Mission d'accompagnement du
PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL
Du Grand Clermont et PNR Livradois Forez

Compte rendu Atelier Thématique :
Axe Transformation
PAT Grand Clermont – PNR Livradois Forez
06/12/2017 Saint Genès de la Tourette

Rédaction :

Isabelle MEIFFREN - Eloise DESCAMPS - Christian COUTURIER (Solagro)
Cécile POUSSARD (Grand Clermont)

1. Introduction /Point d'étape sur le PAT 3
2. Synthèse du diagnostic 3
2.1 Analyse AFOM ..... **Erreur ! Signet non défini.**
2.2 Analyse AFOM du territoire 3
2.3 Rappel des objectifs du PAT en matière de transformation 4
3. Synthèse des contributions par enjeu 4
3.1 Synthèse des propositions d'actions formulées lors de l'atelier transformation 4
3.2 Echanges sur les différents enjeux 6
4. Premier vivier d'acteurs identifiés 9
5. Pour poursuivre la co-élaboration du PAT 9
6. Annexe1 : les contributions des participants : les post it 10
7. Annexe 2 : la liste des participants.....11

1. Introduction /Point d'étape sur le PAT

Cet atelier « transformation» est le 4ième atelier « Thématique » (sur un total de 6), ateliers qui s'ajoutent aux plénières (3 au total, 1 organisée en octobre).

Les témoignages ont permis d'illustrer des approches complémentaires en matière de transformation « locale » : transformation à petite échelle (laiterie de 3 producteurs) ; et transformation par une entreprise familiale (3ième génération) qui compte 100 salariés, réalise un cinquième de son chiffre d'affaire à l'export, tout en transformant la totalité de sa production localement.

La présentation de la légumerie/conserverie de légumes bios du CFPPA du lycée de Marmilhat participe des équipements attendus par les maraîchers « bio » pour transformer et valoriser leurs (sur)productions.

2. Synthèse du diagnostic

Il est rappelé en préalable que l'étude ne prévoit pas de volet prospective sur les maillons « transformation » et « distribution ».

C'est donc un diagnostic de premier niveau qui est présenté ici, pour qu'il soit complété et amendé par les participants.

Les diaporamas de présentation et témoignages sont joints à ce compte rendu.

2.1 Analyse AFOM du territoire

Les échanges et les témoignages (Laiterie de Fournols) insistent sur les difficultés de recrutement de personnels formés (agents de production, mais aussi cadres).

Les atouts d'un cadre de vie de très grande qualité, les démarches de « retour au pays » peuvent-ils suffire à inverser cette tendance ? Les avis sont nuancés…

Les participants se sont également demandés si le phénomène de concentration des outils de transformation était achevé ou encore en cours. Il ne reste plus de PME dans le monde laitier, les petites entreprises sont rachetées (Malo par Danone, etc), pour la notoriété, l'image, …

On voit par contre réapparaître sur le territoire des petites laiteries qui n'ont pas l'obligation de traiter avec les centrales d'achat : elles peuvent vendre en direct sans obligation de référencement au niveau national.

