



Etude de la transformation agricole et alimentaire pour le Projet Alimentaire Territorial des Communautés de Communes du Bassin d'Aubenas et du Val de Ligne

Vincent VALENTIN
14 septembre 2021



Déroulé de la restitution

- **Mot de bienvenue** (10 min)
- **Présentation des contexte, objectifs, méthodologie et résultats de l'étude** (30 min)
- **Discussion autour des résultats** (20 min) 
- **Présentation des préconisations d'actions** (20 min)
- **Discussion autour des préconisations** (30 min) 

Contexte de l'étude

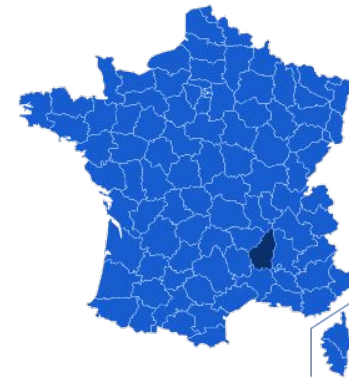


Quelques éléments sur la transformation agricole et alimentaire

Définition : Ensemble des opérations qui consistent à fabriquer, à **partir de produits brutes ou intermédiaires** des **produits alimentaires finis ou semi-finis**

propres à la consommation

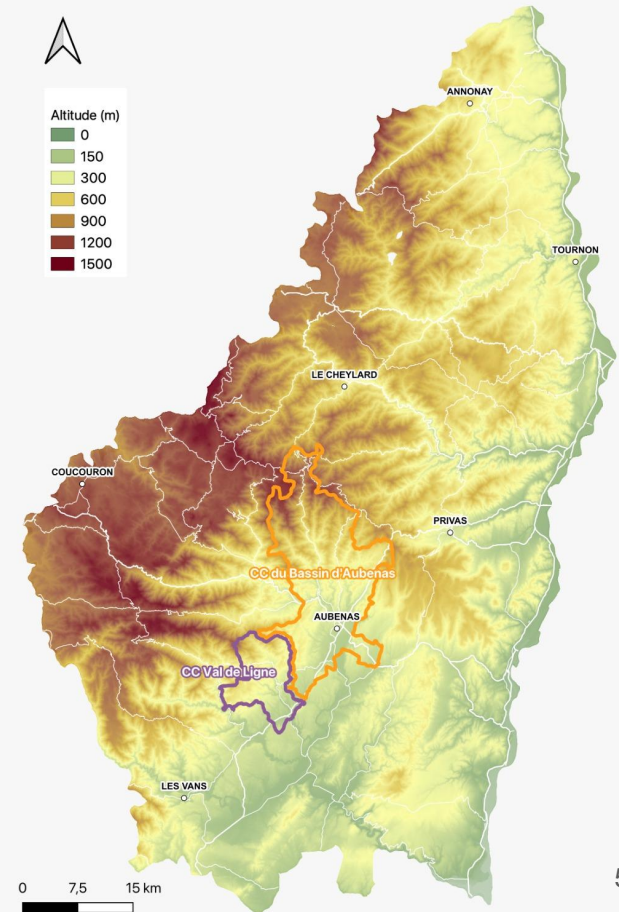
devant être retravaillés ou conditionnés avant mise sur le marché



En France, en 2018 :
198 milliards d'euros de CA
Plus de 15 000 entreprises
(Ministère de l'Agriculture et
l'Alimentation, 2021)

L'Ardèche et les CC du Bassin d'Aubenas et du Val de Ligne

- **Territoire rural avec un fort relief**
- **Difficultés logistiques** (accessibilité)
- **Diversité de filières agricoles**
- **Identité alimentaire** attachée aux produits ardéchois



L'étude "transformation" au sein du PAT

Plan d'action du PAT en 5 thématiques

- Foncier – installation – transmission – filières
- Développement et promotion de l'offre alimentaire locale
- **Lien entre le territoire et ses entreprises agroalimentaires**
- Consommation locale et de qualité pour les citoyens
- Consommation locale et de qualité en restauration collective et commerciale

