



Présents :

- AUBLANC Cédric, Roannais Agglomération, DGA Ingénierie technique et transition écologique
- CAPITAN Jean Paul, CoPLER, Président
- COMBY Cécile, MJC Charlieu, Directrice
- DELAIR Patrice, DRAAF AURA, Adjoint pôle politique publique de l'alimentation
- DORGEVAL Xavier, POLLENS, Co-président
- DUPRE Véronique, CCI Lyon métropole-Saint-Etienne-Roanne, Elue, chef d'entreprise
- FAYOLLE Jean, Charlieu Belmont Communauté, Elu PAT
- GAUMOND Anne-Sophie, Roannais Agglomération, Responsable service agriculture
- GIVRE Dominique, CoPLER, Elu PAT
- GRAS Harmony, Roannais Agglomération, Directrice Ingénierie technique et transition écologique
- JACQUIN Raphael, AGRIBIO 69&42, Directeur
- JANIN Isabelle, Vivre Bio en Roannais, Co-présidente
- LAFAY Guy, Roannais Agglomération, Elu PAT
- LASSENE Jennifer, EPLEFPA Roanne Chervé, Directrice d'exploitation
- MEIGNANT Nicolas, Pôle Agroalimentaire de la Loire, Chargé de projets
- PETITBOUT Elodie, CCPU / CCVAI, Chargée de mission économie attractivité
- ROSSATO Julie, Chambre d'Agriculture de la Loire, Conseillère territoriale (Roanne Nord et Haut Forez Madeleine)
- ROUSSEL Colette, Défi Santé Roannais, Coordinatrice CPTS "Roannais Défi Santé"
- SPECKLIN Catherine, Madeleine Environnement, Présidente
- VALETTE Françoise, Roannais, Chef de projet développement territorial
- VALORGE René, Charlieu Belmont Communauté, Président

Excusés :

- BERNAT Georges, CCVAI, Président
- BROSE Chantal, Département de la Loire, Vice-présidente Agriculture
- CANDAEEL Paul, EPLEFPA Roanne Chervé, Directeur
- CHAPPARD Justine, Centre social Condorcet, Secteur Adultes et Familles
- CHARREYRE Nicolas, Biocultura, Directeur
- COMBY Georges, POLLENS, Co-président
- DAVAL Alexandra, CoPLER, Chargée de mission
- FABRE Clotilde, CoPLER, Manager commerce en charge de l'économie de proximité
- LE MENN Franck, LAP Etienne Gauthier Ressins, Directeur
- LOAEC Clarisse, Département de la Loire, Chargée de mission Agriculture et Alimentation Durable
- LONGLEY Thomas, EPLEFPA Roanne Chervé, Directeur du CFPPA
- MARION Eric, Roannais Agglomération, Chef de projet
- MICHEL Marc, Département de la Loire, Responsable cellule Développement agricole & agroalimentaire
- ROSE Tristan, DDT42/SEADER, Chef de service
- THOLLET Stéphanie, LAP Etienne Gauthier Ressins, Responsable Commercialisation

Bilan feuille de route 2023

Divers :

Les classes du goût : Formation à destination des encadrants des 8-11 ans

S'initier au dispositif national clé en main « Les classes du goût ». Nouvelle session possible en 2024

Fiches Producteurs : MAJ 2 x par an

Site internet du PAT : nouvel onglet « Actualités » + intégration des synthèses des études 2022 + MAJ diverses (fiches producteurs, agenda ...)

Implication dans les réseaux : Salon Biolocal Loire, DRAAF, 100% plaisir / 100% santé, Réseau des PAT 42, Programme LEADER 2023-2027, soutien à ETAMINE pour visite département 71 à l'espace test agricole, accompagnement des élèves de 1^{ère} de Ressins dans leurs sujets de stage

Appel à projets : « Mieux Manger pour Tous ! » : le marché solidaire itinérant du Roannais

Avec les Centres sociaux Mulsant, Mably, Livatte, Vivre Bio en Roannais, Campus solidaire, MJC, AFR ... Dépôt de la candidature par le CS Mulsant pour le compte de 10 structures. **102 000 € de financement d'Etat**



Classes du goût : 138 écoles sollicitées pour 2023. Pas d'intérêt de leur part.

Une nouvelle mouture est proposée depuis cette rentrée avec :

- 3 jours de formation pour s'initier au programme
- 8 séances de mise en œuvre avec un accompagnement (à placer dans le quotidien des équipes). Chaque séance a un thème défini : Les 5 sens dans la dégustation, La ronde des saveurs dans le goût, L'olfaction et la mémoire des odeurs, La vue, Le toucher et l'ouïe, Le goût au sens large, Le patrimoine alimentaire : les produits du terroir et L'étiquetage, les signes d'identification de la qualité et de l'origine
- 1 conférence territoriale, moment de dialogue, d'information et de débat autour du thème de l'éducation au goût des jeunes avec les parents (organisation avec le PAT du Roannais)
- 1 journée régionale permettant d'échanger, coopérer et capitaliser les pratiques et besoins des parties prenantes du dispositif

Ce cycle de formation pourrait débiter à la rentrée 2024-2025. Une nouvelle sollicitation sera faite auprès des CLSH du Roannais.

Mise à jour des fiches producteurs en vente directe : Automne 21 : 156 fermes, Printemps 22 : 168 fermes, Automne 22 : 166 fermes, Printemps 23 : 163 fermes, Automne 2023 : 167 fermes.

