

PROJET ALIMENTAIRE DE TERRITOIRE

STRATÉGIE ALIMENTAIRE



Le Département de la Lozère
a été labellisé
**Projet
Alimentaire
Territorial**
en juin 2021,
avec le soutien financier de



La Lozère a du goût !





SOMMAIRE

I - CONTEXTE

II - MÉTHODES

III - DIAGNOSTIC

IV - STRATÉGIE

V - PLAN D'ACTION



I - CONTEXTE

1 - VOLONTÉ POLITIQUE DU DÉPARTEMENT DE LA LOZÈRE

a. Présentation du territoire

Un territoire agricole

L'agriculture est un secteur économique important pour la Lozère. Elle fournit 9,8 % des emplois en Lozère contre 2 % au niveau national (INSEE 2018). La Lozère compte 2 360 exploitations qui travaillent 48% du territoire. A titre de comparaison, en Occitanie, l'agriculture utilise 36 % du territoire.

Une terre d'élevage

93,9 % des surfaces agricoles sont en cultures fourragères et surfaces toujours en herbe, 5,7 % en céréales et seulement 0,4 % en légumes, maraîchage, horticulture et arboriculture (Source : Tableau de bord de l'agriculture – Chambre d'Agriculture d'Occitanie). Les exploitations lozériennes sont principalement tournées vers la production extensive de lait et viande.

Une forte présence du secteur médico-social

D'après une enquête menée par le CD48 durant l'été 2022, 239 établissements proposent de la restauration collective en Lozère, dont 37 % sont des établissements médico-sociaux, fournissant 45 % des 17 400 repas servis quotidiennement par la restauration collective en Lozère.

Un accès inégal à l'alimentation

Le taux de pauvreté en Lozère est de 14,9 % contre 16,8% en Occitanie (chiffres INSEE 2020). En 2022, ce sont plus de 19 500 colis qui ont été distribués par les différentes structures d'aide alimentaire. Sept types de structures différentes proposent de l'aide alimentaire en Lozère, en complément de l'action du Département, pour les publics en situation de précarité.

b. Présentation du Département

b.1. Les compétences du Département

Depuis l'adoption de la loi NOTRe de 2015, le Département a perdu sa clause de compétence générale qui lui permettait d'intervenir sur l'ensemble des sujets qu'il considérait comme importants et nécessaires. Aujourd'hui, la loi restreint ses possibilités d'intervention et lui confère des compétences « obligatoires » et des compétences dites « partagées ».

Les compétences obligatoires

- Les solidarités humaines

Le législateur a souhaité que la question sociale soit traitée au plus proche de la population, c'est la raison pour laquelle il a désigné le Département comme chef de file de l'action sociale. Cela comprend la protection maternelle et infantile, l'aide sociale à l'enfance, l'aide aux personnes handicapées, aux personnes âgées, l'insertion et l'action sociale.

- La solidarité et cohésion territoriale (aide aux communes).
L'attractivité du territoire avec un objectif central qui est de renforcer l'attrait du territoire par la qualité de vie et l'accueil des populations. Via cette compétence le Département intervient auprès des collectivités via les contrats territoriaux pour l'investissement et un appui à l'Ingénierie technique juridique et financière dans des domaines tels que l'énergie, l'eau potable, l'assainissement, la voirie, l'aménagement du territoire.
- Éducation, culture, sport
La construction, l'entretien et l'équipement des collèges départementaux, et la gestion du personnel hors éducation nationale, le transport scolaire des enfants handicapés, la responsabilité de la médiathèque départementale, le soutien aux infrastructures sportives...

Les compétences « partagées »

Le Département continue d'agir dans des domaines qui ne sont pas de ses compétences obligatoires pour des raisons de « solidarité territoriale et lorsque l'initiative privée est défailante ou absente ».

Entre autres, le Département de la Lozère agit sur :

- Le développement, la valorisation de l'offre touristique et des sites touristiques départementaux (délégation de service public),
- Une politique tournée vers la jeunesse,
- Le suivi et la mise en œuvre des procédures d'aménagements fonciers, agricoles et forestiers,

- La culture à travers la participation à l'école de musique départementale, le soutien aux associations qui œuvrent dans ce domaine,
- La pratique du sport à travers les aides accordées aux associations et clubs sportifs,
- Le soutien à la diversification agricole et aux filières de qualité (viande, fromage, apiculture),
- Le soutien à la reconquête de l'espace rural (agropastoralisme, sylvopastoralisme),
- Le soutien à l'immobilier d'entreprise,
- L'appui aux structures partenaires comme le Comité départemental du Tourisme, Lozère Ingénierie, le CAUE, les Chambres consulaires, la SAFER...

b.2. Une politique départementale à l'œuvre sur l'agriculture et l'alimentation

Compte tenu de ses compétences obligatoires ou choisies, notamment dans le domaine social, les collèges départementaux, la diversification agricole, l'appui aux structures partenaires et la préservation de l'environnement..., le Département mène un certain nombre d'actions en matière agricole depuis plusieurs années.

Le Département consacre une part significative de son budget à **l'agriculture et au foncier**.

Une politique agricole est menée notamment en faveur du développement des productions végétales, pour la mobilisation du foncier, l'installation de jeunes agriculteurs et le soutien aux filières de qualité. Cette politique est menée en collaboration avec les partenaires que sont notamment la Chambre d'Agriculture, la SAFER, l'ALODEAR, le CIVAM et maintenant Terre de Lien.

En 2022, le Département de la Lozère consacre 481 000 € en fonctionnement pour soutenir différents organismes (CUMA, service de remplacement...) et 176 400 € en investissement, pour soutenir plusieurs projets (mobilisations foncières, soutien à la création de filières comme l'IGP Pérail ou l'AOP Châtaigne des Cévennes...).

Une autre part du budget du Département est consacrée aux **structures médico-sociales** et au soutien des **personnes en situation de précarité**, notamment alimentaire.

En moyenne par mois, 164 personnes âgées ou handicapées en établissement bénéficient d'une prise en charge de leur repas par le Département, pour un montant de 175 000 € environ. Labellisé Point Conseil Budget, le Département apporte du conseil sur la gestion de son budget à toute personne qui en aurait besoin, et a ainsi prodigué 242 accompagnements éducatifs budgétaires en 2022 et 119 suivis ponctuels, soit 56 accompagnements de plus qu'en 2021.

Plusieurs actions collectives sur l'équilibre budgétaire et alimentaire sont animées par les conseillers du Département, grâce à la maîtrise de l'outil « Opticourses ».

Par ailleurs, le Département de la Lozère, dans le cadre de la protection de l'enfance, aide financièrement les familles en difficulté. En 2022, près de 69 000 € ont été versés à 257 familles en précarité, par des bons alimentaires ou du secours d'urgence.

Le Département soutient enfin financièrement les associations œuvrant dans le domaine de l'accès à l'alimentation, portant des jardins solidaires et partagés, ou les chantiers d'insertion.

Plus récemment, le Département a accru son intervention sur les sujets de l'alimentation et du gaspillage alimentaire.

Le Département acteur depuis 2014...

Un certain nombre d'initiatives a été menée par le Conseil départemental afin de mobiliser les acteurs et les moyens pour répondre aux enjeux territoriaux en matière d'environnement et d'alimentation. On peut citer par exemple, l'accompagnement de 3 collèges dans la lutte contre le gaspillage alimentaire dès 2014, le Département a été lauréat aux appels à projet Territoire à énergie positive et Territoire Zéro Déchet Zéro Gaspillage.

... avec une volonté forte sur la restauration collective

En 2016, le Département a adhéré à l'association Agrilocal et a développé la plate-forme locale avec le soutien des trois chambres consulaires.

En 2018, le Département a pris en main l'animation de cette plate-forme. Dans la continuité, en 2020, un dispositif de soutien financier a été mis en place afin d'aider les cantines des collèges à s'approvisionner en produits locaux et durables.

Durant l'année scolaire 2020-2021, 36 353 € ont été versés aux collèges qui se sont inscrits dans la démarche, et 54 986 € en 2021-2022. L'octroi de la subvention est conditionnée à la réalisation de quatre semaines de pesées des déchets alimentaires sur l'année.

Grâce aux subventions obtenues dans le cadre du PAT,

le Département a organisé 16 ateliers pédagogiques durant l'année scolaire 2022-2023, à destination des agents de tous les restaurants collectifs de Lozère, pour les accompagner dans la réduction du gaspillage alimentaire ou l'approvisionnement en produits locaux, entre autres.

Ces ateliers ont touché plus de 170 personnes. Le Département a également proposé des diagnostics de restaurants collectifs et du coaching sur place pour accompagner les restaurants. Il a aussi organisé un voyage d'étude en Dordogne qui a réuni une vingtaine de participants d'horizons diverses, afin de s'inspirer de territoires plus avancés.

b.3. Une politique à l'écoute qui s'adapte aux besoins

Durant la crise sanitaire, le Département s'est investi pour accompagner producteurs locaux et consommateurs en :

- finançant un appui technique pour la mise en place d'un drive fermier en 2020,
- participant à l'opération visant à proposer aux étudiants un repas par jour au sein du lycée public de Mende en 2021.

En 2022, plusieurs organismes et agriculteurs ont saisi le Département devant la montée des prix des contenants en verres alimentaires. En réponse à cette charge financière pour les producteurs locaux, le Département va conduire une étude en 2023-2024 afin d'étudier l'opportunité de créer une laverie, actuellement inexistante en Lozère.

Ainsi, au regard de ses compétences, de sa volonté politique et de son implication forte sur les sujets de l'alimentation et de l'agriculture, le Département de la Lozère a déposé un dossier en réponse à l'appel à projet du PNA (Programme National pour l'Alimentation) 2019-2023 intitulé « PAT en émergence ».



I - CONTEXTE

2 - UNE VOLONTÉ POLITIQUE NATIONALE

a. Une politique globale, le PNAN

Le PNA (Programme National pour l'Alimentation) et le PNNS (Programme National Nutrition Santé) sont les deux principaux outils de la PNAN (Politique Nationale de l'Alimentation et de la Nutrition). Ces deux plans sont élaborés pour 5 ans (2019-2023).

Ils sont portés respectivement par les ministères chargés de l'agriculture (PNA) et de la santé (PNNS).



Le PNNS



Le PNNS a pour finalité d'améliorer l'état de santé de l'ensemble de la population, en agissant sur l'un de ses déterminants majeurs, la nutrition. Il vise ainsi à promouvoir, du côté de l'offre et de la demande, une alimentation favorable à la santé, prenant en compte les dimensions culturelles et environnementales, la pratique au quotidien de l'activité physique tout en limitant les comportements sédentaires avec un objectif de réduction des inégalités sociales de santé.

Le programme comporte dix mesures phares, portant entre autres sur l'amélioration de la qualité nutritionnelle des produits alimentaires proposés, la restauration collective, l'éducation alimentaire et le soutien aux innovations alimentaires.

A savoir : les Départements peuvent être labellisés « Département actif du PNNS » pour soutenir la mise en œuvre d'actions.



Le PNA



Le PNA, Programme National pour l'Alimentation, a pour finalité « d'assurer à la population l'accès à une alimentation sûre, saine, diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante, produite dans des conditions économiquement et socialement acceptables par tous, favorisant l'emploi, la protection de l'environnement et des paysages et contribuant à l'atténuation et à l'adaptation aux effets du changement climatique ».

Le troisième PNA (2019-2023) comporte trois axes thématiques et plusieurs actions phares :

1. Justice sociale

- Améliorer la qualité nutritionnelle des produits alimentaires proposés et diversifier l'offre alimentaire (protéines végétales),
- Lutter contre la précarité alimentaire et améliorer la qualité des denrées de l'aide alimentaire,
- Mieux informer le consommateur (étiquetage, publicité...),

2. Lutte contre le gaspillage alimentaire (Loi Garot, Gourmet Bag, défi Zéro Gaspi...).

3. Éducation alimentaire

- Éduquer la jeunesse à l'alimentation, de la maternelle au lycée,
- Mettre en valeur du patrimoine alimentaire au travers d'une journée nationale : « Les coulisses de l'alimentation ».

Le PNA mobilise en outre deux leviers transversaux : la restauration collective et les PAT.

L'appel à projet PNA 2019-2023 a ainsi permis au Département d'être labellisé « PAT en émergence », et d'obtenir du financement pour recruter une chargée de mission durant trois années (fin 2021-fin 2024), afin d'élaborer le plan d'action du PAT.



b. Le Plan France Relance

Lancé en septembre 2020, le plan « France Relance » est une feuille de route pour la refondation économique, sociale et écologique du pays.

100 milliards d'euros sont consacrés à ce plan, dont 1,2 milliard pour le volet agricole.

Les trois volets du plan France Relance sont les suivant :

- Écologie et transition énergétique
- Compétitivité des entreprises
- Cohésion des territoires

En 2021, l'appel à candidature "**Consolidation des projets alimentaires territoriaux**" du volet B de la mesure 13 du plan France Relance a permis au Département de la Lozère d'obtenir 197 545 € de subvention pour la mise en place avant fin 2023 de différentes actions présentées dans la suite de la stratégie.



c. L'essor des PAT en résultat de ces politiques

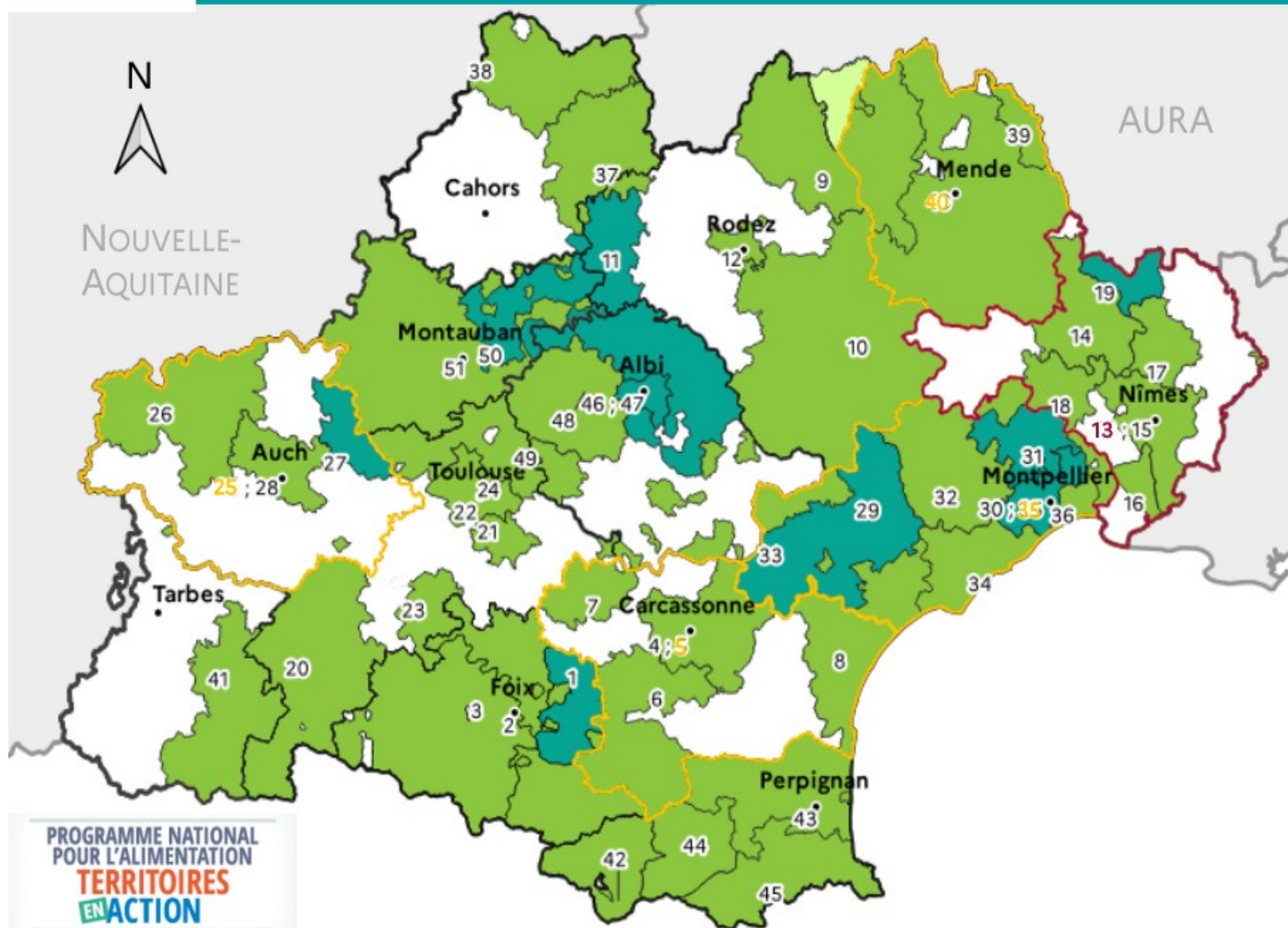
Ces différents dispositifs ont permis de dynamiser l'émergence et l'approfondissement des PAT d'Occitanie, qui était déjà la région la plus riche en initiatives de PAT avant 2021.

51 PAT ont été labellisés en Occitanie au printemps 2022 (voir figure ci-dessous), dont 41 de niveau 1 (PAT "émergent"), comme le Département de la Lozère, et 10 de niveau 2 (PAT "confirmé").

A savoir : certains PAT ont commencé à émerger il y a près de 10 ans, parfois plus.

Ces différents financements ont rendu possible l'élaboration collective de la présente stratégie alimentaire du Département de la Lozère, et ont également permis au Département de mener des actions concrètes.

LES PROJETS ALIMENTAIRES TERRITORIAUX (PAT) EN OCCITANIE



Légende

1 = numéro du PAT (cf. liste page 2)

PAT infra ou supra départementaux:
de niveau 1 (fond vert clair)
de niveau 2 (fond vert franc)

PAT départementaux
de niveau 1 (contour jaune)
de niveau 2 (contour rouge)

point = préfecture de département

Sources : Données SRAL, 31 décembre 2021;
IGN BD carto
Réalisation : Interbio Occitanie

NB : Depuis la publication de cette carte, le PETR Sud Lozère a également été labellisé PAT de niveau 1, « en émergence ».

Source : Carte des projets alimentaires territoriaux labellisés en Occitanie disponible sur <https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/carte-des-projets-alimentaires-territoriaux-maj-08-06-2022-a4536.html>



I - CONTEXTE







3 - DES ACTIONS ET UNE POLITIQUE RÉGIONALES

Le PRAD, **Pacte Régional pour une Agriculture Durable** en Occitanie 2019-2023, comporte dix actions phares articulées autour de six orientations stratégiques :





1. Valoriser le patrimoine alimentaire régional
2. Structurer des filières alimentaires durables
3. Éveiller, informer et former pour des choix alimentaires éclairés
4. Favoriser la solidarité et la citoyenneté alimentaires
5. Faire de l'alimentation un pilier de la transition écologique
6. Faire de l'Occitanie un laboratoire d'innovation pour l'alimentation de demain

Des échanges ont lieu entre les techniciens de la Région et le Département de la Lozère, selon les besoins, afin de travailler en complémentarité sur les actions alimentaires.

- Les actions phares sont les suivantes :

10 ACTIONS PHARES VALORISEES PAR LES CITOYENS		
Priorité de la consultation	Volonté de la Région	Comment ?
Soutenir les exploitations agricoles durables & Accélérer la recherche pour éviter les pesticides	 <p>Accompagner les agriculteur.rice.s vers des pratiques visant à diminuer l'utilisation de pesticides et de traitements phytosanitaires de synthèse à travers des contrats de transition agricole durable</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Développer des modes de culture et d'élevage économes en intrants de synthèse ou utilisant des alternatives • Financer des formations • Financer des programmes de recherche pour diminuer l'utilisation d'intrants et de traitements phytosanitaires de synthèse ou trouver des alternatives
Garantir un juste salaire à chaque professionnel de l'alimentation	 <p>Organiser les assises régionales de la distribution alimentaire (grandes et moyennes surfaces, grossistes) pour soutenir les producteurs locaux dans leur droit à une juste rémunération</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Négocier avec la grande distribution • Renforcer l'implantation des produits Sud de France, au travers des labellisations "Produit en Occitanie", "Bio Occitanie" et l'"Excellence d'Occitanie", dans les grandes et moyennes surfaces
Soutenir davantage la vente de proximité	 <p>Développer et soutenir de nouveaux réseaux de distribution (magasins de producteurs, marchés, créées, e-commerce) pour augmenter l'achat de produits locaux au juste prix</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Renforcer le maillage des circuits-courts régionaux • Soutenir des commerces de proximité et équitables • Développer des projets reposant sur des modèles coopératifs
Proposer plus de produits locaux et bio dans les restaurants scolaires	 <p>Créer une Centrale régionale alimentaire de produits locaux, bio et de qualité en partenariat avec les initiatives existantes</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Faciliter pour les collectivités locales l'approvisionnement en produits bio et locaux en restauration collective, en s'appuyant sur les lycées engagés dans le dispositif « Occitanie dans mon assiette » pour permettre à l'Occitanie d'être une région exemplaire • Développer des outils collectifs de transformation, de collecte, de logistique et de livraison dans les territoires • Aider financièrement les lycées, CFA et CREPS à chaque repas afin que le surcout ne soit pas supporté par les familles • Former les professionnels de la restauration collective et valoriser les bonnes pratiques
Développer des activités pour les jeunes et les lycées autour de l'alimentation	 <p>Initier les jeunes au bien manger et à l'utilisation de produits locaux, de qualité et de saison; par des cours de cuisine et des activités pédagogiques</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Créer un Food truck pédagogique • Financer des actions éducatives et des cours de cuisine • Créer de supports d'information (chaîne web...) et mettre en place une application mobile • Organiser un concours régional de cuisine à destination des jeunes
	 <p>Valoriser et former les jeunes aux métiers de demain en agriculture, agroalimentaire et restauration en valorisant l'offre de formations publiques des lycées agricoles de la région Occitanie et en multipliant les rencontres avec les professionnels pour sensibiliser et susciter des vocations</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Favoriser l'utilisation de produits d'Occitanie dans les lycées hôteliers • Valoriser les métiers dans le cadre des salons TAF • Anticiper et valoriser les métiers de demain au sein des Cités des métiers et des Cités régionales de l'orientation • Préserver les savoir-faire régionaux en mettant en relation les talents d'Occitanie (grands chefs cuisiniers, artisans et commerçants...) avec les formateurs

• Les actions phares sont les suivantes (suite) :

<p>Financer des initiatives anti-gaspillage</p>	 <p>Récompenser les initiatives exemplaires de lutte contre le gaspillage alimentaire et de réduction des emballages</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Aller vers l'objectif ZERO plastique en Resto'co et supprimer les emballages plastiques des manifestations organisées par ou en partenariat avec la Région • Diminuer par deux le gaspillage alimentaire d'ici 2023 • Soutenir l'innovation en matière d'emballage au sein des entreprises • Former les professionnels à la lutte contre le gaspillage alimentaire • Organiser un appel à projets avec jury citoyen pour financer des projets innovants de lutte contre le gaspillage alimentaire (budgets participatifs)
<p>Accompagner les dynamiques citoyennes territoriales</p>	 <p>Accompagner les initiatives citoyennes en faveur d'une alimentation durable</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Organiser un « Printemps de l'alimentation durable », manifestation citoyenne et festive autour de l'alimentation • Soutenir la création de maisons de l'alimentation ouvertes à tous pour favoriser l'éducation à l'alimentation (expositions, conférences, Fab lab, cours de cuisine...) • Recourir aux budgets participatifs de la Région pour le soutien de projets citoyens en lien avec l'alimentation durable
<p>Soutenir les associations d'aide alimentaire d'Occitanie</p>	 <p>Favoriser le développement d'épicerie sociales, solidaires et ménagères et des initiatives d'accompagnement permettant à tous d'accéder une alimentation de qualité</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les épiceries sociales et solidaires pour développer des actions d'éducation ménagères (gestion des achats, budgets, formation cuisine,...) • Soutenir les associations d'aide alimentaires par le financement d'infrastructures logistiques (plateformes de stockage mutualisées, camions réfrigérés, outils de transformation...) • Créer des fiches menu (tous support) pour des repas à moins de 5 euros par personne
<p>Contribuer au bien-être animal</p>	 <p>Accompagner financièrement la transition pour une meilleure prise en compte du bien-être animal, durant l'élevage, le transport et l'abattage des animaux</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Encourager et soutenir l'élevage en plein air, le pâturage et la sortie des animaux et aider les éleveurs à aller vers des modes de production plus respectueux du bien-être animal • Conditionner les subventions d'investissement et d'équipement aux structures en veillant au respect des normes relatives au bien-être animal

Source : Pacte Régional pour une Alimentation Durable en Occitanie, 2019-2023, disponible sur <https://www.laregion.fr/Pacte-Regional-pour-une-Alimentation-Durable-en-Occitanie>



I - CONTEXTE

4 - DES ACTIONS DÉPARTEMENTALES

Grâce à la rencontre de la **volonté départementale** et des **politiques nationales**, le Département a pu mettre en œuvre durant l'année scolaire 2022-2023 plusieurs actions spécifiques en plus de son programme d'action habituellement déployé dans ses politiques présentées en amont. Ces actions ont été menées en parallèle de l'élaboration de la présente stratégie alimentaire, et sont articulées autour de quatre axes :

Axe transversal : Animer,
fédérer les acteurs du PAT

Axe stratégique :
Produire une alimentation saine,
durable, diversifiée et rémunératrice

Axe stratégique :
Développer une culture commune
autour de l'alimentation
durable

Axe stratégique :
Rendre accessible à tous
une alimentation saine et durable

a. Axe transversal : Animer, fédérer les acteurs du PAT

- **Subvention d'évènements** culturels portant sur la sensibilisation du grand public au « mieux manger », via un appel à projet destiné aux foyers ruraux et associations culturelles porteuses de festivals.