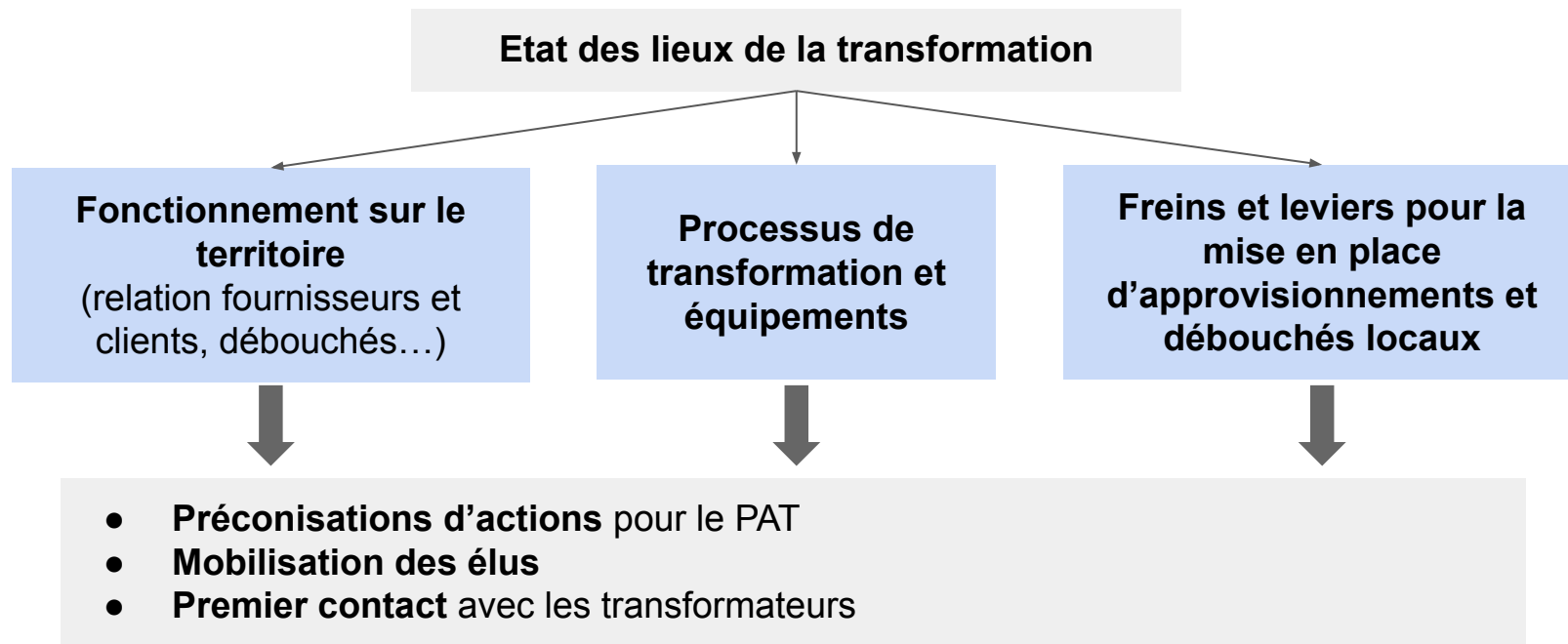


**Etude sur la
transformation agricole
et alimentaire**

Objectifs de l'étude



Objectifs formulés par les acteurs du PAT puis précisés avec Léa Delsaut

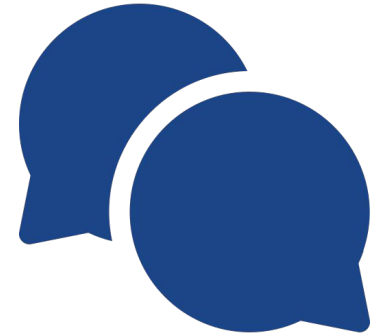


Méthodologie



Zone géographique :
PAT

Méthode d'enquête :
Entretien avec échantillonnage
(contrainte temps)
Diversité de filière et de taille recherchée



Structures interrogées :
24 transformateurs et 1 organisation professionnelle

→ **Compilation des données dans un tableur pour leur traitement**

Résultats



Axes de résultats

- ❖ **Résultats généraux**
- ❖ **Résultats par filières**
- ❖ **Connaissance du PAT et intérêt exprimé pour des actions préfigurées**

Résultats généraux



Description de l'échantillon

- **Exploitations agricoles, coopératives agricoles, TPE et PME** (entreprises souvent familiales)
- **Secteur dynamique : créations récentes**
- Filières les plus représentées : **châtaigne, fruits et légumes, PPAM, vin et viande**

Emploi, recrutement et sous-traitance

- **335 personnes employées à l'année** pour les 24 interrogés
- 8 emploient des saisonniers
- **Difficultés de recrutement**, notamment filière viande.
 - **Mauvaise image des métiers de l'alimentation**
 - **Manque de formation** des personnes sur le marché du travail → Formation en interne



Équipements et processus de transformation

- Structures bien équipées : **intégration de toute la chaîne** (transformation et conditionnement)
- **Échanges de prestations** entre transformateurs
- Difficultés de développement de certaines entreprises : **problème de localisation**
- **Aucun atelier de transformation n'est à saturation** ; nombreuses perspectives à envisager
- Outils du territoire en **capacité de traiter des produits AB** ; bon potentiel de développement des filières AB

Façonnage et mise à disposition des locaux de transformation

- Façonnage pratiqué pour **châtaigne, fruits et légumes** et **viande** (moins)
- **Clients du façonneur** pouvant entrer en **concurrence avec le façonneur** sur les **marchés locaux** (cas de la châtaigne)
- Mise à disposition **rare**

Gestion des déchets issus du processus de transformation

- **Bien gérés et valorisés localement**

Approvisionnement

- **Manque de volumes locaux** pour toutes les filières (sauf viticulture).
- Structures effectuant des **collectes** et **coopératives** : les plus impactées
- **Transformateurs s'adressant directement à des producteurs pour produire des denrées spécifiques** ; sans pour autant contractualiser
- **Origine ardéchoise** des matières premières **mise en avant** ; **bonne image**

Relation avec les fournisseurs



- **Absence de contrat** entre fournisseur et transformateur ; relation de **fidélité** et d'**entraide**
- Prix selon les **cours du marché** (viande et châtaigne notamment) ; marché de niche : certaines laissent les producteurs **fixer leurs prix**

Débouchés et relation avec les clients

- **Pas de problèmes** de débouchés
- **Affluence touristique estivale** marquant les ventes
- **Vente directe** sur leur site de transformation = très pratiquée
- Bonne valorisation en **épiceries fines, magasins spécialisés, magasins de producteurs** et **GMS locales** engagées
- **Restauration collective peu considéré**
- **Marchés de niche** : PPAM (**bonne image à conforter**), vinaigre artisanal, spiruline, et châtaigne (**identitaire**)
- **Flexibilité et réactivité** des transformateurs : **atout** par rapport à de grands industriels de l'alimentation