WIKI : du 02/01/2023 au 22/11/2023 : 318 utilisateurs uniques (qui ont pu se connecter plusieurs fois, les statistiques ne comptent que les utilisateurs « nouveaux »)

Top 3 des pages les plus vues : A la Une ! puis le calendrier des événements et les fiches producteurs.

Le marché solidaire itinérant du Roannais. Appel à projet relayé par le PAT du Roannais. Projet déposé par une dizaine de structures qui œuvrent pour une alimentation saine et accessible à tous. Le projet prévoit en 2024 et 2025, l'organisation d'un marché par mois en itinérance dans lequel sont proposés à la vente des produits locaux si possible bio. Il sera proposé un tarif libre et des tarifs différenciés avec dans tous les cas une information sur le coût réel qu'il a été nécessaire de mobiliser pour la production. Une animation, sensibilisation découverte sera proposée lors de chaque marché (atelier cuisine zero déchets, découverte du métier de maraicher, lien alimentation santé, lecture des étiquettes, logos ...) etc ... L'Etat a retenu ce projet et octroyé 102 000 € de financement. Le PAT pourrait être sollicité pour accompagner la mobilisation d'autres acteurs, la communication à l'échelle du Roannais.

Accompagnement des porteurs de projets / Mesure 13 – Plan de Relance (le 01/12/23)

8 projets accompagnés

Projets collectifs / cofinancement LEADER



INTITULE OPERATION	MAITRE D'OUVRAGE	Dépenses prévisionnelles	Aide Plan de Relance	Dépenses réalisées	Aide Plan de Relance encaissé ou en cours	Aide LEADER encaissé ou en cours	
Espaces nourriciers et pédagogiques	MJC St Victor	15 063 €	6 505 €	10 438,71 €	4 423,48 €	2 880,54 €	en cours d'instruction
Pressoir itinérant pour fruits	Vivre Bio en Roannais	127 120 €	51 080 €	129 840,00 €	51 080,00 €	43 280,00 €	Soldé
Plateforme de distribution de produits locaux	ALTERREnative	260 280 €	105 511 €	270 809,00 €	105 511,00 €	51 565,70 €	Soldé
Production, transformation de PPAM	FBKT La Plantation SARL	43 000 €	26 958 €	41 500,00 €	26 872,75 €	7 238,94 €	Soldé
Lieu de vente type forum /place du marché	SAS Les Carrés Jardin	58 719 €	24 000 €	58 719,00 €	23 487,92 €		Soldé
Promotion de la vente de produits locaux	CoPLER	71 558 €	42 820 €	73 547,17 €	42 820,00 €	7 213,20 €	en cours d'instruction
Animation PAT	Charlieu Belmont Communauté	125 033 €	86 160 €	62 382,19 €	21 540,00 €	6 220,89 €	
Transmission reprise exploitations agricoles	Roannais Agglomération	106 026 €	13 840 €	- €	3 460,00 €	0,00 €	
Total		806 799,00 €	356 874,00 €	647 236,07 €	279 195,15 €	118 399,27 €	



78% des crédits Plan de relance attribués sont encaissés ou en cours d'encaissement



Pour information, malgré que 2023 soit une mauvaise année en termes de production de fruits, le broyeur presseur de Vivre Bio en Roannais a permis la pasteurisation de 13 000 litres de jus de fruits. Dés à présent, l'association se mobilise pour identifier des vergers « abandonnés » et sensibiliser les propriétaires à leur utilisation via notamment des actions de formation à la taille, la greffe ...

Les demandes de paiement « en cours d'instruction » ont été transmises aux services de l'Etat (en octobre et en novembre), dans la foulée la demande de paiement du FEADER a été faite.

Conformément à l'attribution de la subvention, la demande de paiement concernant l'animation du PAT sera déposée avant fin août 2024. L'objectif est donc de régler les dernières factures au plus tard le 15 juin.

L'action transmission reprise des exploitations agricoles portée par Roannais Agglomération doit se terminer fin mars 2024.

Bilan feuille de route 2023 : Restauration collective / Approvisionnement

Filière maraichage

Estimations / études PAT sur le Roannais :

- Surfaces existantes en légumes « *tous débouchés confondus* » : 35 hectares
- Surfaces nécessaires pour approvisionner en légumes à 100% la restauration collective Roannaise : 48 hectares

Un projet expérimental construit par le Lycée de Chervé, Etamine, Roannais Agglomération : maraichage Bio pour nos cantines

1 ha dédié à la ferme des Millets (Ouches) :

- à la production de légumes Bio à destination de la restauration collective => 35 tonnes à termes
- à la formation d'apprenants via le Lycée de Chervé

A reproduire sur d'autres territoires

Evaluation des besoins en légumes

Rencontre avec 9 établissements : approximativement 570 000 repas par an

Discussion autour d'un approvisionnement local et bio de l'ordre de 25% des produits utilisés => 18 T. nécessaires

- Une réelle volonté d'aller vers le bio local
- Possibilité d'adapter les repas en fonction des produits (dépend notamment du type de convives)
- Un intérêt à participer au développement du territoire (connaissance des producteurs ...)
- Un intérêt à participer à la conception du projet pour une meilleure prise en compte des contraintes de chacun



Peu d'intérêt de la part de maraichers bio Roannais pour la restauration collective car ils ont déjà leur circuits de distribution en direction des particuliers

Estimation du nombre de repas en restauration collective en 2022 (hors portage de repas, crèches et centres de loisirs) : 6 000 000 par an.

Possibilité de proposer la production d'un projet de maraichage Bio estimé à 35 tonnes par an.

Si la restauration collective fait appel à cette production pour 25% de son approvisionnement il sera nécessaire d'approvisionner 230 000 repas sur une année.

