





# SOMMAIRE

CONSOMMER	~~~~~	P.5
DISTRIBUER	~~~~~	P.7
TRANSFORMER	~~~~~	P.9
PRODUIRE	~~~~~	P.10
AGIR	~~~~~	P.13

# CONTEXTE

Issus de la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt de 2014, les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) visent à relocaliser l'alimentation et à engager la transition agroécologique au sein des territoires, en mobilisant l'ensemble des acteurs du système alimentaire<sup>1</sup>.

La Communauté d'Agglomération Privas Centre Ardèche s'est engagée en 2021 dans la mise en place d'un PAT dans la perspective de proposer une alimentation saine et locale au plus grand nombre, au travers d'un modèle agricole et alimentaire équitable, durable et responsable.

Cette synthèse s'appuie sur un diagnostic technique et sensible complet. Elle illustre les grandes tendances actuelles du système agricole et alimentaire du centre Ardèche et repose sur l'analyse d'études et de rencontres menées entre février et juin 2023. Pour plus de précisions, contactez la Communauté d'Agglomération Privas Centre Ardèche (CAPCA) à l'adresse mail suivante : agriculture@privas-centre-ardeche.fr

## Un diagnostic co-construit avec les acteurs du territoire

Le diagnostic sensible s'appuie sur le recueil de paroles de professionnels et d'habitants :

- Une enquête itinérante sur le territoire sous forme de vidéo-trottoir pour rencontrer les "mangeurs" et connaître leurs habitudes de consommation alimentaire
- Un recueil de paroles à l'occasion d'animations anti-gaspillage menées sur le marché de Vernoux-en-Vivarais et au Super U d'Alissas
- Des entretiens avec des professionnels sur le sujet de l'accessibilité à une alimentation de qualité pour tous
- Deux rencontres entre professionnels travaillant sur la question de l'éducation à l'alimentation pour partager les constats et les enjeux du territoire
- Une rencontre entre professionnels sur la thématique des changements climatiques et de l'agriculture
- Un temps de rencontre avec des exploitants agricoles pour mieux connaître leur quotidien, les difficultés auxquelles ils font face et les solutions qu'ils mettent en place

<sup>1</sup> Le système alimentaire désigne l'ensemble des activités interreliées de production, de circulation, de transformation et d'usage de la nourriture et des déchets, et les ressources qui leur sont nécessaires. Malassis, 1983 ; Rastoin et Ghersi, 2010



# CONSOMMER

Des profils de mangeurs variés sur le territoire

## LA POPULATION ACTIVE

Contexte

3/4 des 15-64 ans de la CAPCA sont des actifs (2020). 68% d'entre eux ne travaillent pas dans leur commune de résidence (2020).

Les mobilités pendulaires induites influencent les comportements d'achat. À noter néanmoins que **86% des habitants réalisent leurs achats alimentaires sur le territoire de la CAPCA**. Le **temps disponible** pour cuisiner influence également les comportements alimentaires : « On vit à 100 à l'heure, avant on prenait le temps ». (anti-gaspi)

## LES PERSONNES ÂGÉES

Contexte

31,5% de la population de la CAPCA a plus de 60 ans contre 26% à l'échelle nationale (2020).

⇒ **Problématiques spécifiques** pour ces populations en lien avec l'alimentation : l'isolement, la mobilité, la dépendance.

Pour les personnes âgées, notamment isolées, **les aidants ont un rôle essentiel** tout comme certaines initiatives (portage de repas, organisation de repas partagés permettant des moments de convivialité, etc.).

Par ailleurs, les personnes âgées ont souvent plus de temps à consacrer aux achats alimentaires et à la cuisine.

**Alimentation et plaisir** : l'alimentation relève du plaisir pour la plupart des personnes rencontrées. Il s'agit alors d'un véritable vecteur de lien social, de gourmandise, de plaisir, de réconfort et de convivialité.

## LES ENFANTS ET LES JEUNES ADULTES

Contexte

Les 0-29 ans représentent 30.6% de la population du territoire contre 35.3% à l'échelle nationale (2020).

Auprès de ces publics, des enjeux **nutritionnels**, de **sensibilisation** et d'**accès à une alimentation de qualité** se dessinent. Sur ce dernier point, l'alimentation peut être un révélateur d'inégalités, en témoignant les goûters qualitativement différents des enfants accueillis en centres de loisirs.

Par ailleurs, le **manque de temps**, la **facilité**, le **budget resserré** et l'**exposition à la publicité** sont autant de facteurs explicatifs de consommations parfois anarchiques. La restauration scolaire et périscolaire tient un rôle important auprès de ces populations par la distribution de repas équilibrés, sains, locaux.



Une heure de trajet le matin pour aller travailler, une heure le soir, on n'a plus trop le temps de faire les courses. Et du coup, quand je sors du boulot je m'arrête à l'hypermarché à Valence et je récupère mes courses au Drive, c'est déjà tout prêt !

(vidéo-trottoir)



## LES FAMILLES

Contexte

Diminution de la taille moyenne des ménages sur le territoire.