Logistique de collecte et de livraison

- **Complexe** car **territoire rural à faible densité** et **relief important** (communes du piémont notamment).
- **Accès en camion essentiel**
- **Refus** de client **de se déplacer en Ardèche**
- **Manque de transporteurs frigorifiques**
- **Logistique** devant être **étudiée davantage** : place d'**Aubenas** ? car déjà une zone d'échanges logistiques « informels »

Marques et réseaux

- « **Made in Ardèche** » mis en avant
- Marque **Goûtez l'Ardèche**
- **Attrait touristique de l'Ardèche** mis à profit



Conséquences de la situation sanitaire

- **Fragilisation** de certains transformateurs



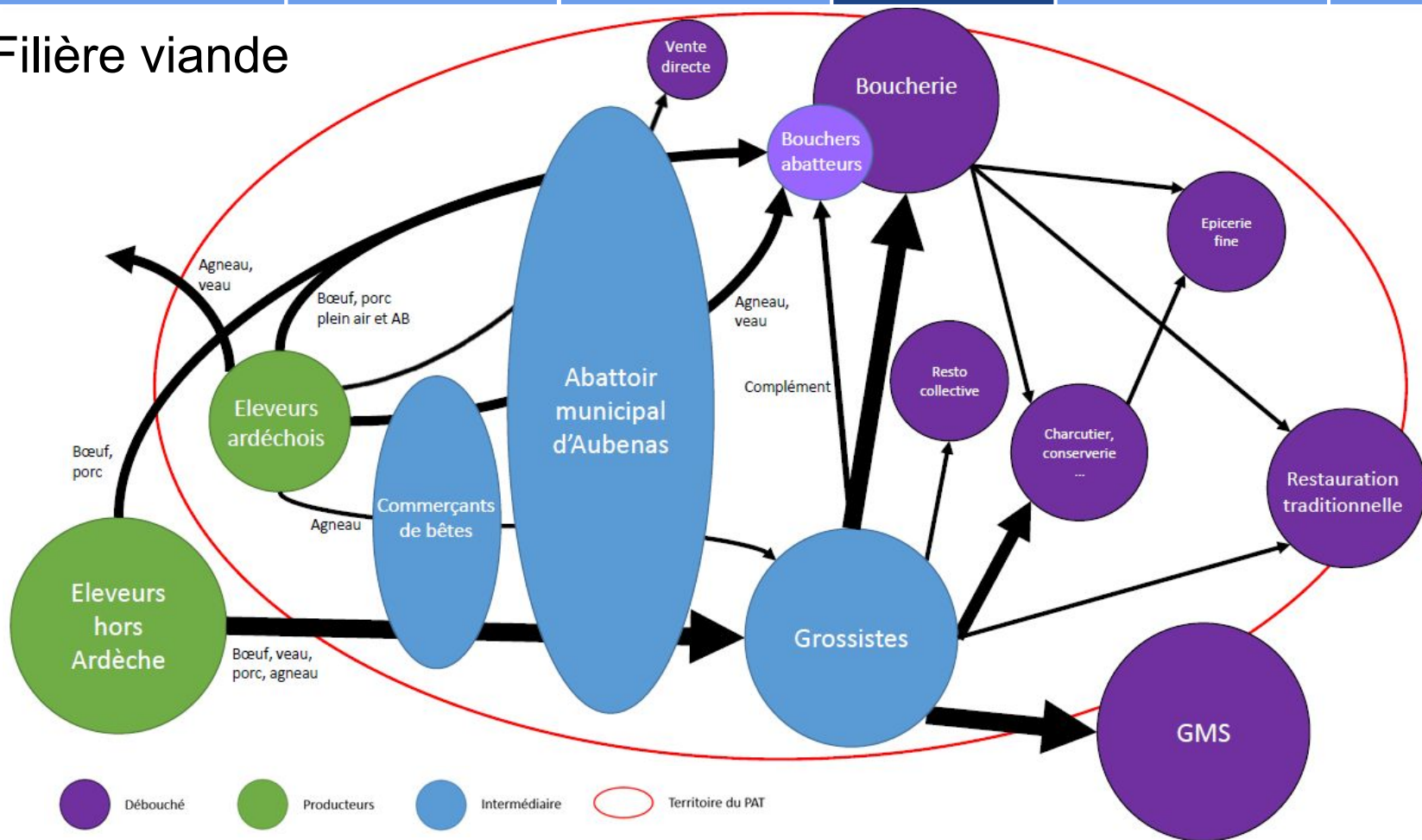
Résultats par filière



Filière viande

- **Forte demande en viande d'origine ardéchoise ; porc plein air, porc AB et bœuf/veau avec finition** : bon potentiel de développement, via :
 - **l'augmentation des volumes**
 - l'amélioration de la **régularité de production**
 - l'amélioration de la **qualité de la finition** (filière bovine)
- **Savoir-faire salaisonnier** (2 IGP) mais **peu de porcs élevés en Ardèche**
- **Filière volaille** à étudier : **bon potentiel** de développement sur le territoire
- **Restauration collective** peu considérée
- **Besoins** exprimés pour un **atelier de découpe** ; à étudier