Des points d'alerte :

- Biocultura fournisseur bio local / ne pas faire concurrence
- Une gamme de produits différente selon le type de restauration
- Une attention sur le prix, le conditionnement
- Besoin d'une organisation claire pour la logistique, les commandes
- Adaptation des repas selon le type de convives (personnes âgées, handicapées ...)
- Obligation qu'il y ai des engagements pour sécuriser les plans de culture

Bilan feuille de route 2023 : Restauration collective / Approvisionnement

Un projet durable et équitable ...



Présentation globale du projet.

Ce projet est un démonstrateur de ce qui peut se faire sur un territoire. Il mêle :

- la formation avec le projet d'installer des agriculteurs sur de petites surfaces (lien avec les enjeux de transmission des fermes dans le Roannais plutôt dédié à l'élevage)
- la production, qui participe à l'atteinte des objectifs de la loi EGALIM, sécurise un approvisionnement localement
- la prise en compte des enjeux climatiques, et permet de démontrer l'importance de l'impact de la biodiversité sur un espace de production, la possibilité de cultiver en maîtrisant la consommation d'eau
- globalement la pédagogie pour tous par un lien étroit avec les testeurs, l'organisation de chantiers participatifs à destination d'un très large public
- la prise en compte réelle des coûts de production assumés par le producteur et optimisés du fait d'une méthode qui nécessite peu d'investissement avec une rentabilité qui peut être très rapide

Bilan feuille de route 2023 : Restauration collective / Approvisionnement



Localisation du lieu de production :

La ferme des Millets à Ouches (propriété de Roannais agglomération), espace test en agriculture biologique (13 ha)

Bilan feuille de route 2023 : Restauration collective / Approvisionnement



Espace test agricole qui accueille actuellement sur le site 4 testeurs : 3 en maraichage et 1 en élevage de chèvres.

1 hectare est libre en proximité d'un point d'eau dont le débit est « sécurisé »

Des espaces dans les bâtiments qui peuvent être mutualisés avec les testeurs

Bilan feuille de route 2023 : Restauration collective / Approvisionnement

De la production mais aussi de la **formation**

- 1 ha comme support technique de formation pour les stagiaires BP REA « maraîchage »
de l'ordre de 152 h de formation
- Des interventions possibles d'autres classes de l'établissement (élèves et apprentis, notamment formation aménagements paysagers)
- Projet de développement de formation courte à destination des porteurs de projets (collectivités, associations, entreprises agricoles, citoyens ...)
Exemple de format : 2 journées/stagiaire
Selon les besoins du terrain, développer d'autres formats
- Accueil sur le site de TP pour d'autres établissements de formation

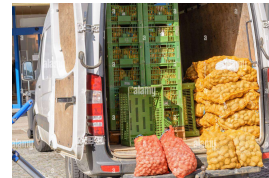


Sur le principe, le lycée de Chervé souhaite proposer une formation au maraîchage (validation du conseil d'administration de novembre 2023).

Il s'est rapproché de Alexis Chabry (producteur maraîcher en méthode Bio-intensive) qui est intéressé pour transmettre ses compétences, méthodes dans le cadre de cycles de formation (Formation à la production pour apprenants CFPPA, testeurs, agents municipaux pour régie, agriculteurs en cours de diversification ...) et à l'encadrement de salariés.

Bilan feuille de route 2023 : Restauration collective / Approvisionnement

La production : Objectif 35 tonnes de légumes par an



- Investissements pour produire : serres, système irrigation, matériels ...
- Temps de travail d'un ouvrier agricole pour sécuriser la production
- Travail en complémentarité avec Biocultura
- Suivi de l'évolution des pratiques agricoles pour répondre aux enjeux de qualité de l'eau, de la biodiversité
- Suivi des petits travaux, des chantiers participatifs
- Coopération Lycée, Etamine et EPCI



L'objectif est de débiter les plantations en septembre 2024 (avec possibilité de commencer le lien avec la formation).

Au préalable il reste beaucoup de travail à faire avec : dans un premier temps sécuriser les débouchés. Si la production ne sera pas optimale dès l'hiver 2024, il va falloir organiser les plans de cultures de l'année 2025 dès l'automne 2024. Ce travail doit se faire en relation étroite avec Biocultura qui fournit déjà la restauration collective et dont la production confortera celle de la ferme des Millets et finaliser le budget d'investissement et fonctionnement. Rechercher des financements auprès du FEADER, de l'AAP vers une SNANC (Etat) ...

La difficulté actuelle réside dans le fait que la restauration collective a du mal à s'engager sans connaître l'ensemble des coûts et des contraintes de livraison notamment **MAIS** les coûts et les contraintes seront fonction de l'engagement de la restauration collective. Il faut donc une vraie animation, explication auprès des restaurants collectifs et les élus sont appelés à s'engager dans cette sensibilisation.

Suite à une rencontre à laquelle une douzaine d'établissements de restauration collective étaient invités, et compte tenu que seuls 4 établissements étaient présents, un questionnaire va leur être transmis pour connaître plus précisément leurs besoins.