Deux appels à projets ont été lancés (début puis mi 2023). Huit projets ont été subventionnés pour un total de 7 600 €.

- **Voyage d'étude sur un territoire « modèle »**

Le voyage d'étude a été réalisé les 6 et 7 juin 2023 au département de la Dordogne et a permis à une vingtaine de personnes de s'inspirer d'un département ayant engagé une politique d'envergure sur la transition alimentaire en restauration collective et ayant développé des outils logistiques.

- **Organisation des Assises de l'Alimentation en 2023**

Vendredi 17 et samedi 18 novembre, ces journées ont pour but de permettre aux professionnels agissant sur l'alimentation mais aussi au grand public de savoir, pouvoir et vouloir mieux manger.

Deux évènements se raccrocheront à l'évènement organisé par le Département :

- la quatrième édition du forum des terroirs (B to B alimentaire) organisé par les trois chambres consulaires,
- la deuxième édition du concours culinaire Étoiles de Lozère organisé par Lozère Développement.

- **Fresque de l'alimentation**

Une fresque illustrant les « saisons de l'alimentation locale » est en cours de construction, avec les élèves, sur le collège de Vialas. La réalisation de la fresque est prévue pour la fin de l'année scolaire 2023.

b. Axe stratégique : rendre accessible à tous une alimentation saine et durable

- **Étude logistique** : un conseil logistique a été apporté par un cabinet extérieur sur le territoire du PETR Sud Lozère. Suite à cette étude et à l'expérimentation d'un regroupement de commande ponctuel, le Département étudie les possibilités pour accompagner au mieux les collèges du Sud Lozère qui ont globalement plus difficilement accès aux produits locaux. La logistique reste une vraie problématique sur notre territoire.
- **Ateliers pédagogiques** à destination de tous les agents de tous les restaurants collectifs de Lozère avec thématiques abordées : alimentation et santé / lutte contre le gaspillage alimentaire / introduction de produits bio et locaux / introduction de protéines végétales / découpe de viande.

Au 30 avril 2023, environ 150 personnes ont assisté aux 16 ateliers réalisés, qui se poursuivent jusqu'à fin 2023.

D'une manière générale il est à noter une grande satisfaction des participants qui apprécient de se retrouver entre pairs, d'acquérir de nouvelles connaissances, de pratiquer en cuisine de nouvelles recettes, dans une ambiance conviviale et avec des intervenants de qualité.

c. Axe stratégique : Rendre accessible à tous une alimentation saine et durable

Suite à l'appel à manifestation d'intérêt, 4 établissements ont répondu à l'appel à manifestation d'intérêt et sont en cours d'accompagnement : ITEP de Bellesagne à Mende, CEM de Montrodat, Cuisine centrale d'Ispagnac, collège Marcel Pierrel à Marvejols.

Ces établissements ont bénéficié de la réalisation d'un diagnostic global et ont été conseillés. Ainsi les équipes de cuisine et de service ont été accompagnées sur une durée de 5 jours pour la mise en place de nouvelles pratiques.

d. Axe stratégique : développer une culture commune autour de l'alimentation durable

- **Réaliser une campagne « Goûter le monde autour de moi »** au sein des collèges du département. Ces ateliers pédagogiques, conduits sur l'ensemble de l'année scolaire, sensibilisent et interrogent les collégiens sur leur alimentation.

Suite à l'appel à manifestation d'intérêt, onze collèges sur 18 ont souhaité faire bénéficier leurs élèves de 6ème de ces ateliers pédagogiques.

- **Interventions théâtrales** durant les pauses méridiennes pour sensibiliser au gaspillage alimentaire.

Les 18 collèges du département ont bénéficié de ces interventions théâtrales, qui visaient à interpeller les collégiens, pendant leur repas, sur le gaspillage alimentaire, sur un ton humoristique. 35 interventions théâtralisées ont été réalisées.

Une partie des actions est encore en cours. **Le bilan aura lieu en début d'année 2024.**

Ces actions ont été co-financées par le plan France Relance, à hauteur de 70 %, et le Département de la Lozère. Les subventions prennent fin au 31/12/2023, signant ainsi la fin de la plupart des actions, sauf celles qui seront poursuivies par le Département via la stratégie alimentaire (voir partie V : Plan d'action).





I - CONTEXTE

5 - DES DÉMARCHES TERRITORIALES

Un certain nombre de territoires lozériens ont engagé des politiques d'alimentation durable.

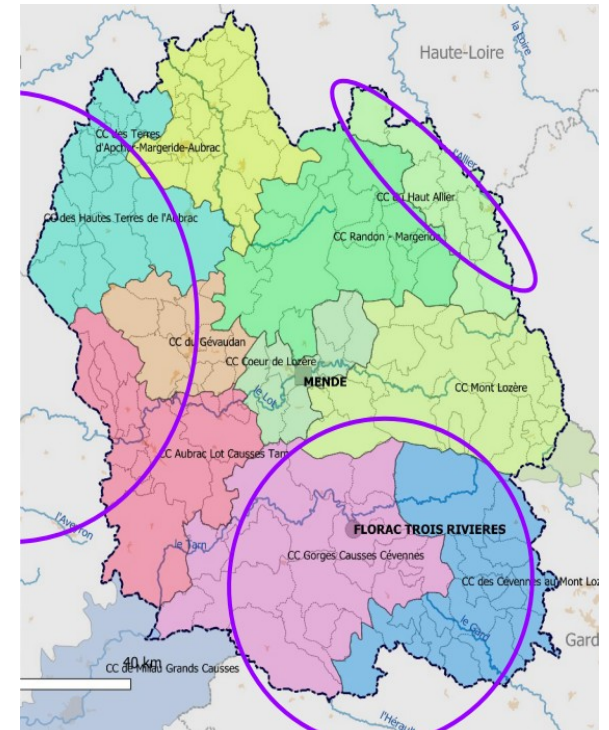
Entre autres, trois territoires portent une politique alimentaire labellisée PAT en émergence (de niveau 1) :

la Communauté de communes du Haut Allier
le Parc Naturel Régional de l'Aubrac
le PETR Sud Lozère



De nombreuses actions sont communes entre ces territoires et le Département de la Lozère, et permettent des **synergies** ; les actions et réflexions de uns nourrissant celles des autres.

Citons entre autres :
l'approvisionnement des restaurants collectifs et privés, la formation des cuisiniers, la mobilisation du foncier, le développement du maraîchage, la lutte contre la précarité alimentaire, la logistique, la promotion des produits locaux...





II – MÉTHODES D'ÉMERGENCE D'UN PAT

1 – MÉTHODES GÉNÉRALES

a. Obligations de la démarche PAT

L'instruction du Gouvernement DGAL/SDPAL/2017-294 du 30 mars 2017 a défini le cadre de référence commun en distinguant les 12 critères de reconnaissance du PAT par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation :

3 critères d'élaboration

- 1 - un PAT peut être à l'initiative d'une large gamme d'acteurs, tant publics que privés ;
- 2 - il est élaboré de manière **concertée** avec différents acteurs du territoire. Il est **en cohérence** avec les projets similaires sur des territoires voisins ou conduits à une échelle territoriale plus large ou plus restreinte ;
- 3 - il repose sur un **diagnostic partagé et cohérent**, portant sur l'agriculture et les différentes dimensions de l'alimentation sur un territoire ;

3 critères de contenu

- 1 - il comporte des **actions opérationnelles** visant à sa réalisation ;
- 2 - l'engagement des partenaires est formalisé sous la forme d'un **contrat** (non mis en place à ce jour sur le territoire);
- 3 - le projet offre des garanties quant à sa **pérennité** et à son **impact** sur le territoire. Il est doté d'une **instance de gouvernance** qui veille à la mise en œuvre des actions opérationnelles. Il s'inscrit, le cas échéant, dans une démarche de progrès.

6 critères d'objectif et de périmètre

- 1 - il répond aux objectifs du **programme national pour l'alimentation** fixés à l'article L. I – III du code rural et de la pêche maritime ;

6 critères d'objectif et de périmètre (suite)

2 - il répond aux objectifs du **plan régional de l'agriculture durable** mentionné à l'article L. 111-2-1 du code rural et de la pêche maritime, ou équivalent. Il est cohérent avec les politiques publiques nationales (projet agroécologique) et territoriales concernées (schéma régional d'aménagement, de développement durable et d'égalité des territoires, schéma de cohérence de territoire, plan de massif, etc.)

3 - il répond à l'objectif de développer l'agriculture sur un territoire, de **structurer l'économie agricole et alimentaire** et de favoriser le maintien et le partage de la valeur économique sur le territoire ;

4 - il participe à la **consolidation de filières territorialisées**, à la mise en œuvre d'un système alimentaire territorial et au développement de la consommation de produits issus de circuits courts et/ou de proximité, en particulier relevant de l'agriculture biologique ;

6 critères d'objectif et de périmètre (suite)

5 - il vise à **rapprocher** les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales, les consommateurs et tous les acteurs de la société civile, et à développer la **qualité** de l'alimentation ;

6 - il **prend en compte** les différentes **fonctions du système alimentaire** : environnementale, économique, sociale, éducative, culturelle et de santé, et favorise leur synergie.

En résumé, un PAT est un projet qui doit être mené de façon collective et cohérente avec l'existant. Ainsi conduit, il doit permettre d'identifier les points bloquants à la **relocalisation d'un système alimentaire durable**. Suite à cela, il doit permettre de trouver des solutions concrètes et de les mettre en place de façon pérenne, et d'évaluer la réussite de ces actions.

b. Synthèse des recommandations issues de la bibliographie et des échanges avec les autres PAT

Les PAT existant depuis 2017, il existe désormais une abondante bibliographie et de nombreuses préconisations et retours d'expériences sur la méthode d'émergence d'un PAT. Celle-ci est en effet très légèrement encadrée par l'instruction du Gouvernement DGAL/SDPAL/2017-294 du 30 mars 2017, l'essentiel de la méthode étant laissée à la discrétion des territoires porteurs de PAT afin de s'adapter au mieux aux besoins du territoire.

De nombreuses sources bibliographiques ont été analysées et une dizaine de PAT ont été contactés afin d'identifier les clefs de réussite et les facteurs d'échec dans l'émergence d'un PAT, présentés ci-après.

Sur le diagnostic

Les objectifs d'un diagnostic sont (1) de recenser les enjeux, (2) d'objectiver et de quantifier les problèmes, et (3) de partager une vision commune entre acteurs mobilisés.

De nombreuses difficultés entourent la réalisation d'un diagnostic : l'étendue des données à recueillir, potentiellement illimitée ; l'éventuelle indisponibilité des données nécessaires ; le temps de travail qui peut être conséquent ; le fait qu'il s'agisse d'un travail abstrait qui est donc peu mobilisateur ; et le constat fait par plusieurs PAT qu'un travail de diagnostic n'est pas directement utile pour initier des actions.

Les **conseils** de la bibliographie et des autres PAT sont donc de :

1 - **Problématiser et prioriser**, c'est-à-dire de commencer par identifier les problèmes prioritaires pour cadrer l'étendue des données à recueillir ;

2 - **Co-construire les diagnostics nécessaires**, en en faisant des opportunités pour enrôler les acteurs. Le diagnostic ainsi mené doit d'abord s'attacher à compiler les données existantes, puis devrait fonctionner en itération, c'est-à-dire identifier les données manquantes et aller les chercher, et ce, de façon continue, au fur et à mesure des besoins ;

3 - **Porter des actions concrètes** en parallèle de ces diagnostics, afin de garder les acteurs mobilisés autour de projets plus concrets.

Sur l'émergence du plan d'action

La bibliographie met en garde : aucun projet n'arrive en terrain vierge. Un PAT se construit sur un territoire sur lequel des acteurs ont déjà une vision de ce que devrait être le système alimentaire, et œuvrent en ce sens.

L'ambition d'un PAT est d'identifier la vision commune entre tous ces acteurs actifs, et de connecter entre elles les initiatives dispersées des uns et des autres, afin de pouvoir fédérer ces énergies vers cette direction commune.

Il est donc recommandé de bien connaître l'écosystème local, les actions en cours, d'identifier la vision commune, et surtout, de prendre en compte l'existant dans le futur plan d'action et de l'utiliser comme un atout.

Sur la mobilisation des acteurs

La mobilisation des acteurs autour du projet est **le premier facteur de réussite ou d'échec** d'un PAT.

- La mobilisation des élus en interne est indispensable, pour aider au décloisonnement du projet et penser l'alimentation de façon transversale, pour mobiliser des moyens humains et financiers, et pour bénéficier d'un relais de terrain.
- La mobilisation des partenaires et acteurs du territoire est aussi importante, pour aider au décloisonnement du projet et penser l'alimentation de façon transversale, pour mobiliser des moyens humains et financiers, **mais aussi** pour augmenter la pertinence du diagnostic et du plan d'action élaboré par le croisement des expertises, et pour augmenter la pérennité du projet et les probabilités de concrétisation.
- **La co-construction**, le plus tôt possible, est le principal levier de mobilisation des acteurs autour du projet.

Sur la gouvernance

Une gouvernance bien établie doit permettre de :

- assurer la pérennité des actions,
- garantir la transversalité du projet et sa cohérence avec les actions et politiques à l'œuvre,
- mobiliser les moyens humains et financiers nécessaires,
- coordonner le projet et arbitrer les décisions.

Les conseils de la bibliographie et des autres PAT afin d'établir cette gouvernance adéquate sont de :

- formaliser et clarifier les rôles des instances de gouvernance,
- s'assurer d'une diversité d'acteurs au sein des instances, et d'une bonne représentativité de tous les acteurs et de toutes les sensibilités,
- partager une vision commune,
- co-construire avec ces instances.

En conclusion

Fort de ces recommandations, le Département a donc :

- 1 - **réalisé un diagnostic global** compilant les données existantes, qui sera complété par des diagnostics complémentaires selon les besoins du plan d'action,
- 2 - **créé des liens d'inter-connaissance** avec un maximum d'acteurs de l'alimentation, locaux mais aussi régionaux,
- 3 - **établi une méthodologie participative** pour identifier collectivement les problèmes prioritaires,
- 4 - **travaillé une gouvernance** multipartenariale et transversale.



II – MÉTHODES D'ÉMERGENCE D'UN PAT

2- MÉTHODE D'ÉMERGENCE DU PAT DU CD48

a. Une posture de fédérateur

Au vu des recommandations précédentes, le Département a souhaité adopter une certaine posture, présentée en comité de pilotage externe :

Ce qui n'est pas le rôle du Département :

Celui qui fait à la place de...

Celui qui sait tout...

Celui qui pense à la place de...



Ce qui est le rôle du Département :

Celui qui connecte les acteurs entre eux

Celui qui identifie le dénominateur commun entre acteurs

Celui qui permet la capitalisation et le partage des expériences

Bref, celui qui fédère les énergies vers une vision commune



b. Une gouvernance transversale, multi-partenariale qui prend en compte l'existant

Le PAT est piloté par plusieurs instances :

- **Un comité de suivi mensuel**, pour statuer sur des questions de mise en œuvre du PAT, composé du Vice-président du Département, président la Commission Économie circulaire, agriculture et accompagnement des filières, et référent sur le PAT et de techniciens du Département.
- **Un comité de pilotage interne**, pour prendre les décisions à soumettre à l'Assemblée départementale et préparer les comités de pilotage externes. Il se compose de six Conseillers départementaux (cf vue suivante). Il a été réuni deux fois durant l'année 2022 (une réunion de lancement, un bilan intermédiaire) et deux fois durant l'année 2023 (un point d'étape en cours de concertation, et un bilan de la phase de concertation et préparation des étapes suivantes).

- **Composition du comité de pilotage interne :**

Robert AIGOIN, président de commission Économie circulaire, agriculture et accompagnement des filières, référent PAT

Michelle MANOA, présidente de commission Tourisme durable

Dominique DELMAS, déléguée à l'environnement pour la commission Eau, excellence écologique et énergétique,

Patricia BREMOND, présidente de Commission Jeunesse, éducation et citoyenneté,

Françoise AMARGER BRAJON, présidente de commission solidarité humaine,

Johanne TRIOULIER, présidente de commission Sports, culture, patrimoine et vie associative

- **Un comité de pilotage externe**, pour soutenir et suivre la réalisation du PAT du CD48 et donner son avis sur les sujets qui lui sont soumis (stratégie, plan d'actions...). Il se compose de tous les Conseillers départementaux, de tous les partenaires ayant soutenu le PAT du CD48*, d'acteurs du territoire et des financeurs (voir diapositive suivante). Ce comité de pilotage a été réuni une fois, en juin 2022, afin de donner son avis sur la méthode proposée d'émergence du PAT et d'identifier les critères de réussite du PAT. Il a été réuni une deuxième fois en juin 2023, à l'issue de la phase de concertation afin de donner son avis sur le plan d'actions prévisionnel du PAT et sur les prochaines étapes proposées.

** En avril 2021, le Département de la Lozère a sollicité 45 acteurs du territoire agissant sur l'alimentation, pour leur demander de soutenir la candidature du Département à l'appel à projet du PNA. 18 ont répondu par une lettre de soutien. Considérant que ces acteurs témoignaient d'une certaine volonté de travailler sur les enjeux de l'alimentation avec le Département, ce dernier leur a proposé d'intégrer le comité de pilotage externe.*

Partenaires ayant soutenu le PAT du CD48 :

Communauté de communes Aubrac Lot Causses Tarn

Communauté de communes du Haut Allier

PETR du Pays du Gévaudan Lozère

PETR Sud Lozère

Parc naturel régional de l'Aubrac

Entente interdépartementale UNESCO

Lozère Développement

Chambre de Commerce et d'Industrie de la Lozère

Chambre de Métiers de la Lozère

Chambre d'Agriculture de la Lozère

SAFER de la Lozère

Association Lozère Bio

FRCIVAM Occitanie

ALODEAR

Mutualité Française Occitanie

Secours catholique

UDAF

CPIE Lozère

Des acteurs du territoire :

Plusieurs acteurs ont été ajoutés à cette première liste afin de la compléter en accord avec les objectifs d'une bonne gouvernance :

Préfecture de Lozère

DDETSPP

DDT

Région Occitanie

Agence Régionale de la Santé

Association Terre de Vie

Le Comité Départemental du Tourisme

Le CIAS de Mende

La Mission Locale de Mende

Les financeurs :

DRAAF

ADEME

Enfin, des échanges réguliers sont organisés entre **animateurs de PAT de Lozère** afin d'amplifier la synergie. Sous forme de visio-conférence en 2022 (quatre rencontres), ils ont pris la forme d'une journée d'échange par trimestre en 2023, accompagnés d'échanges téléphoniques ou mails réguliers selon les besoins.

Par ailleurs, plusieurs échanges ont eu lieu avec des techniciens de la **Région Occitanie**, afin de bien connaître les actions mises en place au niveau régional sur l'alimentation. Ces échanges sont appelés à s'intensifier avec la mise en œuvre concrète du plan d'action du PAT.

c. Étapes de l'émergence du PAT en 2022

Plusieurs étapes ont été menées courant 2022, pour **réaliser le diagnostic, connaître les acteurs agissant autour de l'alimentation, mobiliser autour du PAT et identifier les enjeux communs** :

- **diagnostic** du système alimentaire,



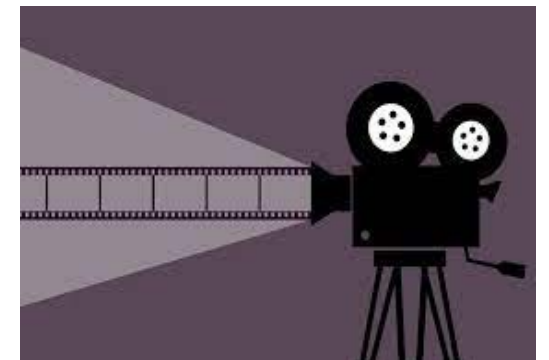
- identification de la politique alimentaire actuelle du Département de la Lozère (35 entretiens avec les agents du Département),

- rencontres en **entretiens individuels** d'une quarantaine d'acteurs du territoire agissant sur l'alimentation pour échanger sur leur vision des enjeux (des « problèmes »), et les actions qu'ils mettent en place pour y répondre,

- juin-juillet 2022 : diffusion d'un **questionnaire en ligne** auprès des lozérien.ne.s pour mieux cerner leurs attentes concernant l'alimentation en Lozère (830 réponses),



- novembre 2022 : animation d'**échanges entre citoyens** au sujet de l'alimentation et de l'agriculture, grâce à la projection de film dans le cadre du Mois du Film Documentaire et à l'animation d'un débat à la fin de la projection (11 projections, 49 spectateurs / film en moyenne.



d. Étapes de l'émergence du PAT en 2023

Les enjeux communs identifiés grâce aux étapes précédentes ont été travaillés de façon transversale et concertée, notamment avec le secteur économique, culturel, et associatif.

Plus précisément, les étapes suivantes ont été mises en œuvre :

- février 2023 : intervention et ateliers sur le lien entre culture et alimentation lors des **Assises de la culture** organisées par le Département (70 personnes du monde de la culture - artistes, associations...);



- février-mars 2023 : huit **réunions thématiques**, à destination des professionnels du sujet traité.

Les objectifs de ces réunions thématiques étaient d'**affiner les problèmes qui se posent et d'identifier les solutions**.

Ces réunions ont réuni en tout 100 personnes avec une moyenne de 20 personnes par réunion.

Il est à noter la présence de 2 organismes de formation agricole, 7 porteurs de projets agricoles, 10 agriculteurs, 4 entreprises de logistique, 1 outil de transformation agricole, 4 artisans alimentaires, 4 commerces alimentaires, 5 établissements avec restauration collective, 1 restaurant commercial, 3 associations d'aide alimentaire, 2 associations d'insertion, et 6 élus locaux.

- mars-avril 2023 : cinq **concertations de territoire**, à destination du grand public et des professionnels n'ayant pu se joindre aux réunions thématiques. Ces réunions ont réuni en tout 118 personnes, dont 19 ayant participé aux réunions thématiques, avec une moyenne de 24 personnes par réunion.

Les objectifs de ces concertations de territoire étaient de **compiler des recommandations de mise en œuvre des solutions** identifiées en réunion thématique, **et les priorités** .

Il est à noter la présence de 7 agriculteurs, 2 artisans alimentaires, 8 commerces alimentaires, 7 restaurants collectifs, 3 prestataires touristiques, 36 consommateurs, dont 15 acteurs dans des associations culturelles ou de jardinage, 8 élus locaux 8 Conseillers départementaux.

Enfin, la dernière partie de l'émergence du PAT a consisté en la préparation de la mise en œuvre.

Pour ce faire, les actions prioritaires ont été travaillées lors de huit réunions d'une demie journée, durant le mois de septembre 2023, avec les acteurs volontaires pour participer à ces actions, identifiés tout au long de la concertation, sur la base du volontariat.

Le but de ces réunions : passer de l'idée d'action à l'opérationnel, en identifiant collectivement l'objectif, les premières étapes, les structures de mise en œuvre...



III – DIAGNOSTIC

1 – DIAGNOSTIC QUANTITATIF

a. Rappel de méthodologie

Les diagnostics permettent de répondre à des questions précises qui se posent. Les conseils de la bibliographie et des retours d'expérience d'autres PAT sont d'identifier les questions que le collectif d'acteurs se pose dans un premier temps, pour ensuite conduire collectivement les diagnostics nécessaires pour y répondre.