Filière viande



Filière viande

- **Les éleveurs locaux privilégient les débouchés locaux, via bouchers abatteurs**
- **Grande part de la viande consommée en Ardèche ne provenant pas d'Ardèche, (excepté agneau ; très marqué pour porc)**



Filière castanéicole

- Dynamisation par **Plan de Reconquête de la châtaigneraie ardéchoise** et **AOP**
- Production **en augmentation** mais **offre fluctuante** et **insuffisante** ; **châtaignes importées pour compléter** ; **bonne image** de l'implantation en **Ardèche**
- Création et réorganisation d'ateliers : **rapidement déclarés à saturation lors de la saison de la châtaigne** ; **étudier les marges restantes** sur les ateliers existants
- Ateliers **disponibles le reste de l'année** pour transformation de **fruits et légumes**

Filière castanécicole



- **Farine de châtaigne en plein développement**
- **Changement climatique : investissements supplémentaires pouvant être nécessaires**

Filière arboricole

- Diminution **surfaces, volumes et nombre d'arboriculteurs** ; filière arboricole **fragile**
- Outils et structures **adaptés pour filières longues**, alors que **demande réorientée vers le circuit court** (vente en frais notamment)
- **Appuyer cette réorientation** pour donner un **nouveau souffle à cette filière**



Filière maraîchère

- **Offre insuffisante** toute l'année, encore plus en **hiver** ; **petits producteurs diversifiés privilégiant la vente directe estivale**
- **Outils** de transformation **disponibles**, en dehors de la saison de châtaigne.
- **Manque** de producteurs en **gros ou demi-gros**



Filière Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales

- Apporteurs : **cueilleurs** et **producteurs agricoles**
- **Forte demande** : pharmaceutique, cosmétique et herboristerie
- Besoins : **surfaces, producteurs, main d'œuvre** et **professionnalisation des cueilleurs**
- **Lien entre offre et la demande** assuré par les transformateurs implantés.



Filière viticole



- **Se portant le mieux sur le territoire**
- **Besoins : accès au foncier, installation de nouveaux producteurs, investissements supplémentaires de vinification**

Filières et secteurs non abordés

Temps disponible insuffisant pour aborder :

- **Boulangerie - pâtisserie**
- **Apiculture**
- **Petits fruits**
- **Transformation fromagère**
- **Oléiculture**
- **Mise en bouteille d'eau de source**
- **Filière poule pondeuse**

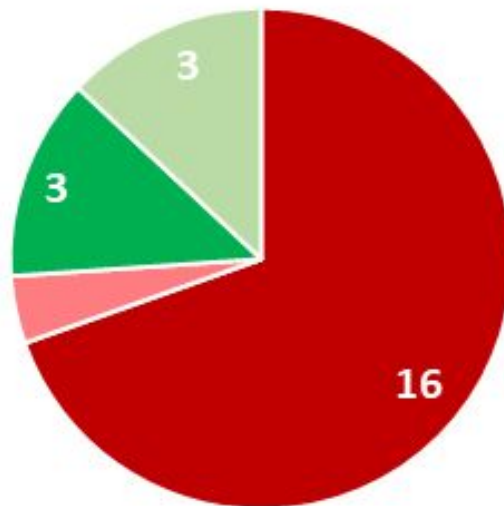
Connaissance du PAT et intérêt exprimé pour certaines actions



Connaissance du PAT

- **Communication à améliorer**
- **Temps d'échanges** avec les transformateurs **appréciés**

*« Avez-vous déjà entendu parlé du
Projet Alimentaire Territorial lancé par les
communautés de communes du Bassin
d'Aubenas et du Val de Ligne ? »*



- Non, je n'en avais jamais entendu parler
- Non, pas vraiment
- Oui, à plusieurs reprises
- Oui, un peu

Intérêt des interrogés pour certaines actions

- Période privilégiée : **janvier à avril**
- Intérêt pour **les groupes de travail** visant à favoriser les approvisionnements locaux
- **Grand besoin en visibilité** (structures nouvellement installées et petites structures) ; intérêt pour diffuser un **portrait** de leur structure et être **plus visibles depuis la route**
- **Invendus gérés et valorisés**
- Intérêt pour **participer à des rencontres avec grossistes, restaurateurs, GMS...**

Temps d'échange sur les résultats

Préconisations



7 catégories d'actions :

- ❖ **Améliorer la communication autour du PAT**
- ❖ **Mener des études complémentaires**
- ❖ **Veiller au développement des productions locales en demande**
- ❖ **Continuer de promouvoir le Made in Ardèche**
- ❖ **Améliorer la visibilité des structures de transformation**
- ❖ **Rendre attractif les métiers de l'alimentation**
- ❖ **Anticiper les besoins d'extension**
- ❖ **Proposer des rencontres régulières**

Améliorer la communication autour du PAT



Pistes d'amélioration pour la communication du PAT

- **Faire part** des avancées via les **moyens déjà mobilisés**



Mener des études complémentaires

AV	K3	WWE	WLD	EDK	GRT	SPV
1,234	5,678	9,012	3,456	10,985	456	6,900
(+120)	(+340)	(+560)	(+780)	(+900)	(+120)	(+170)
CDK	WOB	WOL	NPR	WGR	DMJ	
7,890	2,345	7,654	6,543	1,432	3,652	
(+120)	(+340)	(+560)	(+780)	(+900)	(+120)	(+170)
WGR	WOL	WLD	KLM	CDK	EDK	
9,210	7,654	7,123	782	1,901	3,200	
(+120)	(+340)	(+560)	(+780)	(+900)	(+120)	(+170)
WOB	WGR	WLD	WOL	WGR	WLD	
2,345	7,654	7,123	782	1,901	3,200	
(+120)	(+340)	(+560)	(+780)	(+900)	(+120)	(+170)