Sur la dimension alimentaire, deux types de familles sont potentiellement plus vulnérables :

- Les **familles monoparentales** peuvent cumuler différentes contraintes : **financières**, de **temps**, etc. ;
- Les **familles nombreuses** font face à des **contraintes financières** liées au nombre de membres composant le foyer familial. Un enjeu au niveau de l'**accès physique aux lieux de consommation** peut également se dessiner lorsqu'elles ne sont pas véhiculées : « Les transports en commun quand vous êtes que deux ça peut aller, mais quand vous êtes 6 ou 7 dans une famille, c'est pas possible » (entretiens).

## LES NOUVEAUX INSTALLÉS

Contexte

La croissance démographique de la CAPCA est tirée exclusivement par l'accueil de nouveaux habitants.

Ces **nouveaux habitants** peuvent cumuler des difficultés liées à la consommation : **manque de connaissances de l'écosystème local**, **habitudes de consommation** différentes, difficulté d'intégration, etc.



## LES JARDINIERS

L'autoproduction, si elle n'est pas mesurable précisément, est une pratique répandue sur le territoire même si elle est quasi inexistante dans les zones urbaines, comme celle de Privas.

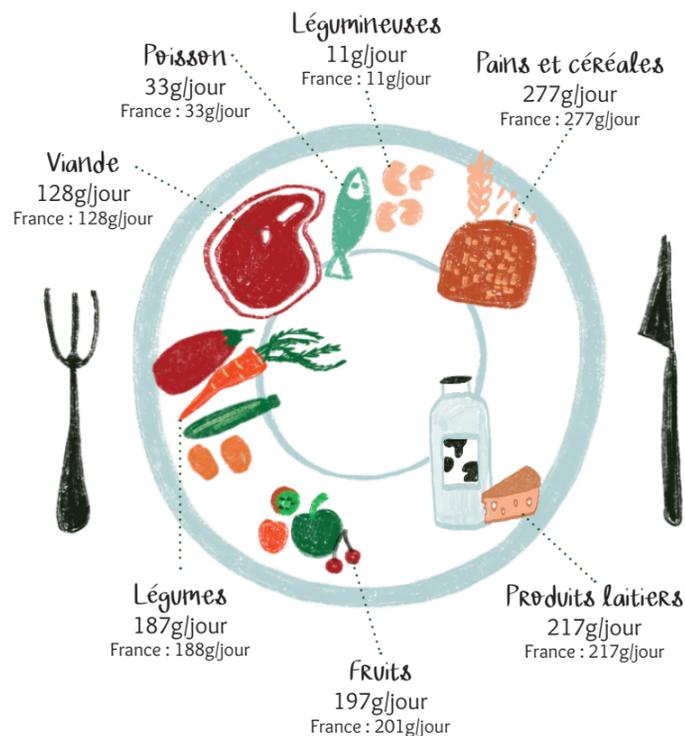
On peut ainsi évoquer une situation d'inégalité d'accès, d'autant plus dans un contexte où **le jardin n'est plus simplement plébiscité pour le plaisir mais aussi pour des raisons économiques.**



### L'assiette du mangeur du Centre Ardèche dans le sillon des tendances nationales<sup>2</sup>

La consommation de viande et de produits laitiers reste très importante sur le territoire, tout comme à l'échelle nationale. Depuis 1970, la consommation globale de viande a augmenté de 50% en France<sup>3</sup>. Si un français consommait, en moyenne, 44kg de viande par an en 1950, il en mange, en 2022 85kg (un chiffre en hausse de 0,8% par rapport à 2021). Or diminuer la quantité tout en améliorant la qualité des produits carnés dans nos assiettes combine différents atouts : environnementaux, nutritionnels, sanitaires et climatiques. Un des enjeux consiste ainsi à substituer une partie de notre consommation de viande par d'autres **apports nutritionnels**, comme les légumineuses encore très peu présentes dans les assiettes des français.

Ci-dessous : Assiette moyenne journalière estimée à partir des profils socioprofessionnels des habitants du territoire.



## ZOOM SUR LE CRITÈRE PRIX ET LES DIFFÉRENCES

### DE PERCEPTION

Le prix est souligné par beaucoup comme étant un **critère déterminant dans les choix de consommation** et de nombreux habitants déclarent ne pas manger ce qu'ils souhaiteraient pour des raisons économiques : « Bien manger ça coûte quand même très cher ».

(vidéo-trottoir)

Le **contexte inflationniste actuel** accentue les difficultés d'accès à une alimentation choisie : « Tout a augmenté mais pas nos salaires et c'est vrai qu'avec nos enfants c'est compliqué ».

(vidéo-trottoir)

Néanmoins, les différents temps de rencontre avec les "mangeurs" du territoire laissent transparaître un **clivage important sur les perceptions des différences de prix selon les types de produits et les lieux d'achat**. Si une partie des personnes interrogées questionne les prix pratiqués sur les produits locaux et perçoivent des écarts importants entre grandes surfaces et petits points de distribution, d'autres pointent le fait que les produits locaux et non transformés sont plus accessibles financièrement, notamment via les marchés.

En bref, si le prix est effectivement une variable déterminante dans les comportements d'achat, l'existence de différences de perception laisse présager, selon les entretiens avec les professionnels, un **enjeu d'accompagnement et de sensibilisation**, pour permettre à chaque "acheteur" d'avoir le même niveau d'information et de **prendre en compte les externalités<sup>4</sup> liées à chaque prix fixé** (économique, sociale, environnementale).