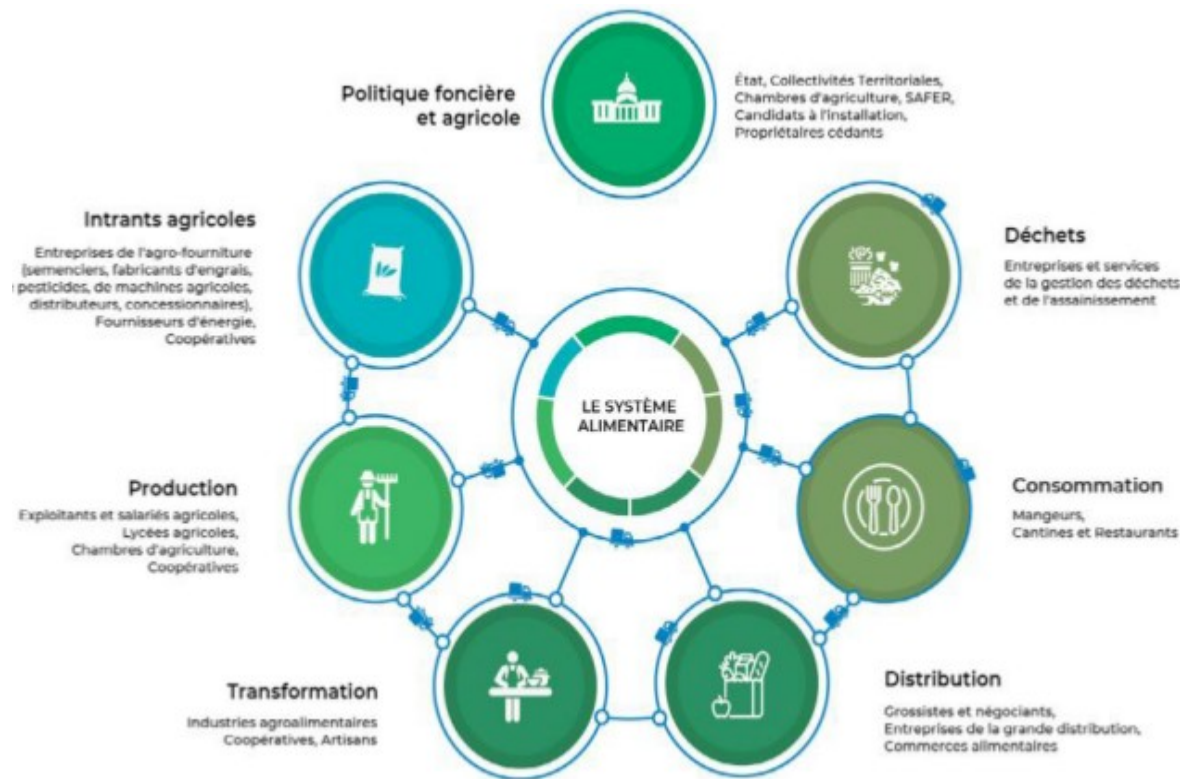
Le Département de la Lozère s'est attaché à identifier ces questions collectives, au travers de la phase de concertation.

Concernant le diagnostic, il s'agit, dans l'attente de l'identification de ces questions, non pas de faire un diagnostic exhaustif et complet ; au détriment de la mobilisation des acteurs, mais de réaliser un panorama global, principalement basé sur la capitalisation des données existantes, mettant en évidence les enjeux principaux de la filière alimentaire.

Les diagnostics complémentaires nécessaires seront menés de façon participative et collective, comme une action en soi.

b. Définition d'un système alimentaire

D'après l'International Fund for Agricultural Development, l'expression "système alimentaire" désigne l'ensemble des étapes nécessaires pour nourrir une population : cultiver, récolter, conditionner, transformer, transporter, commercialiser et consommer (voir figure ci dessous).



Source : Les Greniers d'Abondance, « Qu'est ce qu'un système alimentaire ? », article de janvier 2019 disponible sur <https://resiliencealimentaire.org/quest-ce-quun-systeme-alimentaire/>

c. Le système alimentaire en Lozère

En ne comptant que les emplois directs des filières alimentaires, le secteur alimentaire cumule plus de 7 600 emplois, salariés ou non (voir graphique diapositive suivante).

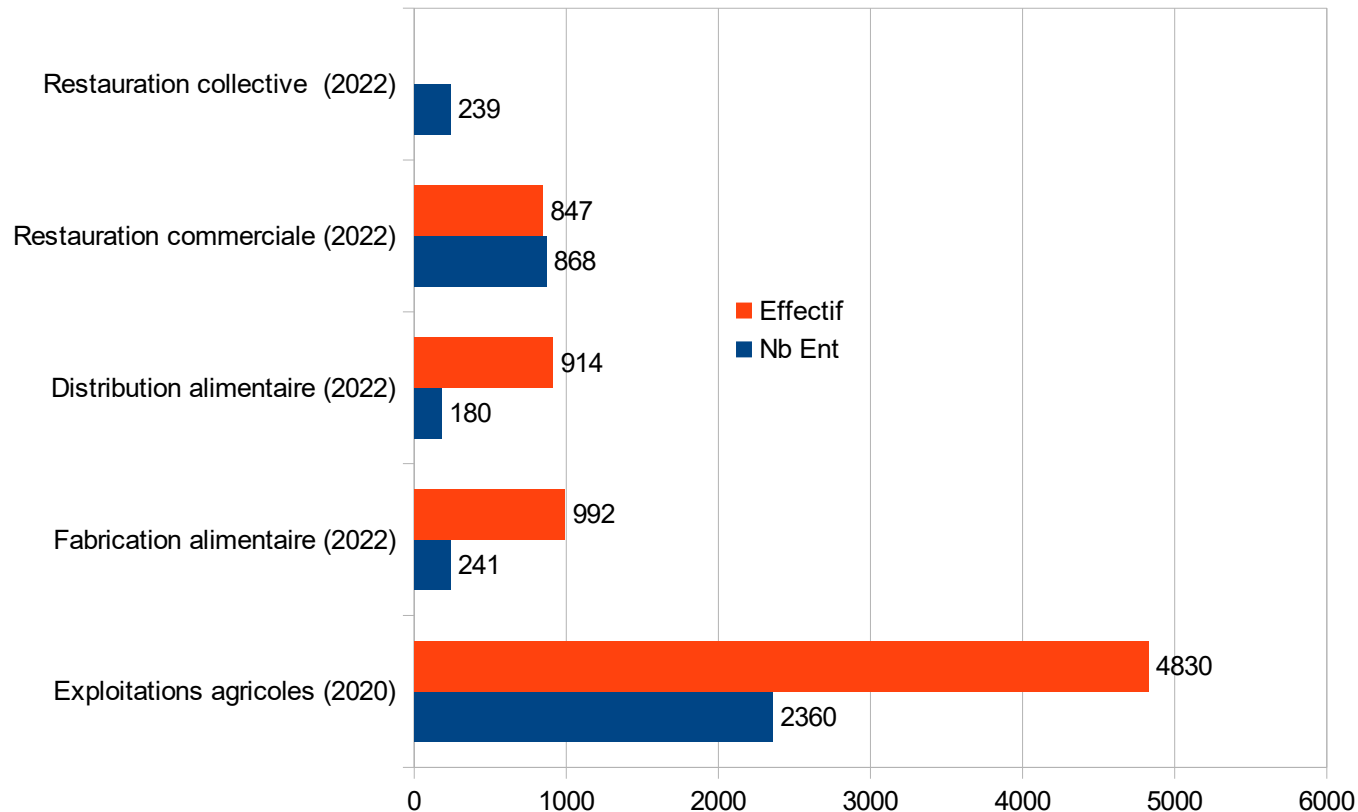
Cela est sans compter le secteur para-agricole (entreprises d'intrants, de machinisme...), les organismes professionnels agricoles ou foncier (SAFER, chambre d'agriculture, syndicats...), le secteur para-alimentaire (logisticiens, laboratoires d'analyse..), ou administratif (DDT...).

63 % de ces emplois directs sont fournis par l'agriculture (chefs d'exploitations et salariés).

Ces 7 600 emplois représentent 1/5ème (24 %) des personnes en emploi en Lozère, salariés ou non (chiffres INSEE 2018).

c. Le système alimentaire en Lozère

Nombre d'entreprises de la filière alimentaire en Lozère



Source des données du graphique :

- Restaurants collectifs : enquête menée par le Département en 2022, les effectifs salariés ne sont pas connus.
- Restaurants commerciaux, distribution alimentaire et fabrication alimentaire : analyse de la CCI – 2022 - données du RCS et du RM, codes APE de l'INSEE. NB : les effectifs des entreprises inscrites au seul répertoire des métiers (55 entreprises) ne sont pas connus, d'où une potentielle sous-évaluation des effectifs pour la partie « Fabrication alimentaire ».
- Exploitations agricoles : Recensement agricole 2020, Agreste Etude.

d. Diagnostics par maillon de la filière

Ci-après les diagnostics présentant la situation sur les secteurs suivants :

- le foncier,
- les agriculteurs,
- la production agricole,
- la transformation et les filières de qualité,
- la distribution,
- la consommation.

DIAGNOSTIC

- LE FONCIER EN LOZÈRE - 1

Un marché foncier agricole actif

Les données ci-contre du marché foncier regroupe l'ensemble des transactions traitées par la SAFER et les notifications qui lui sont adressées par les notaires ces dernières années (la SAFER est systématiquement informée des projets de vente par les notaires). Cela concerne tout aussi bien la vente de parcelles forestières, d'une maison de village avec un petit terrain, ou des terres agricoles.

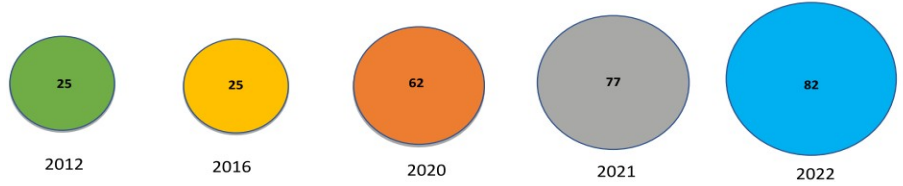


Figure 1: Evolution du marché foncier global, période 2012-2022 (valeur en millions d'euros)
Source: SAFER Occitanie et SAFER Lozère, CTD du 10/02/2023

Le marché foncier global est en forte progression depuis trois ans (voir Figure 1).

Le marché foncier agricole **accessible** correspond aux ventes non exemptées du droit de préemption de la SAFER.

Les exceptions majeures concernent les terres achetées par le fermier ou un membre de la famille du propriétaire.

Le nombre de transaction est à la hausse malgré une baisse en 2022 (voir Figure 2).

La SAFER tient un rôle important dans ces transactions, avec une prise de marché en 2021 de 73 % des hectares en vente, alors que la moyenne nationale des SAFER est plutôt de 35 %.

	Marché agricole accessible				Evol.	Prise de marché Safer 2021
	2019	2020	2021	2022		
Nombre	174	204	208	173	-17 %	
Surface	1 793 ha	1 852 ha	1 075 ha	1 231 ha	+14%	73%
Valeur	11 938 k€	13 342 k€	16 888 k€	13 368 k€	-20%	49%

Figure 2: Le marché agricole accessible en Lozère

Source des données : SAFER Occitanie et Safer Lozère

en 2021, la SAFER a acheté 73 % des hectares du marché du foncier accessible et les a rétrocédé à des porteurs de projets.

Peu de terres agricoles en vente pour beaucoup de concurrence

De façon générale, le marché foncier lozérien est concurrentiel et/ou peu actif (voir Figure 3).

Deux extrêmes attirent l'attention :

Aubrac Premium : la qualité de ces estives alimentent une pression foncière agricole très importante qui conduit à un marché spéculatif où la valeur des terrains, tirée par les prix pratiqués dans les départements limitrophes, tend à augmenter. La concurrence est telle que la tendance principale sur le secteur est à l'agrandissement des exploitations existantes, les jeunes installés ayant rarement la possibilité d'acquérir la surface nécessaire à leur projet aux prix proposés.

Vallées Cévenoles : les terres arables sont peu présentes, les grandes surfaces mécanisables sont rares, la pente ayant conduit à la création de bancs. Les Cévennes bénéficient d'une représentation parfois idéalisée qui les rendent attractives pour les porteurs de projets atypiques et jusque-là extérieurs au milieu agricole. Cette attractivité se traduit par un rajeunissement des exploitants, sans que cela ne crée de tensions sur le marché des terrains agricoles. En effet, il y a encore de nombreuses opportunités pour des productions qui, souvent, nécessitent des investissements importants mais des surfaces assez limitées.

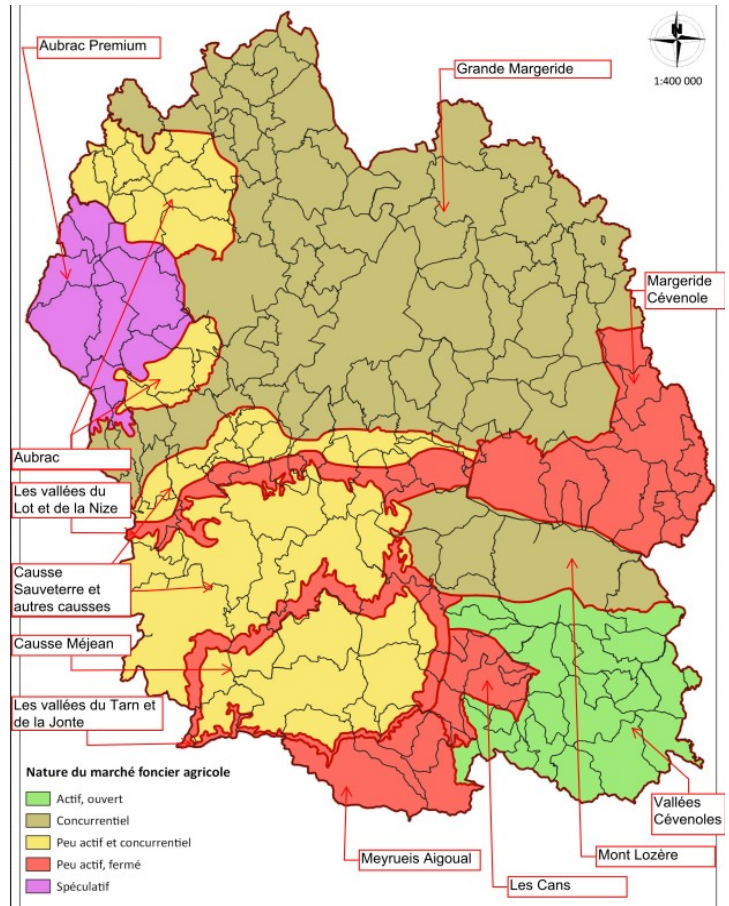


Figure 3: Tendances du marché foncier agricole, par géoterritoires

Source : données SAFER Occitanie, Nov. 2022 ; cadastre etalab.gouv Réalisée par la SAFER Lozère

Les géoterritoires ont été définis par les conseillers foncier de la SAFER. Chaque géoterritoire possède des caractéristiques relativement similaires (paysage, pratiques agricoles et problématiques agricoles), en conséquence le marché foncier y est relativement homogène, tant par les prix qui y sont pratiqués que par la mobilité du foncier qui y est observée.

Marché actif, ouvert : secteur avec plus de vente de terrains agricoles qu'ailleurs, avec une concurrence plus faible qui ne se limite pas à l'entre-soi.

Marché concurrentiel : les ventes SAFER de terrains agricoles suscitent la plupart du temps plusieurs candidatures, sans que cela n'amène à une hausse des valeurs.

Marché peu actif et concurrentiel : secteur avec peu de vente de terrains agricoles, et où chaque vente SAFER suscite de nombreuses candidatures;

Marché peu actif et fermé : les ventes sont assez limitées et rencontrent peu de concurrence, les ventes se faisant principalement dans l'entre-soi.

Marché spéculatif : peu de vente de terrains agricoles dans le secteur, avec des prix élevés voire au dessus de la valeur réelle des terrains car une forte concurrence s'y exerce.

DIAGNOSTIC

- LE FONCIER EN LOZÈRE - 2

Au sein de la région Occitanie, la Lozère est l'un des départements où s'exerce le plus de concurrence en 2022, après l'Aveyron et le Gers (voir Figure 4). Le Gard rencontre une concurrence qui reste plus limitée en termes de nombre de candidats par vente, contrairement à la Lozère.

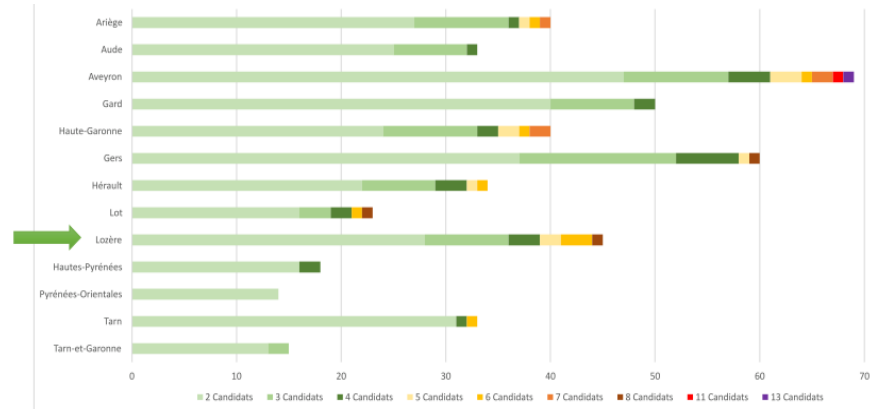


Figure 4: Indicateur de pression foncière, 2022
Source : SAFER Occitanie et SAFER Lozère, 10/02/2023

Les concurrences autres qu'agricoles

Le foncier agricole est également acheté pour d'autres activités : la chasse dans le Parc National des Cévennes, l'urbanisation en Aubrac dû à la proximité de l'A75, dans les vallées du Lot et de la Nize (passage de la N88), et dans les vallées du Tarn et de la Jonte, notamment pour des infrastructures touristiques.

L'État estime que 619 hectares ont été artificialisés entre 2009 et 2020, soit 51 hectares par an.

Rapporté à sa surface, la Lozère préserve mieux ses terres agricoles que les départements limitrophes (voir Figure 5).

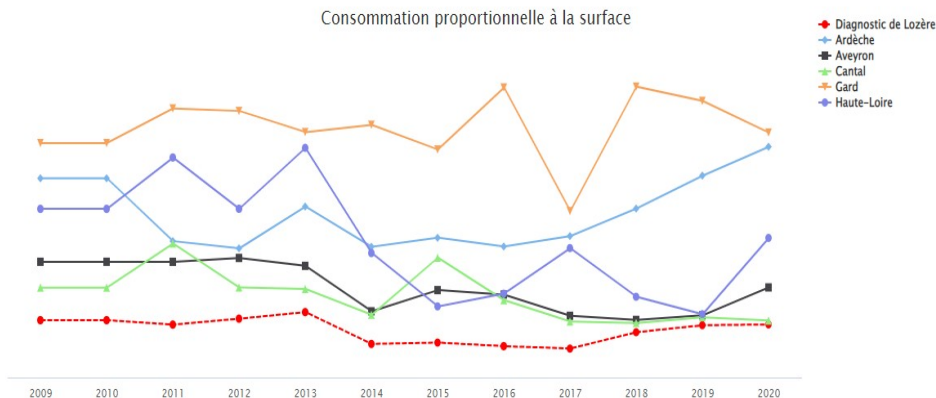


Figure 5: Consommation proportionnelle à la surface (% d'artificialisation du foncier agricole par an)
Source : <https://mondiagnosticartificialisation.beta.gouv.fr/project/6722/tableau-de-bord/consommation>

Cependant, l'installation d'un nouveau ménage en Lozère représente en moyenne l'urbanisation de 2 750m² d'espace naturel, agricole et forestier, ce qui la situe à un niveau de consommation foncier par nouveau ménage légèrement plus élevé que celui de ses voisins, Cantal excepté (voir Figure 6).

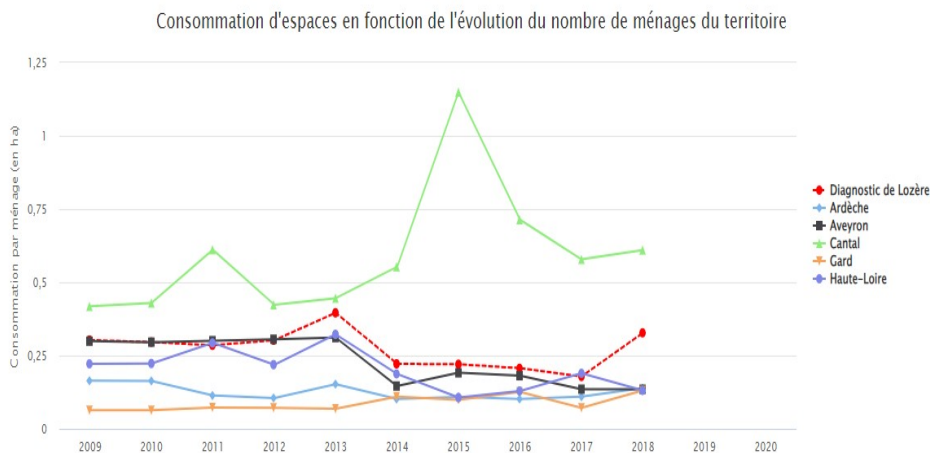


Figure 6: Nombre d'hectares naturel, agricole ou forestier consommés par nouveaux ménages lozériens
Source : <https://mondiagnosticartificialisation.beta.gouv.fr/project/6722/tableau-de-bord/consommation>

DIAGNOSTIC

- LES PRODUCTEURS - 1

Une tendance à la diminution du nombre d'exploitations agricoles et à la concentration foncière et économique

En 2020, la Lozère compte 2 360 exploitations agricoles (EA). Cela représente 12 % de perte par rapport à 2010 (- 281 EA). La diminution est moindre qu'au niveau régional (- 18%) ou national (- 21 %) (Source : RA2020 – Occitanie : 2ème région agricole de France - Agreste Études n°7 – Décembre 2021).

La Surface Agricole Utile (SAU) moyenne des EA en 2010 était de 91 ha, et en 2020 de 102 ha (SAU Lozère : 240 000 hectares).

Logiquement, le potentiel de production brute standard (PBS) moyen par exploitation a augmenté de 6 % entre 2010 et 2020 (59 956 € en 2010, 63 900 € en 2020).

Le PBS représente le chiffre d'affaires potentiel d'une exploitation, hors toute aide, et consiste en une valeur multipliée par hectare ou par tête d'animal. Ce n'est donc pas un résultat économique observé, mais un ordre de grandeur définissant un potentiel de production de l'exploitation.

Cependant, l'agrandissement ne fournit pas autant de production potentielle que les exploitations ayant disparu, car le PBS global du département a tout de même diminué de 5 % entre 2010 et 2020 (158 millions en 2010 ; 151 millions en 2020).

Les petites exploitations demeurent majoritaires, mais diminuent au profit des exploitations moyennes

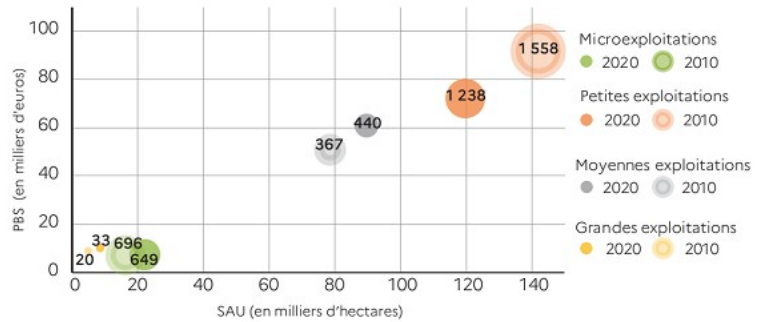
En 2020, 80 % des exploitations lozériennes sont de taille micro (27 % des EA) et petite taille (52 % des EA), c'est-à-dire dont le potentiel de production brute standard (PBS) est inférieur à respectivement 25 000€ et 100 000 € annuels (voir Figure 1).

Au niveau national, les micro exploitations représentent 30 % du nombre d'exploitation, et les petites exploitations 26 % (source : « Analyses et perspectives agricoles », n°2207, juillet 2022, APCA).

Les petites exploitations diminuent de toutes parts en Lozère : -21 % d'effectif entre 2010 et 2020, -16 % de SAU et -21 % de PBS.

Les exploitations moyennes représentent 18 % des EA et tous les voyants sont au vert : +20 % en nombre, +14 % de SAU, +20 % de PBS, entre 2010 et 2020.

Les grandes exploitations quant à elles, sont passées de 20 EA en 2010 à 33 en 2020.



Champ : Lozère, hors structures gérant des pacages collectifs

Note de lecture : En 2010, 1 558 exploitations sont de petite taille et représentent 141 879 hectares pour une PBS totale de 91 740 k€. En 2020, ce sont 1 238 exploitations qui sont de petite taille et représentent 119 725 hectares pour une PBS totale de 72 201 k€.

Source : Agreste - Recensements agricoles 2010 et 2020

Figure 1: Répartition de la PBS, de la SAU et des effectifs selon la taille économique des exploitations en 2010 et 2020 en Lozère

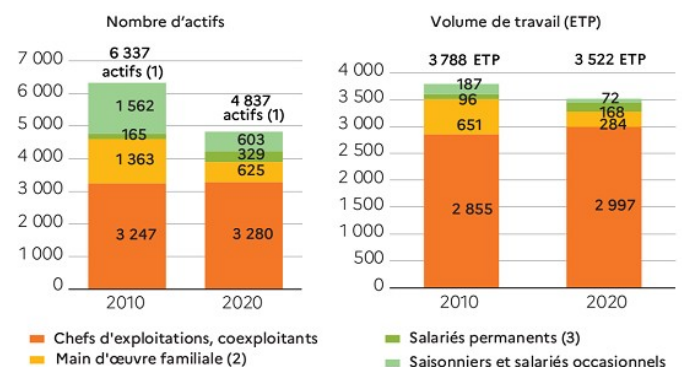
Source : RA2020 - Lozère - L'élevage de bovins et d'ovins reste prédominant - Agreste Études n°11 - Juillet 2022, <https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/ra2020-lozere-l-elevage-de-bovins-et-d-ovins-reste-predominant-agreste-etudes-a7140.html>

Une diminution de la main d'œuvre des exploitations agricoles et un alourdissement du travail des chefs d'exploitations

La main d'œuvre globale des EA en Lozère a diminué de 24 % entre 2010 et 2020 ; ce qui s'explique par la baisse de la main d'œuvre saisonnière (- 39%) et la main d'œuvre familiale (- 46%) (voir Figure 2).