Étudier les productions et les freins des producteurs locaux

- Echelle restant à définir, selon chaque filière :
 - Fruits, notamment bio
 - Légumes, surtout d'hiver, puis de printemps et d'automne
 - Viandes bovine, porcine (plein air et AB) : mobiliser la Chambre d'agriculture car filières en forte demande
 - Volaille (voir diapo suivante)
 - Filières non traitées

- S'appuyer sur les **travaux existants** (diagnostic agricole du SCoT de l'Ardèche Méridionale)

Zoom sur la filière volaille

- En premier lieu, **rappeler les acteurs** de la filière viande **déjà mobilisés**
- Si davantage d'informations nécessaires : **étude** avec la **Chambre d'agriculture**



Etudier les besoins des éleveurs pour les prestations de découpe



- Mener une étude à l'échelle du PAT, avec la **Chambre d'Agriculture de l'Ardèche**
- Questionner la **création d'une salle de découpe** au sein de l'abattoir municipal d'Aubenas

Comprendre la logistique alimentaire du territoire

Beaucoup de questions sans réponse sur la logistique :

- Étude sur les **flux alimentaires** : éléments supplémentaires

- Étude **plus générale** à mener sur la **logistique**, intégrant les éléments suivants :
 - Place d'Aubenas
 - Besoin en transport frigorifique

Etudier les besoins et marges pour la transformation végétale

- Mieux caractériser **les besoins** d'augmentation de capacité des transformateurs : pour quels produits ? volumes ? problèmes avec certains ateliers ?
- Mieux caractériser **les ateliers existants** : capacité, projets, marges restantes et freins, possibilité de lisser la production ?

Objectifs : avoir des pistes d'actions pour **conforter les ateliers existants** (augmenter taux d'utilisation et optimiser fonctionnement ; transformation légumes) ; envisager des **agrandissements** et des **réorganisations avant la création de nouveaux outils**

**Veiller au
développement
des productions
locales en
demande**



Faciliter l'accès au foncier et l'installation des filières en tension

Accès au foncier et transmission-installation : freins identifiés

- **Continuer les travaux du PAT**
- **Mobiliser** les structures réalisant des **collectes** et les **coopératives**

Organiser des rencontres d'acteurs par filière

Objectif : **améliorer les approvisionnements locaux**

- Filières : légumes, fruits, viande
- Acteurs : transformateur, producteur et autres (grossiste, restauration collective...)

Lancer un plan ambitieux sur l'arboriculture

Renouveau à insuffler : réorientation vers les **circuits courts de proximité** et vers l'AB ; appui sur la **Chambre d'Agriculture de l'Ardèche**

- **Politique d'installation**
- **Soutien à la plantation, à la remise en état de verger et à la conversion de vergers vers l'AB et vers une diversité plus grande de variétés**
- **Accompagnement technique**

Accompagner le développement des PPAM

- **Cueilleurs : gestion administrative**



**Continuer de
promouvoir le
Made in Ardèche**



Produits ardéchois : bonne image au sein du département et en dehors

- **Soutenir les actions** allant dans ce sens



ardèche
LE GOÛT

Améliorer la visibilité des structures de transformation



Mobiliser les transformateurs lors des rencontres professionnelles organisées par Ardèche le Goût

- **Améliorer la visibilité** des rencontres de professionnels de l'alimentation
- Convier les **GMS locales**

Diffuser des portraits de transformateurs auprès des habitants du territoire

- **Rédiger un portrait** sur chaque transformateur intéressé
 - Relecture par les transformateurs
 - Diffusion : sites internet des CC, magazines des CC, journaux locaux, réseaux sociaux, réseaux d'Ardèche Le Goût

Améliorer la signalisation des points de vente des transformateurs

- **Accompagner la mise en place de panneaux de signalisation** des points de vente directe

Rendre attractif les métiers de l'alimentation



Rendre attractif les métiers de l'alimentation

- Travailler avec des **structures de formation sur le territoire** (CFA de Lanas, Lycée Hôtelier) : **formations adaptées aux métiers en demande**
- **Accompagner les structures à former leur personnel**
- **Augmenter la visibilité des offres d'emploi** : Maison de l'Emploi et Pôle Emploi
- **Valoriser l'image des métiers de l'alimentation**

**Anticiper les
besoins
d'extension**



Anticiper les besoins d'extension



- **Recenser plus en détails les besoins :** surface, localisation etc. pour mieux organiser, anticiper voire éviter l'artificialisation
- **Mobiliser les services compétents**

**Proposer des
rencontres
régulières**



Proposer des rencontres individuelles régulières aux structures le souhaitant

- Informer : **aides existantes, actions en cours** ou **politiques menées**
- Faire des **points d'avancement** sur les projets des transformateurs
- **Mieux anticiper certains besoins**

Temps d'échange sur les préconisations proposées

Conclusion





Des **manques de volumes locaux** limitant ou fragilisant des transformateurs

Des **ateliers** de transformation **bien équipés**

Des **outils disponibles** pour développer la **transformation de légumes**

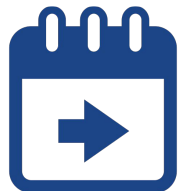


De nombreuses **études supplémentaires à mener**, notamment pour mieux comprendre les productions sur le territoire