### La santé, enjeu au cœur des préoccupations mais pas forcément des actes de consommation

Pour près d'un quart des personnes rencontrées bien manger rime avec bonne santé. Néanmoins, **l'environnement culturel, marketing, et industriel ne facilite pas les changements de pratiques et influence négativement les habitudes de consommation.**

<sup>2</sup> Source Terralim à partir données Rapport INCA3, 2017 et des données INSEE 2020

<sup>3</sup> Source I4CE

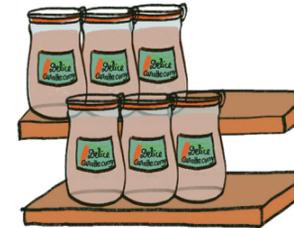
<sup>4</sup> Les économistes désignent par « externalité » le fait que l'activité de production ou de consommation d'un agent affecte le bien-être d'un autre sans qu'aucun des deux reçoive ou paie une compensation pour cet effet.

## QUELQUES DONNÉES CLEFS AU NIVEAU NATIONAL

- 17 % des français sont en situation d'obésité, soit deux fois plus qu'en 1997 ;
- 18% des enfants de 2 à 7 ans sont en situation d'obésité ;
- Le diabète de type 2 est plus élevé chez les personnes en situation de précarité et touche de plus en plus de jeunes.

Des pathologies qui s'expliquent en partie par des habitudes alimentaires néfastes, le manque d'activité physique et le développement d'un environnement alimentaire préjudiciable.

Autre élément majeur du lien entre alimentation et santé : l'impact de certaines pratiques agricoles du fait, notamment, de l'exposition aux produits phytosanitaires utilisés et aux particules fines émises par ces activités.



# DISTRIBUER

### Les Grandes et Moyennes Surfaces<sup>5</sup>

(GMS), lieux privilégiés des achats alimentaires pour la majorité des habitants du territoire.

Les GMS sont principalement **privilegiées par les familles** pour des raisons économiques et pratiques. Le territoire **semble mieux couvert en grandes surfaces que ses voisins** (données sur la densité commerciale, SCoT 2019). Néanmoins, il existe des **disparités territoriales** au sein de la CAPCA, ces zones commerciales étant concentrées sur l'Est du territoire et sur les bassins de vie les plus peuplés et quasi absentes à l'Ouest.

- Des **marchés parfois lointains**, qui nécessitent d'être véhiculé, comme c'est le cas dans le secteur Ouest ;
- Du côté des producteurs, la participation aux marchés est chronophage et s'additionne au temps dédié à la production agricole.

La CAPCA compte 12 marchés par semaine. Les plus grands marchés du territoire se retrouvent à Privas, à La Voulte-sur-Rhône et à Vernoux-en-Vivarais. À noter l'existence de **marchés à la ferme ou estivaux**.



Selon les études, il est à noter que **60 à 80% des achats alimentaires** sont réalisés en grandes surfaces à l'échelle nationale.

### Un tissu de petits commerces de proximité sur le territoire

En 2016, la CAPCA comptait 122 commerces alimentaires de proximité (moins de 300m<sup>2</sup>). Souvent implantés en plein cœur des centres bourgs, les épiceries de village et autres commerces de bouche (boulangerie, boucherie, etc.) sont régulièrement les **seuls lieux d'achat accessibles aux personnes à mobilité réduite et sans véhicule**. Ces épiceries et commerces de bouche sont bien souvent des **lieux de distribution privilégiés de produits locaux**.

### Des marchés de plein vent appréciés pour les achats et le lien social



Solutions souvent mentionnées dans les échanges pour **acheter des produits alimentaires de qualité** sur le territoire mais également pour **se rencontrer**. Pour beaucoup, ils permettent un accès à des produits locaux. Cependant :

- L'offre des marchés n'est pas toujours adaptée à tous les publics, aux envies de consommation des personnes, notamment en hiver où l'offre est particulièrement restreinte ;

## ZOOM SUR L'AIDE ALIMENTAIRE

Aujourd'hui, trois grands types de dispositifs composent l'aide alimentaire "classique" : la distribution de colis alimentaires, les épiceries sociales et les repas prêts à consommer. **En Drôme-Ardèche, le nombre de bénéficiaires de la Banque Alimentaire s'élève à 17 000 en 2022 (contre 6 000 en 2012).**

En outre, les produits distribués sont principalement en conserve, peu de produits frais en raison des contraintes de conservation et ils ne correspondent souvent pas aux savoirs culinaires des personnes bénéficiaires.

A noter que d'autres initiatives existent sur le territoire : distribution de paniers solidaires à tarifs différenciés, épiceries sociales et solidaires, ateliers cuisine, etc.

### Une vente des produits en direct ou en magasins de producteurs qui se développe

160 exploitations vendent en direct toute ou partie de leur production, soit **44% des exploitations de la CAPCA**.

## BIEN MANGER C'EST MANGER DES PRODUITS LOGAUX.

Une perception positive des produits locaux

89% des personnes déclarent privilégier toujours ou souvent les produits locaux lors de leurs achats<sup>5</sup>. Les différents temps de rencontre avec les habitants viennent confirmer cette tendance avec plusieurs arguments :

- La volonté de **soutenir les producteurs du territoire** ;
- Consommer local pour **réduire les distances et donc les impacts environnementaux** ;
- Consommer local, via notamment des circuits de proximité, peut s'avérer **financièrement avantageux par la réduction du nombre d'intermédiaires**.