Une partie de cette perte est rattrapée par l'augmentation du nombre de chefs d'exploitations agricoles ou coexploitants (+1 %) et des salariés permanents (+99%).

Les chefs d'exploitations et les coexploitants constituent ainsi 68 % des actifs agricoles de Lozère en 2020, contre 51 % en 2010. Ils deviennent ainsi de plus en plus majoritaires dans la main d'œuvre des EA.



Champ : Lozère, hors structures gérant des pacages collectifs

(1) hors prestations de services : ETA, CUMA, autres prestations

(2) membres de la famille travaillant de manière permanente (au moins 8 mois sur l'année à temps partiel ou à temps complet), hors coexploitants ou associés actifs familiaux

(3) hors famille

Source : Agreste - Recensements agricoles 2010 et 2020

Figure 2: Main d'œuvre des exploitations agricoles en Lozère, nombre d'actifs et d'ETP par catégorie en 2010 et 2020

Source : RA2020 - Lozère - L'élevage de bovins et d'ovins reste prédominant - Agreste Études n°11 - Juillet 2022, <https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/ra2020-lozere-l-elevage-de-bovins-et-d-ovins-reste-predominant-agreste-etudes-a7140.html>

En rapportant le nombre d'actifs au volume de travail, on s'aperçoit qu'en une décennie les chefs d'exploitations et coexploitants ont vu un allongement de leur temps de travail : en 2010, un chef d'exploitation ou coexploitant représente 0,8 ETP (équivalent temps plein, correspond au travail d'une personne à temps plein pendant une année entière) et 0,9 ETP en 2020.

Ces chiffres s'expliquent par le fait qu'au niveau national en 2018, un agriculteur sur cinq a une activité salariée en dehors de l'exploitation.

DIAGNOSTIC

- LES PRODUCTEURS - 2

Une situation qui reste enviable par rapport à la situation nationale

La Lozère reste un des départements les plus agricoles de France. L'agriculture représente 9,8 % des emplois en Lozère, contre 2 % au niveau national (INSEE 2018). Les actifs agricoles représentent 6 % de la population lozérienne (enfants, étudiants, chômeurs, retraités compris) en 2020, contre 1,5 % en France en 2019 (voir Figure 3).

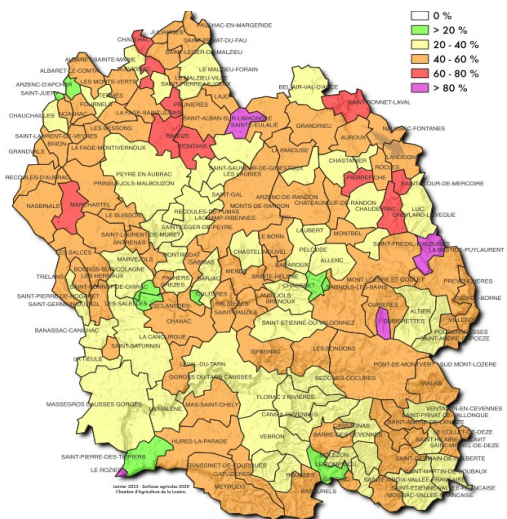
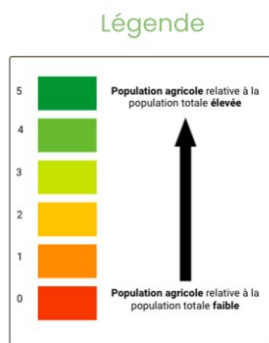


Figure 4: Pourcentage d'agriculteurs de plus de 57 ans, toutes productions confondues, par commune

Source : carte réalisée par la Chambre d'Agriculture de Lozère, 2023



> Champ : France entière (hors DROM)

> Source : Indicateur CRATER par Les Greniers d'Abondance, Licence CC BY-NC 2.0

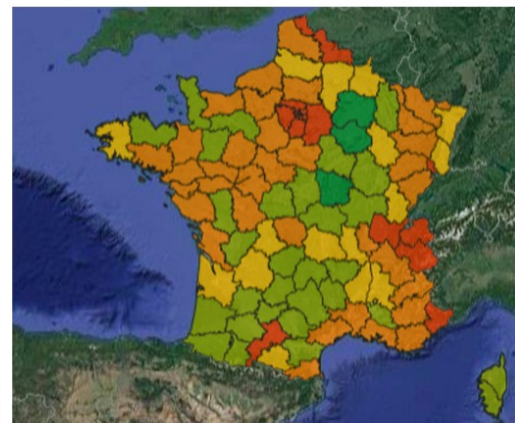


Figure 3: La part d'actifs agricoles dans la population du territoire par rapport à la moyenne nationale (1,5%)

NB : Pour rendre compte de la dynamique d'évolution, le score obtenu par département est ajusté avec un bonus ou un malus en fonction de l'évolution de cette part d'actifs agricoles observée entre 1990 et 2010. Source : 1^{er} baromètre de la résilience alimentaire, Conseil National pour la Résilience Alimentaire, 2022

Mais une menace sur le renouvellement des générations

Cependant, les départs à la retraite à venir doivent s'anticiper pour que cette situation plutôt favorable cesse de se détériorer (voir Figure 4). 22 % des exploitations agricoles ont un chef d'exploitation âgé de plus de 60 ans en 2020.

Actuellement, en Lozère 0,85 agriculteurs s'installent pour 1 agriculteur qui part en retraite (chiffres Chambre d'Agriculture Lozère, 2022).

Et une rémunération du métier très peu attractive

En France, les agriculteurs sont en moyenne plus pauvres que les français moyens : 18 % des ménages agricoles français vivent sous le seuil de pauvreté (13 000 € par an pour une personne seule en 2018), contre 13 % des ménages ayant une activité autre qu'agricole.

Cela se confirme en Lozère : les ménages agricoles lozériens ont un niveau de vie médian inférieur au niveau de vie médian français, qui est d'environ 22 000 € par an (voir Figure 5).

De plus, les ménages agricoles de territoire de production animale, et notamment bovin viande, comme la Lozère, sont plus pauvres que les autres ménages agricoles (voir Figure 6).

En 2018, seulement 11 300 € de revenu par ménage dans les territoires d'élevage de bovins viande est tiré de l'activité agricole (subventions comprises).

Le reste du revenu provient de salaires (activité secondaire de l'agriculteur - un agriculteur sur cinq - ou activité du conjoint) ; d'autres revenus tels que le tourisme à la ferme, ou du patrimoine (fermages).

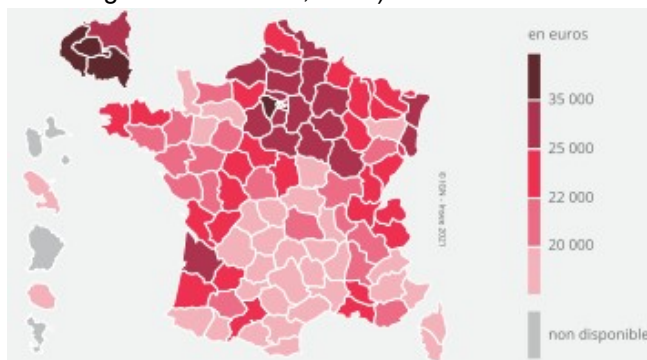


Figure 5: Niveau de vie annuel médian des ménages agricoles en 2018

Source : Le niveau de vie des ménages agricoles est plus faible dans les territoires d'élevage, Insee Première n° 1876 – Octobre 2021

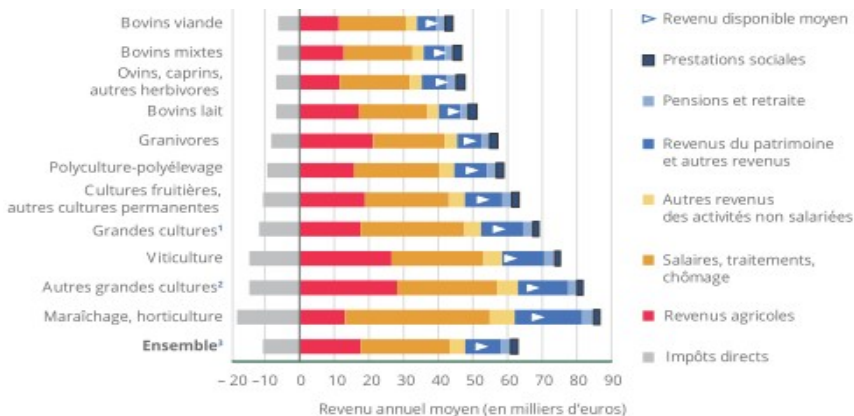


Figure 6: Décomposition du revenu disponible moyen des ménages agricoles selon la production agricole dominante du territoire en 2018

Source : Le niveau de vie des ménages agricoles est plus faible dans les territoires d'élevage, Insee Première n° 1876 – Octobre 2021

DIAGNOSTIC

- PRODUCTION AGRICOLE - 1

Un territoire agricole

La Lozère compte 2 360 exploitations qui travaillent 48 % du territoire. La forêt couvre 45 % du territoire. A titre de comparaison, en Occitanie, l'agriculture utilise 36 % du territoire et la forêt 43 %

92 % de la Surface Agricole Utile (SAU) est composée de prairies, 6 % de céréales et oléoprotéagineux, dont une partie est destinée à l'élevage.

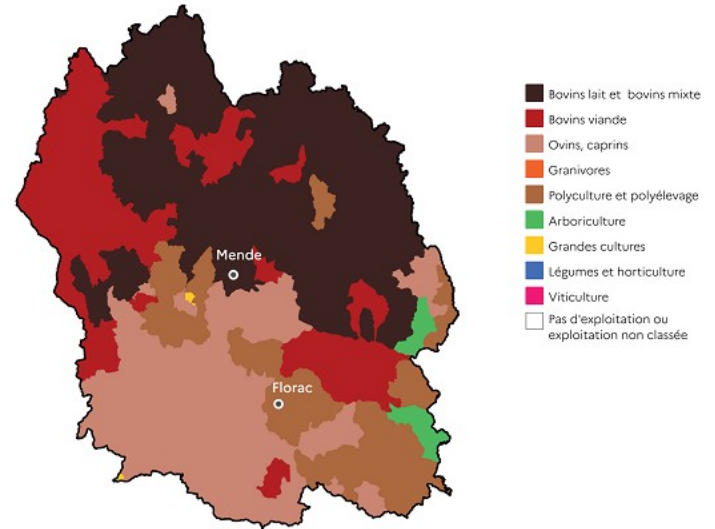
Le département se découpe en 4 territoires atypiques (voir Figure 1).

L'Aubrac est un espace pastoral dont les exploitations sont spécialisées en élevage de bovins allaitants.

La région des Causses et Vallées se caractérise par des exploitations ovines et caprines.

Dans le territoire de la Margeride et Mont-Lozère ce sont principalement des exploitations bovines lait et mixte, sauf dans le sud de ce territoire dans lequel les exploitations sont spécialisées en bovins viande.

Dans les Cévennes, les exploitations se sont diversifiées en polyculture, en polyélevage, en élevage de granivores (poules...) et en arboriculture.

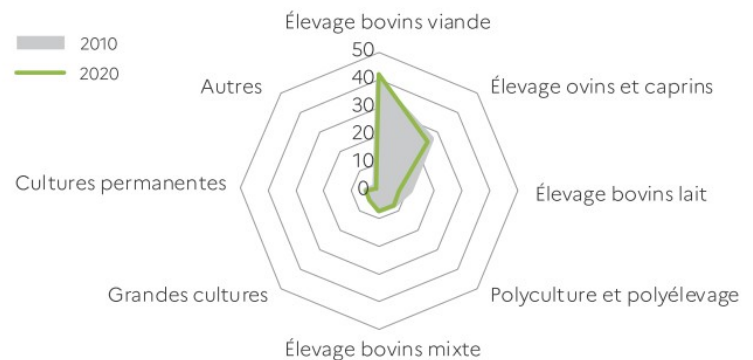


Sources : ©IGN BD/CARTO© IGN ROUTES 500 *Données Agreste Recensement agricole 2020*Protocole IGN/MAAF 2011

Figure 1: Orientation technico-économique des communes de la Lozère en 2020
Source : Agreste, RA 2020 n°11, juillet 2022

La Lozère pourrait théoriquement nourrir 1,9 fois sa population actuelle, au vu de sa surface agricole.

En bovin viande (4 élevages sur 10), les ventes sont destinées à 83 % pour l'élevage (dont 75 % sont des broustards à destination de l'Italie pour engraissement) et 17 % pour la boucherie. (source : Chambre d'Agriculture Lozère). La raison pour laquelle la plupart des agriculteurs n'engraissent pas eux mêmes leurs broustards est principalement à un climat et/ou des sols aux caractéristiques agronomiques ou physiques (pentes, rochers) défavorables aux productions végétales, qu'elles soient à destination humaine ou pour l'engraissement animal. L'élevage permet en revanche de valoriser ces zones, favorables à la pousse d'herbe consommée par les animaux, notamment les mères. Les animaux « finis à l'herbe » sont en effet peu développés. La Lozère a donc modelé ses productions agricoles sur ses forces.



Champ : Lozère, hors structures gérant des pacages collectifs

Source : Agreste - Recensements agricoles 2010 et 2020

Figure 2: Répartition des exploitations agricoles lozériennes selon leur orientation technico-économique (en % des EA)

Source : Agreste, RA 2020 n°11, juillet 2022

Une terre d'élevage qui se spécialise de plus en plus vers les bovins viande

8 exploitations sur 10 sont spécialisées dans la production animale, dont la moitié en élevage bovin viande (4 EA sur 10) (voir Figure 2).

Les bovins viandes représentent un tiers du chiffre d'affaires agricole lozérien, en 2019 (voir Figure 3). Le nombre d'exploitations d'élevage bovin viande a diminué de 3 %. Cependant, le cheptel a progressé de 3 % ; les exploitations sont donc plus grosses.

Par ailleurs, le nombre d'exploitations orientées dans l'élevage de bovins laits ou ovins/caprins a chuté de 40 % entre 2010 et 2020.

Globalement, malgré la hausse du cheptel bovin viande, le cheptel départemental est en baisse de 3 % entre 2010 et 2020 (- 49 00 unités gros bovins, UGB), dû aux pertes en ovin/caprins et bovins lait.

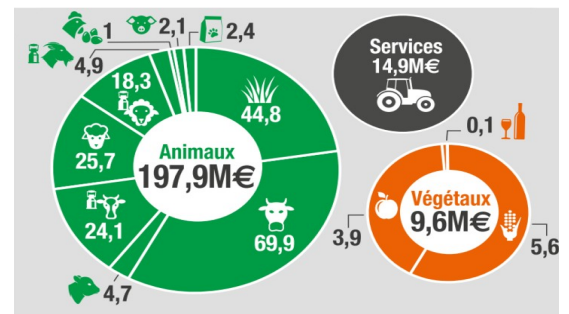


Figure 3: Répartition du chiffre d'affaires agricole selon les productions, en millions d'euros

Source : L'Agriculture en bref, Lozère, édition 2021, Chambre d'Agriculture Occitanie

DIAGNOSTIC

- PRODUCTION AGRICOLE - 2

Et des cultures végétales très minoritaires

Le nombre d'exploitations à spécialisation maraîchère et horticole a diminué de 26 % entre 2010 et 2020 (Source : Agreste, RA 2020 n°11, juillet 2022).

Sur la base des déclarations PAC 2022, 35 ha sont déclarés en légumes et petits fruits.

D'après CRATER, un outil de diagnostic au service de la transition agro-alimentaire des territoires créé par les Greniers d'abondances à partir du Registre Parcellaire Graphique (IGN, 2017) et des Surfaces agricoles nécessaires pour couvrir la consommation de la population (PARCEL, 2019) (disponible sur <https://crater.resiliencealimentaire.org/diagnostic/lozere/indicateurs/adequation-theorique-production-consommation>), la production maraîchère locale représente 14 % de la consommation en légumes de la population lozérienne. En effet, 254 hectares de maraîchage seraient théoriquement nécessaires pour nourrir la population lozérienne.

La production de pommes de terre déclarée à la PAC (106 ha) fournit 24% des besoins théoriques des lozériens ; il faudrait à priori 433 hectares de pommes de terres.

35 % des exploitations agricoles sous signe de qualité

En 2020, 18 % de la surface agricole lozérienne est en agriculture biologique (Source : L'Agriculture en bref, Lozère, édition 2021, Chambre d'Agriculture Occitanie) contre 9,5 % au niveau national.

Cela représente 361 exploitations, soit 15 % des exploitations lozériennes (Source : Agreste, RA 2020 n°11, juillet 2022), contre 12 % au niveau national (voir figure 4).

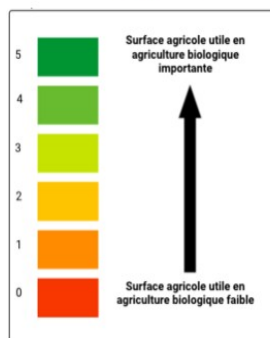
Logiquement, 83% de cette surface biologique est destinée à l'élevage (pâturages et cultures fourragères). (Source : Agence Bio / OC, 2021).

La Lozère compte 11 SIQO, signes d'identification de la qualité et de l'origine (IGP, Labels Rouges, AOP), principalement sur des produits carnés ou laitiers.

470 exploitations lozériennes, soit 20 % des exploitations du département, sont sous SIQO, hors agriculture biologique (Source : Agreste, RA 2020 n°11, juillet 2022).

Bien que bien pourvu, d'autres départements d'Occitanie le sont encore plus, notamment les départements viticoles (voir figure 5). Plusieurs marques ou mentions valorisantes existent également en Lozère (voir diagnostic « Transformation alimentaire et filières »).

Légende



> Champ : France entière (hors DROM)

> Source : L'Agence Bio

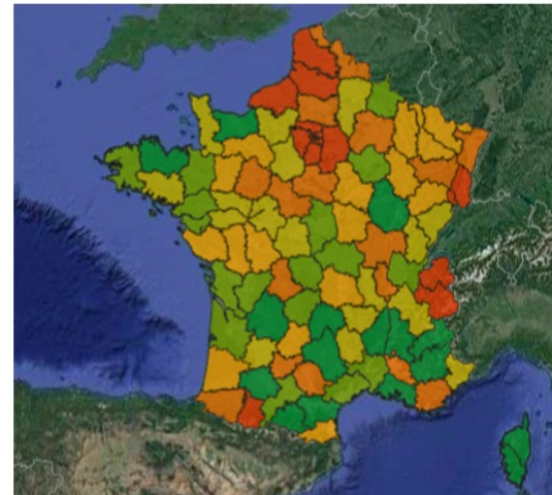


Figure 4: Population agricole en bio ou en conversion par rapport à la population totale, par département

Source : 1^{er} baromètre de la résilience alimentaire, CNRA, édition 2022

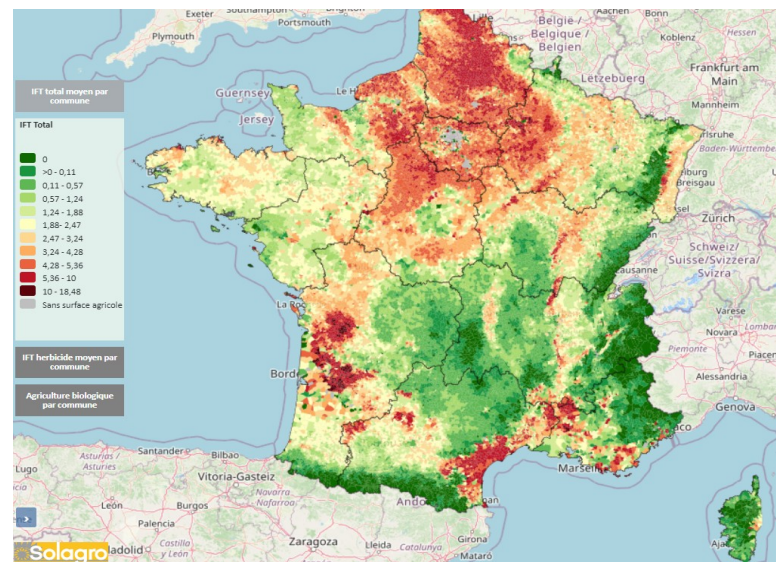


Figure 6: Indice de fréquence de traitement phytosanitaire des surfaces agricoles

Source : Solagro, carte Adonis

L'indice se rapporte aux seules surfaces agricoles de la commune, quelle que soit la part de la surface agricole du territoire communal. L'Indicateur de Fréquence de Traitement (IFT) correspond au nombre de doses de produits phytosanitaires appliquées par hectare pendant une campagne culturale. L'IFT communal correspond à la moyenne des IFT par culture. L'IFT total (hors biocontrôle) concerne tous les types de produits de synthèse (herbicides, insecticides, fongicides, traitements de semences, autres).

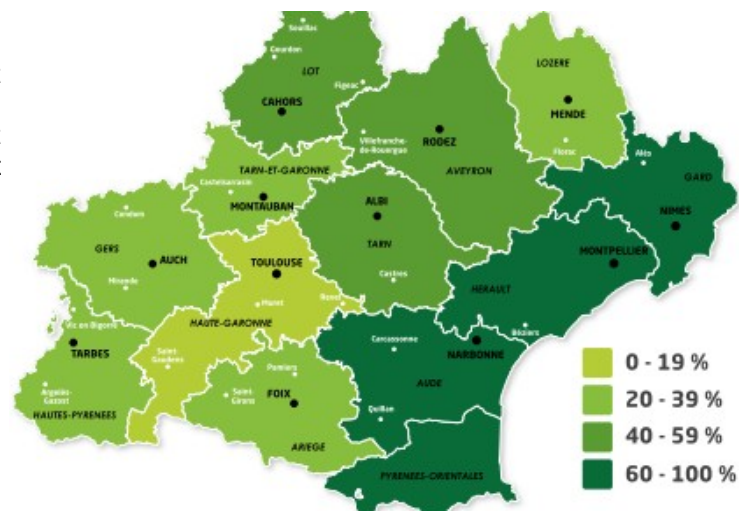


Figure 5: Part des exploitations sous SIQO par département d'Occitanie

Source : Observation économiques des SIQO, IRQUALIM, 2018

Un territoire préservé des traitements phytosanitaires

Du fait d'une SAU majoritairement en prairies, et de bonnes pratiques générales, la Lozère est plutôt préservée de la pollution phytosanitaire des sols et des eaux (voir Figure 6).

Les engrais de synthèse ne sont pas considérés comme des traitements phytosanitaires et sont donc exclus de l'analyse que propose la figure 6.

DIAGNOSTIC - TRANSFORMATION ALIMENTAIRE ET FILIÈRES DE QUALITÉ - 1

Les outils de transformation sont à l'interface entre la production et la distribution, et représentent en cela un maillon essentiel de la filière.

Les informations du texte proviennent en grande partie de l'« Observatoire des filières, des entreprises, des produits », de la Chambre d'Agriculture de Lozère, édité en mai 2021.

Les entreprises artisanales privées

Les boulangeries forment le gros des artisans, avec 100 entreprises recensées soit 41 % des entreprises de transformation privées (voir Figure 1).

Hormis ce cas particulier, les outils de transformation privés présents en Lozère sont principalement tournés vers les produits animaux. La transformation de la viande occupe 26 % des entreprises de transformation privées (bouchers compris), et la transformation des produits laitiers seulement 6 %, mais emploi 42 % des salariés du secteur. La fromagerie du Massegros emploie à elle seule 24 % des salariés des entreprises artisanales (240 personnes).

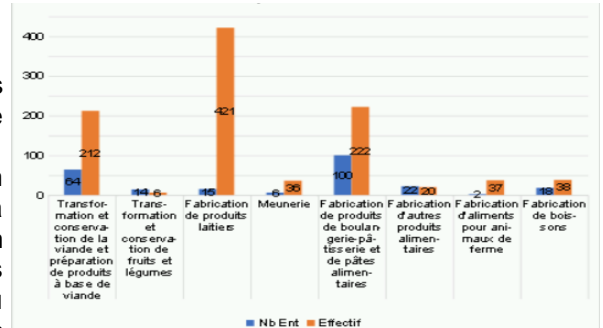


Figure 1: Répartition des entreprises de fabrication alimentaire par famille d'activité

Source : graphique réalisé par la CCI Lozère – 2022 - données du RCS et du RM, codes APE de l'INSEE

A ces entreprises artisanales privées, s'ajoutent les ateliers des agriculteurs-transformateurs, que ce soit des ateliers privés ou collectifs (voir suite du diagnostic).

Les filières de qualité

La marque "De Lozère" garantit le respect d'un cahier des charges et la caractéristique « locale » du produit et de ses étapes de transformation.

La marque "Lozère Gourmande" valorise le savoir-faire des artisans locaux.

La mention "Produit de montagne" valorise les productions d'altitude.

La marque "Valeurs Parc" du Parc naturel régional Aubrac et « Esprit parc national » du parc national des Cévennes valorisent les produits issus de leurs territoires et respectant un cahier des charges.

La filière lait

La Lozère accueille une douzaine d'ateliers de transformation laitière (voir Figure 2), tournés vers l'exportation nationale ou internationale. A cela s'ajoute les ateliers de transformation individuels.