Des **productions du territoire à soutenir**, en donnant notamment un nouveau souffle à la **filière arboricole**

Des **métiers à revaloriser** pour répondre aux problèmes de recrutement et de formation

Une **visibilité des transformateurs à améliorer** pour soutenir leur développement



Commissions agricoles CCBA 21 septembre et CCVL 22 septembre

**Merci pour votre
attention !**

Bibliographie (1)

- ADEME. (2016). Approche du coût complet des pertes et gaspillage alimentaire en restauration collective.
<https://www.maire-info.com/upload/files/adem.pdf>
- Conseil National de la Restauration Collective. (2020). Les mesures de la loi Egalim concernant la restauration collective.
<https://agriculture.gouv.fr/telecharger/107125?token=7f4dc7d8fa81ad5670164c4da8f138948db9e0d043f78b3e9816a5667611649e>
- DRAAF Auvergne Rhône-Alpes. (2010). Analyse des freins au développement de l’approvisionnement local et/ou biologique de la restauration collective et des facteurs de réussite pour un approvisionnement significatif.
https://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Analyse_des_freins_et_facteurs_de_reussite_cle0627a9.pdf
- France Relance : 65 nouveaux projets alimentaires territoriaux sélectionnés. (2021). Ministère de l’Agriculture et de l’Alimentation.
<https://agriculture.gouv.fr/france-relance-65-nouveaux-projets-alimentaires-territoriaux-selectionnes>
- Lessirard, Perret, Patier, & Richard. (2017). Sociétés de restauration collective en gestion concédée, en restauration commerciale et approvisionnements de proximité.
<https://agriculture.gouv.fr/telecharger/83935?token=e47042fb1a48a67d0fb0ba21404de0be8c9b834fc453e3ba995464cede18cc75>

Bibliographie (2)

- Le Velly, Bottois, Bréchet, Chazoule, Cornée, Emin, Praly & Schieb-Bienfait (2011). Comment se fait la rencontre entre offres et demandes locales pour la restauration collective publique ? Premiers enseignements. Dans Circuits courts : Contribution au développement régional (p. 187-194). EDUCAGRI.
- Le Velly, R., & Bréchet, J. P. (2011). Le marché comme rencontre d'activités de régulation : initiatives et innovations dans l'approvisionnement bio et local de la restauration collective. Sociologie du Travail, 53(4), 478-492. <https://doi.org/10.1016/j.soctra.2011.08.009>
- Mon collège s'engage - Département de l'Ardèche. (2018). Ardèche Le Département. <https://www.ardeche.fr/689-mon-college-s-engage.htm>
- Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche, Terralim, & Tero. (2020). Prospective territoriale et dispositif d'accompagnement pour une transition alimentaire en Ardèche, PHASE 1 : Diagnostic du système alimentaire ardéchois.
- Pays de l'Ardèche Méridional. (2013). Diagnostic agricole du Scot du Pays de l'Ardèche Méridional.
- Région Auvergne Rhône Alpes (2019, octobre). La Région dans mon assiette. La Région Auvergne-Rhône-Alpes. <https://www.auvergnerhonealpes.fr/actualite/554/23-la-region-dans-mon-assiette-au-menu-de-122-lycees.htm>
- REALISAB. (2014, avril). Restauration collective et Approvisionnement Local - Les clés de réussite. <https://webtrame.net/uploads/sites/bc2a2345e35fdcb6f5bd21221db2cbd852c74721.pdf>
- XERFI. (2016). La restauration collective. http://www.themavision.fr/jcms/rw_485341/restauration-collective-les-derniers-chiffres-cles-2016-et-les-tendances-a-venir?portal=c_224282

Contexte de l'étude	Objectifs	Méthodologie	Résultats	Préconisations	Conclusion
---------------------	-----------	--------------	-----------	----------------	------------

Action préconisée	Mode opératoire	Temporalité	Partenaires à impliquer
Communiquer autour du PAT		Transversal	
Mener des études complémentaires	Etudier les productions et les freins des producteurs locaux	2022	Chambre d'Agriculture
	Etudier les besoins des éleveurs pour les prestations de découpe	2022	Chambre d'Agriculture
	Comprendre la logistique alimentaire du territoire	2023	
	Etudier les besoins et marges pour la transformation végétale	2022	
Veiller au développement des productions locales en demande	Faciliter l'accès au foncier et l'installation des filières en tension	Transversal	
	Organiser des rencontres d'acteurs par filière	2022 – 2023	
	Lancer un plan ambitieux sur l'arboriculture	2023 – 2024	Chambre d'Agriculture
	Accompagner le développement des PPAM	2022	Chambre d'Agriculture
Continuer de promouvoir de le Made in Ardèche		Transversal	Ardèche le Goût
Améliorer la visibilité des structures de transformation	Mobiliser les transformateurs lors des rencontres professionnelles organisées par Ardèche le Goût	2022	Ardèche le Goût
	Diffuser des portraits de transformateurs auprès des habitants du territoire	2022	
	Améliorer la signalisation des points de vente des transformateurs	2022	
Rendre attractif les métiers de l'alimentation		2022 – 2023	CFA Lanais, Lycée Hôtelier de Largentière
Anticiper les besoins d'extension		Transversal	Services Urbanisme des Communautés de Communes
Proposer des rencontres régulières		2022	