Bilan feuille de route 2023 : Restauration collective / Approvisionnement



La logistique sur site

Investissements sur site

Organisation de la cohabitation sur le site

Zone de lavage et stockage légumes à mutualiser avec les testeurs. Besoins :

- Mise aux normes du mur au dessus plan de travail
- 1 chambre froide
- 2 éviers
- Plan de travail inox
- Balances
- Dalle intérieure + retour vers la zone de stockage



Chambre froide existante

Zone de stockage petit matériel (caisses...) à mutualiser avec les testeurs.
Besoins : Rangements



Zone de stockage petit matériel de production à mutualiser avec les testeurs (motoculteur, outils...).
Besoins : Rangements



Espace commun à organiser avec Etamine.
Besoins : individualisation des consommations de fluides (pour les espaces communs : WC, douches ... et pour les autres espaces)



La distribution de la production nécessite des investissements sur le site afin de partager les espaces utilisés par les testeurs d'un côté et la production à destination de la restauration collective de l'autre. Les coûts engendrés sont optimisés de fait de la mutualisation des espaces, néanmoins des investissements sont nécessaires. Des recherches de financements seront engagées notamment auprès du FEADER dès l'obtention des devis.

Bilan feuille de route 2023

Restauration collective / Approvisionnement

S'approvisionner en produits EGALIM si possible locaux. **Développement de filières :**

Projet de maraichage Bio pour nos cantines

Une offre de production organisée avec celle de Bas de Rhins et Biocultura.

Objectif projet opérationnel en 2024

A faire :

- Investissements sur la ferme des Millets (matériels pour la production et adaptation des locaux)
- Organisation des plans de cultures (Millets et Bas de Rhins) en lien avec la restauration collective
- Calages juridiques et financiers (conventions, règlements, demandes de subventions ...)
- Investissements dans les outils de production
- Développement des formations
- Organisation de la logistique avec la restauration collective
- ...



De nombreuses actions à conduire d'ici juin 2024 qui demandent l'implication de chacun des acteurs du PAT du Roannais.

JP Capitan et R Valorge insistent sur les conséquences territoriales de ce projet démonstrateur. Il permettra de combler un manque de formation, il va nécessiter un engagement dans la recherche de terrains pour l'installation, de permettre une rémunération équitable des producteurs.

Même si les débouchés ne sont pas tous sécurisés, l'effet d'entraînement permettra de réussir la commercialisation des produits.

Espace test agricole : Etamine

Suivi des testeurs

- Le test d'activité agricole s'inscrit dans un parcours d'installation progressive.
- Le porteur de projet accompagné est accueilli sur la ferme des Millets ou « en archipel » sur une durée limitée (3 ans maxi).
- L'objectif est d'évaluer le projet et soi-même dans le but de décider de la poursuite, de l'ajustement ou de l'abandon du projet.

Bilan sur 6 ans : 21 testeurs

- 19 testeurs non issus du milieu agricole
- Majoritairement en maraîchage
- 9 testeurs installés ou en cours, 6 ont renoncé

En 2023

6 testeurs (4 à la ferme et 2 en archipel)



Partenariats

Rencontres maraichers du territoire

Animations :

- traction animal, porte ouverte bergerie, méthode Fortier, 100% plaisir 100% santé
- chantiers participatifs avec les centres sociaux, les visites de l'espace test avec les nouveaux étudiants du lycée Chervé, lycée de Montravail, la MFR ...
- Etc ...



Isabelle Janin (présidente de Etamine) revient sur le test agricole pour expliquer son fonctionnement et son bilan. Etamine est une association composée de Roannais Agglomération, Vivre Bio en Roannais, Agribio, ADDEAR, le lycée de Chervé, la MFR des Athiauds, la commune de Ouches et des représentants de la société civile. C'est un des 60 espaces test agricole de France conduit en AB pour apporter une réponse au manque de maraichers sur notre territoire.

Suite à l'acquisition de la ferme des Millets en 2015 (13 ha), Roannais Agglomération l'a mise à disposition d'Etamine qui y accompagne les testeurs. D'autres testeurs peuvent être situés ailleurs (test en archipel) comme actuellement à Arcinges. Le plus souvent ce sont des personnes hors cadre familial agricole et qui ont eu déjà un parcours professionnel riche. Trois fonctions principales dans le dispositif de test agricole :

- Fonction couveuse : hébergement juridique via STARTER la couveuse régionale (40 testeurs, 7 espaces test)
- Fonction pépinière : mise à disposition du foncier et des moyens de production.
- Fonction accompagnement : suivi du projet et de l'acquisition de savoir-faire techniques (tutorat), administratifs, mise en réseau, recherche de clientèle et de foncier.

Depuis 2016, 21 testeurs sont passés par Etamine : 9 se sont installés, 6 ont renoncé ce qui n'est pas un échec car le test leur a permis de vérifier la faisabilité de leur projet et son adéquation avec leur projet de vie sans prendre de risques et 6 sont en cours de test aujourd'hui : 3 maraichers et 1 éleveuse de brebis laitières et chèvres à la ferme des Millets ainsi que 2 à Arcinges en lait d'ânesse en transformation cosmétiques.

Le plus gros problème rencontré depuis le début c'est le manque de terrains disponibles pour leur installation sur notre territoire.

Etamine emploie 2 salariées à temps partiel pour l'accompagnement, la bonne marche de la ferme de Ouches, le bon fonctionnement de l'association et la participation à des réunions régulières avec la couveuse et les autres espaces tests. Des bénévoles apportent une grosse contribution au fonctionnement de ce dispositif.

Etamine est financée par Roannais agglomération, Charlieu Belmont, CoPLER, Biocoop, FDVA, l'AIITA, et ponctuellement diverses fondations Fonds de germes et pour 2024 la fondation Yves Rocher par exemple.

