation
- PAFS 2.2  Créer un potager et une serre pédagogique pour la sensibilisation des enfants
- PAFS 2.3  Créer une plateforme d'entraide alimentaire en ligne

3
ACTIONS

PLAN D' ACTIONS

Envoyé en préfecture le 07/07/2022
Reçu en préfecture le 07/07/2022
Affiché le **8 JUIL. 2022**
ID : 087-200071942-20220620-2022_094-DE

FAIRE DE L'ÉCOLE UN VECTEUR DE BONNES PRATIQUES ALIMENTAIRES (EVBP)

AXE STRATÉGIQUE 3

Créer un catalogue de producteurs locaux

Organiser des formations pour le personnel de cuisine

Créer des cahiers de recettes avec les élèves de l'école primaire

Accompagner les projets Mon ESS à l'école en lien avec l'alimentation

EVBP 3.1

EVBP 3.2

EVBP 3.3

EVBP 3.4

4

ACTIONS

PLAN D' ACTIONS

Envoyé en préfecture le 07/07/2022
Reçu en préfecture le 07/07/2022
Affiché le **8 JUIL. 2022**
ID : 087-200071942-20220620-2022_094-DE

VALORISER LES FILIÈRES AGRICOLES LOCALES (VFAL)

AXE STRATÉGIQUE 4



 **4** ACTIONS 

- VFAL 4.1** 
- VFAL 4.2** 
- VFAL 4.3** 
- VFAL 4.4** 

Créer un catalogue de producteurs locaux à l'usage des hébergeurs

Faire une étude de filières agricoles

Soutenir la filière ovine

Accompagner à la réflexion autour d'un atelier de transformation

FICHE ACTION : FONCIER AGRICOLE

Envoyé en préfecture le 07/07/2022

Reçu en préfecture le 07/07/2022

Affiché le 8 JUIL 2022

ID : 087-200071942-20220620-2022_094-DE

ARDD
1.1

IDENTIFIER LE FONCIER DISPONIBLE POUR L'INSTALLATION AGRICOLE

DESCRIPTION

Afin d'avoir une vision plus précise de l'évolution du foncier agricole en Haut Limousin, une étude serait nécessaire dans le but de connaître quelles sont les fermes dont les exploitants partiront à la retraite dans les années à venir. Ces données seront utilisées pour mieux orienter les actions des collectivités afin de favoriser la reprise agricole et de trouver des solutions pour le partage du foncier. Cette action se déroulera en trois temps :

1. **Réalisation d'une étude** : avoir une vision de l'ensemble des exploitations actuelles, leurs vocations agricoles, le moment de départ à la retraite des exploitants et les solutions envisagées pour la transmission.

2. **Analyse des données** : créer une base de données.
3. **Veille foncière** : utiliser ces données pour aider des porteurs de projet à la recherche de foncier, sensibiliser les exploitants à la transmission de leurs fermes et identifier des terrains avec fort potentiel pour faire de la préemption.

OBJECTIFS

- Identifier les fermes qui seront à vente dans les cinq années à venir ;
- Élaborer une stratégie de reprise agricole et de partage du foncier ;
- Préserver les terres agricoles
- Mieux orienter les porteurs de projets.

CADRE DE L'ACTION

Selon des statistiques, un quart des agriculteurs doit partir à la retraite dans les dix prochaines années, et la plupart d'entre eux ne trouveront pas de repreneurs. Pour un territoire fortement rural comme le Haut Limousin, si ces terres partent à l'agrandissement, il y aura une baisse significative des emplois agricoles ainsi que des modifications sur la structure économique et le paysage.

AXE STRATÉGIQUE & THÉMATIQUES CONCERNÉS

Axe 1 : Développer une agriculture résiliente et durable en favorisant la diversité agricole



PILOTAGE DE L'ACTION

- ☐ **PILOTE** : Communauté de communes.
- ☐ **PARTENAIRES** : Communes, SAFER, Terre de Liens, Chambre d'Agriculture 87.
- ☐ **RÔLE DE L'EPCI** : Réalisation de l'étude, exploitation des données.
- ☐ **CIBLES DE L'ACTION** : Monde agricole.

MOYENS À MOBILISER

- ☐ **BUDGET** : À définir
- ☐ **FINANCEMENTS IDENTIFIÉS** : Collectivités, Subventions
- ☐ **MOYENS HUMAINS** : 0,7 ETP

TEMPORALITÉ & CALENDRIER

ACTIONS À VENIR

- 2022** : Réalisation de l'étude
- 2023** : Analyse des données
- 2023** : Mise en place d'un plan d'actions
- 2024** : Premières actions

INDICATEURS DE SUIVI

- Nombre de fermes enquêtées

FICHE ACTION : FONCIER AGRICOL

Envoyé en préfecture le 07/07/2022
 Reçu en préfecture le 07/07/2022
 Affiché le **8 JUIL. 2022**
 ID : 087-200071942-20220620-2022_094-DE

ARDD
1.2

INSTALLER DES MARAÎCHERS EN PARTENARIAT AVEC LA SCIC CEINTURE VERTE TERROIR DE LIMOGES

DESCRIPTION

La SCIC Ceinture Verte Terroir de Limoges est une société qui travaille pour rendre viable des exploitations agricoles maraîchères et pour structurer les débouchés de vente. Pour atteindre ses objectifs, la SCIC investit en amont avec l'acquisition du foncier agricole, la mise en place d'un système d'irrigation, l'installation de serres et de bâtiments agricoles. Ces investissements permettent aux futurs exploitants agricoles de pouvoir commencer leurs activités dans de bonnes conditions de travail, sans pour autant avoir recours à des emprunts bancaires. Regroupant des investissements publics et privés, la Ceinture Verte crée un effet financier multiplicateur qui permettrait à la Communauté de Communes de contribuer à l'installation des maraîchers avec un investissement initial peu élevé. Grâce à ces atouts, la Ceinture Verte pourrait permettre, à moyen et à long terme, de pérenniser le foncier agricole, d'attirer des nouveaux agriculteurs, d'augmenter la production maraîchère locale et, par conséquent, de développer cette filière.