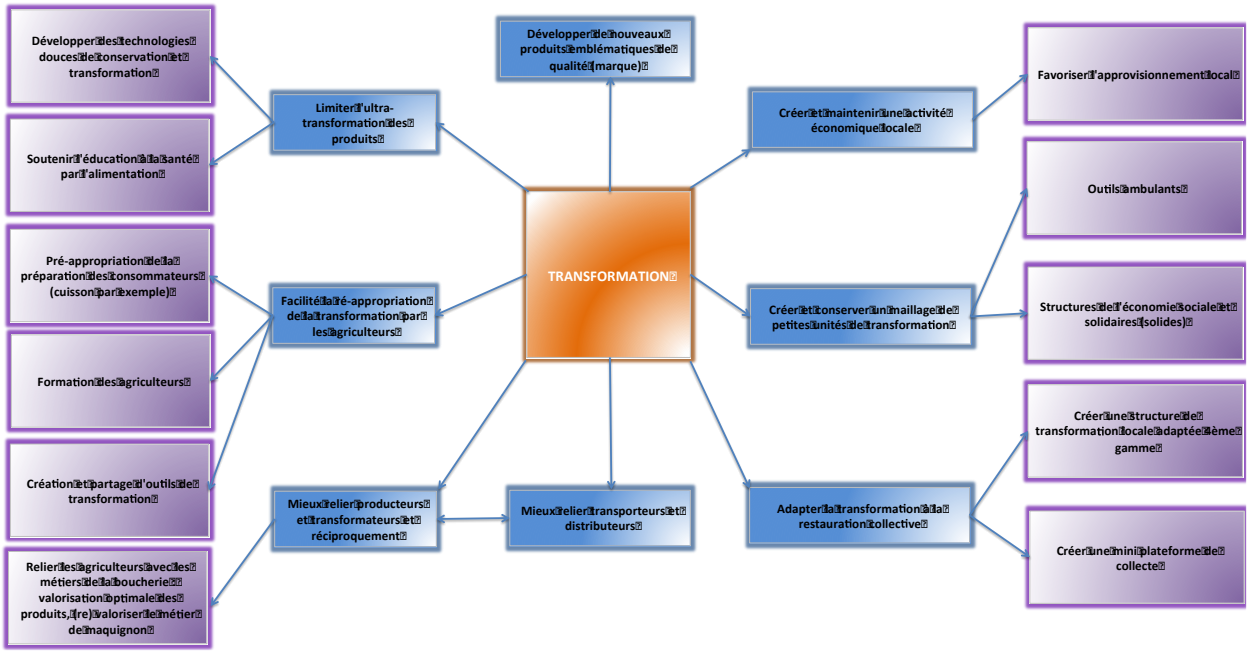
Actuellement : 4 entreprises font des fromages d'Auvergne.

Attention : les diversifications doivent se faire sur des produits ou segments de marchés différents, autrement, on risque de créer des concurrences trop fortes entre porteurs de projets. Par ailleurs, l'enjeu est bien de permettre l'émergence de projets collectifs sur le territoire, de créer un cadre qui le permette…

Proposition de l'atelier sur l'analyse AFOM et l'identification des enjeux

- Concentration des outils de transformation à classer en menace.
- Potentiel de développement et de diversification en opportunité.
- Difficultés de Formation et de recrutement en faiblesse, ainsi que les questions de logistique
- Rappel des enjeux et leviers retenus en priorité par les participants en plénière (3 octobre 2017).

- L'enjeu « Logistique » a été différencié en tant que tel à la demande des participants.



2.2 Rappel des objectifs du PAT en matière de transformation

Définir les équipements structurants (transformation, conditionnement, logistique) à consolider ou à mettre en place sur le territoire.

3. Synthèse des contributions par enjeu (propositions d'action)

Les contributions sont libres, elles doivent être en lien avec les enjeux exposés sur la thématique.

Ces contributions constituent la matière première du plan d'actions du PAT, elles seront ensuite partagées et priorisées au regard des objectifs globaux du PAT et des moyens alloués (humains et financiers) lors de la plénière 2, en février 2018.

3.1 Synthèse des propositions d'actions formulées lors de l'atelier transformation

Les actions *en italiques* sont des actions à initier.

Les autres actions sont déjà en partie ou en totalité existantes et/ou à développer.

Celles qui seront retenues dans le projet de plan d'actions du PAT à l'issue de la plénière 2, devront être définies plus précisément (portage, durée, moyens humains et financiers, …)

<u>Méthodologie de travail adoptée pour cet atelier</u>

Séquence 1 :

Constitution de groupes d'échanges par enjeu et propositions d'actions associées.

5 tables de conversation pour 5 enjeux (dont l'enjeu logistique).

Discussion : 30-40 minutes

Séquence 2 :

Restitution et discussions sur les propositions des différents groupes de travail.

Synthèse des propositions d'action (voir aussi tableau des post it en fin de document).

Toutes les propositions sont rapportées, y compris les propositions « opposées » ou celles qui ne sont pas des propositions pleinement opérationnelles.