Impacts de l'association pour la collectivité :

- Au niveau économique : Sécurisation du parcours à l'installation agricole et installation si terrains disponibles, attractivité du territoire, création de dynamiques collectives, préservation de savoir-faire locaux.
- Au niveau social : Production alimentaire saine de proximité, lieu pédagogique (centres sociaux, élèves des lycées agricoles ou MFR, écoles...), intégration sociale des nouveaux arrivants.
- Au niveau environnemental : Protection de la ressource en eau, développement de l'Agriculture Biologique, production diversifiée, préservation des paysages, préservation de la biodiversité (projet biodiversité et photographies en lien avec l'ARPN et les élèves du lycée Albert Thomas).
- Implication dans les projets territoriaux : projet des légumes bio pour nos cantines au sein du PAT, les marchés solidaires itinérants du Roannais ...

Bilan feuille de route 2023

Restauration collective / Approvisionnement

S'approvisionner en produits EGALIM si possible locaux. **Développement de filières :**

Filière lait Bio

Un groupe de 6 producteurs

Réflexion en cours pour proposer une production laitière Bio et locale à destination de la Restauration Hors Foyer (Resto co + Restaurants)



Mars 2023 – mars 2024 : Accompagnement du groupe en cours de consolidation par Agribio Rhône & Loire

Objectifs : choix du produit et de la gamme de produits à confectionner

rencontre des acteurs de la filière, d'autres collectifs ayant monté un projet en transformation laitière...
positionnement des agriculteurs sur le projet

Suite : accompagnement du développement de la filière laitière bio et locale :

- étude de marché
- appui à l'accompagnement et à l'animation du groupe
- réalisation diverses actions en lien avec ce projet (communication sur le projet, recherche de faiseurs à façon, travail sur la note de cadrage du projet ...)



Le PAT s'est engagé à soutenir ce projet dans sa phase de maturation. C'est la période la plus critique pour la création d'une dynamique collective. A l'issue de ce travail (mars 2024), les agriculteurs seront amenés à se positionner sur la poursuite ou non de ce projet.

Pour consolider le travail, le PAT pourrait, sur le premier semestre 2024, accueillir un stagiaire pour accompagner le groupe dans son étude de marché, la mise en lien avec des faiseurs à façon ...

Par la suite, si le groupe décide de s'engager il sera nécessaire de préciser :

- Le business plan
- Le travail sur la structure juridique
- Communication : Nom d'entreprise ...

Logistique

Légumerie Visite Rhône Saône Légumes



- Volume de transformation possible 3T/J
- Producteur/ Fournisseur : SICA local-légume, Relais local, Bioappro).
- Pas de contrat annuel mais un travail en confiance avec les producteurs.
- Clients : Quelques collectivités + référencement délégué via Bioappro et référencement direct
- Budget prévisionnel : 1 M d'€
- 5 CDI + 9 personnes en insertion



La question de la logistique est étroitement liée à l'approvisionnement local. Début 2023, des contacts ont été pris avec la légumerie Rhône Saône Légumes (RSL) pour avoir une information sur le fonctionnement d'une légumerie. Les élus des EPCI se sont rendus à Mornant pour visiter la légumerie.

Cette dernière rencontre des difficultés puisqu'elle a été placée en redressement judiciaire, des décisions ont été prises et la suite de l'activité sera décidée au début de l'année 2024.

Equipements de l'entreprise : 1 salle de lavage/ épluchage : éplucheuse + laveuse, 1 salle de découpage/ mise sous vide : robot coupe + machine mise sous vide (sans gaz), 1 salle d'entretien/ vaisselle, 1 salle cuisson : four, autoclave, cuiseur, 3 chambres froides + 1 chambre froide négative, 1 camion, 1 trieuse 1 entrepôt (en partie loué à un brasseur)

Clients : très peu de collectivités qui, lorsqu'elles s'engagent, ne le sont pas via des contrats ce qui fragilise le modèle économique (réduction des budgets en fin d'année civile par exemple). Des producteurs pour du travail à façon.

Information juridique et économique : Forme juridique coopérative (SCIC avec COPAMO) et entreprise d'insertion. Investissement initial : environ 1 Million d'€ (sur lequel il y a eu des subventions de l'Etat, de la Région). Initialement le CA prévoyait 1 000 000 € annuel, en 2023 le CA est de 300 000 € (l'entreprise a ouvert juste avant la crise CoVID, puis guerre en Ukraine, Inflation, explosion du coût de l'énergie ...). Les commandes espérées devaient engendrer la transformation de 3 tonnes de légumes par jour alors qu'en réalité ce sont 1,5 tonne par jour qui est travaillée. Les charges fixes sont lourdes (électricité : environ 2 500€/mois, location bâtiment : 70 000€/an).

Ressources Humaines : 5 CDI (1 commerciale, 1 directeur, 1 chef de production plus 2 personnes) + 9 personnes en insertion

Cet exemple montre la difficulté de la rentabilité de cette activité qui pour autant peut être nécessaire. De nombreuses légumeries rencontrent des difficultés. RSL nous a mis en garde sur la construction d'un nouvel équipement. Selon eux il serait plus judicieux de se servir des équipements qui existent. Les élus Roannais pensent que ça ne va pas être possible de s'approvisionner auprès de RSL compte tenu de la distance. Néanmoins, aujourd'hui, la production de légumes sur le Roannais est tellement faible que la construction d'une légumerie ne répondrait pas à un volume de légumes suffisant et livrer des légumes bruts à RSL pour qu'ils reviennent sur le Roannais n'a pas de sens. Cette question reste donc en suspens.