OBJECTIFS

- Installer des nouveaux agriculteurs grâce à un investissement initial faible ;
- Servir d'espace-test à ceux qui démarrent leurs activités ;
- Développer l'offre maraîchère pour répondre à la consommation du territoire, de la restauration collective et de Limoges Métropole ;
- Contribuer à la structuration de la filière maraîchère ;
- Sauvegarder des terres agricoles.

CADRE DE L'ACTION

D'un côté, nombreuses sont les difficultés rencontrées par ceux qui souhaitent s'installer en agriculture, surtout si hors cadre familial : manque d'expérience, difficulté à trouver du terrain, investissements initiaux élevés, etc. De l'autre côté, la collectivité manque de moyens financiers et humains pour pouvoir offrir des solutions pour le portage du foncier, d'où l'intérêt de mutualiser les efforts avec des partenaires publics et privés.

AXE STRATÉGIQUE & THÉMATIQUES CONCERNÉS

Axe 1 : Développer une agriculture résiliente et durable en favorisant la diversité agricole

PILOTAGE DE L'ACTION

- ☐ **PILOTE** : Communauté de communes.
- ☐ **PARTENAIRES** : SCIC Ceinture Verte Terroir de Limoges.
- ☐ **RÔLE DE L'EPCI** : Gouvernance, prospection de terrains.
- ☐ **CIBLES DE L'ACTION** : Nouveaux maraîchers.

INDICATEURS DE SUIVI

- Nombre de terrains identifiés
- Nombre d'agriculteurs installés

MOYENS À MOBILISER

- ☐ **BUDGET** : 1 000 €
- ☐ **FINANCEMENTS IDENTIFIÉS** : Fonds propres
- ☐ **MOYENS HUMAINS** : 0,7 ETP

TEMPORALITÉ & CALENDRIER

ACTIONS À VENIR

2022 :

- Adhésion financière à la SCIC
- Communication autour de la démarche
- Prospection des terrains

FICHE ACTION : FONCIER AGRICOLE

Envoyé en préfecture le 07/07/2022

Reçu en préfecture le 07/07/2022

Affiché le 8 JUIL. 2022

ID : 087-200071942-20220620-2022_094-DE

ARDD
1.3

ACCOMPAGNER DES PROJETS D'INSTALLATION AGRICOLE OU DE COMMERCIALISATION DE PRODUITS LOCAUX

DESCRIPTION

Cette action porte sur l'accompagnement des porteurs de projets publics ou privés en lien avec l'agriculture ou l'alimentation, ce qui implique :

- **Informier** : indiquer les dynamiques publiques ou privées déjà existantes et mettre les porteurs de projets en réseau ;
- **Orienter** : faire connaître les principaux partenaires institutionnels, comme la Chambre d'Agriculture 87, la CCI, la CMA, BGE, Agrobio 87, l'ADEAR, la SAFER, Terres de Liens, la Ceinture Verte, etc ;
- **Aider à la recherche de terrain** : analyser le projet d'installation agricole et orienter vers des terrains ou des fermes correspondant aux critères de recherche (en lien avec l'action 1.1 : Étude du foncier disponible) ;
- **Sensibiliser aux thématiques transversales du PAT** : aider à valoriser les initiatives locales, accompagner dans la recherche de débouchés de vente, encourager les pratiques agro-environnementales, sensibiliser au don du surplus de production, etc.

OBJECTIFS

- Faciliter l'implantation de nouveaux projets agricoles/ alimentaires sur le territoire ;
- Pérenniser l'installation de nouveaux agriculteurs ;
- Permettre la mise en réseau et l'échange entre porteurs de projets et partenaires ;

CADRE DE L'ACTION

Le Haut Limousin souhaite renforcer son attractivité notamment envers les nouveaux habitants. Dans le cadre de cette démarche, il y a une carte à jouer concernant des thématiques comme l'agriculture ou l'alimentation. Cependant, ces personnes issues d'autres régions manquent de connaissance du territoire et de ses dynamiques, ce qui impacte la viabilité de leur projet professionnel. La collectivité devrait donc pouvoir accueillir ces personnes afin de mieux les orienter et permettre ainsi la pérennisation des installations sur le territoire.

AXE STRATÉGIQUE & THÉMATIQUES CONCERNÉS

Axe 1 : Développer une agriculture résiliente et durable en favorisant la diversité agricole



PILOTAGE DE L'ACTION

- ☐ **PILOTE** : Communauté de communes
- ☐ **PARTENAIRES** : Chambre d'agriculture 87, ADEAR, SAFER, Terres de Lien, Ceinture Verte, Agrobio.
- ☐ **RÔLE DE L'EPCI** : Accompagner, orienter, informer, sensibiliser.
- ☐ **CIBLES DE L'ACTION** : Porteurs de projet, communes.

INDICATEURS DE SUIVI

- Nombre de porteurs de projets rencontrés

MOYENS À MOBILISER

- ☐ **BUDGET** : Temps-agent
- ☐ **FINANCEMENTS IDENTIFIÉS** : Région
- ☐ **MOYENS HUMAINS** : 0,7 ETP

TEMPORALITÉ & CALENDRIER

ACTIONS EN COURS

2022-2025 : Accompagnement des porteurs de projets au fil de l'eau.