Lait de vache : 6 % du lait de vache produit en Lozère est transformé en Lozère seulement.

31 producteurs de lait de vache sur 362 (8%) transforment eux-mêmes au moins une partie de leur production.

80 exploitations sont sous SIQO (signes d'identification de la qualité et de l'origine) : AOP Laguiole, AOP Bleu des Causses, AOP Bleu d'Auvergne.

Lait de brebis : Les volumes collectés en Lozère sont transformés majoritairement en Lozère, et la Lozère transforme d'ailleurs plus de lait qu'elle n'en produit.

9 producteurs de lait de brebis sur 190 (5 %) effectueraient eux-mêmes la transformation de leur lait. Deux producteurs sur trois sont collectés par la filière AOP Roquefort. Différentes marques existent par ailleurs : Fédou (8 producteurs lozériens), Salakis, Lou Pérac...

Lait de chèvre : 60 producteurs de lait de chèvre sur 90 (66 %) transforment eux-mêmes au moins une partie de leur production. 60 % du lait lozérien est transformé en AOP Pélardon.

La filière viande

La Lozère accueille aujourd'hui 2 abattoirs tournés vers l'exportation nationale (voir Figure 3), et un abattoir mobile petits ruminants en projet sur le Sud Lozère. A cela s'ajoute une petite dizaine d'ateliers de découpe de la viande, collectifs ou particuliers. La Lozère compte en outre 33 boucheries dont 15 bouchers abatteurs (achat d'au moins une partie des animaux sur pied et travail de toute la carcasse).

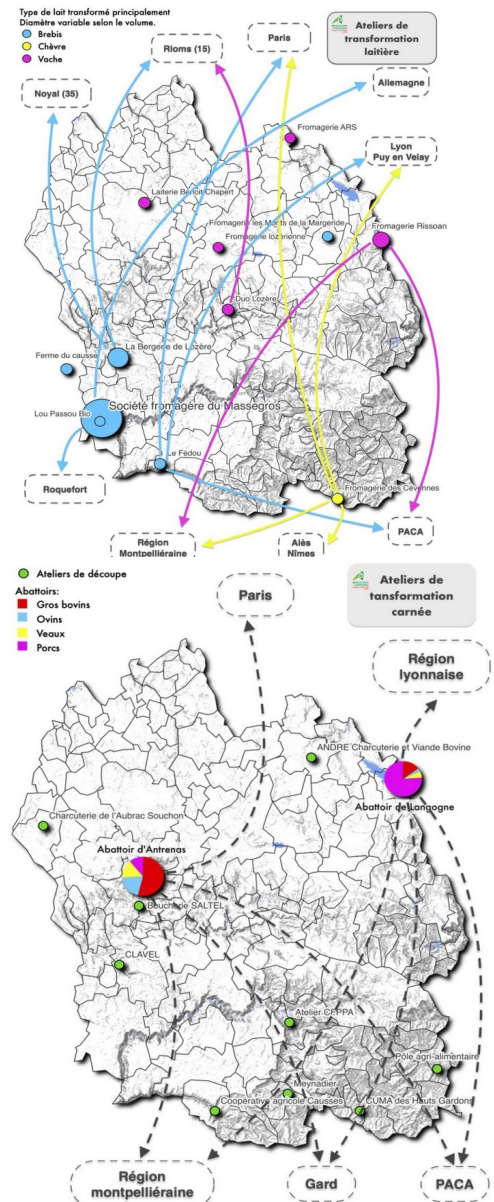


Figure 3: Les ateliers de transformation carnée
Source : graphique réalisé par la Chambre d'Agriculture Lozère - 2023

DIAGNOSTIC – TRANSFORMATION ALIMENTAIRE ET FILIÈRES DE QUALITÉ – 2

Viande bovine : deux SIQO existent : IGP Fleur d'Aubrac et Label Rouge Bœuf Fermier d'Aubrac, et deux marques : Veau de Lozère et Tendre d'Oc.

Viande ovine : deux SIQO existent : IGP Agneau de Lozère et le Label Rouge Agneaux fermiers des Pays d'Oc.

Viande porcine : 60% des porcs produits en Lozère sont abattus à l'extérieur du département. Cependant, FABRE SA équilibre la balance en faisant abattre beaucoup de porcs auvergnats à Langogne. Un SIQO existe, le Label Rouge Porc Fermier d'Auvergne, et une marque : le Baron des Cévennes.

Autres filières animales : d'autres filières animales avec transformation sont à noter : la filière chasse (cervidés, sangliers) avec parfois transformation (pâté...), les volailles fermières avec parfois des tueries individuelles, le miel (IGP miel des Cévennes) avec transformation à la ferme fréquente (hydromel, pain d'épice), et la pisciculture, notamment à Villefort, Florac et la Canourgue.

Les filières végétales

La Lozère comporte une vingtaine d'outils de transformation sur la filière végétale (voir Figure 4).

Châtaigne : la Lozère est le troisième département producteur de châtaigne de France, avec 190 agriculteurs recensés. Un SIQO existe, l'AOP « Châtaigne des Cévennes ».

Filière céréalière : trois filières céréalières ont déposé une marque : « La Méjeanette » par le Moulin de la Borie à Hure-La-Parade, « La Louissette » par le moulin de la Vernède à Mende, et la farine du « Seigle des Terres de Margeride » par le moulin d'Antoine (Cantal).

Pommes : 24 hectares en Lozère, avec une marque existante : « Jus de Pomme 100 % Cévennes ».

Maraîchage : deux collectifs de producteurs existent avec une démarche de qualité, qu'elle soit déposée via une marque ou non : les Pépites de l'Aubrac (pommes de terre) et la filière Thé d'Aubrac, dont une partie est transformée en cosmétiques, sirops, biscuits. Enfin, plusieurs entreprises locales permettent la transformation des PPAM (plantes à parfum, aromatiques et médicinales), en huiles essentielles ou cosmétiques.

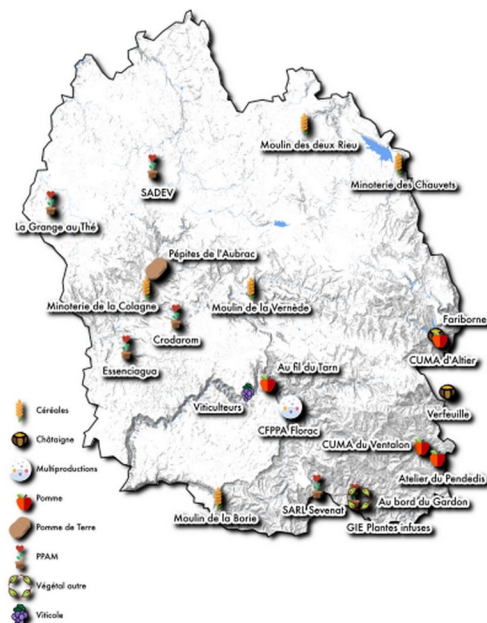


Figure 4: Les ateliers de transformation végétaux
Source : graphique réalisé par la Chambre d'Agriculture Lozère - 2023

Un département moins bien doté qu'il n'y paraît en outils de transformation

Comparé au nombre d'exploitation, la Lozère dispose d'un bon nombre d'outils de transformation (voir Figure 5).

Cependant, la densité de population en Lozère est de 14,8 habitant par km² en 2020, densité la plus faible de France. Ainsi, la population agricole, bien que nombreuse par rapport au reste de la population, reste relativement faible (voir Figure 6). Aussi, malgré ce beau score apparent, le maillage en outil de transformation pourrait être amélioré. Les agriculteurs se plaignent de devoir parcourir de nombreux kilomètres pour faire transformer leurs produits.

La principale difficulté reste la rentabilité de ces outils de transformation, au vu de la faible densité des exploitations agricoles.

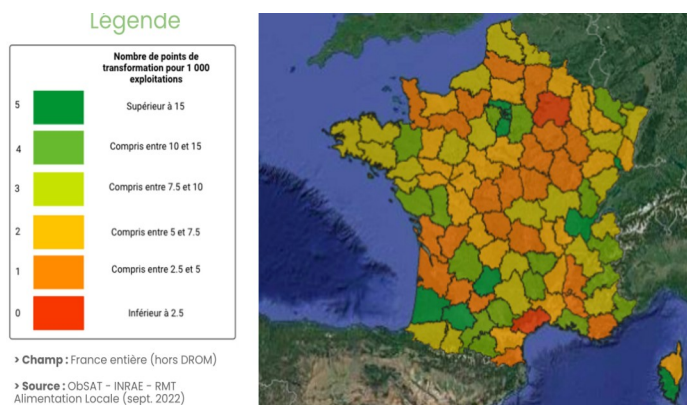


Figure 5: Nombre d'équipements de transformation par rapport au nombre d'exploitations
Source : 1^{er} BAROMÈTRE DE LA RÉSILIENCE ALIMENTAIRE, Édition 2022, Conseil National pour la Résilience Alimentaire CNRA

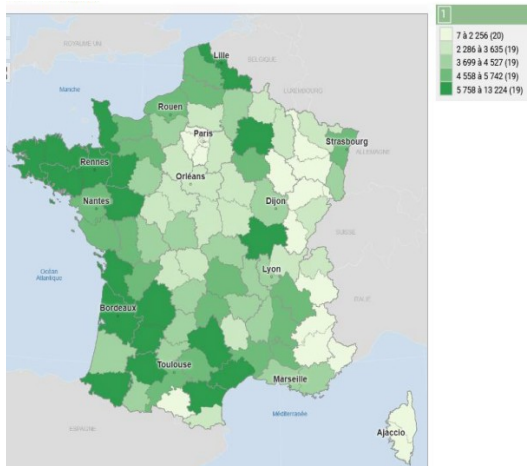


Figure 6: Exploitations agricoles par département (2020)
Source : RECENSEMENT AGRICOLE 2020 - Chiffres clés - Didier CARAES (APCA, SERP) - 16 mai 2022

DIAGNOSTIC

- LA DISTRIBUTION ALIMENTAIRE EN LOZÈRE - 1

Un maillage important de petits commerces

Les commerces de détail en magasins non spécialisés à prédominance alimentaire sont importants dans les circuits de distribution alimentaires (voir Figure 1).

81 % d'entre eux ont une surface de vente inférieure à 400 m² (voir Figure 2), contre 63 % au niveau national en 2009 (Source : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/1281004>).

Ces commerces de moins de 400 m² réunissent 22 % des actes d'achats alimentaires des ménages lozériens, contre 14 % au niveau national (Source : Étude sur les comportements d'achats des ménages en Occitanie – Lozère – 2020, étude commandée par la CCI Lozère, réalisée par le cabinet Aid).

La faible densité de population de la Lozère explique leur importante présence sur le territoire et leur utilisation relativement importante par les lozériens.

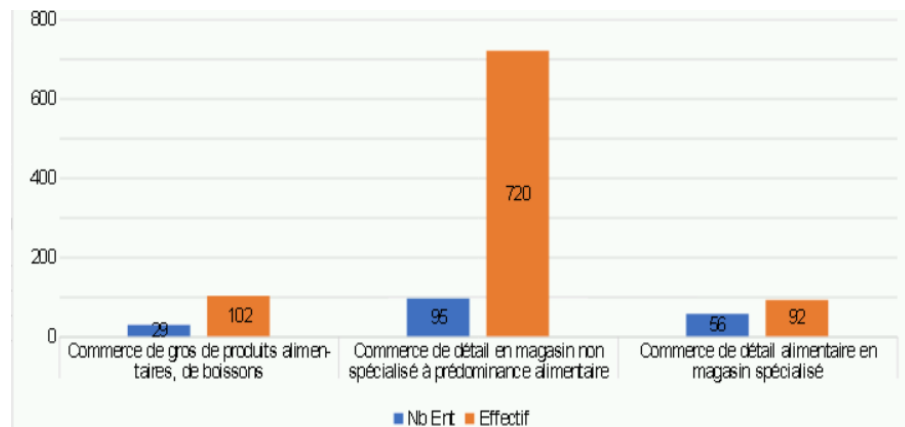


Figure 1: Répartition des entreprises de la distribution alimentaire par famille d'activité

Source : analyse de la CCI – 2022 - données du RCS et du RM, codes APE de l'INSEE

Définitions :

Commerce de détail en magasin non spécialisé à prédominance alimentaire : commerce de détail d'une large gamme de produits, avec toutefois une prédominance des produits alimentaires (supérettes, hypermarchés...).

Commerce de détail alimentaire en magasin spécialisé : primeurs, poissonneries, boulangeries ou pâtisseries sans activité de fabrication, boissons, chocolatiers...

Un territoire où les grandes surfaces sont dominantes

Les supermarchés et les hypermarchés fournissent 90 % des emplois de ce secteur (voir Figure 2) et cumulent 73 % des achats alimentaires des lozérien(ne)s.

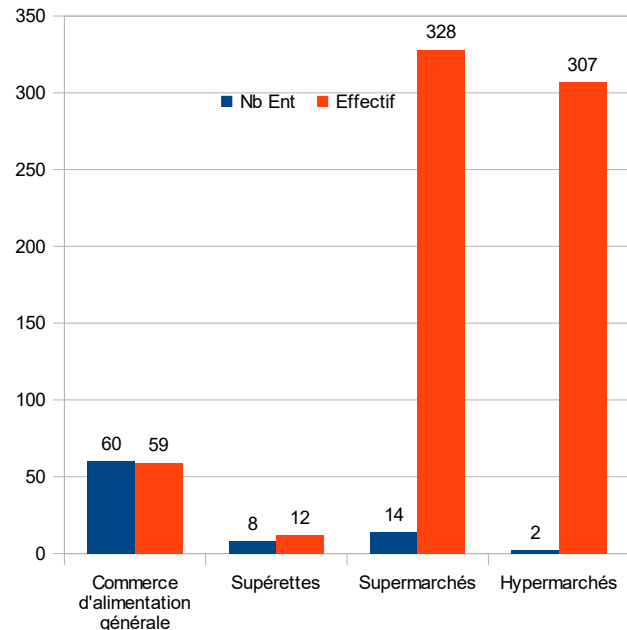


Figure 2: Les caractéristiques des commerces de détail en magasin non spécialisé à prédominance alimentaire

Source : analyse de la CCI – 2022 - données du RCS et du RM, codes APE de l'INSEE

Définitions :

Commerce d'alimentation générale : surface de vente inférieure à 120 m²

Supérettes : surface de vente comprise entre 120 et 400 m²

Supermarchés : réalisant un chiffre d'affaires alimentaire supérieur à 65 % des ventes, en magasin d'une surface de vente comprise entre 400 et 2500 m²

Hypermarchés : surface de vente égale ou supérieure à 2500 m²

Une part importante de la population dépendante de la voiture pour ses achats alimentaires, hors circuits courts

D'après l'outil de diagnostic CRATER, et à partir des Base permanente des équipements (INSEE, 2020), Base des commerces (OpenStreetMap, 2021) et Données carroyées (INSEE, 2015), 47 % de la population lozérienne est théoriquement dépendante de la voiture pour effectuer ses courses alimentaires, contre 24 % en France. Cet indicateur correspond à la part de la population du territoire qui est située à plus de 2 km à vol d'oiseau (donc difficilement atteignable à vélo) du plus proche commerce, pour chacun des commerces suivants : les commerces généralistes (épicerie, supermarché...), les boulangeries/pâtisseries, les boucheries/charcuteries/poissonneries et les autres commerces spécialisés (commerces spécialisés autres que les 2 précédents, c'est-à-dire fromagerie, primeur...), hors circuits courts et marchés de plein vent.

DIAGNOSTIC

- LA DISTRIBUTION ALIMENTAIRE EN LOZÈRE - 2

Dans 84 % des communes du territoire, plus de la moitié de la population est théoriquement dépendante de la voiture pour ses achats alimentaires. En France, c'est 75 % des communes qui sont dans cette situation.

A titre d'exemple, la distance moyenne, à vol d'oiseau, entre le domicile et le commerce alimentaire généraliste le plus proche est de 2,1 km.

(Source : <https://crater.resiliencealimentaire.org/diagnostic/lozere/maillons/consommation>).

Des circuits courts présents, mais rencontrant les mêmes difficultés que les outils de transformation, du fait d'une faible densité de population

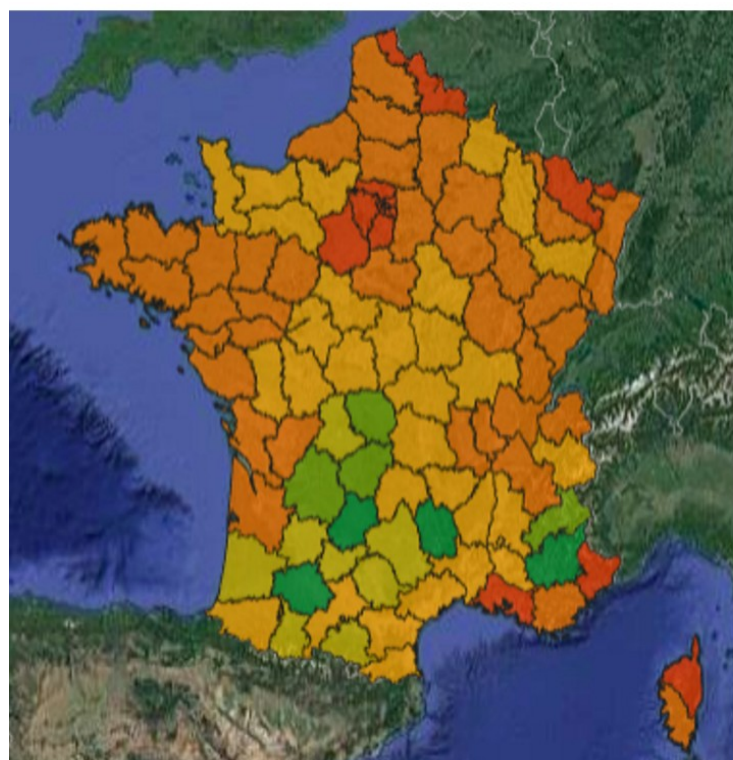
A ces circuits de distribution classiques s'ajoutent 680 exploitations agricoles en circuit court en 2020, dont 590 pratiquant la vente directe (Source : agreste | ÉTUDES | JUILLET 2022 No 11), et une cinquantaine de marchés de plein vent permanents (Source : <https://lozere.cci.fr/sites/default/files/upload/PLAQUETTE%20FOIRES%20ET%20MARCHES%202022.pdf>).

Ces circuits courts cumulent 4 % des achats des lozérien(ne)s, et 5 % au niveau national.

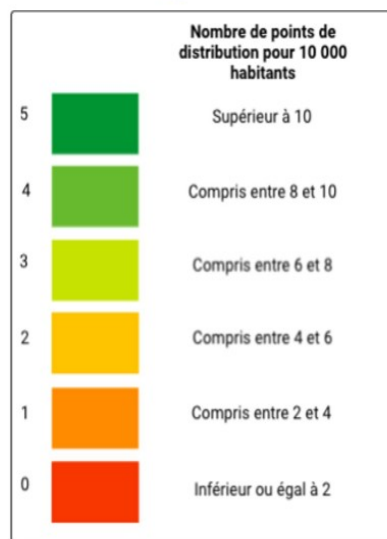
Pourtant, par rapport à la situation nationale, les circuits courts apparaissent comme bien développés en Lozère (voir Figure 3).

Mais la difficulté est la même que pour les outils de transformation : une densité de population très faible, donc un maillage en circuit court pouvant être amélioré. Les consommateurs se plaignant de devoir parcourir de nombreux kilomètres pour faire leurs achats en circuits courts.

De plus, une partie des points de vente en circuits courts rencontrent des difficultés économiques et certains marchés de plein vents une fréquentation déjà trop réduite.



Légende



> **Champ** : France entière (hors DROM)

> **Source** : ObsAT - INRAE - RMT Alimentation Locale (sept. 2022)

Figure 3: La présence de réseaux de distribution en circuit de proximité

Source : 1er BAROMÈTRE DE LA RÉSILIENCE ALIMENTAIRE, Édition 2022, Conseil National pour la Résilience Alimentaire CNRA

DIAGNOSTIC

- LA CONSOMMATION EN LOZÈRE - 1

Goût, santé, absence de contaminant, local et prix : les cinq premiers critères d'achat des produits alimentaires des Français

Une étude menée en 2019 par Nutrinet Santé sur 22 366 participants révèle que le « local et production traditionnelle » est le quatrième critère de choix des consommateurs, devant le critère « prix » mais derrière le « goût » (en première position), « la santé », puis « l'absence de contaminants ».

Une attention portée au local peut être plus prégnante en Lozère

Une enquête en ligne a été conduite entre juin et juillet 2023 par le Département de la Lozère. Le questionnaire s'adressait à tous les habitants de la Lozère, soit 76 600 personnes (Insee 2022).

Le questionnaire a obtenu 830 réponses, il a donc une bonne représentativité avec une marge d'erreur de 5 %¹, et un niveau de confiance de 99 %² (Source : <https://fr.surveymonkey.com/mp/sample-size/>).

A la question « Mieux manger, pour vous, c'est quoi ? », la première réponse est « C'est manger local » (47 % des répondants, soit 398 réponses) (voir Figure 1).

Il ne s'agissait certes pas de questionner les critères de choix à l'œuvre chez les consommateurs lors de leurs achats, comme lors de l'étude Nutrinet Santé de 2019. Cependant, ce retour permet de poser l'hypothèse que les lozérien(ne)s seraient plus sensibles à la consommation locale que les consommateurs/trices d'autres départements.

Les débats menés par la suite ont permis de révéler que les lozérien(ne)s avaient une excellente image des productions locales, qu'ils souhaitaient pouvoir consommer plus de produits locaux, qu'ils estiment de qualité, dans une relation vertueuse avec les agriculteurs, au point de vue social et économique.

Mais une tendance nationale qui ne va pas dans le sens de la relocalisation de la production

Les importations agricoles et agroalimentaires représentent environ 20 % de l'alimentation nationale. Ces importations ont doublé entre 2000 et 2019 (Source : https://www.gouvernement.fr/sites/default/files/contenu/piece-jointe/2021/10/hcp_ouverture-n7-grande_puissance_agricole.pdf).

Les circuits de distribution fréquentés par les lozérien(ne)s

Les consommateurs lozériens consomment plus dans les petits commerces que la moyenne nationale, et un petit peu moins en circuits courts et marchés que la moyenne nationale (voir Figure 2).

La majorité des achats se fait donc en GMS, dont certains ont développé une belle offre de produits locaux.

Q1. "Mieux manger", pour vous, c'est quoi?

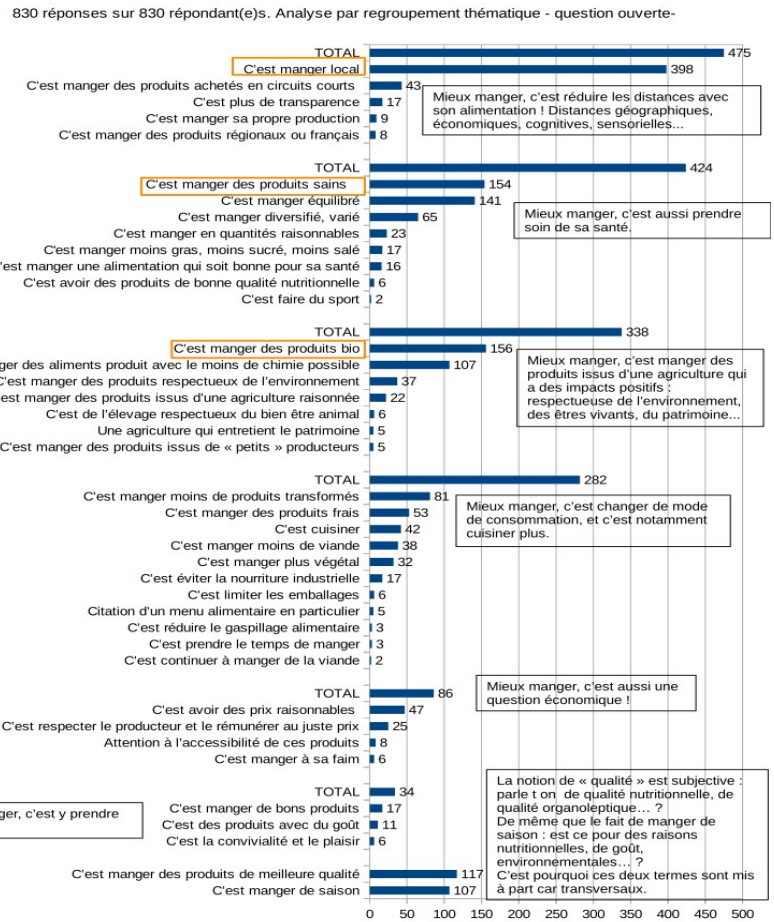


Figure 1: "Mieux manger", pour vous, c'est quoi? Source : analyse des réponses libres au questionnaire en ligne diffusé par le Département en juin et juillet 2022, 830 réponses

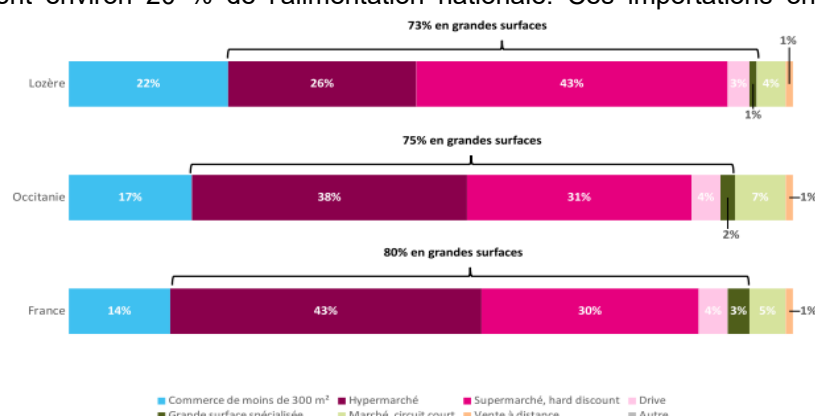


Figure 2: Circuits de distribution fréquentés par les ménages lozériens - actes d'achats pour les produits alimentaires Source : Etude CCI Lozère – cabinet Aid – 2023

¹C'est-à-dire la certitude que les réponses reflètent bien l'opinion de notre population à plus ou moins 5 % (ex : 48 % personnes estiment que manger local c'est mieux manger, ce qui signifie en réalité que 43 à 53 % des personnes ont cette opinion, marge d'erreur comprise).