Restauration collective

Road Trip Bio (8 juin 2023) : 12 participants. Retours :

Intérêt de connaître mieux les acteurs de la restauration collective pour conforter :

- Les liens entre les établissements de restauration collective et les producteurs **pour sécuriser le travail des uns et des autres** (approvisionnement et plans de culture)
- Les échanges d'expériences, de pratiques entre différents gestionnaires, cuisiniers pour optimiser leur travail pour :
 - l'atteinte des objectifs en termes d'approvisionnement en produits bio, durables ou de proximité,
 - la lutte contre le gaspillage et réduction des déchets, économies d'eau et d'énergie,
 - les menu végétariens,
 - le bien-être des restaurants collectifs,
 - le lien avec les acteurs du territoire (prévu avec les projets maraichage bio et lait bio)



12 participants mais seulement 4 gestionnaires / cuisiniers et 1 élu.

Problématique de date avec grève le 6 juin qui a obligé à décaler la date

Besoins : échanges de pratiques, formation, nouveau Road trip ...

En 2024, un groupe pourrait être mobilisé pour une journée de formation, sensibilisation à la cuisine végétale en restauration collective.

Phase 1 : Etat des lieux et diagnostic => Comité Partenarial du 26/09/2022

- 528 exploitations (676 exploitants) dont 70% d'exploitations individuelles
- Moyenne d'âge 51 ans,
- 40% d'exploitants ont + de 55 ans, (14% entre 55 et 59 ans ; 26% : + de 60 ans)
- Morcellement des ilots agricoles (moyenne de 3 à 7 ha selon les secteurs)
- Entre 2016 et 2020 : 92 installations dont 51 non aidées

Déc 2021

Nov. 2022

Phase 2 => Comité Partenarial du 08/11/2023

Enquêtes cédants : projets de succession, évolutions possibles de l'exploitation, foncier, opportunités et menaces, besoins et attentes...

Enquêtes porteurs de projet : localisation du projet, production, avancement et délai de réalisation, besoins et attentes...

Nov. 2023

Phase 3

Elaboration du plan d'actions concret, concerté et partagé, répondant aux enjeux identifiés

Mars. 2024

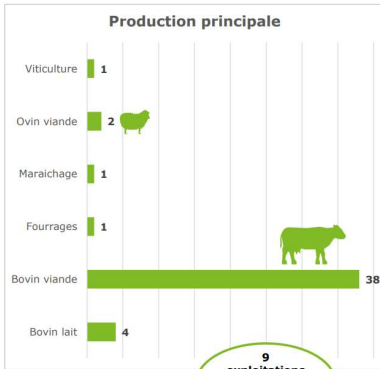


Présentation par Roannais Agglomération

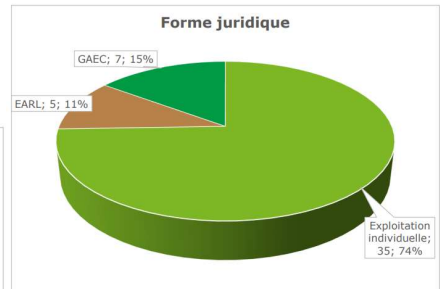
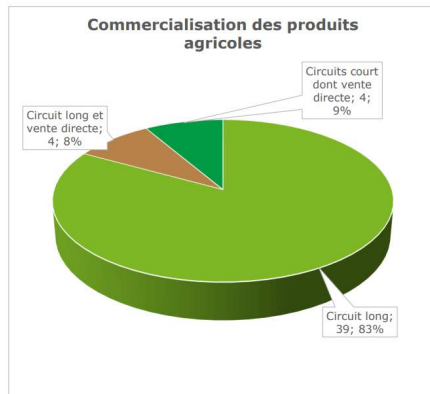
Caractéristiques du cédant et de l'exploitation

47 enquêtés

Enquête auprès des cédants



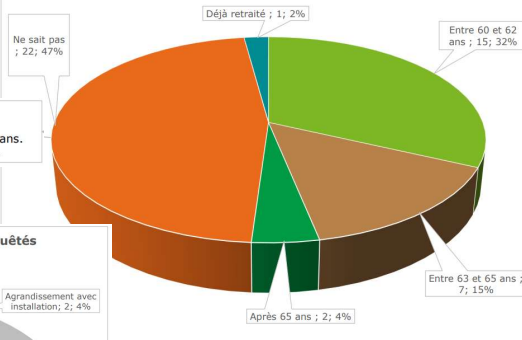
9 exploitations avec un 2^{ème} atelier : ovin, porcin, bovin.



Dynamique de la transmission

« Ne sait pas »
 ○ 5/22 ont entre 60 et 64 ans.
 ○ 4/22 ont plus de 65 ans.

Age de départ à la retraite envisagé

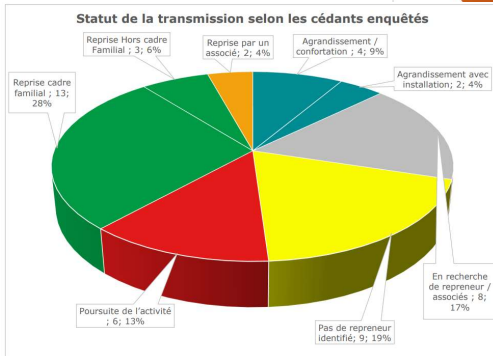


Enquête auprès des cédants

**75 %
d'exploitations
Transmissibles*
dans leur globalité**

* Transmissibilité : « Capacité des systèmes d'activité agricole à se pérenniser [...] Ce qui fait l'exploitation viable, vivable, repreneable et reproductible »