FICHE ACTION : FONCIER AGRICOLE

Envoyé en préfecture le 07/07/2022

Reçu en préfecture le 07/07/2022

Affiché le **8 JUIL. 2022**

ID : 087-200071942-20220620-2022_094-DE

ARDD
1.4

DÉVELOPPER DES PRAIRIES FLEURIES MELLIFÈRES POUR LA PRÉSERVATION DES INSECTES POLLINISATEURS

DESCRIPTION

En partenariat avec des associations d'entomologie, le but de cette action est de développer des projets-pilotes de prairies fleuries pour le maintien de la biodiversité et la préservation des pollinisateurs endémiques. Le repérage de ces espaces s'appuiera sur la trame verte et bleue du PCAET et sur l'envie des communes de participer à la démarche. Ces espaces devront répondre à plusieurs exigences :

- **Ne pas utiliser d'intrants** : aucun produit chimique, ni désherbant ne devra pas être utilisé sur ces prairies ;
- **Fauche tardive** : laisser le temps aux espèces le temps de se reproduire seules avant de faire la fauche.
- **Utilisation d'espèces mellifères endémiques** : utiliser des semences non hybrides, issues des espèces endémiques du territoire attirant naturellement les pollinisateurs locaux.
- **Installation des observatoires à insectes** : créer des supports pour accueillir des pollinisateurs et proposer des activités de sensibilisation vers le grand public (ruches, hôtels, etc.).

OBJECTIFS

- Ouvrir à la préservation des insectes pollinisateurs ;
- Démontrer l'intérêt des zones naturelles de biodiversité et de la préservation des milieux naturels ;
- Faire découvrir les espèces floristiques et faunistiques endémiques de la région.

CADRE DE L'ACTION

Selon l'INRAE, les insectes assurent le maintien de 75 % de la diversité des espèces cultivées. Des études sur les prairies européennes estiment une perte de près de 70 % de la quantité d'insectes sur ces dix dernières années. En plus, il a été observé une méconnaissance de la part des communes de l'importance des insectes pollinisateurs, ainsi que des espèces mellifères endémiques. Ce projet permettra de sensibiliser à l'importance de la biodiversité et aux techniques pour son maintien (fauche tardive, rôle des plantes sauvages, gestion hydrique d'une prairie, etc).

AXE STRATÉGIQUE & THÉMATIQUES CONCERNÉS

Axe 1 : Développer une agriculture résiliente et durable en favorisant la diversité agricole



PILOTAGE DE L'ACTION

- ☐ **PILOTE** : Communes volontaires
- ☐ **PARTENAIRES** : Communauté de communes, associations d'entomologie.
- ☐ **RÔLE DE L'EPCI** : Sensibiliser, Accompagner.
- ☐ **CIBLES DE L'ACTION** : Apiculteurs, arboriculteurs, maraîchers, grand public.

MOYENS À MOBILISER

- ☐ **BUDGET** : À définir
- ☐ **FINANCEMENTS IDENTIFIÉS** : ADEME, Leader.
- ☐ **MOYENS HUMAINS** : 0,7 ETP

TEMPORALITÉ & CALENDRIER

ACTIONS À VENIR

- 2023** : Recherche des prairies-fest grâce à la trame verte et bleue
- 2023** : Création d'un groupe de travail
- 2024** : Mise en place des premières prairies fleuries.

INDICATEURS DE SUIVI

- Nombre d'espaces tests mis en place
- Nombre d'observatoires installés
- Nombre de partenaires mobilisés
- Nombre d'espèces plantées

FICHE ACTION : SANTÉ NUTRITIONNELLE

Envoyé en préfecture le 07/07/2022

Reçu en préfecture le 07/07/2022

Affiché le **8 JUIL. 2022**

ID : 087-200071942-20220620-2022_094-DE

PAFS
2.1

ORGANISER UN FORUM DE L'ALIMENTATION

DESCRIPTION

Le Forum de l'Alimentation est un événement destiné à la sensibilisation du grand public à la question de la santé nutritionnelle et du plaisir de manger. Différentes thématiques seront abordées : la diététique, les comportements alimentaires, l'estime de soi, les troubles nutritionnels, etc. Il sera structuré autour d'animations telles que :

- **Conférences grand public** : faire venir des intervenants de différents horizons qui apportent un regard nouveau sur les comportements alimentaires ;
- **Atelier/Concours de cuisine** : cuisiner ensemble autour des produits locaux ;
- **Formation des professionnels de santé** : apprendre à détecter certains troubles alimentaires ;
- **Marché de producteurs** : faire découvrir le terroir et les produits locaux ;
- **Animations familles** : sensibiliser à l'alimentation et à ses différents enjeux avec les enfants.

OBJECTIFS

- Sensibiliser à la santé nutritionnelle
- Monter un plan d'actions autour de cette thématique ;
- Apporter des informations autour des comportements alimentaires
- Valoriser les producteurs locaux en mettant en avant les produits de qualité.

CADRE DE L'ACTION

Selon le diagnostic du Contrat Local de Santé, nous observons une augmentation des maladies liées à l'alimentation comme les cancers, les maladies cardio-vasculaires et l'obésité. A l'échelle nationale, les pathologies liées à l'alimentation représentent 80% des décès prématurés. Malgré cela, les problèmes liés à la santé nutritionnelle restent méconnus par les collectivités, professionnels de santé et habitants.

AXE STRATÉGIQUE & THÉMATIQUES CONCERNÉS

Axe 2 : Promouvoir une alimentation favorable à la santé, adaptée et de qualité de 0 à 100 ans



PILOTAGE DE L'ACTION

- ☐ **PILOTE** : Communauté de communes
- ☐ **PARTENAIRES** : CARALIM, IREPS, ARS, professionnels de santé locaux, producteurs locaux.
- ☐ **RÔLE DE L'EPCI** : Organisation, recherche de financement, mise en œuvre.
- ☐ **CIBLES DE L'ACTION** : Grand public, élus et professionnels de santé.