Actions à initier

1. *Solliciter les transporteurs qui ont des plateformes en capacité d'organiser des circuits courts à l'initiative des collectivités*
2. *Accompagner la création de coopératives d'acheteurs*
3. *Organiser un séminaire de recherche sur la transformation des aliments : chercheurs, PME et industries de la transformation, technologie*
4. *Valoriser les entreprises du territoire qui ne font pas de l'ultra-transformation (elles sont nombreuses sur le territoire, c'est un atout) : visites, actions de promotion,*
5. *Création d'une (ou plusieurs ?) unités de préparation des légumes pour la restauration (congélation)*
6. *Organiser des visites chez les producteurs à l'attention des responsables de cantines d'entreprises pour faire connaître les productions et les producteurs (cf : restauration collective)*
7. *Faire connaître, accompagner et appuyer le développement de structures coopératives pouvant associer les collectivités (ESS)*
8. *Etudier les potentialités de création d'un abattoir ambulant + prestations de découpe de viande*
9. *Inciter à la polyculture (afin de diversifier l'offre en produits transformés, principe de non concurrence)*
10. *Développer la filière volaille et ses outils de "transformation"*
11. *Lancer une opération « paysans –boulangers » et boulangeries alternatives : identification des besoins et des possibilités de moudre pour conforter l'approvisionnement local, ainsi que des filières spécifiques*
12. *Créer des espaces de transformation polyvalents mis à disposition des producteurs et transformateurs*
13. *Créer des formations initiales certifiantes (BPREA) intégrant la production et la transformation*
14. *Communiquer, faire témoigner des d'agriculteurs transformateurs (avec contribution financière)*
15. *Définir des modules de formation tous niveaux (V à II) pour créer des passerelles entre production et transformation*
16. *Développer un réseau de démonstration d'acteurs de la transformation*

Actions à consolider :

1. Engager une réflexion sur la distribution aux particuliers
2. Poursuivre la sensibilisation et l'éducation des enfants à l'alimentation durable
3. Mettre à disposition de la communauté de travail du PAT l'état des connaissances en matière d'ultra-transformation des aliments
4. Créer des structures locales de transformation dédiées à la restauration collective
5. Mieux faire connaître la filière : « de la graine au pain »
6. Développer une offre en formation continue sur la transformation
7. Développer d'autres ateliers « témoins » sur le maraîchage ainsi que sur d'autres productions (cf. Marmilhat)

3.2 Restitution et échanges

Echanges autour de l'enjeu logistique

La « plateforme logistique » a pour but de faciliter la livraison de produits locaux à des consommateurs locaux.

Une tentative avait été lancée par La Poste et le PNR Loire Forez, mais elle a rapidement été abandonnée faute de perspectives économiques.

Il existe déjà des systèmes qui offrent ce service, par exemple la vente par Chronopost, où le coût de la distribution est payé par le consommateur.

Pour passer à une échelle plus importante, il est nécessaire de prévoir une plateforme logistique, notamment pour approvisionner le bassin clermontois, en misant d'emblée sur des volumes conséquents.

La laiterie de Fournols par exemple pourrait être intéressée par ce type de service, avec des volumes de l'ordre de 50 à 100 kg par livraison, ce qui suppose un volume de commande en conséquence.

Actuellement la laiterie de Fournols comme les autres fournisseurs passent par des centrales comme France Frais[1] ou Pomona.

La logistique est un métier en soi. Pour créer cette activité logistique, deux solutions opposées sont envisageables :

- une création sous contrôle des collectivités locales, de type régie, ce qui implique de créer une nouvelle activité économique et professionnelle à part entière ;
- une convention avec des structures existantes, permettant une partenariat « tripartie » avec un collectif de producteurs à un bout de la chaîne, un collectif d'utilisateurs à un autre bout, un opérateur logistique au centre, le tout avec un soutien plus ou moins fort de la collectivité locale.

L'option prioritaire serait de solliciter les professionnels comme France Frais et Pomona, pour leur proposer de créer un service local spécifique.

Une première étape simple à mettre en œuvre serait d'identifier les producteurs cherchant à vendre des productions locales et de qualité, et les consommateurs désireux de s'approvisionner en productions locales de qualité, afin de les rendre visible les uns aux autres. Il est en effet difficile aujourd'hui pour un utilisateur d'identifier l'offre locale de qualité, et pour un producteur d'anticiper des besoins locaux et le volume de production nécessaire.

Avec ce dispositif, les producteurs peuvent ainsi continuer à passer leurs commandes auprès des centrales de distribution, en ajoutant dans la commande des critères de proximité et de qualité (pour les marchés publics) ou directement choisir les articles souhaités (pour les marchés privés).

Une seconde étape pourrait consister à structurer l'offre et la demande en créant des groupements de producteurs ou de consommateurs.