Certains habitants rencontrés soulignent que l'Ardèche possède une agriculture diversifiée, facilitant de fait une consommation locale. Une ressource utile pour savoir où consommer local en Ardèche : le Guide Miam Miam d'Ardèche le Goût.

Des objectifs ambitieux pour une alimentation de qualité et durable dans la restauration collective



Pour moi, tout a augmenté. Donc quand on a quatre enfants, c'est quand même difficile de faire des repas équilibrés... donc je me dis, merci les cantines parce que du coup ça leur permet un repas équilibré par jour.

(vidéo-trottoir)

En moyenne, en restauration collective sous compétence communale et intercommunale, ce sont **2500 repas qui sont servis par jour en période scolaire et 1300 hors période scolaire**.

### LA LOI EGALIM

des exigences réglementaires fortes

La loi EGAlim du 30 octobre 2018 fixe des objectifs ambitieux à la restauration collective publique et privée pour permettre la transition vers une alimentation de qualité et durable.

Parmi les principales mesures, la restauration collective publique, à partir de 2022, et privée, à partir de 2024, doit proposer **50% de produits durables ou sous signe d'origine ou de qualité dont au moins 20% de produits bio**.



### Un projet phare pour la CAPCA : la cuisine centrale intercommunale

La restauration collective constitue un puissant levier d'action. Elle contribue notamment à limiter les disparités sociales tout en favorisant l'éducation au bien manger.

Par son volume et sa stabilité, la restauration collective permet également de développer des productions locales et de structurer des filières sur le territoire.

Le projet de la CAPCA consiste en la création d'une cuisine centrale qui permettrait de mutualiser la production des repas. Une diversité d'établissements pourraient ainsi bénéficier de repas locaux et de qualité adaptés aux besoins des différents convives : scolaires, centres hospitaliers, entreprises, centres de loisirs, etc.

### Zoom sur la restauration commerciale

D'après l'INSEE, la CAPCA comptait, en 2021, 141 restaurants. Il est à noter que près de 30% d'entre eux se situent à Privas et 17% sur les secteurs de La Voulte et du Pouzin. Parmi ceux-ci, il est à noter que trois adhèrent à la marque "Goûtez l'Ardèche®", indiquant que ces restaurateurs cuisinent des menus et plats composés d'au moins 80% de produits locaux.

# TRANSFORMER

## Une tendance à la transformation agricole directement à la ferme

Il est difficile de recenser exactement le nombre d'exploitations réalisant, sur le territoire, des activités de transformation. Néanmoins, quelques données sont disponibles :

- En 2020 **30% des exploitations agricoles du territoire possèdent un atelier de transformation** contre moins de 20% en 2010 ;
- En 2020, une **quarantaine d'exploitations transforment et/ou découpent de la viande** quand plus de **60 transforment des fruits et/ou des légumes**.

On constate ainsi une dynamique de **diversification des activités des exploitations** par la transformation et donc de la valorisation des productions.



Des ateliers de transformation dédiés nécessaires pour développer des filières territorialisées



La logistique comme enjeu clef pour structurer des filières locales

Sur le territoire, on retrouve également des **ateliers dédiés à la transformation** qui peuvent revêtir différentes formes, de la société indépendante au groupement de producteurs.

- Pour la **filière viande**, le territoire dispose d'un abattoir de volailles à Veyras. Des ateliers de découpe maillent également le territoire.
- La **filière lait** se structure principalement autour de la production artisanale fromagère et autres produits laitiers. A noter que seul le secteur de Vernoux est couvert par une collecte de lait de vache.
- Pour les **filières végétales**, des conserveries existent à proximité des limites administratives de la CAPCA. On note également une entreprise de lactofermentation<sup>7</sup> et une de transformation de légumineuses.

Des **ateliers de transformation** de taille plus importante sont également bien implantés sur le territoire. Ces acteurs industriels ont besoin de gros volumes de productions et couvrent différentes filières : salaisons, transformation glacière, châtaigne, légumes, etc.

Bien que la frange Est du territoire soit reliée à l'axe rhodanien, le **contexte géographique et topographique du Centre Ardèche impose de nombreuses contraintes logistiques**. Or, ce maillon est essentiel pour structurer un système alimentaire à l'échelle du territoire tant il permet de rapprocher production et consommation. Depuis 2014, la société coopérative d'intérêt collectif D'Ardèche et De Saison collecte des produits ardéchois chez les producteurs et transformateurs du territoire pour ensuite les distribuer auprès d'établissements de restauration collective, de commerces, restaurateurs ou même de particuliers.



<sup>7</sup> La lactofermentation est une technique de conservation alimentaire de longue durée, qui ne requiert ni stérilisation ni congélation.

<sup>5</sup> Désigne les grandes surfaces alimentaires réalisant 50 % ou plus de leurs ventes dans l'alimentaire, c'est-à-dire essentiellement les supermarchés et hypermarchés.