²C'est-à-dire la certitude que les réponses obtenues seraient les mêmes dans 99 % des cas, si nous prenions d'autres échantillons aléatoires de la population analysée.

DIAGNOSTIC

- LA CONSOMMATION EN LOZÈRE - 2

Une dépense « locale »

Du fait du maillage important de commerces alimentaires, 94 % des dépenses alimentaires effectuées par les lozériens sont réalisées en Lozère, alors qu'en moyenne, seulement 82 % des dépenses pour les produits de consommation courante sont réalisés en Lozère (voir Figure 3).

Trois pôles majeurs concentrent les achats de consommation courante : Mende, Saint-Chély et Marvejols. De plus petits pôles complètent le maillage : Langogne, Florac, et La Canourgue, avec un rôle de distribution alimentaire plus prédominant (voir Figure 4).

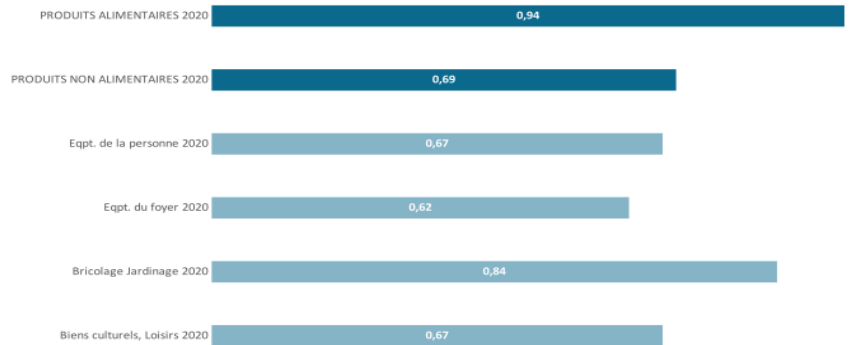


Figure 3: Part des dépenses de consommation courante réalisées à l'intérieur du département
Source : Etude CCI Lozère – cabinet Aid – 2023

Une pratique de l'autoproduction potentiellement en baisse

Concernant l'auto-production, les chiffres sont variables : 53 % des lozériens ont déclaré consommer leur propre production en 2013 (2013, IFOP, CD48, échantillon de 502 répondants représentatifs de la population), et seulement 17 % en 2017 (enquête du CD48, 729 répondants).

En France, en 2017, 20 % des ménages déclarent consommer leur propre production ou celle d'un autre ménage (Source : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/5370353>). Cette autoconsommation représente en moyenne 20 % du budget alimentaire des ménages concernés par l'enquête de l'INSEE, en estimant la valeur des produits auto-consommés au prix de vente en magasin à cette période.

Cependant, la part de ménages français qui auto-consomme a baissé en 30 ans : elle était de 34 % en 1985.

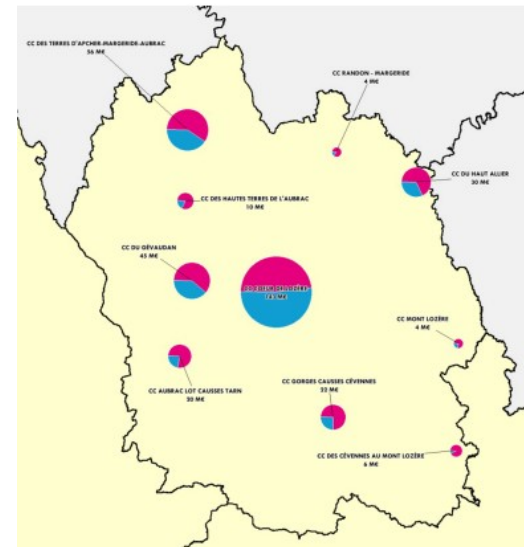


Figure 4: Chiffre d'affaires par agglomération
Légende : en rose, les achats alimentaires, en bleu, les achats courants non alimentaires
Source : Etude CCI Lozère – cabinet Aid – 2023

Au national, un budget alimentaire qui croît moins que les autres budgets de consommation

Le pouvoir d'achat des Français n'a cessé d'augmenter depuis les années 60, avec une baisse notable des dépenses de consommation en 2020 - première année du Covid (voir Figure 7).

Par habitant, le montant consacré à la dépense alimentaire à domicile a progressé de 1 470 €, en 1960, à 2 640 €, en 2007 (en euros constants de 2007), soit une augmentation de 80 % (Source : « Cinquante ans de consommation alimentaire », INSEE Première n°1568, 2015, <https://www.insee.fr/fr/statistiques/1379769>).

Cependant, cette hausse est plus faible que pour les autres postes de consommation.

En effet, la croissance des volumes des dépenses alimentaires est de + 1,4 % en moyenne annuelle par habitant, alors que la croissance des volumes du budget total de consommation est de +2,5 % en moyenne annuelle.

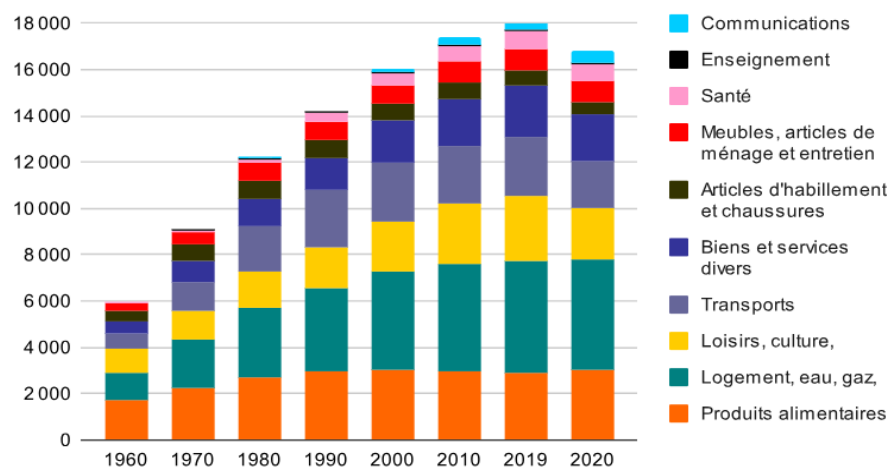


Figure 5: Evolution des dépenses de consommation des ménages, par fonction. En € par habitant
Source : <https://www.notre-environnement.gouv.fr/themes/societe/le-mode-de-vie-des-menages-ressources/article/consommation-des-menages>

Cela s'explique par deux facteurs :

- les besoins en nourriture et en boissons sont naturellement limités et ne peuvent augmenter indéfiniment. A un moment, ils sont satisfaits ;
- en moyenne sur l'ensemble de la période 1960-2007, la hausse des prix alimentaires (+ 4,5 % par an) a été légèrement inférieure à l'inflation (+ 4,8 %).

DIAGNOSTIC

- LA CONSOMMATION EN LOZÈRE - 3

Au national, une évolution du comportement alimentaire en lien avec une diminution du temps de cuisine

Le fait que les dépenses alimentaires continuent de croître, même à un rythme faible, s'explique aujourd'hui pour l'essentiel par des phénomènes de transferts en faveur (1) de produits de meilleure qualité et (2) de produits de plus en plus transformés, au détriment de produits bruts, nécessitant plus de temps de préparation.

En effet, les ménages ont profondément modifié leur panier alimentaire depuis les années 1960 : la part des trois principaux postes (viande, fruits et légumes, pains et céréales) recule régulièrement (voir Figure 6).

À l'inverse, certaines dépenses prennent de plus en plus de place au sein du panier alimentaire : c'est le cas des plats préparés (pizza surgelées, desserts lactés, purée en poudre) : + 4,4 % par an en volume par habitant, des produits sucrés : + 1,2 %, et des boissons non alcoolisées.

En 1960, 86 % de la consommation alimentaire se faisait au domicile, les 14 % restant étant dépensé dans les restaurants, cantines, débits de boissons, etc. En 2014, la consommation alimentaire à domicile ne représente plus que 75 % du budget alimentaire.

Logiquement, on observe une réduction du temps de préparation des repas à domicile (- 25 % entre 1986 et 2010).

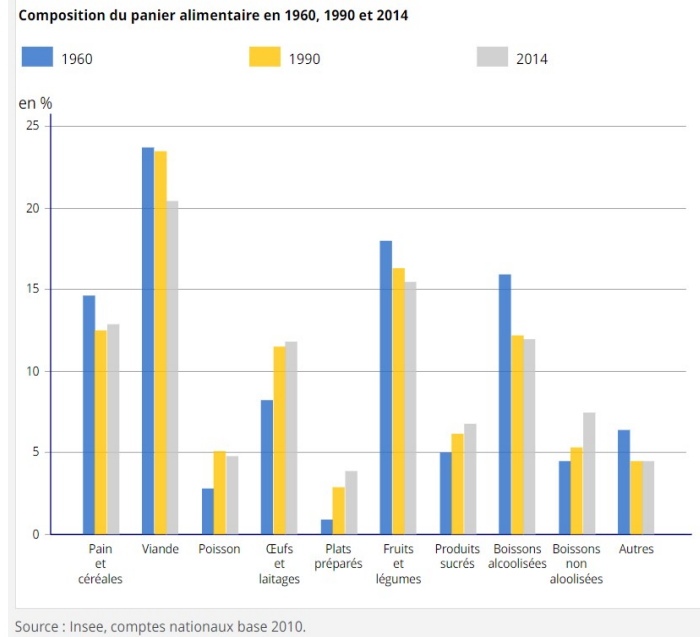


Figure 6: Evolution de la composition du panier alimentaire français
Source : « Cinquante ans de consommation alimentaire », Insee Première N°1568, 2015, <https://www.insee.fr/fr/statistiques/1379769>

La restauration en Lozère

D'après une enquête menée par le Département de la Lozère durant l'été 2022, 239 établissements proposent de la restauration collective en Lozère, pour environ 17 400 repas servis quotidiennement.

40 % des établissements sont exploités en régie directe, ce qui est facilitant pour pouvoir choisir ses approvisionnements.

Ces établissements en régie directe procurent par ailleurs 84 % des repas (voir Figure 7).

Par extrapolation, la restauration collective fournirait approximativement 13 % des repas consommés en Lozère³. Les établissements de restauration collective en régie directe fournissent donc 11 % des repas consommés en Lozère.

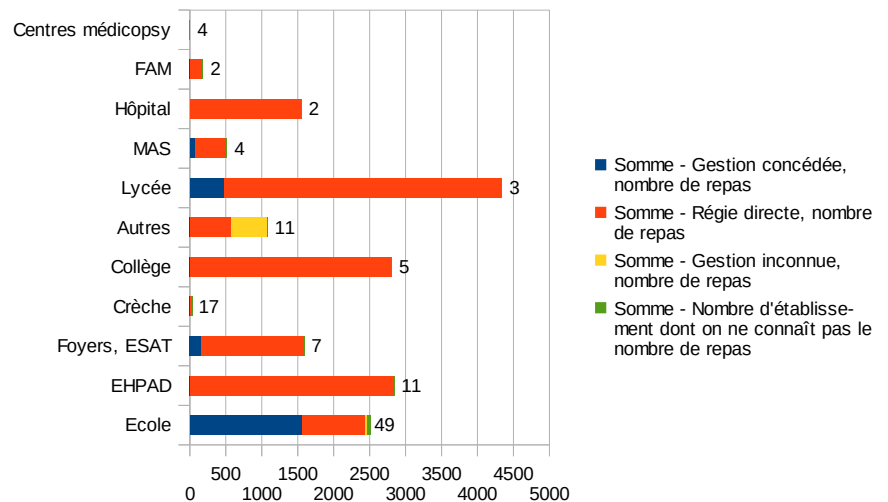


Figure 7: Nombre de repas par jour par type de structures avec restaurants collectifs en Lozère

Source : enquête du Département, été 2022.

Les chiffres affichés en bout des colonnes indiquent le nombre d'établissement dont on ne connaît pas le nombre de repas, par exemple : 49 écoles.

La case « Autre » comprend les centres d'accueil social, centres de loisirs, et autres centres d'accueils spécialisés.

Définitions : La régie directe est un mode de gestion d'un service public qui consiste en la prise en charge directe du fonctionnement de ce service par la personne publique qui l'a créé, avec ses propres moyens et ses propres agents. Elle s'oppose ainsi à la gestion concédée du service public, où la gestion du service est cédée à une entreprise extérieure.

La restauration commerciale comporte 868

établissements et fournit 11 % des emplois de la filière alimentaire, d'après les données du RCS et du RM, 2022.

³ Détails du calcul : en comptant 1 repas par jour et par personne pour 181 jours d'école pour les restaurants scolaires, 2 repas par jour par personne et 365 jours d'ouverture pour les établissements médico-sociaux, et un calcul personnalisé pour les établissements « Autres », il y aurait environ 7,3 millions de repas servis en restauration collective par an. 76 648 habitants, mangeant 2 repas par jours durant 365 jours, consomment approximativement 56 millions de repas par an.

DIAGNOSTIC

Une tendance de fond de l'augmentation de la précarité alimentaire, exacerbée par l'inflation

Le volume des achats de produits alimentaires des ménages a baissé de près de 8 % entre juillet 2022 et juillet 2023, selon l'Insee (Source : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/7662762#graphique-conso-biens-g2-fr>). Les prix des produits alimentaires ont augmenté de plus de 11 % sur un an en août 2023.

Conséquence directe, une augmentation de la précarité alimentaire : en novembre 2022, 16 % de la population française ne mangeait pas à sa faim, un chiffre en hausse de quatre points par rapport à juillet 2022, selon une enquête publiée en mai 2023 par le Crédoc (Centre de recherche pour l'observation et les conditions de vie)

Le Crédoc estime par ailleurs que 45 % de la population subit une insuffisance alimentaire qualitative ; c'est-à-dire que ces personnes ont « assez à manger, mais pas toujours les aliments » qu'elles souhaiteraient manger. Les Banques alimentaires ont vu le nombre de recourants à leurs services augmenter de 9 % en un an, et tripler en 10 ans.

Le budget des consommateurs lozériens est plus faible qu'au niveau national

Il y a plus de personnes avec peu de ressources en Lozère qu'au niveau national : le taux de pauvreté des ménages lozériens est légèrement plus élevé que celui de la France métropolitaine (voir Figure 8).

La moyenne des ressources des foyers lozériens est inférieure à la moyenne nationale : la part des ménages fiscaux imposés en Lozère est plus faible de 9 points (voir Figure 8).

Indicateurs	Lozère	France métropolitaine
Nombre de ménages fiscaux	33 717	28 227 994
Part des ménages fiscaux imposés (%)	42,6	51,1
Médiane du niveau de vie (€)	20 940	22 400
Taux de pauvreté (%)	14,9	14,4

Figure 8: Indicateurs de revenus

Source :

<https://statistiques-locales.insee.fr/#c=report&chapter=compar&report=r01&selgeo1=dep.48&selgeo2=metro.1>

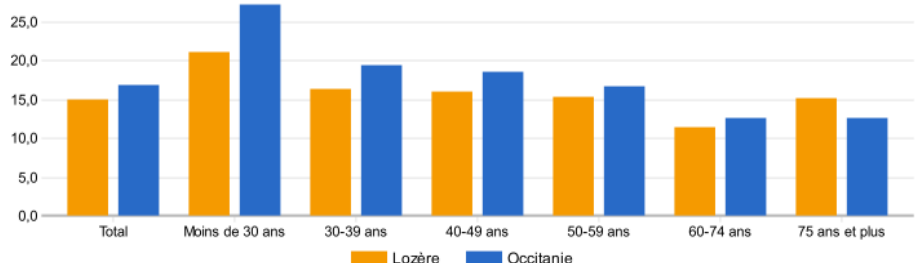
En conséquence, la médiane de niveau de vie est inférieure de 1 460 € par rapport au niveau national. (voir Figure Erreur : source de la référence non trouvée).

Hors profession agricole, le salaire-horaire net horaire moyen des lozériens est de 12,7€ contre 16,4€ en France, secteur privé et publique (Source : <https://statistiques-locales.insee.fr/#c=report&chapter=salrevact&report=r03>).

Les plus âgés sont les plus fragiles

Il est à noter que le taux de pauvreté des personnes âgées de plus de 75 ans en Lozère est plus élevé que celui l'ensemble de l'Occitanie (voir Figure 9), et cela se vérifie également au niveau national.

Cela s'explique potentiellement par le fait que le niveau de vie, déjà plus faible en Lozère, se réduit encore plus à la retraite ; et par le fait que la Lozère compte plus de personnes âgées que l'Occitanie. En 2018, on comptait 120 personnes de plus de 65 ans pour 100 jeunes de moins de 20 ans en Lozère, contre 99 pour 100 en Occitanie (Source : Portrait de Territoire, CREA I ORS, décembre 2022).



Source : Insee, Fichier localisé social et fiscal (Filosofi) et Enquête 'Budget de Famille 2017 (extension DOM)' pour la Guadeloupe, la Guyane et Mayotte - 2020

Figure 9: Taux de pauvreté par tranche d'âge, en %

Source :

<https://statistiques-locales.insee.fr/#c=report&chapter=compar&report=r01&selgeo1=dep.48&selgeo2=metro.1>

DIAGNOSTIC

- LA CONSOMMATION EN LOZÈRE - 5

Une part consacrée à l'alimentaire plus faible qu'au niveau national

Les ménages lozériens dépensent 11 745 € par an pour leurs consommations courantes (alimentaires et non alimentaires). La moyenne nationale est de 12 950 € (Source : Etude CCI Lozère – cabinet Aid – 2023).

Cependant, la répartition des dépenses annuelles de consommation des ménages de la Lozère est identique aux ménages français (voir Figure 10). Chaque ménage lozérien consacre en moyenne 52 % de son budget de consommation à l'alimentation, comme les ménages français en moyenne.

Pour les lozériens, cela représente 6 107 € par an, pour les ménages français 6 734 €, soit 600 € de plus environ.

Les effets d'une alimentation sous-optimale

Une alimentation sous optimale est une alimentation caractérisée par une faible consommation de fruits, de légumes, de fibres alimentaires et de produits laitiers, ainsi que d'une consommation trop élevée de viandes rouges et surtout de viandes transformées.

Une alimentation sous optimale a été associée à une augmentation du risque de nombreux cancers (Source : https://gco.iarc.fr/includes/PAF/PAF_FR_report.pdf).

Une alimentation sous-optimale affecte également le risque de maladies cardiovasculaires, de diabète et de maladies rénales chroniques.

En France, en 2015, près de 19 000 nouveaux cas de cancer étaient attribuables à une alimentation sous-optimale, soit 5,4 % des nouveaux cas de cancer.

Les effets du surpoids et de l'obésité

Le surpoids et l'obésité sont des facteurs de risque connus pour le développement de nombreux cancers également (Source : https://gco.iarc.fr/includes/PAF/PAF_FR_report.pdf).

Le taux d'obésité de l'Occitanie est plus faible d'1,5 points par rapport à la moyenne nationale (15,5 % de la population régionale contre 17 % au niveau national (Source : <https://www.senat.fr/rap/r21-744/r21-7441.pdf>).

Chez les personnes âgées de 30 ans et plus en France, en 2015, 18 600 nouveaux cas de cancer étaient attribuables au surpoids et à l'obésité, soit 5,4 % des nouveaux cas de cancer, toutes localisations confondues.

Épidémiologie en Lozère

Selon une étude « portait de territoire/Lozère », de décembre 2022, réalisée par le CREAI ORS (Centre Régional d'Etudes, d'Actions et d'Informations en faveur des personnes en situation de vulnérabilité, Observatoire Régional de la Santé) le taux de prévalence du diabète en Lozère est inférieur à la moyenne nationale (4,96 % contre 5,41 %).

Le taux de décès par cancer, tous cancers confondus (colon, sein, poumons...) en Lozère est équivalent au taux français.

En revanche, le département de la Lozère présente une surmortalité significative concernant les maladies cardiovasculaires, qui représentent 27 % du total des décès en Lozère (voir Figure 11).

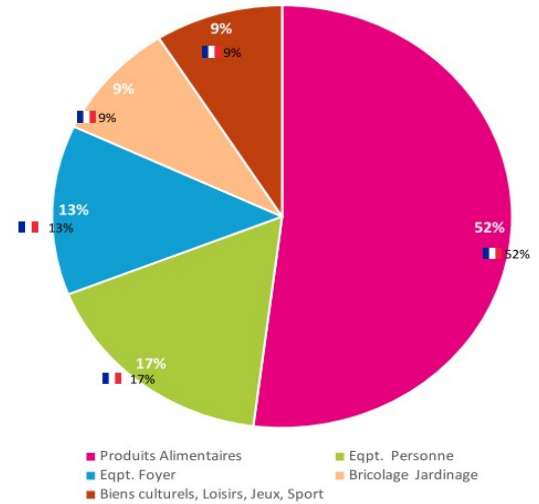
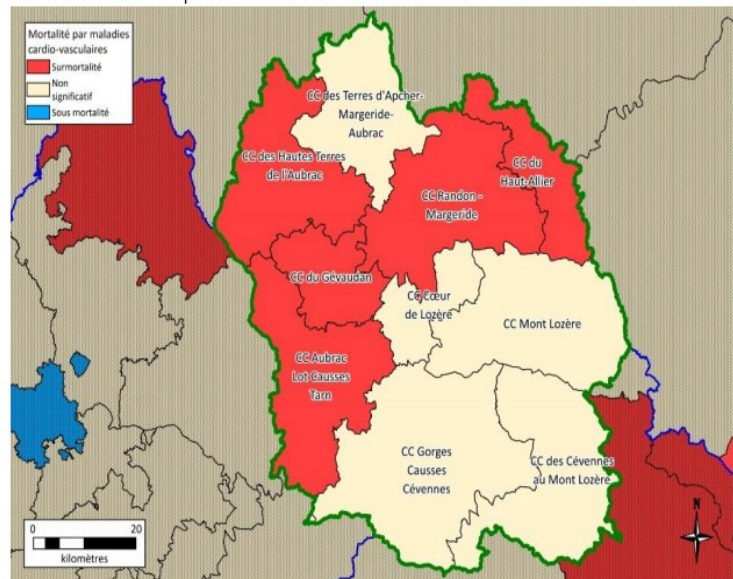


Figure 10: Répartition des dépenses annuelles de consommation des ménages lozériens et comparaison avec la France (drapeau français)
Source : Etude CCI Lozère – cabinet Aid – 2023

Carte 39 : Mortalité par maladies cardiovasculaires entre 2013 et 2017



Source : Inserm – CépiDc 2013-2017, Insee – RP 2018
Exploitation : CREAI-ORS Occitanie

Figure 11: Mortalité par maladies cardiovasculaires entre 2013 et 2017
Source : « portait de territoire/Lozère » décembre 2022, CREAI ORS

e. Analyse-synthèse du diagnostic : le foncier

Les forces, faiblesses, menaces et opportunités qui pèsent sur le système alimentaire lozériens sont présentés ci après.