Dans le cas où les professionnels de la distribution ne souhaiteraient pas s'engager dans cette voie, la collectivité locale peut décider de lancer une mise en concurrence pour choisir un prestataire.

A noter que le SMTC est depuis la loi MAPTAM (Janvier 2014) autorité organisatrice de la mobilité (AOM), et à ce titre peut financer des actions au titre du service public de marchandises et de logistique urbaine, en vue de la réduction de la congestion urbaine et de la

---

[1] Le réseau France Frais par exemple a été créé par une coopérative laitière normande et compte actuellement 4 entreprises sur le territoire du Grand Clermont et PNR Livradois Forez. Il se présente comme «distributeur alimentaire des lieux de vie » : produits laitiers, frais, boulangerie, produits secs, surgelés, bio. Pomona est le leader de la distribution livrée de produits aux professionnels de la RHD (restauration hors domicile) et aux commerces alimentaires spécialisés de proximité.

pollution. La loi NOTRE (Août 2015) a modifié en profondeur les compétences des collectivités territoriales, et le territoire de compétence des AOM n'est désormais plus réservé aux zones urbaines.

Echanges autour de l'enjeu « limiter l'ultra-transformation des aliments »

Par son parti pris fort sur la qualité des produits, le PAT est en lui-même un antidote à l'alimentation ultra-transformée et mondialisée. Mais les connaissances (élus, grand public,..) en la matière sont encore insuffisantes et surtout peu diffusées.

Le tissu d'IAA (industries agro-alimentaires) présentes sur le territoire est préservé, ce qui n'empêche pas l'introduction d'aliments ultra-transformés dans les assiettes des habitants.

C'est pourquoi, les propositions d'action convergent autour de deux priorités :

- poursuivre, amplifier la diffusion et l'amélioration des connaissances, tant du côté des chercheurs en nutrition que des consommateurs : organisations de séminaires professionnels pour faire du transfert de connaissances sur les technologies alternatives de cuisson et de conservation des aliments
- valoriser les entreprises du territoire qui transforment peu ou très peu sur le territoire les ingrédients.

Plus concrètement,

- proposition d'organiser (pendant la Semaine du Goût par exemple) des visites des IAA et entreprises comme Selnat (près du Puy) qui font de la transformation douce.
- organiser tous les 2 ans (?) une journée scientifique et technique sur les avancées de la recherche et développement sur les alternatives à l'ultra-transformation, qui pourrait viser aussi les professionnels de la nutrition et les diététiciens.
- poursuivre la sensibilisation des plus jeunes à l'alimentation durable et des professionnels de la restauration.

Echanges autour de l'enjeu « adapter la transformation à la restauration collective »

Acteurs : Auvergne Bio distribution pour la restauration collective

Il est nécessaire de consolider cette plateforme en intéressant plus de producteurs. Il faut plus d'accompagnement des politiques dans son développement, la plateforme vit sans aide extérieure.

Le rôle des collectivités est très important : il faut maintenir les aides votées pour avoir des produits bios ou locaux dans les cantines scolaires (collèges, lycées, écoles…) ; voire augmenter ces aides.

Un travail doit également être engagé pour définir les besoins en unités de préparation des légumes : les collectivités doivent prendre l'initiative sur ce sujet.

Echanges autour de l'enjeu « créer et conserver un maillage de petites unités de transformation »

Une priorité serait de consolider les outils déjà existants, notamment la filière « de la graine au pain » qui est mal connue.

Pour favoriser une transformation locale de la viande, et contrebalancer l'éloignement des abattoirs, est-il possible de créer un service d'abattage ambulant ? (Pour les services de l'Etat, cela n'est pas envisageable en France, …)

Pour remédier au manque d'atelier de découpe : conforter l'abattoir d'Ambert qui pourrait développer une prestation complémentaire – avec un Groupement d'employeurs.

De même, voir avec SEDIVOL (société d'élevage, de préparation et de distribution de volailles) la possibilité de développer des prestations complémentaires autour de la volaille.

Se rapprocher, impliquer le réseau des « paysans boulangers », les aider à développer leurs entreprises.

Travailler sur la connaissance des structures coopératives ou coopératives associant les collectivités : solliciter l'association AlternatiDome.