<sup>6</sup> Enquête consommation de la Chambre de commerce et d'industrie (CCI), 2022

# PRODUIRE

Une agriculture ancrée et diversifiée

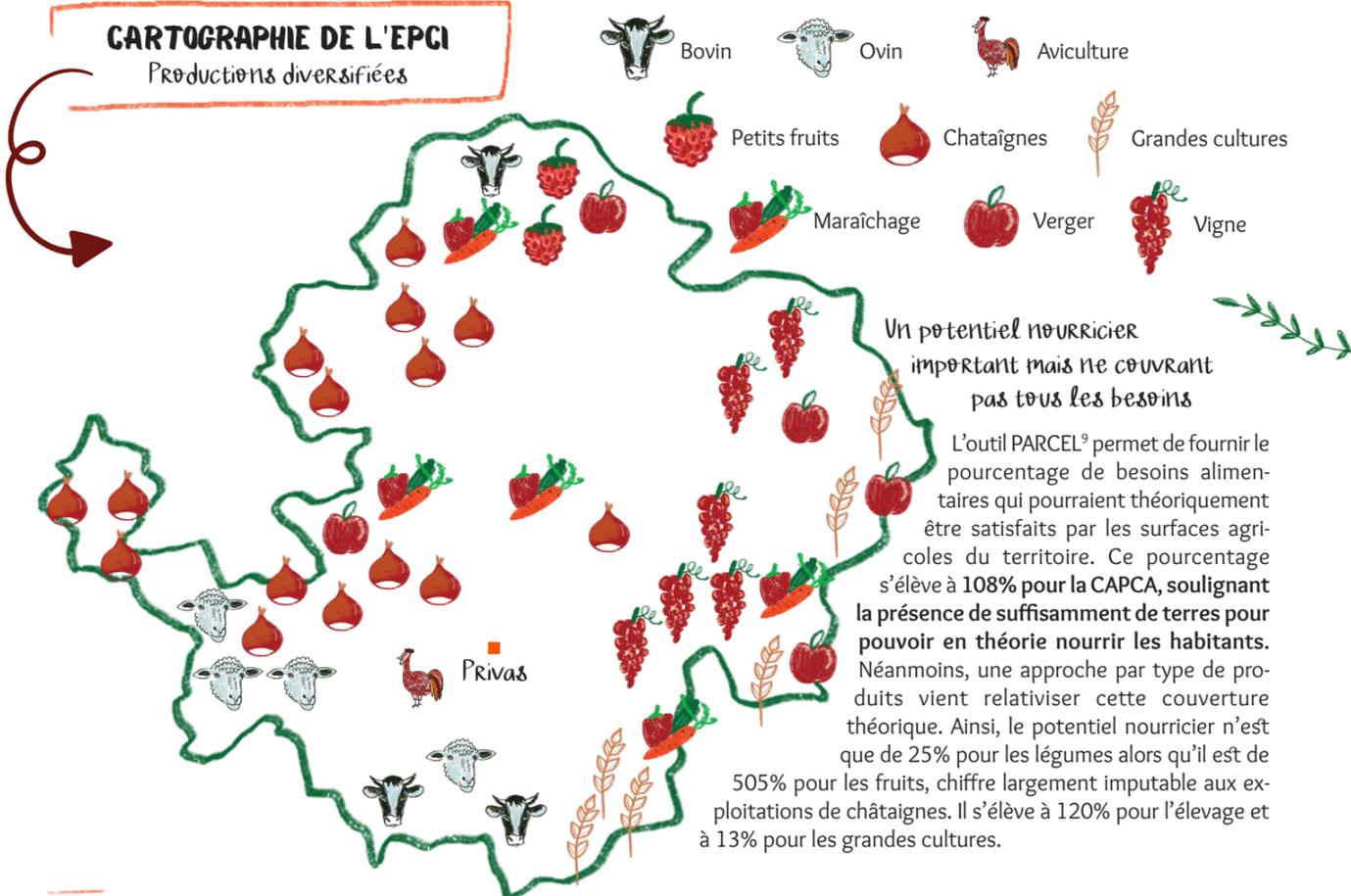
Surface Agricole Utile du territoire<sup>8</sup> : 15 559 hectares en 2020.  
 = -11,30% en 10 ans, soit l'équivalent en surface de plus de 2700 terrains de football, contre une diminution de seulement 0,5% à l'échelle départementale.

## RÉPARTITION DES EXPLOITATIONS AGRICOLES DU TERRITOIRE SELON LEUR ORIENTATION TECHNO-ECONOMIQUE



## CARTOGRAPHIE DE L'EPCI

Productions diversifiées



<sup>8</sup> Il s'agit ici de la surface utilisée par les exploitations dont le siège est sur la CAPCA. Le chiffre comprend donc des parcelles situées en dehors des limites du territoire.

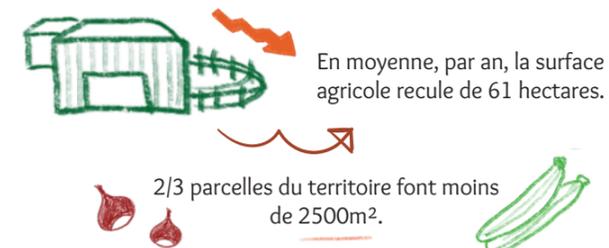
<sup>9</sup> Outil permettant d'évaluer pour un territoire donné les surfaces agricoles nécessaires pour se nourrir localement, ainsi que les emplois agricoles et les impacts

écologiques associés à d'éventuels changements de mode de production agricole et/ou de régimes alimentaires (émissions de gaz à effet de serre, pollution des ressources en eau, effets sur la biodiversité...)