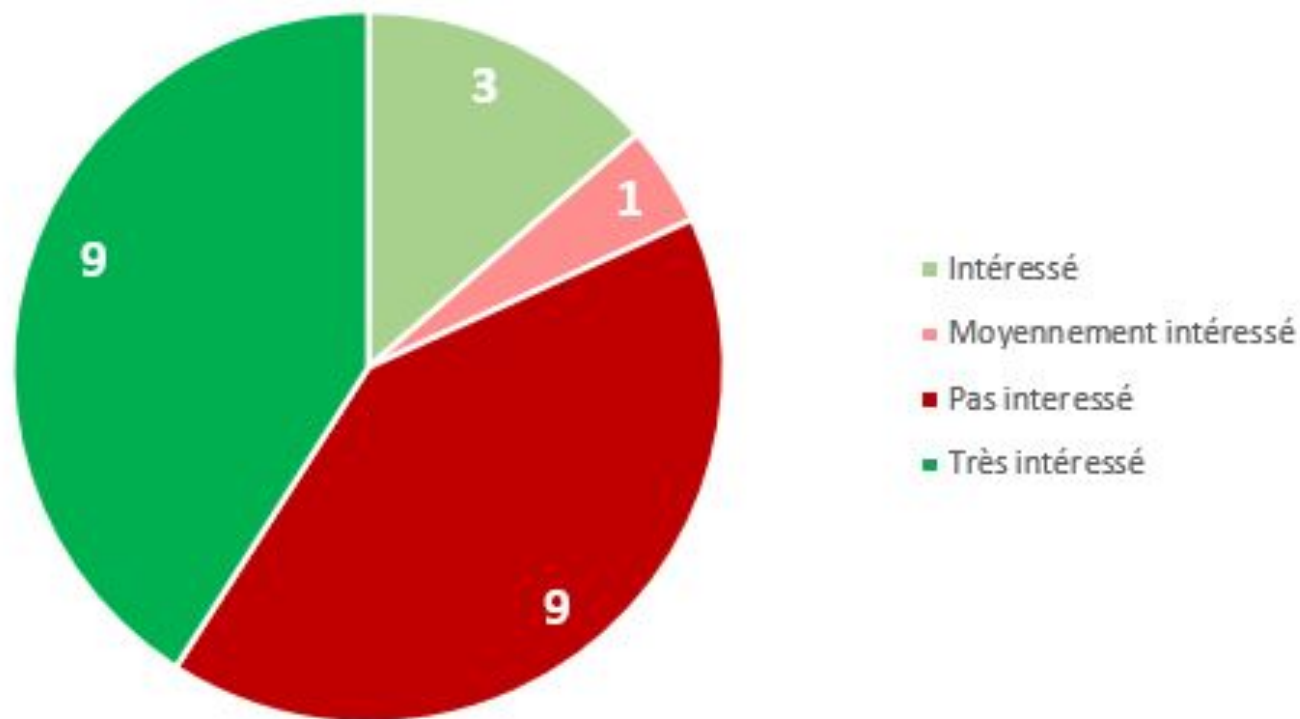


Figure 5 : Intérêt exprimé pour participer à un groupe de travail rassemblant des producteurs locaux, d'autres transformateurs locaux et des grossistes pour favoriser l'approvisionnement local

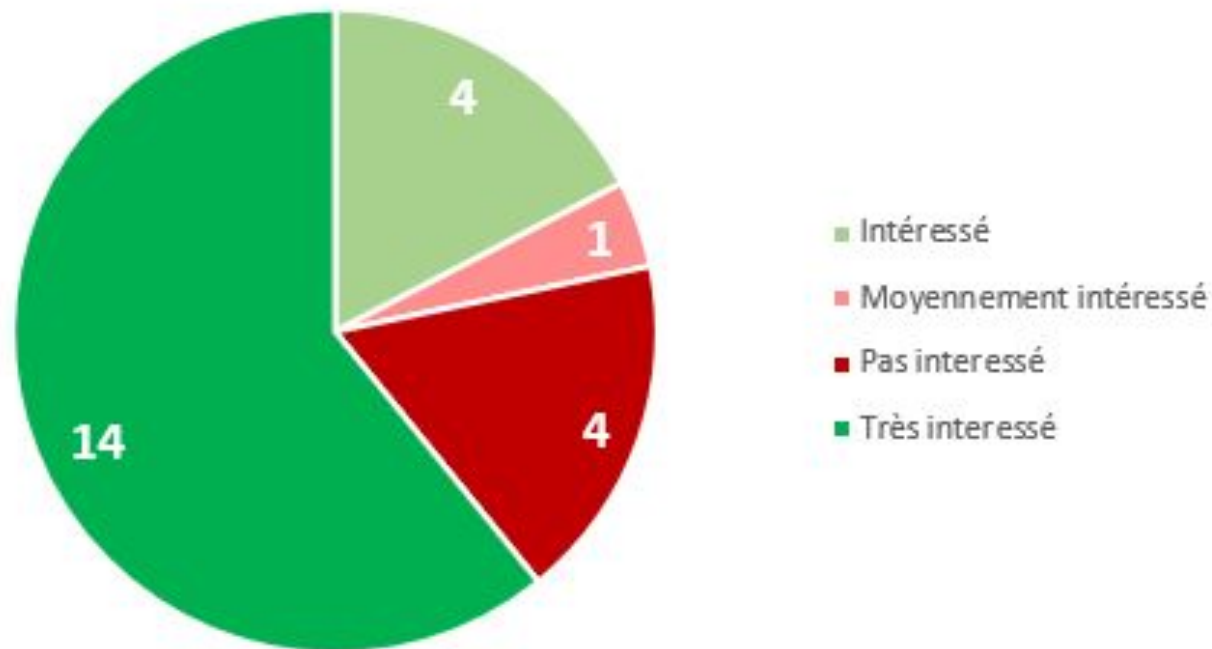


Figure 6 : Intérêt exprimé pour avoir un portrait de sa structure afin de communiquer auprès des habitants du territoire