Echanges autour de l'enjeu « faciliter l'appropriation de la transformation par les agriculteurs »

Créer des modules « transformation » et « commercialisation » dans les formations sur la production. Pour l'instant, il y a peu de passerelles entre les deux. Penser à développer ces formations pour tous les niveaux de formation (niveaux V à II). Souligner les aspects relatifs aux qualités organoleptiques des produits dans ces formations, parler de transformation artisanale et industrielle.

Il existe déjà des formations continues mises en place par la chambre d'agriculture, Bio63, le CIVAM, l'ENIL. Ces formations sont bien connues. Il faut les renforcer, créer des formations courtes : c'est un des objectifs de l'atelier de transformation de Marmilhat. Autres acteurs à mobiliser sur ces formations courtes : DRAAF, MAAF… Comme pour les formations existantes, il faut souligner les aspects relatifs aux qualités organoleptiques des produits dans ces formations, parler de transformation artisanale et industrielle.

Les participants ont souligné l'intérêt de renforcer des ateliers témoins comme celui de Marmilhat, il permet de multiplier les temps de communication et de témoignages sur la transformation et la commercialisation.

D'où la proposition de créer aussi un réseau de fermes exemplaires dotées d'un atelier de transformation – Prévoir un budget de défraiement pour l'animation des visites par les agriculteurs. Bio63 et la Chambre d'agriculture ont un réseau semblable de « fermes exemplaires » pour la production, l'idée serait de répliquer un réseau de ce type pour la transformation et la commercialisation.

Il serait nécessaire d'anticiper les besoins d'outils de transformation pour les productions futures (unités d'ensachage pour les lentilles par exemple…)

Il convient de maintenir les temps d'animation dans les écoles pour expliquer / sensibiliser sur les processus de transformation des produits. Penser à indemniser les agriculteurs qui interviendraient dans ces animations. Souligner les aspects relatifs aux qualités organoleptiques des produits dans ces animations (par exemple, comme le disait Didier Thuaire : c'est pas parce que c'est « industriel » que c'est mauvais ou moins bon que de l'artisanal).

Enfin, le Grand Clermont devrait prendre contact avec le CNFPT pour les mobiliser sur la question des formations à destination des cuisiniers de la restauration collective. Pour les sensibiliser aux enjeux évoqués à plusieurs reprises dans le PAT et voir de quelle manière ils pourraient intégrer ces enjeux et objectifs dans les formations qu'ils proposent. Attention toutefois : Bio63 organise déjà des formations auprès du personnel de la restauration collective : un travail de répartition des champs d'action serait nécessaire.

4. Premier vivier d'acteurs identifiés

- Anthony Fardet (spécialiste de l'ultra-transformation)
- Anis Etoilé (documentation diffusée dans les écoles)
- INRA Montpellier et INRA CLERMONT (Laboratoire de recherche santé nutrition)
- POMONA
- France Frais
- SEDIVOL
- SMTC
- La poste / Chronopost
- La laiterie de Fournols
- CIVAM, Bio63, Marmillhat, Chambre d'Agriculture, Enil (pour le volet formation entre autre)
- AlternatiDôme : compétences dans le champ de l'ESS
- Auvergne bio Distribution
- Selnat (IAA près du Puy)
- CNFPT
- DRAAF, MAAF,
- ….

5. Pour poursuivre la co-élaboration du PAT

Les participants aux ateliers peuvent détailler leurs propositions émises lors des ateliers via les fiches actions/mesures.

Un modèle est joint à ce compte rendu.

Les fiches remplies au format électronique de préférence sont à renvoyer au Grand Clermont avant le 10 janvier 2017 à c.poussard@legrandclermont.fr