Sur le territoire se sont succédées différentes spécialisations sur les différents bassins productifs. Aujourd'hui, sur les plateaux et dans les hautes vallées, les productions majoritaires sont la châtaigne, l'élevage de brebis pour la viande, des vaches pour le lait et la viande. Les fonds de vallée sont quant à eux plus propices à la culture de fruits, de légumes et de cultures fourragères nécessaires aux élevages qui entretiennent les pentes et paysages ouverts. Dans la vallée de l'Ouvèze, la vigne est bien développée et dans la vallée du Rhône, l'arboriculture est bien présente. Les fonds de vallée sont des secteurs fortement concurrentiels sur les productions mais soumis à l'urbanisation. Enfin, sur la plaine de Chomérac, la culture céréalière est bien développée.

### Des défis liés au foncier agricole

- Une diminution de la surface agricole totale et un phénomène d'agrandissement des exploitations



### Un patrimoine alimentaire bien présent et valorisé

Le territoire de la CAPCA compte nombre de dispositifs de valorisation. Sans compter le vin, ce sont 5 Indications Géographiques Protégées (IGP) et 2 Appellations d'Origine Protégées AOP (Picodon et Châtaigne d'Ardèche) qui couvrent le territoire. Nous pouvons ajouter à cela les dispositifs locaux de mise en valeur du patrimoine culinaire : Goûtez l'Ardèche, Les Toqués d'Ardèche, les Étapes Savoureuses d'Ardèche, etc.

On assiste à une diminution continue de la surface agricole utile sur le territoire pouvant s'expliquer en grande partie par la consommation foncière masquée<sup>10</sup> et l'artificialisation des sols. Conjointement à ce mouvement de diminution de la surface agricole globale, on assiste à un agrandissement des surfaces moyennes des exploitations existantes, soulignant un phénomène de concentration des terres. Les départs en retraite sont souvent le jeu d'un transfert de propriété voué à l'agrandissement des exploitations voisines.

- Propriété foncière et marché foncier

La propriété foncière est principalement dans les mains de personnes physiques. 2% de la SAU du territoire est détenue par des entités publiques, contre 5% au niveau national.

<sup>10</sup> Consommation des espaces productifs agricoles par les non agriculteurs qui se rendent propriétaires de terres, soit lors d'un achat résidentiel, soit lors d'achats d'agréments.

<sup>11</sup> Biens faisant partie d'une succession ouverte depuis plus de trente ans.



## L'enjeu du renouvellement des générations agricoles

- De moins en moins d'agriculteurs
  - 453 chefs d'exploitation en 2020 contre 539 en 2010 ;
  - 521 Équivalents Temps Pleins agricoles en 2020, soit une baisse de 16,80% en 10 ans ;
  - Diminution de 23,50% du nombre d'exploitations agricoles en 10 ans (baisse de 20,5% en Ardèche).

Comme ailleurs en France, il y a de moins en moins de producteurs sur le territoire, le nombre d'exploitations et la production ne cessent de diminuer.

Il est à noter que la part des femmes cheffes d'exploitations tend à progresser, +2% entre 2010 et 2020, mais reste minoritaire sur la CAPCA (28% en 2020).

### DES LEVIERS ACTIONNÉS PAR LA COLLECTIVITÉ

#### L'Espace Test Agricole et le Comité Local à l'Installation

Un espace test agricole permet à des porteurs de projet, pour la plupart non issus du monde agricole, d'expérimenter leur future installation dans un contexte sécurisant. En proposant un cadre juridique approprié, un accompagnement, un réseau de partenaires et des moyens de production, ce dispositif multi partenarial, porté par la collectivité, a pour objectif principal l'installation de nouveaux agriculteurs.

Le premier lieu-test agricole verra le jour sur la commune de Rompon et de Saint-Julien-en-Saint-Alban en 2024.

En collaboration avec la Chambre d'Agriculture, la collectivité est également engagée dans un comité local à l'installation avec pour objectif, notamment, de favoriser la mise en relation des porteurs de projets avec les cédants.



### UNE AGRICULTURE BIOLOGIQUE DÉJÀ BIEN PRÉSENTE SUR LE TERRITOIRE

En 2021, la CAPCA comptait 142 exploitations en agriculture biologique (58% en 100% bio et 42% en mixte).

32% des EA du territoire sont en bio (contre 23% en Ardèche et 13% en AuRA), représentant 16% de la SAU totale (contre environ 10% en France). Augmentation de 138% du nombre d'EA bio en 10 ans

Les 3/4 des surfaces bio ou en conversion sont des surfaces fourragères (sur seulement 6 exploitations).



### Les défis de l'installation et du renouvellement des générations

22% des exploitations ont un chef de plus de 60 ans (2020). 27% de la surface agricole utile du territoire est exploitée par un chef de plus de 58 ans, laissant ainsi présager un enjeu fort pour préserver ces terres agricoles et limiter le phénomène d'agrandissement.

Conjointement de nombreux freins à l'installation agricole existent : pression sur le foncier agricole, difficultés d'accès à un logement, manque de ressources, de connaissances, de compétences, de réseaux, difficultés du métier, etc.