Secteur	FORCES	FAIBLESSES
LE FONCIER	Un taux d'artificialisation plus faible que les départements limitrophes (51 hectares / an en moyenne)	Un marché foncier agricole concurrentiel et/ou peu actif
		L'installation des nouveaux ménages consomme plus d'hectares naturel, agricole et forestier que dans les départements limitrophes

e. Analyse-synthèse du diagnostic : les agriculteurs

Secteur	FORCES	FAIBLESSES
LES AGRICULTEURS	Une activité et une population agricole plus présente qu'au niveau national	Une vague de départ à la retraite à anticiper
	Un rythme de disparition des exploitations agricoles plus faible qu'au niveau national	Une activité agricole générant un niveau de vie médian inférieur à celui des ménages français
	OPPORTUNITÉS	MENACES
	Des pratiques extensives en cohérence avec une agriculture durable	Un mouvement de concentration foncière et économique Une diminution de la main d'œuvre agricole

e. Analyse-synthèse du diagnostic : la production agricole

Secteur	FORCES	FAIBLESSES
<p style="text-align: center;">LA PRODUCTION AGRICOLE</p>	<p>Une qualité reconnue par des labels officiels pour de nombreuses exploitations agricoles</p>	<p>Un territoire de montagne où les zones propices aux productions végétales sont rares</p>
	<p>De nombreuses marques permettant de distinguer les produits lozériens</p>	<p style="text-align: center;">MENACES</p> <p>Un manque de diversité dans les productions (peu de maraîchage et d'arboriculture)</p>
	<p>Un territoire bien préservé des pollutions phytosanitaires</p>	

e. Analyse-synthèse du diagnostic : la transformation

Secteur	FORCES	FAIBLESSES
LA TRANSFORMATION	Un nombre d'équipement de transformation important par rapport au nombre d'exploitation agricoles	Une faible densité d'exploitation agricole, ce qui implique une difficulté à rendre rentable tout nouvel outil de transformation ; et de longues distances à parcourir pour les agriculteurs souhaitant transformer leurs produits

e. Analyse-synthèse du diagnostic : la distribution

Secteur	FORCES	FAIBLESSES
LA DISTRIBUTION	<p>Un maillage important de petits commerces, qui sont bien utilisés par les lozériens</p>	<p>47 % de la population lozérienne dépendante de la voiture pour faire ses achats alimentaires</p>
	<p>Un nombre de points de distribution en circuits courts pour 10 000 habitants important par rapport à la moyenne nationale.</p>	<p>Une difficulté de certains points de vente en circuits courts à se maintenir.</p>
	OPPORTUNITÉS	MENACES
	<p>Un nombre de points de distribution en circuits courts pour 10 000 habitants important par rapport à la moyenne nationale.</p>	<p>Une diminution du nombre de points de vente alimentaire entre 2015 et 2020</p>

e. Analyse-synthèse du diagnostic : la consommation

Secteur	FORCES	FAIBLESSES
<p style="text-align: center;">LA CONSOMMATION (1)</p>	<p>Une excellente image des produits lozériens auprès de la population</p>	<p>Le niveau de vie médian des ménages lozériens plus faibles qu'au niveau national (- 1500 €/ an en moyenne)</p>
	<p>Les dépenses alimentaires se font en Lozère à 94 %</p>	<p>Les lozériens de plus de 75 ans sont les plus susceptibles d'être en situation de précarité</p> <p>Les ménages lozériens consacrent 600 € de moins à leur alimentation que les ménages français, en moyenne, par an</p>

e. Analyse-synthèse du diagnostic : la consommation (suite)

Secteur	OPPORTUNITÉS	MENACES
LA CONSOMMATION (2)		Une auto-production présente en Lozère, mais potentiellement en baisse
	Un budget alimentaire national qui a augmenté de 80 % entre 1960 et 2007	La hausse des prix alimentaires est inférieure à l'inflation, entre 1960 et 2007
		-25% de temps de préparation des repas à domicile entre 1986 et 2010
		Un contexte inflationniste important avec une précarité alimentaire qui augmente

e. Analyse-synthèse du diagnostic : gaspillage et énergie

Secteur	FORCES	FAIBLESSES
GASPILLAGE ET ÉNERGIE	Un gaspillage alimentaire plutôt faible dans les collèges	La consommation énergétique de l'agriculture augmente régulièrement depuis les années 70
		Le secteur alimentaire consomme 1/5 de l'énergie annuelle consommée par la France
		1/3 de l'alimentation produite dans le monde est jetée, et avec elle, autant d'énergie consommée en pure perte, et de GES émis pour « rien ». Toutes les étapes de la chaîne alimentaire sont concernées.

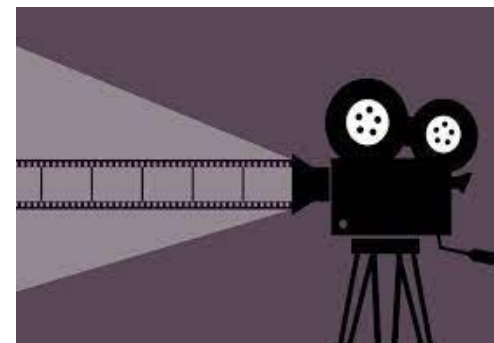


III – DIAGNOSTIC

2 – LA PERCEPTION DE LA POPULATION LOZÉRIENNE

Le questionnaire en ligne lancé par le Département en juin et juillet 2022 auprès de tous les lozériens et les **débats** organisés lors des projections des films dans le cadre du mois du film documentaire ont permis d'identifier les questions, les problèmes, les enjeux que les lozérien(ne)s posent sur l'alimentation.

Il s'agissait d'identifier le niveau de conscience de chacun(e) et les enjeux communs.



a. Le questionnaire en ligne

a.1. Le profil des répondant(e)s

72 % des répondants sont des femmes.

D'après l'Insee, en 2006, les femmes consacraient 2 fois plus de temps à la cuisine que les hommes et 30 % de temps aux courses de plus que les hommes.

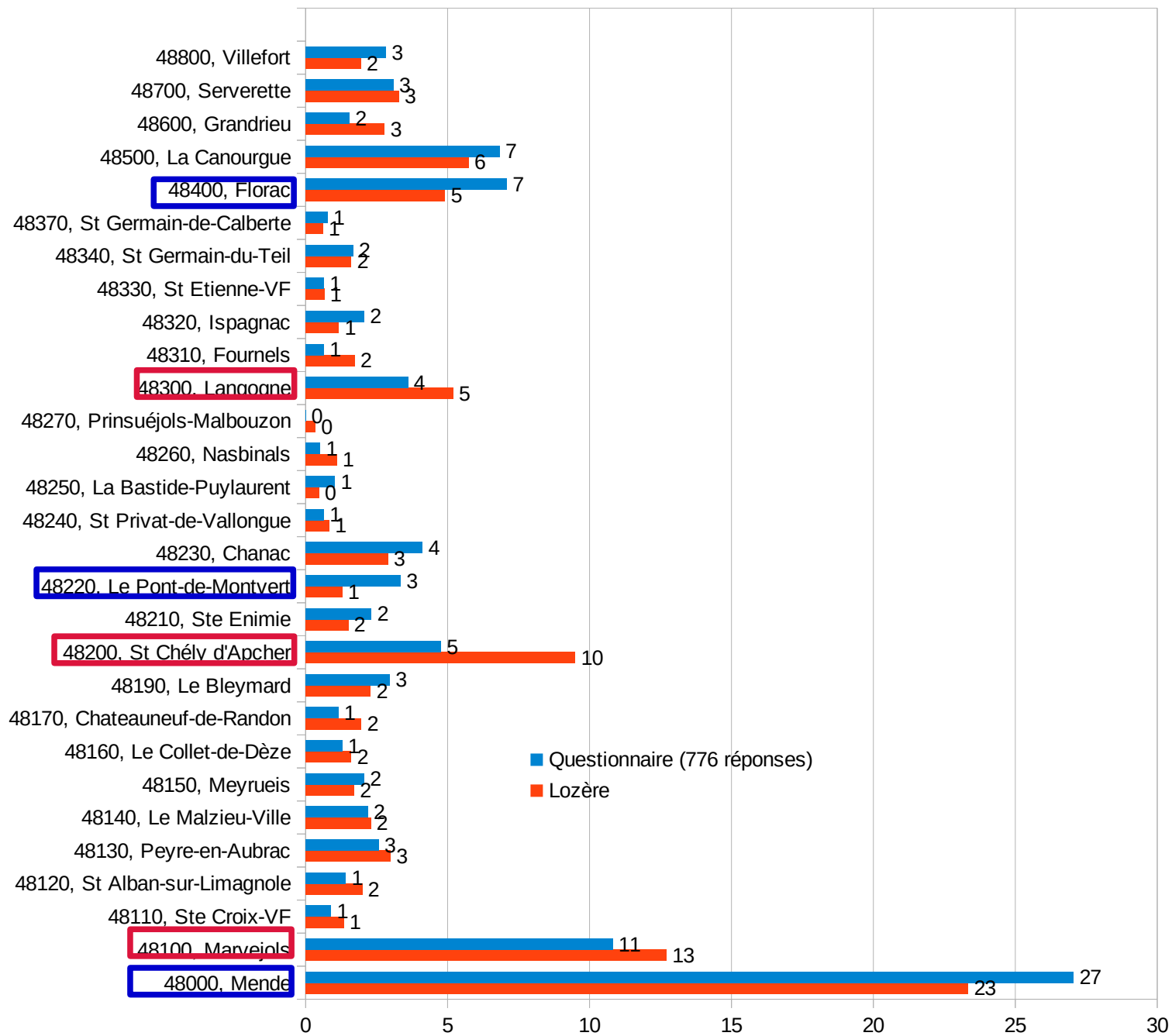
Des données plus récentes n'indiquent pas une nette évolution dans cette répartition des tâches.

Ce taux de réponse, au niveau du département, n'est donc pas surprenant et vient souligner l'écart d'investissement dans l'alimentation quotidienne des ménages.

Les répondants sont répartis de façon assez équitable sur la Lozère, avec cependant une sur-représentation d'habitants de l'agglomération de Mende et du sud Lozère (Pont-de-Montvert et Florac), et une sous représentation des autres pôles de consommation principaux : Saint-Chély, Marvejols et Langogne (voir graphique en diapositive suivante).

Lieu d'habitation des répondant(e)s par code postal

Comparaison questionnaire/lozère - analyse en pourcentages

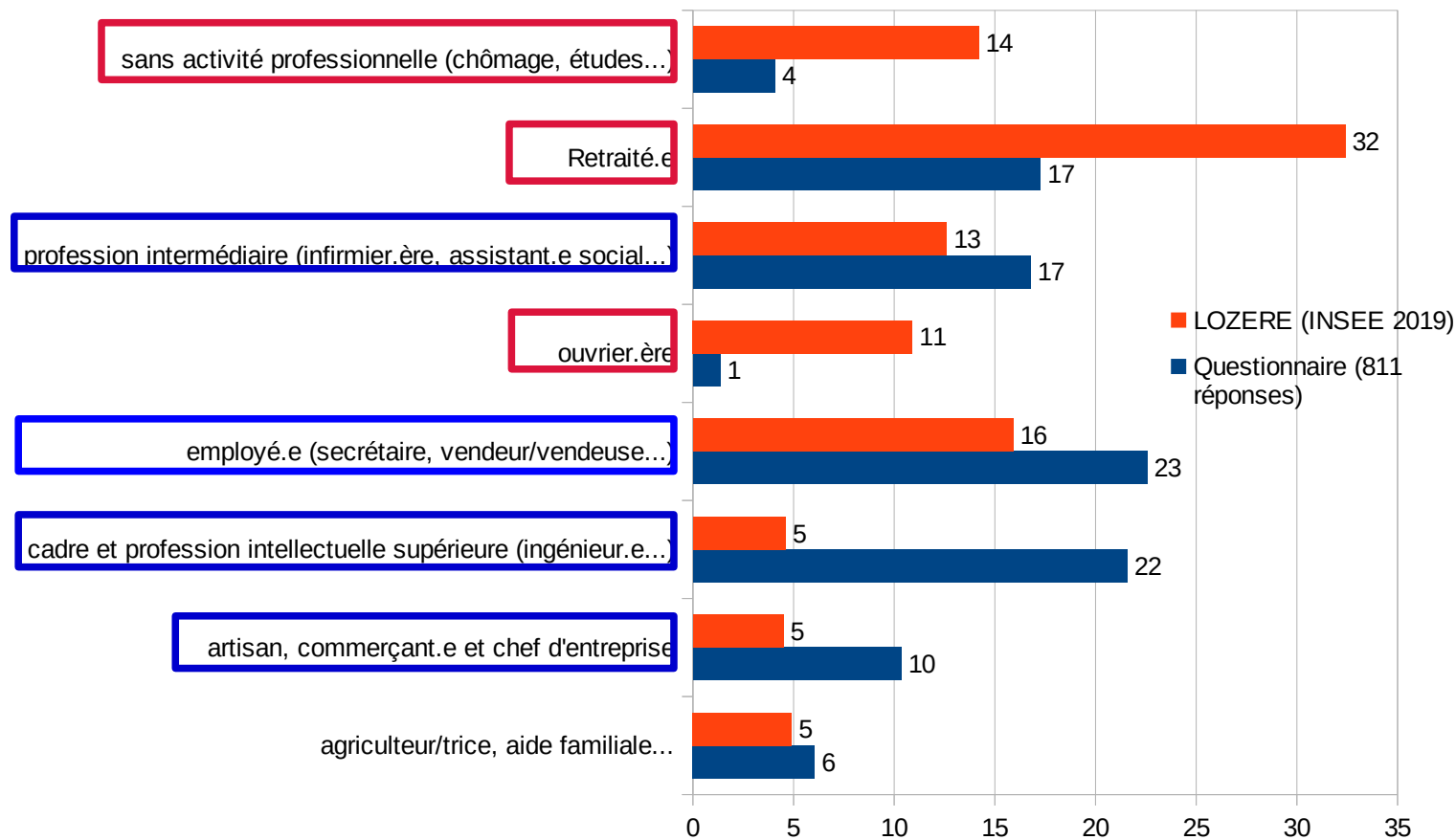


On note également une sur-représentation des catégories socio-professionnelles supérieures, et une sous-représentation des retraité(e)s, ouvrier(ère)s, ou des personnes sans activité professionnelle (voir graphique diapositive suivante).

Ce biais est certainement dû au mode de diffusion de ce questionnaire (en ligne), malgré un effort effectué sur la distribution du questionnaire papier au sein des Maisons France Service.

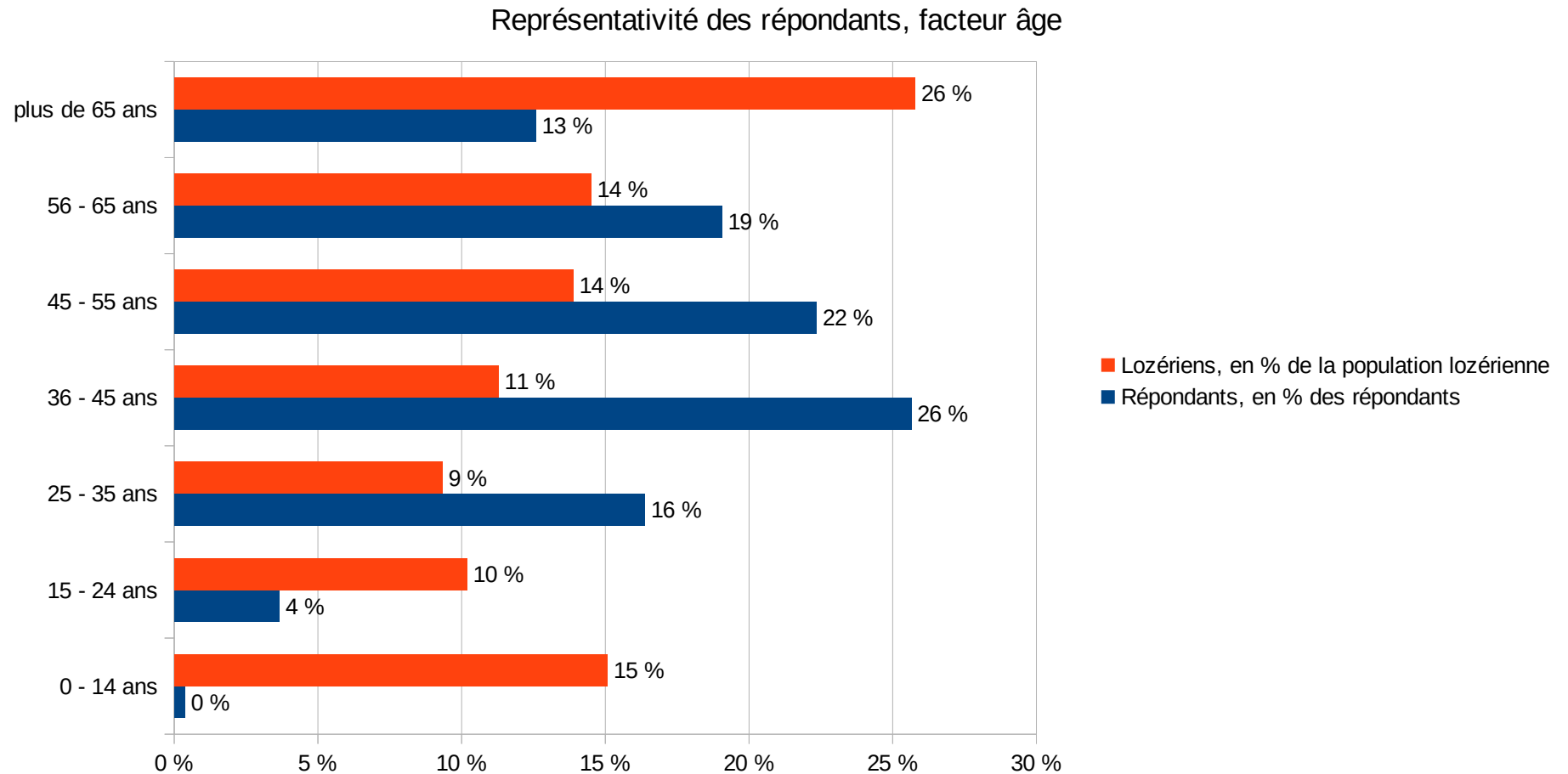
Catégories Socio Professionnelles des répondant(e)s

811 réponses sur 830 répondant(e)s
Analyse en pourcentages



Nomenclature utilisée pour les catégories socioprofessionnelles : nomenclature statistique INSEE en vigueur de 1982.

Enfin, on note une sur-représentation des 25-65 ans, et une sous-représentation des plus jeunes et des plus âgés.



a.2. Réponses à la question 1. « Mieux manger, pour vous, c'est quoi ? »

830 personnes ont répondu à cette première question.

La première caractéristique qui ressort est : « C'est manger local », pour 47 % des répondants (398 réponses).

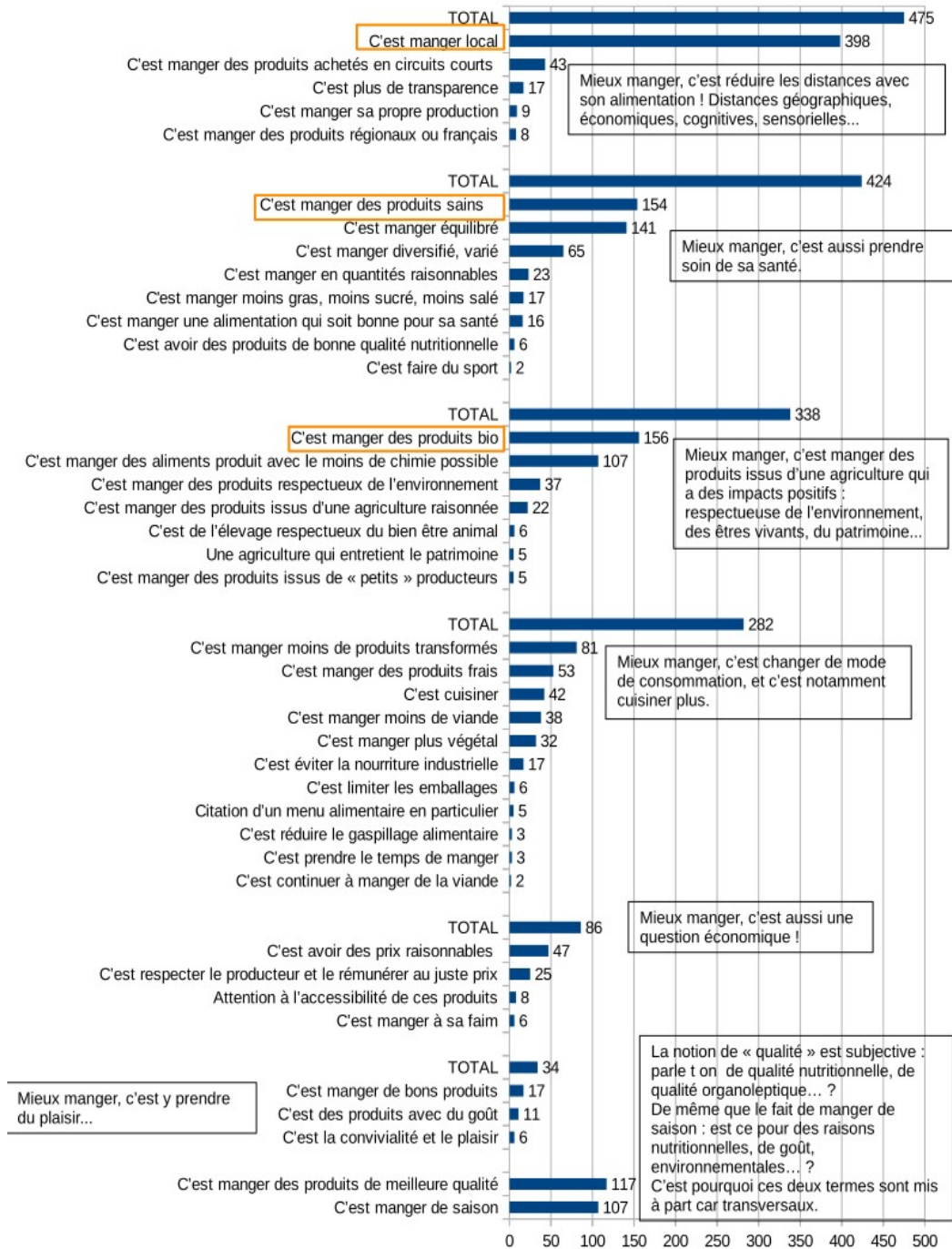
Vient ensuite la réponse « C'est manger bio » pour 19 % des réponses, puis « C'est manger sain », pour 18,5 % des réponses.

Le consensus n'est pas aussi franc que pour la caractéristique locale des produits.

Les réponses à cette question ouverte ont été analysées et regroupées par thématiques, voir graphique diapositive suivante.

Q1. "Mieux manger", pour vous, c'est quoi?

830 réponses sur 830 répondant(e)s. Analyse par regroupement thématique - question ouverte-



Mieux manger, c'est réduire les distances avec son alimentation ! Distances géographiques, économiques, cognitives, sensorielles...

Mieux manger, c'est aussi prendre soin de sa santé.

Mieux manger, c'est manger des produits issus d'une agriculture qui a des impacts positifs : respectueuse de l'environnement, des êtres vivants, du patrimoine...

Mieux manger, c'est changer de mode de consommation, et c'est notamment cuisiner plus.

Mieux manger, c'est aussi une question économique !

Mieux manger, c'est y prendre du plaisir...

La notion de « qualité » est subjective : parle t on de qualité nutritionnelle, de qualité organoleptique... ? De même que le fait de manger de saison : est ce pour des raisons nutritionnelles, de goût, environnementales... ? C'est pourquoi ces deux termes sont mis à part car transversaux.

a.3. Réponses à la question 3. « Quel est pour vous le principal problème concernant l'alimentation en Lozère aujourd'hui? »

777 personnes ont répondu à cette deuxième question.

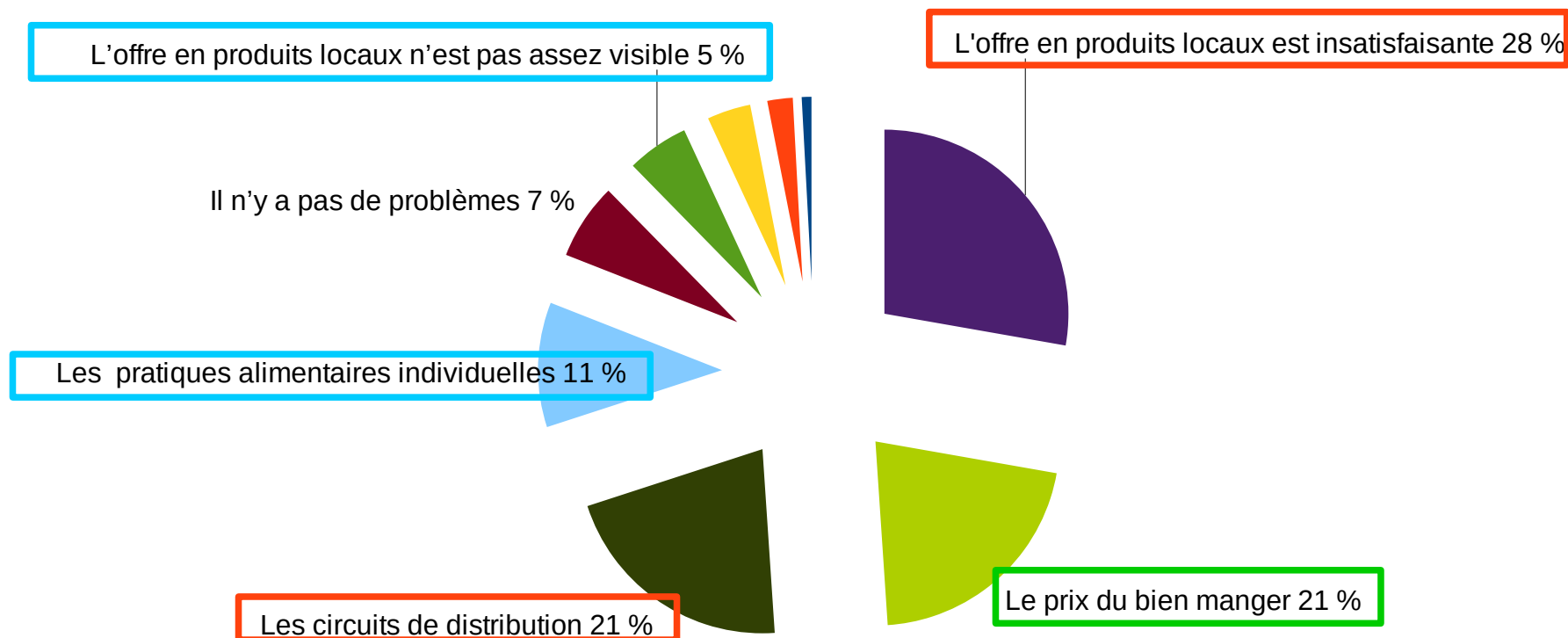
Les réponses à cette question ouverte ont été analysées et regroupées par thématiques. Le problème est résumé par certains répondants par la phrase : « les produits de qualité ne sont pas assez accessibles ».