6. Annexe1 : les contributions des participants : les post it

Post it	ROSE (Acteurs à identifier, à mobiliser)	VERT (actions à consolider, massifier)	JAUNE (actions à initier)
Logistique	La poste		
	Plateforme existantes		
	Collectivités		
			coopératives d'acheteurs
			créer une plateforme logistique locale
		Engager une réflexion sur une distribution aux particuliers	
Limiter l'ultratransformation développer des technologies douces de conservation et transformation - soutenir l'éducation à la santé par l'alimentation	Intervenants : Centre de recherche sur la nutrition humaine (Clermont) - diététiciens et diététiciennes de la restauration collective - industriels - AGROSUP - ARS - nutravita - INRA...		Organiser un séminaire de Recherche sur la transformation des aliments : chercheurs, PME et industrie de la transf.
	CELNAT haute Loire (fait de la transfo douce de céréales bio)		valoriser les entreprises du territoire qui ne font pas de l'ultratransformation (elles sont nombreuses sur le territoire, c'est un atout) : visites, action de promotion,
	cibler les professionnels de la restauration collective		
	Anis Etoilé, Professionnels de la santé dans le secteur social (départements ?) : Relais assistantes maternelles (RAM)	Education : Promouvoir la brochure sur alimentation durable pour les enfants de 0 à 6 ans (RAM)	
		Mise à disposition de la communauté de travail du PAT les connaissances sur l'ultratransformation	
Adapter la transformation à la restauration collective : création d'une structure de transformation locale adaptée à la gamme - création d'une mini plateforme de collecte			Unités de préparation des légumes pour la restauration (congélation)
	associer les collectivités à son développement	Conforter la plateforme auvergne bio distribution (plus de producteurs à intéresser)	
	collectivités locals		organiser des visites chez les producteurs à l'attention des responsables de cantines d'entreprises pour faire connaître les productions, cf restauration collective
	politiques d'achat des collectivités - aides financières des collectivités aux établissements d'enseignements, mais aussi établissements de santé (EHPAD)	Maintien des aides des collectivités pour intégrer des produits bio dans les repas des cantines	
		Création de structures de transformation locales dédiées à la restauration collective	
Créer et conserver un maillage de petites unités de transformation Outils ambulants - impliquer le secteur de l'économie sociale et solidaire (Solide)		Mieux faire connaître la filière "De la graine au pain"	
	Abattoir d'Ambert (ou nouvelle structure)		
	Association Alternative Dôme		Faire connaître, accompagner et appuyer le développement de structures coopératives pouvant associer les collectivités (ESS)
			Abattoir ambulant - prestation de découpe viande
			Inciter à la polyculture
			Développer la filière volaille et un réseau de "transformation"
			Ppération paysans "boulangers" et boulangeries alternatives : identification des besoins et la possibilité de moudre pour conforter local ainsi que les filières spécifiques
	collectivités territoriales		Création d'espace de transformation polyvalents mis à disposition des producteurs et transformateurs
Facilter la ré-appropriation de la transformation par les agriculteurs : formation - création et partage d'outils de transformation	FR CIVAM, Chambre d'Agriculture, Bio 53, ENIL, LFPPA) : Région ?	Modules de formation continue	
	CFPPA (Laurent Robert) ENIL d'Aurillac (lait et viande)	Développer d'autres ateliers témoins sur la maraîchage et les auters produits (cf Marmilhat)	
			Formation initiation certifiante BPREA intégrant la production et la transformation
			Communication et témoignages d'agriculteurs transformateurs (avec contribution financière/défraiement temps passé)
			Modules de formation tous niveaux (VAE) pour créer des passerelles entre production et transformation
			Développer un réseau de démonstrations d'acteurs de la transformation

7. Annexe 2 : la liste des participants

Duprez	Marc	Limagrain Coopérative
Roux	Eric	Observatoire cuisines populaires
Duval	Clémence	DDPP-SVSQSA
Compte	Lucien	PNR Livradois-Forez
Echalier	Jean-Pierre	Société fromagère du Livradois
Prouhèze	Jérôme	Grand Clermont
Cuvigny	Françoise	Coop des Dômes
Fraisse	Pierre	Laiterie de la Tourette
Deparis	Marie	Coop des Dômes
Viallard	Dominique	Laiterie de la Tourette
Thuaire	Didier	Société fromagère du Livradois
Fardet	Anthony	INRA
Rodier	Stéphane	PNR Livradois-Forez
Buche	Jean-Pierre	Grand Clermont
Toque	Emilie	FRCIVAM Auvergne
Crevel	Aurélie	Bio63
Clair	Etienne	PNR Livradois-Forez
Cournut	Sylvie	VetAgroSup
Garbil	Olivier	CFPPA Marmilhat
Henrotte	Jean-Pierre	Terre de Liens
Meiffren	Isabelle	Solagro
Couturier	Christian	Solagro
Poussard	Cécile	Grand Clermont