### Des productions agricoles confrontées aux conséquences du changement climatique

Le changement climatique impacte déjà fortement la production agricole du territoire. Il se traduit particulièrement par :

- L'augmentation des températures de l'air. Entre 1959 et 2021, les températures moyennes annuelles ont ainsi augmenté de 2,1°C à la station d'Aubenas, influençant notamment les cycles de production ;
- La raréfaction de la ressource en eau. On note une nette augmentation du nombre d'arrêtés sécheresse depuis 2014 sur le département. Cela pose notamment question alors que de plus en plus de producteurs sont contraints d'irriguer leurs cultures ;
- L'augmentation des risques de gelées tardives, d'autant plus problématique que les stades de floraisons sont de plus en plus précoces ;
- L'augmentation du risque incendie et inondation.

Les milieux agricoles sont aussi des écosystèmes à part entière. De nombreuses espèces dépendent de ces milieux et apportent des services indispensables au développement de l'agriculture elle-même. Avec l'érosion de la biodiversité, la capacité de production agricole est menacée (fertilisation des sols, pollinisation, etc.) et les difficultés d'adaptation aux changements globaux sont accrues.

# AGIR



Pour agir sur l'ensemble de ces sujets, il y a le Projet Alimentaire Territorial (PAT) ! Cette démarche, portée dans son émergence par la collectivité, réussira grâce au florilège d'initiatives existantes et à créer ! Un PAT, c'est l'association d'une collectivité et des acteurs de son territoire, un projet fédérateur et mobilisateur, s'appuyant sur ses forces pour construire collectivement le centre Ardèche de demain.

Cela passe par une connaissance fine du territoire (phase de diagnostic) puis la déclinaison d'ambitions, de caps communs, de visions souhaitées (une stratégie).

Une fois que l'on sait où aller collectivement, il ne reste plus qu'à porter des actions, des projets tout en valorisant ceux qui existent déjà et qui vont dans ce sens.

Le PAT c'est donc :

- Une vision collective de l'avenir agricole et alimentaire du territoire
- Des projets, actions, initiatives soutenues et à créer
- Un espace d'échanges, de rencontre et de convivialité

C'est surtout prendre en compte tous les liens existants, du contenu de notre assiette aux producteurs de nos territoires en passant par les circuits de transformation et de distribution.



# PROJET ALIMENTAIRE de TERRITOIRE

COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION PRIVAS CENTRE ARDÈCHE

## Une démarche COLLECTIVE

- Relocaliser** l'agriculture et l'alimentation *produire et consommer localement!*
- Favoriser** des pratiques responsables et vertueuses *de la fourche à la fourchette...*
- Rendre accessible** à tous les produits locaux et de qualité
- Fédérer** l'ensemble des acteurs du système alimentaire *ensemble!*



## ZOOM Territoire

30% de la surface du territoire est agricole

- Une majorité de fermes de petite taille et diversifiées
- Peu de productions maraîchères et de légumineuses

5 & 2

## ENJEUX

- PRÉSERVER LA VOCATION AGRICOLE DES TERRES**
  - Accompagner les transmissions et faciliter les installations
- DÉVELOPPER DES FILIÈRES D'AVENIR ET SOUTENIR L'EXISTANT**
  - S'adapter aux effets du changement climatique et préserver les ressources

## TENDANCES en 10ans:

-23% de fermes  
+138% de fermes bio

un vieillissement des chefs d'exploitation → 22% ont plus de 60 ans

Plus d'une installation sur deux réalisée par des personnes non issues du milieu agricole

Dégradation des conditions de production : sécheresse, érosion, biodiversité, gel... *J'ai drif!*

## ZOOM Territoire

Un tissu d'entreprises de transformation diversifié : de grands acteurs de l'agroalimentaire et des petites entreprises de transformation (coopératives fruitières, salaison, abattoir de volailles, transformation de végétaux...)