INDICATEURS DE SUIVI

- Nombre d'ateliers, conférences et animations réalisées
- Nombre de participants

MOYENS À MOBILISER

- ☐ **BUDGET** : À définir
- ☐ **FINANCEMENTS IDENTIFIÉS** : Région, ARS, Département, LEADER.
- ☐ **MOYENS HUMAINS** : 0,7 ETP

TEMPORALITÉ & CALENDRIER

ACTIONS EN COURS

Début 2022 : Rencontre des partenaires potentiels et mise en place d'un groupe de travail
Fin 2022 : Structuration de l'événement
Sep 2023 : Date prévue du Forum

FICHE ACTION : SANTÉ NUTRITIONNELLE

Envoyé en préfecture le 07/07/2022

Reçu en préfecture le 07/07/2022

Affiché le - 8 JUL. 2022

ID : 087-200071942-20220620-2022_094-DE

PAFS
2.2

CRÉER UN POTAGER ET UNE SERRE PÉDAGOGIQUE

DESCRIPTION

En partenariat avec le service de jeunesse du Dorat, ce projet porte sur la création d'un potager et d'une serre pédagogique au sein du centre d'Accueil de Loisirs Sans Hébergements. Ces outils serviront de support à l'animation et à la sensibilisation des enfants à la biodiversité, en plus de permettre la création de lien social et l'éducation au développement durable. Cette action sera réalisée par les jeunes et les animateurs du service jeunesse afin que les enfants puissent participer également à la fabrication de ces outils, ce qui leur permettra d'aborder des compétences transversales. Ils seront composés de :

- **Jardin potager écologique** : avec des espèces de saison, des fruits et légumes sur une petite surface (environ 5m² pour 20 enfants)
- **Serre pédagogique** : pour faire des semis et permettre la découverte des cultures en hiver. Le but est d'avoir un outil performant et innovant.

OBJECTIFS

- Créer un outil de sensibilisation à la biodiversité à l'usage des enfants du territoire ;
- Permettre aux enfants de faire leurs propres expériences en jardinage ;
- Sensibiliser aux enjeux autour de l'agriculture et de l'alimentation.

CADRE DE L'ACTION

Les jardins peuvent être des très bons supports de lien social et d'éducation pour les enfants. Malheureusement, il est difficile de mettre en place des jardins au sein des établissements scolaires du fait du décalage entre la saisonnalité des plantations et le calendrier scolaire. Pour pallier ce problème, il paraît donc plus opportun d'avoir un outil utilisable à l'année, comme par exemple une serre.

AXE STRATÉGIQUE & THÉMATIQUES CONCERNÉS

Axe 2 : Promouvoir une alimentation favorable à la santé, adaptée et de qualité de 0 à 100 ans



PILOTAGE DE L'ACTION

- ☐ **PILOTE** : Communauté de communes (Accueil de Loisirs Sans Hébergements - ALSH).
- ☐ **PARTENAIRES** : Accueil de Loisirs Sans Hébergements du Dorat.
- ☐ **RÔLE DE L'EPCI** : Réalisation, recherche de financement, recherche d'intervenants, animations.
- ☐ **CIBLES DE L'ACTION** : Jeunes et leurs parents.

INDICATEURS DE SUIVI

- Nombre d'animations réalisées
- Nombre d'espèces plantées

MOYENS À MOBILISER

- ☐ **BUDGET** : 10 000 € (à affiner)
- ☐ **FINANCEMENTS IDENTIFIÉS** : CAF, Région.
- ☐ **MOYENS HUMAINS** : 0,7 ETP

TEMPORALITÉ & CALENDRIER

ACTIONS À VENIR

- 2022** : Montage de la serre
- 2023** : Démarrage du potager
- 2023** : Premières animations extérieures

FICHE ACTION : SANTÉ NUTRITIONNELLE

Envoyé en préfecture le 07/07/2022

Reçu en préfecture le 07/07/2022

Affiché le

08 JULI 2022

SLO

ID : 087-200071942-20220620-2022_094-DE

PAFS
2.3

CRÉER UNE PLATEFORME D'ENTRAIDE ALIMENTAIRE

DESCRIPTION

Le but de cette action est de créer un site internet regroupant toutes les données de l'aide alimentaire en Haut Limousin, en contribuant ainsi à structurer l'offre et la demande. Le site devrait pouvoir être autonome pour ne pas être chronophage pour les techniciens responsables. Pour plus de pertinence et une approche plus globale, il devrait être couplé avec le site d'e-commerce local, la plateforme Achez Haut Limousin. Il se structurera autour de 4 axes principaux :

- **Le don** : informations sur comment donner, la distribution des associations caritatives sur le territoire, les aliments acceptés, etc.
- **La recherche** : où trouver les bons interlocuteurs pour demander l'aide alimentaire ;
- **S'impliquer** : des actions à mettre en place localement pour lancer une dynamique autour de l'aide alimentaire ;
- **Agenda/petites annonces** : agenda des actions autour de l'alimentation tels que les marchés, ateliers de cuisine et des petites annonces de producteurs locaux qui ont de la surproduction à donner.

OBJECTIFS

- Réduire le gaspillage alimentaire chez les producteurs et les particuliers ;
- Améliorer la qualité des produits destinés à l'aide alimentaire ;
- Contribuer à l'action des associations caritatives d'aide alimentaire ;
- Porter à connaissance les informations en lien avec l'aide alimentaire
- Encourager les bonnes pratiques.

CADRE DE L'ACTION

Le nombre de personnes en demande d'aide alimentaire est en constante augmentation, notamment depuis la crise de la COVID 19. D'un côté, il y a un véritable manque de produits frais disponibles pour le don. De l'autre côté, on estime à 12% de gaspillage sur les filières fruits et légumes entre la production et le consommateur final, dont 9% du producteur au conditionnement et 3% du distributeur à l'utilisateur.

AXE STRATÉGIQUE & THÉMATIQUES CONCERNÉS

Axe 2 : Promouvoir une alimentation favorable à la santé, adaptée et de qualité de 0 à 100 ans



PILOTAGE DE L'ACTION

- ☐ **PILOTE** : Communauté de communes
- ☐ **PARTENAIRES** : Agriculteurs, particuliers, associations caritatives.
- ☐ **RÔLE DE L'EPCI** : Réalisation du site, animation, communication.
- ☐ **CIBLES DE L'ACTION** : Personnes économiquement fragiles.