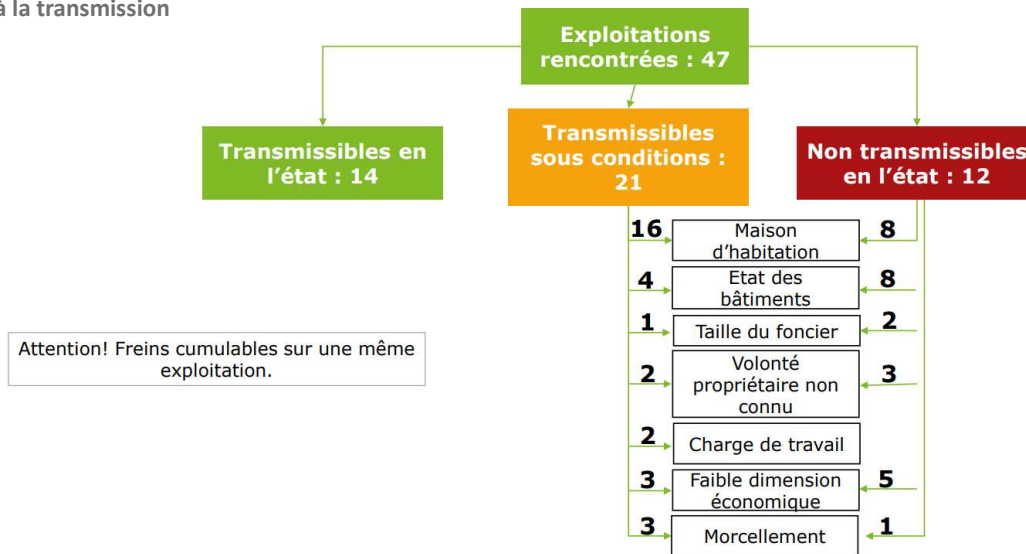
Statut de la transmission selon les cédants enquêtés



- ✓ 70% des enquêtés souhaitent transmettre leur ferme dans sa globalité et permettre l'installation d'un jeune (reprise familiale ou hors cadre familiale, recherche d'un repreneur).
- ✓ 30% des enquêtés n'envisagent pas de transmettre leur ferme dans sa globalité pour permettre l'installation d'un jeune (reprise associé, poursuite activité & agrandissement).

Enquête auprès des cédants

Freins à la transmission



Facteurs psychosociaux structurants dans la difficulté à transmettre

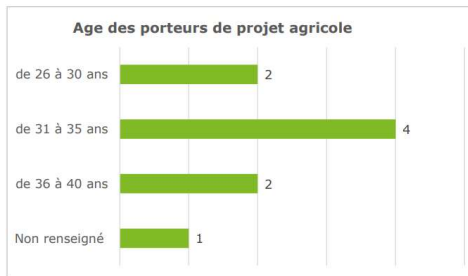
Attachement à la maison d'habitation située dans le corps de ferme : **35%** des enquêtés déclare qu'il leur serait très difficile de quitter leur maison pour favoriser une transmission

Identité professionnelle du cédant exclusivement centrée sur les activités de l'exploitation : **89%** des enquêtés n'ont pas d'activités extra-professionnelles.

Enquêtes auprès des porteurs de projets

9 enquêtés => panel non représentatif / réponse au questionnaire sur la base du volontariat

- ✓ 7 femmes, 2 hommes
- ✓ 4 reconversions professionnelles
- ✓ 8 porteurs de projets non issus du milieu agricole
- ✓ BPREA acquis ou en cours d'acquisition



Définition d'attractivité pour les porteurs de projet	
Un environnement / des paysages naturels	Cité 8 fois
Une activité agricole dynamique	Cité 7 fois
Une offre scolaire importante (écoles, collèges, lycées, crèches, etc.)	Cité 6 fois
Une offre de loisirs diversifiée	Cité 3 fois
Une offre culturelle variée	Cité 4 fois
Un accès à une offre de santé	Cité 4 fois
Un bassin d'emploi pour le(la) conjoint/conjointe	Cité 4 fois
Un accès à des commerces de proximité de qualité	Cité 1 fois
Une zone de chalandise pertinente	Cité 1 fois

Roannais Agglo = 4/5
de moyenne pour l'attractivité

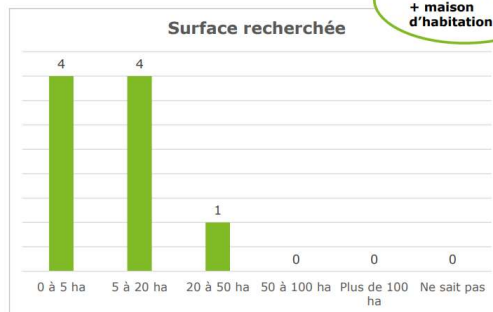
Enquêtes auprès des porteurs de projets

o 7 porteurs de projet en recherche d'un site (ou de foncier).

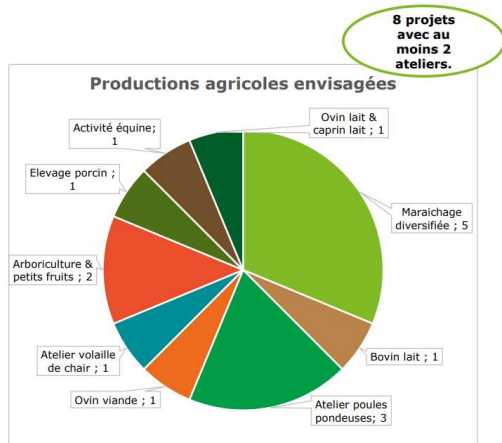
3 considèrent
cette
pluriactivité
comme
nécessaire à
l'aboutissement
du projet.