Un manque d'outil de transformation pour les légumes et légumineuses

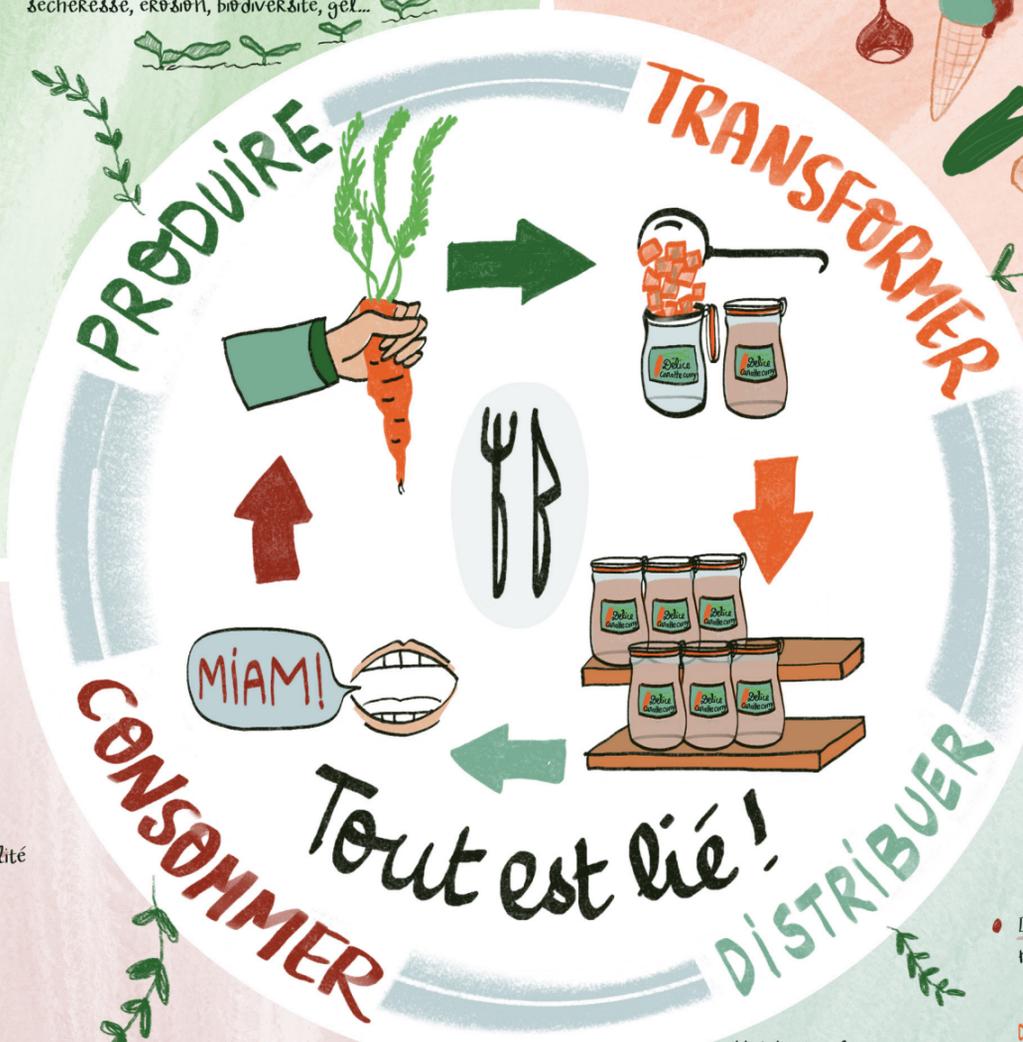
ATELIER Une augmentation des exploitations avec un atelier de transformation

Une géographie qui complexifie la logistique

Un acteur clé? D'ardèche et de saison!

## ENJEUX

- CAPITALISER SUR LES OUTILS EXISTANTS
- FAVORISER LES PROJETS COLLECTIFS ADAPTÉS AUX BESOINS DU TERRITOIRE
- AUGMENTER LA PART DES PRODUITS LOCAUX DANS LES ATELIERS DE TRANSFORMATION
- ACCOMPAGNER LE DÉVELOPPEMENT LOGISTIQUE DU TERRITOIRE



## ZOOM Territoire

Un territoire rural attractif mais vieillissant avec un taux de chômage important et des contraintes fortes de mobilité

Une forte baisse de la part de l'alimentation dans la dépense de consommation des ménages :

34% en 1960, 29% en 1980, 17% en 2019. Cfg. INSEE

Une consommation importante de produits ultra-transformés et d'origine animale, issus notamment de filières longues

IMPACT et pourtant... *Le local, c'est l'idéal!*

Une auto-production importante et un attachement aux produits locaux

## ENJEUX

- RENDRE ACCESSIBLE UNE ALIMENTATION LOCALE, SAINES ET DURABLE À TOUS
- ACCOMPAGNER LES PERSONNES EN SITUATION DE PRÉCARITÉ
- SENSIBILISER LES CONSOMMATEURS À UNE ALIMENTATION SAINES ET DURABLE

## ZOOM Territoire

80% des achats réalisés dans les grandes et moyennes surfaces et dans les magasins hard discount

De nombreux commerces de proximité... mais inégalement répartis

44% des exploitations pratiquent la vente directe

2500 repas/jours servis par la restauration collective communale et intercommunale

Forte hausse de la demande à l'aide alimentaire

Une réelle valorisation des produits locaux

Guide Miam miam, Goutez l'Ardèche, les Étapes savoureuses

## ENJEUX

- DÉVELOPPER L'OFFRE EN PRODUITS LOCAUX ET DURABLES
- RÉDUIRE LES INÉGALITÉS, NOTAMMENT PAR LA RESTAURATION COLLECTIVE
- RÉPARTIR ÉQUITABLEMENT LA VALEUR SUR TOUTE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE
- PROMOUVOIR LE PATRIMOINE AGRICOLE ET ALIMENTAIRE LOCAL



Communauté d'Agglomération  
**Privas Centre Ardèche**

**ADEME**



AGENCE DE LA  
TRANSITION  
ÉCOLOGIQUE

PROGRAMME NATIONAL  
POUR L'ALIMENTATION  
**TERRITOIRES  
EN ACTION**



Communauté d'Agglomération  
**Privas Centre Ardèche**

1 rue Serre du Serret  
BP 337- 07003 Privas Cedex  
[www.privas-centre-ardeche.fr](http://www.privas-centre-ardeche.fr)

04 75 64 07 07  
[agriculture@privas-centre-ardeche.fr](mailto:agriculture@privas-centre-ardeche.fr)