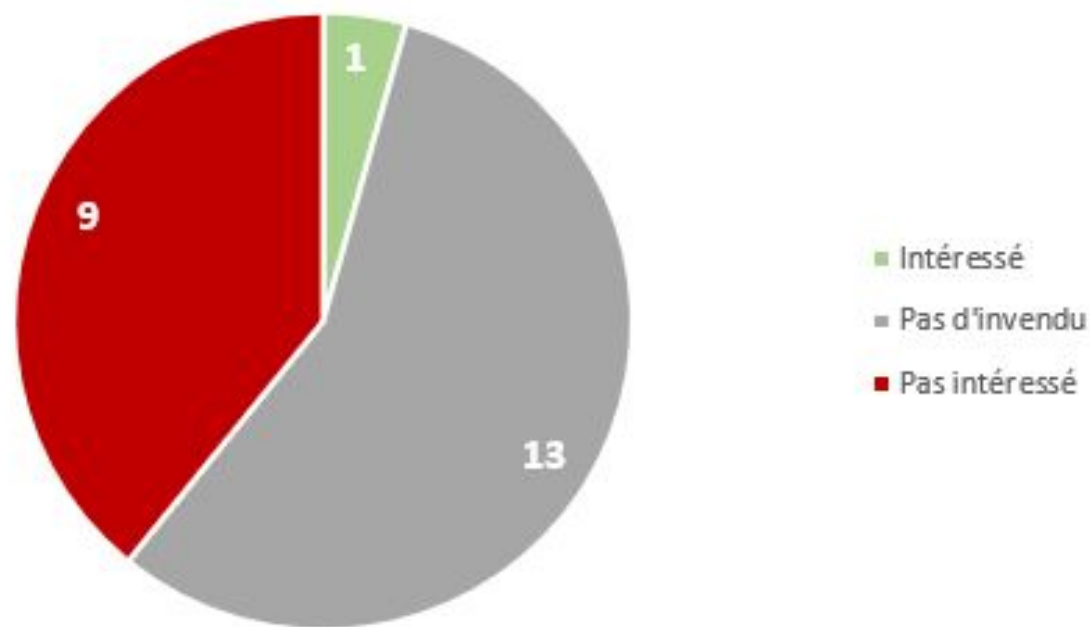


Figure 7 : Intérêt exprimé pour bénéficier d'un accompagnement dans la gestion et la valorisation des inventus

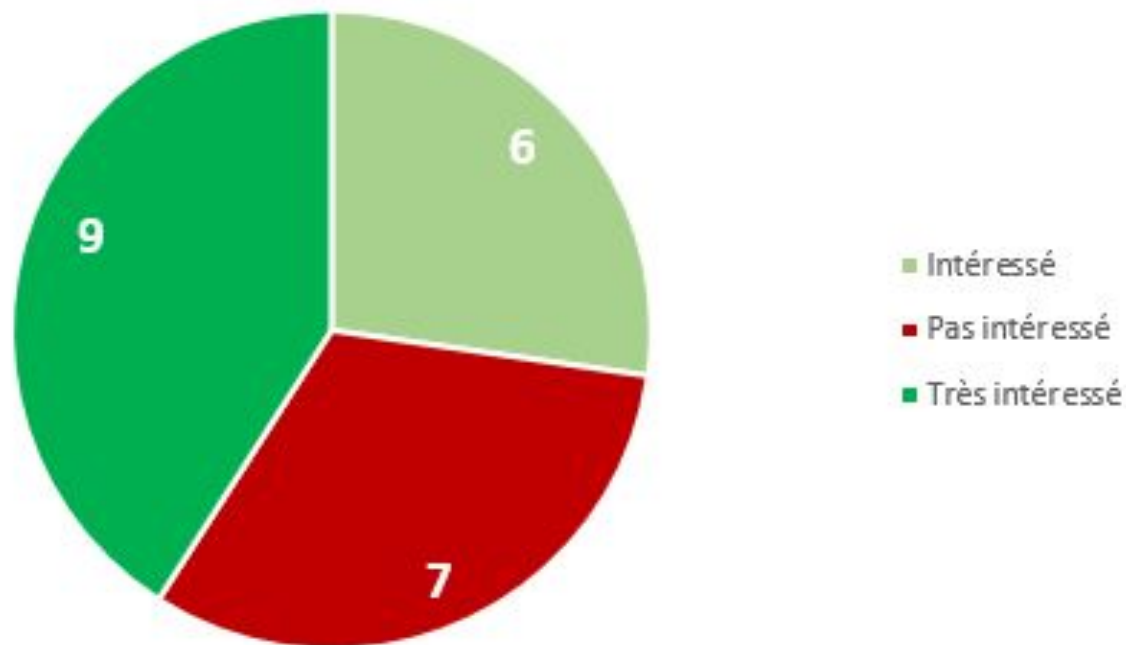


Figure 8 : Intérêt exprimé pour participer à des rencontres avec des acteurs aval de l'alimentation