Pluriactivité interne	6
Accueil à la ferme	5
Gîte à la ferme	5
Ferme pédagogique	4
Espace restauration	2
Panneaux photovoltaïques	3

+ bâtiments.
+ accès à l'eau.
+ maison
d'habitation.



Enquêtes auprès des porteurs de projets



- o 7 projets en exploitation individuelle et 2 projets en sociétaire.



9 projets avec **commercialisation en circuits courts** (dont vente directe)

9 projets avec de **la transformation fermière.**



9 projets avec **labélisation.**

Enquêtes auprès des porteurs de projets

Diagnostic et préconisations pour les candidats à l'installation

Etude. Autrement Dit – D. LATASTE, 2023

Données issues du PAIT 2019 - 2021

⇒ **Difficulté d'installation en maraîchage**



Production animale : 52

✓ 30 en bovin => 26 installations

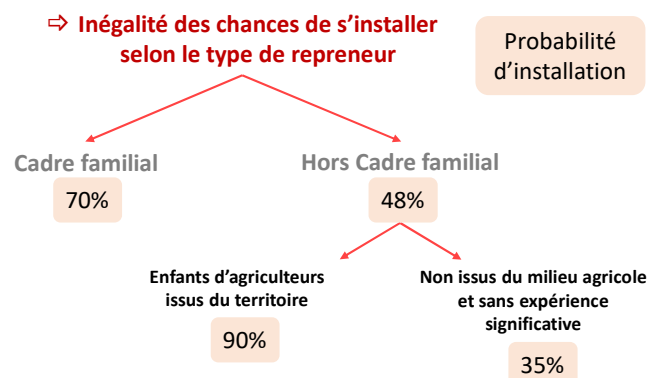


Production végétale : 24

✓ 14 en maraîchage => 1 installation

✓ 3 en petits fruits => 1 installation

✓ 3 en viticulture => 0 installation



Pour les porteurs de projet qui souhaitent s'installer dans un cadre familial, les chances de réussite sont de 70% contre 48% pour celles qui ont un projet hors cadre familial.

Le sujet principal reste le foncier (difficile à trouver ou à transmettre pour de multiples raisons). Qu'est-ce qui peut être fait pour accompagner les fermes qui n'ont pas de successeur ? Les collectivités doivent anticiper les besoins de futurs repreneurs, proposer du foncier ? Concernant l'activité de maraîchage, la problématique majeure est celle de l'eau. Il est nécessaire d'anticiper les études à minima 18 mois avant l'installation.

Suite

Lien alimentation et santé

2024 : Rapprochement avec la CPTS pour des actions de sensibilisation des citoyens sur le fait que l'alimentation participe grandement à la santé de chacun : cafés citoyens autour d'un professionnel de santé sur différents secteurs du Roannais par ex.

2025 : Co-organisation d'une journée grand public : parcours de découverte sur le thème alimentation santé autour de différents ateliers : lecture d'étiquettes, réapprendre à cuisiner simplement avec zéro déchets, organisation des repas, petit marché local, activité physique ...



R Valorge rappelle l'importance de se saisir de la thématique santé alimentation.

Colette Roussel présente rapidement la CPTS (Communauté professionnelle territoriale de santé) qui couvre le territoire su PAT du Roannais et travaille sur différents champs pour lesquels ils bénéficient de financements CPAM, se décompose en différents axes : L'accès aux soins pour tous, le parcours de soins, l'accompagnement des professionnels de santé , la prévention etc...Dans le cadre de la prévention, des actions pourraient être envisagées couplant santé et alimentation. Il est nécessaire voir comment des actions comme des cafés citoyens, des animations pourraient avoir lieu.

Les marchés solidaires pourraient être une des portes d'entrée pour coupler santé, alimentation et précarité. Un lien avec les contrats locaux de santé est également à envisager.

Prévisions 2024



PRESTATIONS EXTERIEURES financées dans le cadre du Plan de Relance

Dépenses au 31 décembre 2023	Nature des dépenses	Réalisé	
	Etudes	19 390,32 €	Etude productions Roannaises
	Prestations, communication	13 936,50 €	Forum de l'alimentation 2022 MAJ fiches producteurs 2022 Les Rdv de l'alimentation de proximité
	Stage	2 393,34 €	Restauration collective
	Total	35 720,16 €	

A prévoir du 1 ^{er} janvier au 31 mai 2024	Nature des dépenses	En cours		Reste	Besoins ?
	Animation filières	7 800 €	Accompagnement Filière Lait bio	7 200 €	
	Stage	2 646 €	Filière Lait bio	2 737 €	
	Prestations, communication			19 850 €	Marchés solidaires, filières, journée d'échanges, santé ...
	Formation culinaire			20 000 €	« Cuisiner les légumes » ...
	Total	10 446 €		49 787 €	



Compte tenu de l'avancée des projets d'intérêt PAT, 10 446 € peuvent être fléchés sur le soutien à l'initiative des producteurs en lait Bio

A la vue des projets connus et qui répondent aux objectifs du PAT les actions suivantes pourront être étudiées plus précisément :

- Communication (goodies, fiches méthodes, publications ...) pour l'action « les marchés solidaires itinérants », le démarrage des actions filières maraichage et lait bio (en fonction de l'avancée des projets), pour l'organisation d'une journée d'échanges pour la restauration collective, actions de sensibilisation lien alimentation / santé, sur les suites de l'action transmission / reprises d'entreprises agricoles etc ...
- Formations / sensibilisation à destination de la restauration collective sur « cuisiner des légumes », des bénévoles pour les groupes en charges de jardins partagés par exemple