INDICATEURS DE SUIVI

- Nombre de visites annuelles
- Nombre de donateurs inscrits

MOYENS À MOBILISER

- ☐ **BUDGET** : Indéterminé
- ☐ **FINANCEMENTS IDENTIFIÉS** :
- ☐ **MOYENS HUMAINS** : 0,7 ETP

TEMPORALITÉ & CALENDRIER

ACTION À VENIR

2023 : Réalisation du site internet
2024 : Communication autour de la démarche et animation.

FICHE ACTION : RESTAURATION COLLECTIVE

Envoyé en préfecture le 07/07/2022

Reçu en préfecture le 07/07/2022

Affiché le **8 JUIL. 2022**

ID : 087-200071942-20220620-2022_094-DE

**EVB
3.1**

CRÉER UN ANNUAIRE DE PRODUCTEURS

DESCRIPTION

Cette action porte sur la création d'un catalogue de producteurs dont l'objectif est de servir à la structuration de l'offre et de la demande en restauration collective. Ce catalogue doit :

1. Recenser les prix ;
2. Recenser les conditions de livraison (quantités minimum, distance maximum, délais) ;
3. Mettre en avant les agriculteurs ayant des produits dits de qualité au sens de la loi EGAlim ;
4. Être mis à jour régulièrement afin que les prix puissent évoluer selon le marché.

Finalement, pour être adapté aux attentes de la restauration collective, il est conseillé aux décisionnaires des cantines de créer un cahier des charges pour figurer dans ce catalogue afin de filtrer les produits affichés.

OBJECTIFS

- Rapprocher l'offre de la demande ;
- Avoir un outil opérationnel pour les agents de restauration collective ;
- Favoriser l'achat des produits locaux ;
- Répondre aux objectifs de la loi EGAlim ;
- Contribuer à la structuration des filières agricoles, notamment la filière maraîchère.

CADRE DE L'ACTION

Il peut s'avérer difficile de trouver les prix et les conditions de ventes des produits locaux, surtout pour les responsables d'achats dans les cantines, d'autant plus que le recensement des produits est souvent chronophage. Il est pour facile pour les décisionnaires de s'appuyer sur des catalogues de produits industriels.

AXE STRATÉGIQUE & THÉMATIQUES CONCERNÉS

Axe 3 : Promouvoir une alimentation favorable à la santé, adaptée et de qualité de 0 à 100 ans



PILOTAGE DE L'ACTION

 **PILOTE** : Communauté de communes.

 **PARTENAIRES** : Agriculteurs, communes.

 **RÔLE DE L'EPCI** : Réalisation, recherche de produits, communication.

 **CIBLES DE L'ACTION** : Agents décisionnaires des achats en restauration collective, agriculteurs.

INDICATEURS DE SUIVI

- Nombre d'agriculteurs inscrits au catalogue 
- Nombre d'acheteurs

MOYENS À MOBILISER

 **BUDGET** : 2 000 €

 **FINANCEMENTS IDENTIFIÉS** : AUCUN

 **MOYENS HUMAINS** : 0,7 ETP

TEMPORALITÉ & CALENDRIER

ACTIONS EN COURS



2022 : Recensement des agriculteurs

2023 : Réalisation du premier catalogue

2024 : Mise à jour

FICHE ACTION : RESTAURATION COLLE

Envoyé en préfecture le 07/07/2022

Reçu en préfecture le 07/07/2022

Affiché le 8 JUL. 2022

ID : 087-200071942-20220620-2022_094-DE

**EVBP
3.2**

ORGANISER DES FORMATIONS POUR LE PERSONNEL DE CUISINE

DESCRIPTION

Il y a un fort besoin d'adaptation des cantines pour faire face aux demandes sociétales et aux évolutions imposées par la Loi EGalim. Cependant, tous les professionnels de cuisine ne sont pas prêts à répondre à ces nouvelles exigences. Pour cette raison, une formation complète in situ pourra être proposée afin d'accompagner le personnel de cuisine à monter en compétence, à travailler avec des produits locaux et à savoir mieux utiliser le matériel mis à disposition dans les cantines. Cette formation devrait être structurée autour de 5 thématiques principales :

- **Cuisiner des produits frais et de saison** ;
- **Lutter contre le gaspillage alimentaire** ;
- **Préparer des repas végétariens savoureux et équilibrés** ;
- **Savoir maîtriser les coûts en intégrant des produits locaux et de qualité** ;
- **Former les professionnels à la découverte de nouveaux goûts avec les enfants.**

OBJECTIFS

- Permettre la montée en compétence des agents de la restauration collective et des agents d'accompagnement de temps de repas ;
- Favoriser l'échange de pratiques entre les personnels de cuisine du territoire ;
- Favoriser les achats de produits locaux ;
- Revaloriser le travail du personnel de restauration.

CADRE DE L'ACTION

Le questionnaire, les rencontres et les ateliers du PAT ont fait ressortir un fort sentiment de lassitude chez les professionnels de cuisine, sentiment qui a été renforcé par la loi EGalim. Selon le diagnostic, le personnel de cuisine estime avoir besoin d'un accompagnement et d'une mise en réseau afin qu'il se sente accompagné et soutenu dans leurs démarches.

AXE STRATÉGIQUE & THÉMATIQUES CONCERNÉS

Axe 3 : Promouvoir une alimentation favorable à la santé, adaptée et de qualité de 0 à 100 ans



PILOTAGE DE L'ACTION

- ☐ **PILOTE** : Communauté de communes.
- ☐ **PARTENAIRES** : Centres de formation, agents de restauration, communes.
- ☐ **RÔLE DE L'EPCI** : Mise en place de la formation, recrutement des formateurs.
- ☐ **CIBLES DE L'ACTION** : Agents de la restauration collective.

INDICATEURS DE SUIVI

- Nombre de participants
- Evolution de la part de produits bio et de qualité dans les cantines

MOYENS À MOBILISER

- ☐ **BUDGET** : 10 000 €
- ☐ **FINANCEMENTS IDENTIFIÉS** : CNEPT / Région
- ☐ **MOYENS HUMAINS** : 0,7 ETP

TEMPORALITÉ & CALENDRIER

ACTIONS À VENIR

- 2022** : Recrutement du formateur
- 2023** : Réalisation de la formation

FICHE ACTION : RESTAURATION COLLECTIVE

Envoyé en préfecture le 07/07/2022

Reçu en préfecture le 07/07/2022

Affiché le **8 JUIL. 2022**

ID : 087-200071942-20220620-2022_094-DE

**EVBP
3.3**

CRÉER DES CAHIERS DE RECETTES AVEC LES ÉLÈVES DE L'ÉCOLE PRIMAIRE

DESCRIPTION

Ce projet consiste en la réalisation d'un cahier de recettes inter-école, un outil au service de la découverte des nouveaux goûts. Chaque classe expérimentera ses recettes et choisira celles qu'elle souhaite voir figurer dans le cahier. Pour que le projet fonctionne, il doit être appréhendé par les élèves de différentes manières :

- **Étude de la recette** : quels ingrédients choisir, d'où viennent-ils, comment pousser-ils, etc. ;
- **Réalisation des recettes** : expérimentation, travail des ingrédients avec des professionnels de cuisine ;
- **Sélection des recettes** : Tester et sélectionner les recettes préférées ;
- **Écriture et mise en page** : étape réalisée par les enfants ;
- **Envoi** : compilation des recettes, impression et distribution d'un exemplaire à chaque élève.

OBJECTIFS

- Créer du lien entre les écoles du territoire autour d'un projet partagé ;
- Valoriser le travail des cantiniers et des agriculteurs ;
- Faire de l'alimentation un vecteur d'apprentissage ;
- Sensibiliser les enfants à leur alimentation et à la provenance des aliments.

CADRE DE L'ACTION

Les enfants des territoires ruraux ne connaissent pas toujours la provenance des aliments et ne sont pas ouverts à la découverte de nouvelles saveurs. Dans le cadre scolaire, cette situation mène à une difficulté d'introduire des légumes dans les repas et participe au gaspillage alimentaire. Enfin, le travail de cantinier est souvent dévalorisé et le personnel de cuisine n'est pas considéré comme faisant partie de l'équipe éducative, ce qui mène à une coupure entre les activités scolaires et le moment de la prise des repas.

AXE STRATÉGIQUE & THÉMATIQUES CONCERNÉS

Axe 3 : Promouvoir une alimentation favorable à la santé, adaptée et de qualité de 0 à 100 ans



PILOTAGE DE L'ACTION

- ☐ **PILOTE** : Communauté de communes
- ☐ **PARTENAIRES** : Écoles primaires, agents de restauration, Centre Permanent d'Initiatives Environnement (CPIE).
- ☐ **RÔLE DE L'EPCI** : Coordination, financement.
- ☐ **CIBLES DE L'ACTION** : Elèves

MOYENS À MOBILISER

- ☐ **BUDGET** : 10 000 €
- ☐ **FINANCEMENTS IDENTIFIÉS** : Région
- ☐ **MOYENS HUMAINS** : 0,7 ETP

TEMPORALITÉ & CALENDRIER

ACTIONS À VENIR

2022 : Définition de l'action
Septembre 2022 : Lancement de l'action
Juin 2023 : Restitution et impression des cahiers

INDICATEURS DE SUIVI

- Nombre de participants
- Nombre de recettes réalisées
- Nombre de cahiers imprimés

FICHE ACTION : RESTAURATION COLLE

Envoyé en préfecture le 07/07/2022

Reçu en préfecture le 07/07/2022

Affiché le 8 JUL. 2022

ID : 087-200071942-20220620-2022_094-DE

**EVBP
3.4**

ACCOMPAGNER LES PROJETS "MON ÉCONOMIE SOLIDAIRE ET SOCIALE À L'ÉCOLE" EN LIEN AVEC L'ALIMENTATION

DESCRIPTION

L'ESPER est un organisme qui porte des projets au sein des établissements du secondaire pour faire découvrir l'Économie Sociale et Solidaire (ESS). Le dispositif « Mon ESS à l'École » est une démarche collective, entrepreneuriale et d'utilité sociale, menée au sein d'un établissement scolaire. Il s'agit de l'expérimentation, en classe, d'une entreprise de l'ESS par des collégiens en cycle 4 (de la cinquième à la troisième) et les lycéens, tous les parcours compris. Ces projets peuvent se décliner dans de nombreux domaines, correspondant à ceux des Enseignements Pratiques Interdisciplinaires (EPI) dont l'alimentation ou l'agriculture. Le but de ce genre d'action est de sensibiliser les enfants aux domaines de l'ESS, à l'entrepreneuriat et à la coopération, tout en mettant en place des projets qui perdurent. Dans le domaine de l'alimentation, l'ESPER a déjà accompagné des projets de création d'une AMAP ou de la mise en place d'un marché de producteurs.

OBJECTIFS

- Développer des compétences liées à un projet entrepreneurial, collectif et d'utilité sociale.
- Transmettre les valeurs de l'Économie Sociale et Solidaire.
- Faire émerger des projets alimentaires citoyens qui pourront durer une fois la période d'accompagnement finie.

CADRE DE L'ACTION

Les élèves du secondaire sont souvent jugés comme désintéressés de la vie citoyenne. Il paraît donc important d'impliquer les jeunes du territoire dans des projets à utilité publique et sociale. L'alimentation constitue un sujet attractif qu'ils commencent à connaître et qui pourrait leur permettre de s'investir localement.

AXE STRATÉGIQUE & THÉMATIQUES CONCERNÉS

Axe 3 : Promouvoir une alimentation favorable à la santé, adaptée et de qualité de 0 à 100 ans



PILOTAGE DE L'ACTION

- PILOTE** : L'ESPER
- PARTENAIRES** : Collèges, lycées, CRESS, Communauté de communes, entreprises de l'ESS.
- RÔLE DE L'EPCI** : Informer sur la démarche, accompagner les établissements scolaires.

- CIBLES DE L'ACTION** : Éléves.

INDICATEURS DE SUIVI

- Nombre d'établissements participants
- Continuité des projets dans le temps

MOYENS À MOBILISER

- BUDGET** : Temps-agent
- FINANCEMENTS IDENTIFIÉS** : Région
- MOYENS HUMAINS** : 0,7 ETP

TEMPORALITÉ & CALENDRIER

ACTION EN COURS

- 2022** : Suivi du projet "Légumes et recettes de chez Timbal" au collège Louis Timbal à Châteauponsac.
- 2023** : Suivi d'autres projets au fil de l'eau

FICHE ACTION : FILIÈRES LOCALE

Envoyé en préfecture le 07/07/2022

Reçu en préfecture le 07/07/2022

Affiché le 8 JUL. 2022

ID : 087-200071942-20220620-2022_094-DE

VAFL
4.1

CRÉER UN ANNUAIRE DES PRODUCTEURS

DESCRIPTION

Cette action, en partenariat avec l'Office de Tourisme du Pays du Haut Limousin, porte sur la création d'un catalogue de producteurs à destination des hébergeurs. Le but est de favoriser l'achat de produits locaux pour la composition des paniers d'accueil et pour les tables d'hôtes. Le catalogue aura pour vocation :

- Recenser les prix ;
- Recenser les quantités minimum de livraisons, la distance maximum et les délais ;
- Mettre en avant les agriculteurs ayant des produits dits de qualité ;
- Être mis à jour régulièrement afin que les prix puissent suivre les évolutions du marché.

Afin de rendre cette action efficace, il va falloir prendre en compte l'aspect logistique, souvent considéré comme un frein pour l'achat des produits locaux. Ainsi, cette action de recensement devra se coupler à une offre de relais logistique. Pour cela, les offices de tourisme répartis dans les territoires serviraient de relais pour le dépôt des colis, facilitant ainsi la mise en relation des deux bouts de la chaîne alimentaire.

OBJECTIFS

- Rapprocher l'offre de la demande ;
- Favoriser l'achat des produits locaux ;
- Motiver les hébergeurs à travailler avec des produits locaux ;
- Valoriser les produits du terroir auprès des touristes.

CADRE DE L'ACTION

Il a été diagnostiqué que peu d'hébergeurs proposent des paniers d'accueil avec des produits locaux. Les principaux freins identifiés sont la méconnaissance des producteurs locaux, les difficultés logistiques et les prix plus élevés. Afin de répondre à ces problématiques, ce projet a vocation à faire connaître les producteurs locaux aux hébergeurs, proposer des solutions logistiques et réfléchir avec les producteurs à des solutions pour réduire les coûts.

AXE STRATÉGIQUE & THÉMATIQUES CONCERNÉS

Axe 3 : Promouvoir une alimentation favorable à la santé, adaptée et de qualité de 0 à 100 ans



PILOTAGE DE L'ACTION

- ☐ **PILOTE** : Communautés de communes, Office de Tourisme
- ☐ **PARTENAIRES** : Agriculteurs, hébergeurs,
- ☐ **RÔLE DE L'EPCI** : Réalisation, recherche de produits.
- ☐ **CIBLES DE L'ACTION** : Hébergeurs, agriculteurs, touristes

INDICATEURS DE SUIVI

- Nombre de producteurs recensés
- Nombre d'acheteurs

MOYENS À MOBILISER

- ☐ **BUDGET** : Temps-agent
- ☐ **FINANCEMENTS IDENTIFIÉS** : AUCUN
- ☐ **MOYENS HUMAINS** : 0,7 ETP

TEMPORALITÉ & CALENDRIER

ACTION EN COURS

- 2022** : Recensement des agriculteurs
- 2022** : Réalisation du premier catalogue
- 2023** : Mise à jour

FICHE ACTION : FILIÈRES LOCALE

Envoyé en préfecture le 07/07/2022

Reçu en préfecture le 07/07/2022

Affiché le 8 JUIL. 2022

ID : 087-200071942-20220620-2022_094-DE

VAFL
4.2

FAIRE UNE ÉTUDE DE FILIÈRE

DESCRIPTION

Le but de cette action est de faire une étude opérationnelle globale sur les possibilités d'évolution agricole sur le territoire. Ce travail doit mener à une réflexion des filières à développer sur le territoire et la création de groupes de travail composés d'agriculteurs, d'élus et d'autres acteurs du monde agricole pour discuter du sujet. L'étude aurait trois volets :

1. Diagnostic de la qualité agronomique des sols ;
2. Enquête auprès des agriculteurs pour connaître leur souhait de diversification de cultures et les possibilités d'évolution de leurs activités ;
3. Création d'un plan d'actions permettant de savoir quels sont les outils à mettre en place pour le développement des filières les plus prometteuses du territoire en fonction des résultats de l'étude.

OBJECTIFS

- Identifier les enjeux agronomiques et hydriques du territoire ;
- Identifier les filières adaptées au territoire ;
- Structurer les filières présentes sur le territoire et permettre leur évolution.

CADRE DE L'ACTION

Le changement climatique et la pénurie hydrique mèneront à un besoin de changements de pratiques agricoles. Pour accompagner les agriculteurs face à ces changements, il nous semble important de connaître le potentiel agronomique du territoire afin de créer des actions de diversification des cultures afin d'anticiper les bouleversements climatiques dans les prochaines années.

AXE STRATÉGIQUE & THÉMATIQUES CONCERNÉS

Axe 3 : Promouvoir une alimentation favorable à la santé, adaptée et de qualité de 0 à 100 ans



PILOTAGE DE L'ACTION

 **PILOTE** : Communautés de communes

 **PARTENAIRES** : ADEME, Agrobio

 **RÔLE DE L'EPCI** : Portage de l'étude, mise en place des préconisations et du plan d'action de l'étude.

 **CIBLES DE L'ACTION** : Agriculteurs, porteurs de projet

INDICATEURS DE SUIVI

- Nombre d'acteurs participants à l'étude
- Mise en place du plan d'action

MOYENS À MOBILISER

 **BUDGET** : A définir

 **FINANCEMENTS IDENTIFIÉS** : COT, Appels à projet de l'État

 **MOYENS HUMAINS** : 0,7 ETP

TEMPORALITÉ & CALENDRIER

 **ACTION À VENIR**

2022 : Demande du devis

2022 : Lancement de l'étude

FICHE ACTION : FILIÈRES LOCALE

Envoyé en préfecture le 07/07/2022

Reçu en préfecture le 07/07/2022

Affiché le 8 JUL. 2022

ID : 087-200071942-20220620-2022_094-DE

VAFI
4.3

SOUTENIR LA FILIÈRE OVINE

DESCRIPTION

Le but de cette action, encore en phase d'amorçage, est de soutenir la filière ovine dans ses trois aspects :

1. **Viande** : Discuter de l'avenir de la filière, des besoins en outils structurants, des actions pour promouvoir la viande produite dans le Haut Limousin et des événements liés à l'ovin ;
2. **Lait** : Étudier la possibilité d'installation d'élèves en ovin lait ;
3. **Laine** : Accompagner des porteurs de projets en lien avec la filière laine.

Il est envisagé de concerter les principaux acteurs de la filière ovine afin d'identifier des actions qui pourraient être mises en place pour sauvegarder cette activité emblématique du territoire. Ce travail devra s'appuyer sur des partenaires institutionnels, syndicats, éleveurs, tondeurs et collectivités, ainsi que des expériences d'autres territoires qui ont réussi à valoriser cette activité agricole.

OBJECTIFS

- Contribuer aux réflexions pour la valorisation de la filière ovine ;
- Fédérer des acteurs pour faire un travail coordonné ;
- Créer une économie innovante et porteuse autour de la filière ovine.

CADRE DE L'ACTION

Le cheptel ovin du Haut Limousin se situe autour de 193 000 bêtes, ce qui représente 53 % des têtes du département et 37 % du cheptel limousin. Malgré son importance pour l'économie et les paysages du Haut Limousin, la filière ovine est en perte de vitesse à l'échelle locale et nationale.

AXE STRATÉGIQUE & THÉMATIQUES CONCERNÉS

Axe 3 : Promouvoir une alimentation favorable à la santé, adaptée et de qualité de 0 à 100 ans



PILOTAGE DE L'ACTION

- ☐ **PILOTE** : Communautés de communes
- ☐ **PARTENAIRES** : Syndicats agricoles, Associations ovinnes, collectivités.
- ☐ **RÔLE DE L'EPCI** : Structuration de l'action et accompagnement.
- ☐ **CIBLES DE L'ACTION** : Éleveurs

MOYENS À MOBILISER

- ☐ **BUDGET** : À définir
- ☐ **FINANCEMENTS IDENTIFIÉS** : Région, LEADER
- ☐ **MOYENS HUMAINS** : 0,7 ETP

TEMPORALITÉ & CALENDRIER



ACTION À VENIR

2022 : Communication autour de la démarche
2023 : Mise en place d'un groupe de travail

INDICATEURS DE SUIVI



- Nombre d'éleveurs mobilisés

FICHE ACTION : FILIÈRE LOCALE

Envoyé en préfecture le 07/07/2022

Reçu en préfecture le 07/07/2022

Affiché le **8 JUIL. 2022**

ID : 087-200071942-20220620-2022_094-DE

**AXE
4.3**

RÉFLEXION AUTOUR D'UN ATELIER DE TRANSFORMATION COLLECTIF

DESCRIPTION

Dans le cadre du développement des circuits locaux, la collectivité réfléchit à la possibilité de créer un atelier de transformation de légumes et/ou viande sur le territoire. Cet outil doit permettre aux producteurs de développer des nouveaux débouchés, de réduire le gaspillage alimentaire et d'ajouter de la plus-value à leurs produits. Ce projet doit être réfléchi de manière concertée et partenariale avec les collectivités voisines, le Lycée Agricole de Magnac-Laval, le Département et la Chambre d'Agriculture de la Haute-Vienne. Il doit prendre en compte les autres initiatives publiques ou privées de développement de projet similaire.

OBJECTIFS

- Contribuer aux réflexions autour de la création d'un atelier de transformation collectif ;
- Évaluer les besoins spécifiques du territoire en matière de transformation ;
- Travailler de manière concertée avec d'autres acteurs du territoire.

CADRE DE L'ACTION

Actuellement, il n'y a pas d'atelier de transformation de légumes ou de viande sur le territoire ou à proximité. Le seul atelier collectif à disposition des agriculteurs, celui du Lycée agricole des Vaseix à Couzeix, n'arrive pas à répondre à la demande des producteurs et des élèves. Certains maraîchers locaux se sont structurés en format associatif pour faire transformer leurs produits dans un atelier de transformation privé en Charente, ce qui indique un besoin dans le territoire. Cependant, il reste encore à préciser les volumes nécessaires afin de garantir la pérennité économique de cet outil.

AXE STRATÉGIQUE & THÉMATIQUES CONCERNÉS

Valoriser les filières agricoles locales- Axe 3 : Réfléchir à des solutions innovantes pour soutenir les filières agricoles présentes sur le territoire



PILOTAGE DE L'ACTION

- ☐ **PILOTE** : À définir
- ☐ **PARTENAIRES** : Collectivité, Région, Producteurs, Lycée Agricole.
- ☐ **RÔLE DE L'EPCI** : Soutien financier et ingénierie
- ☐ **CIBLES DE L'ACTION** : Producteurs

MOYENS À MOBILISER

- ☐ **BUDGET** : À définir
- ☐ **FINANCEMENTS IDENTIFIÉS** : LEADER, Appels à projets de l'État.
- ☐ **MOYENS HUMAINS** : 0,7 ETP

TEMPORALITÉ & CALENDRIER

ACTION EN COURS

2022 : Participation de la restitution de l'étude faite par le Lycée agricole de Magnac-Laval.

INDICATEURS DE SUIVI

- Avancée de la discussion