En effet, l'accessibilité, c'est à la fois :

- Une accessibilité physique, c'est-à-dire avoir assez d'offre en produits locaux, et qu'ils soient présents dans les circuits de distribution - encadré en rouge dans le graphique de la diapositive suivante ;
- Une accessibilité économique - encadré en vert ;
- Un accès à l'information et à la sensibilisation - encadré en bleu.

Q2. Quel est pour vous le principal problème concernant l'alimentation en Lozère aujourd'hui?

777 réponses sur 830



Il est notable que 14 % des répondant(e)s ont indiqué qu'il n'y avait pas assez de légumes locaux, et que 10 % des répondants indiquent qu'il n'y a pas assez de fruits locaux. Leur réponse a été classée dans la catégorie « L'offre en produits locaux est insatisfaisante » .

a.4. Réponses à la question 3. « Mieux manger en Lozère : que faudrait-il faire ? »

776 personnes ont répondu à cette troisième question.

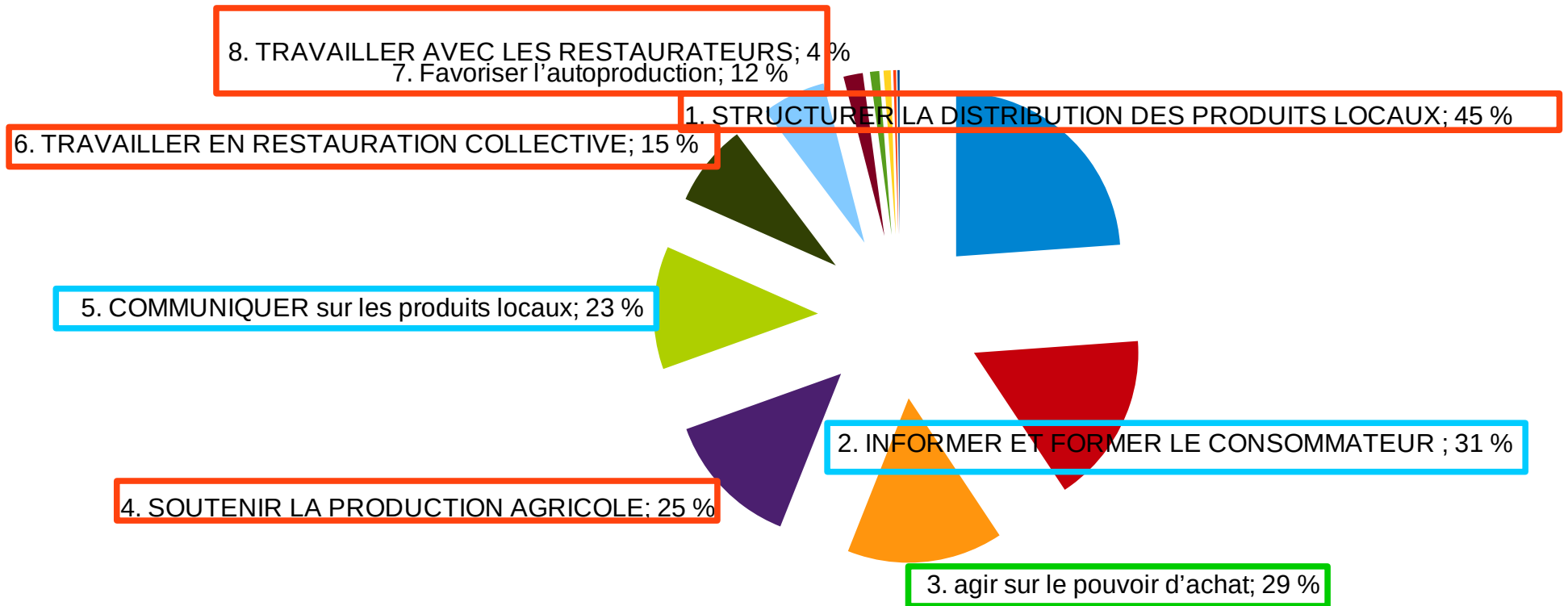
Les réponses à cette question ouverte ont aussi été analysées et regroupées par thématiques.

Les 3 principaux axes de travail sont :

- développer l'accessibilité physique (encadré en rouge dans le graphique de la diapositive suivante)
- développer l'accessibilité économique (encadré en vert),
- mieux informer et sensibiliser la population (encadré en bleu).

Q3. Mieux manger en Lozère : que faudrait il faire ?

776 réponses / 830 (93%)



b. Les débats suite aux projections de films

Les profils très divers de ces personnes, venues en famille pour certaines, pour se détendre, ont permis de se faire une bonne opinion de l'état d'esprit des lozérien(ne)s au sujet de leur alimentation.

Les échanges entre participants ont finalement tous cherché à répondre à la question suivante :

« Quel système agricole et alimentaire viable pour répondre au double paradoxe : (1) produire en quantité pour nourrir la population, et en qualité pour préserver l'environnement, le climat, la biodiversité et la santé ; (2) permettre une juste rémunération des producteurs, tout en étant économiquement accessible à tous? ».

La qualité de vie des agriculteurs a souvent été abordé. Les participants ont indiqué qu'une juste rémunération permettrait aux agriculteurs d'améliorer leur qualité de vie, en leur donnant les moyens financiers d'embaucher.

L'enjeu du réchauffement climatique et de l'épuisement des ressources pétrolières ont également été évoqués. Les alternatives agricoles proposées dans les films ont fait l'objet de vives critiques de la part d'une partie du public, notamment les plus ruraux. La critique tenait principalement à la viabilité économique, à la vivabilité sociale (temps de travail) et à la capacité à ces systèmes à « nourrir le monde ».

L'enjeu, de l'avis de tous, est « d'embarquer tout le monde », en évitant de stigmatiser certains agriculteurs par rapport à d'autres et d'idéaliser des modèles alternatifs ou l'agriculture « d'avant ».

Dans le même temps, les participants indiquent qu'il faut accompagner les lozériens à se questionner et à dialoguer pour faire évoluer leurs façons de penser et interroger leurs certitudes.

D'autres enjeux sont revenus régulièrement.

Pour l'agriculture, les sujets étaient principalement l'accès au foncier, l'accompagnement technique des agriculteurs vers un système compatible avec le changement climatique et la réduction des énergies fossiles, la PAC, l'accompagnement à l'installation, la formation et l'échange entre pairs, la perte des savoirs faire traditionnels, les outils de transformation, l'entraide, la fierté et la liberté d'être agriculteur, la lourdeur administrative...

Concernant l'alimentation, les sujets étaient l'importance du lien entre consommateurs et producteurs, le développement des circuits courts, la restauration collective, la lisibilité des labels, l'inter-connaissance entre ruraux et urbains, l'éducation du consommateur...

Au-delà de ces sujets de discussion, tous les débats ont convergé, au final, dans une même direction :

1 - le besoin de développer les circuits-courts et la consommation de produits locaux,

2 - dans une logique de relation vertueuse entre consommateurs et producteurs, au point de vue social et économique,

3 - avec en toile de fond, une excellente image des produits lozériens, par les lozériens eux-mêmes.

c. La perception des enjeux, par les lozérien(ne)s

Ces deux étapes de concertation permettent d'identifier qu'une très grande partie de lozérien(ne)s sont désireux et convaincus de l'importance de privilégier les produits locaux dans leur alimentation, si possible en circuits courts.

Pour cela, les problèmes identifiés par la concertation sont le **manque d'offre en produits locaux**, surtout en maraîchage, mais aussi en outils de transformation, le besoin de faciliter l'accès au foncier, et de développer l'auto-production.

Il y a aussi besoin de **développer l'accès physique** de l'offre ; c'est-à-dire la distribution des produits locaux dans les commerces, les restaurants, et de considérer également le problème de la logistique.

Un autre sujet et non des moindres est de développer **l'accès financier** des produits locaux, en s'intéressant notamment à la question de la précarité alimentaire.

Enfin, il s'agit de **sensibiliser, former et informer** les consommateurs et les acheteurs sur les sujets de l'alimentation.

Au-delà de ce consensus, ces deux étapes de concertation ont permis d'identifier que la question du modèle agricole et alimentaire à développer fait débat.

La faisabilité d'un modèle vertueux en tous points de vue et adapté aux enjeux de demain pose question, et nécessite une expertise technique pointue et transversale.

Par ailleurs, le pouvoir d'action local sur ce sujet est en partie limité. En effet, le système alimentaire français est sous forte influence européenne, et même mondiale, que ce soit via la PAC ou les importations alimentaires (20 % de l'alimentation des français).

Enfin, le développement d'un nouveau modèle nécessite une coordination de tous les acteurs.

Cela implique la volonté de travailler ensemble, de partager une gouvernance, mais aussi de s'être mis d'accord sur une vision commune et de se mettre en route sur cette voie du changement, nécessaire sur le long terme, mais certainement coûteuse à mettre en place sur le court terme.



IV - STRATÉGIE

a. Sur le modèle agricole et alimentaire à développer

Comme évoqué précédemment, la faisabilité d'un système alimentaire plus durable pose question.

Par ailleurs, sa définition est très différente en fonction des acteurs, de leur niveau de connaissance et des enjeux perçus. Elle peut être également en totale contradiction.

Attaquer ce sujet nécessite donc une expertise poussée : la durabilité de l'alimentation est un sujet très transversal, il faut maîtriser une grande quantité de savoirs techniques pour avoir un avis éclairé sur les problèmes et les solutions.

Mais il faut aussi bien comprendre le fonctionnement du système alimentaire, désormais mondial, pour pouvoir identifier les leviers d'action des acteurs locaux.

Pour pouvoir agir sur la durabilité du système alimentaire, il est donc nécessaire de renforcer :

1 - l'information et les connaissances de tous les acteurs de l'alimentation sur les enjeux à venir, en se faisant accompagner si besoin d'une expertise sur le sujet,

2 - la solidarité entre acteurs, la conscience que chaque maillon du système alimentaire est relié aux autres et en dépend ; et donc, la coordination des acteurs, si besoin par un chef de file.

La mise en œuvre d'actions concrètes vont permettre de créer une gouvernance locale.

b. L'utilisation du consensus

Le travail de concertation s'est concentré sur le consensus « Développer l'accessibilité des produits locaux ».

Le plan d'action qui en ressort se compose de plusieurs actions opérationnelles, formulées par les acteurs de l'alimentation eux-mêmes lors des réunions thématiques et soumises à l'avis des citoyens lors des concertations de territoire.

La mise en œuvre de ce plan d'actions aura deux impacts :

- développer concrètement l'accès des produits locaux,
- préparer le terrain pour être capable de converger ensemble vers un modèle alimentaire durable, via l'information de tous les acteurs de l'alimentation sur les enjeux à venir et la mise en œuvre d'une gouvernance entre acteurs alimentaires, c'est-à-dire d'un outil de coordination.

Afin de prolonger la démarche, une action, ajoutée au plan d'actions, consiste à creuser cette question de la durabilité du système alimentaire via l'angle suivant : « Définir collectivement le système à mettre en place en partant des moyens d'actions des acteurs volontaires ».

c. L'ambition générale :

L'objectif du PAT est bien de relocaliser un système alimentaire plus durable, au cœur de la stratégie présentée sur la diapositive suivante.

e. Les deux grands axes :

- développer concrètement l'accès des produits locaux,
- converger ensemble vers un modèle alimentaire durable.

f. Plusieurs enjeux :

Développer la demande

- Permettre la prise de conscience, la compréhension et le passage à l'action des acheteurs, pour l'adoption durable d'habitudes alimentaires conscientes et choisies.

Développer l'accessibilité économique

- Permettre à chacun(e) d'avoir accès à une alimentation saine, fraîche et locale.

Développer l'accessibilité physique

- Favoriser l'engagement des acteurs (producteurs, consommateurs, distributeurs, transformateurs, logistique) pour produire, vendre, consommer plus de produits locaux,
- Augmenter la part de produits locaux dans les restaurants et favoriser le lien entre producteurs et restaurants,
- Développer les circuits courts de proximité,
- Accompagner les producteurs et les acheteurs (groupements..) pour optimiser le coût et le temps liés à la logistique.

Développer l'offre

- Développer l'auto-production alimentaire,
- Optimiser et créer les outils de transformation en fonction des demandes et des besoins des acteurs (du consommateur au producteur),
- Lever les freins à l'accès au foncier pour l'installation, la diversification, la relocalisation de la production alimentaire durable,
- Structurer et organiser une filière maraîchère (du producteur au consommateur) durable et locale.

Interroger le système souhaitable pour répondre aux enjeux actuels

- Définir collectivement le système à mettre en place en partant des moyens d'actions des acteurs volontaires.



V - PLAN D'ACTION

L'objectif du PAT est bien de relocaliser un système alimentaire plus durable, au cœur de la stratégie présentée dans la diapositive suivante.

Sur l'enjeu consensuel du développement de l'accessibilité des produits locaux issu du questionnaire et des débats il a été décidé en copil interne de travailler sur les quatre axes suivants :

- 1- développer la demande,
- 2- développer l'accessibilité financière,
- 3- développer l'accessibilité physique,
- 4- développer l'offre.

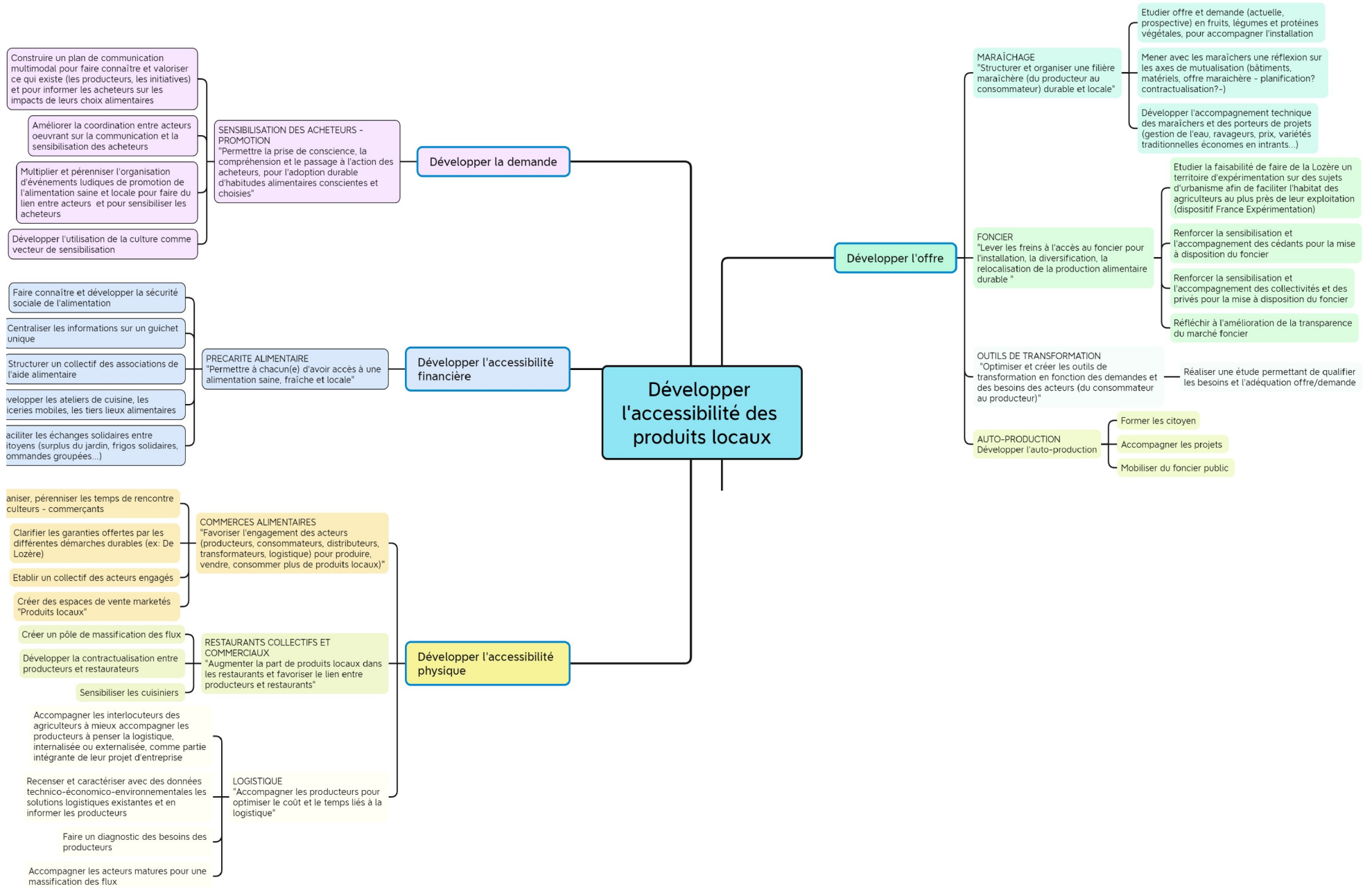
Pour ce faire, 8 réunions thématiques ont été organisées :

- la logistique,
- la sensibilisation des consommateurs,
- les restaurants collectifs et commerciaux,
- les commerces alimentaires,
- la précarité alimentaire,
- le foncier,
- le maraîchage,
- les outils de transformation.

Au cours de ces réunions thématiques, des défis ont été formulés par le groupe de travail et des actions pour répondre aux défis ont été proposées et priorisées.

La vision des ces 32 actions est présentée ci-après.

1 – Globalité des actions proposées à l'issue des réunions thématiques



2- Explicitation de la structuration de la carte mentale

Thème et défi formulé
en réunion thématique

Construire un plan de communication multimodal pour faire connaître et valoriser ce qui existe (les producteurs, les initiatives) et pour informer les acheteurs sur les impacts de leurs choix alimentaires

Améliorer la coordination entre acteurs oeuvrant sur la communication et la sensibilisation des acheteurs

Multiplier et pérenniser l'organisation d'événements ludiques de promotion de l'alimentation saine et locale pour faire du lien entre acteurs et pour sensibiliser les acheteurs

Développer l'utilisation de la culture comme vecteur de sensibilisation

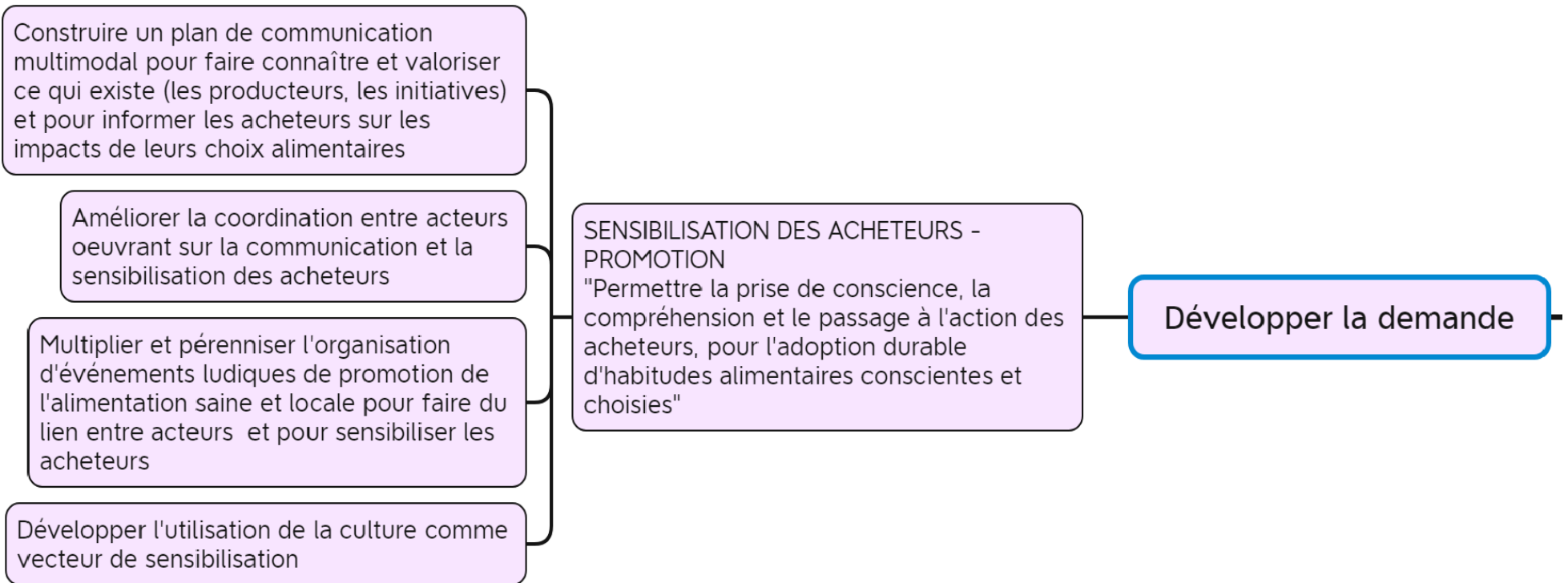
SENSIBILISATION DES ACHETEURS - PROMOTION
"Permettre la prise de conscience, la compréhension et le passage à l'action des acheteurs, pour l'adoption durable d'habitudes alimentaires conscientes et choisies"

Axe de travail

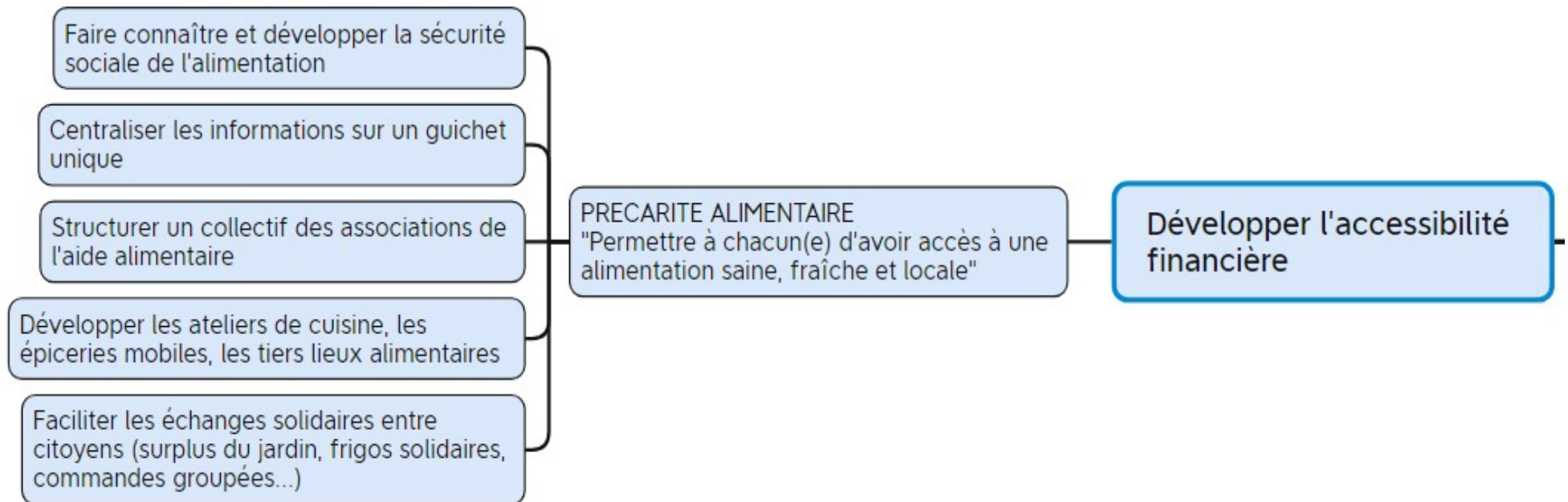
Développer la demande

Actions prioritées en
réunion thématique

3 – Développer la demande (zoom)



4 – Développer l'accessibilité financière (zoom)



5 – Développer l'accessibilité physique (zoom)

Organiser, pérenniser les temps de rencontre agriculteurs - commerçants

Clarifier les garanties offertes par les différentes démarches durables (ex: De Lozère)

Etablir un collectif des acteurs engagés

Créer des espaces de vente marketés "Produits locaux"

COMMERCE ALIMENTAIRES

"Favoriser l'engagement des acteurs (producteurs, consommateurs, distributeurs, transformateurs, logistique) pour produire, vendre, consommer plus de produits locaux)"

Développer la contractualisation entre producteurs et restaurateurs

Sensibiliser les cuisiniers

RESTAURANTS COLLECTIFS ET COMMERCIAUX

"Augmenter la part de produits locaux dans les restaurants et favoriser le lien entre producteurs et restaurants"

Accompagner les interlocuteurs des agriculteurs à mieux accompagner les producteurs à penser la logistique, internalisée ou externalisée, comme partie intégrante de leur projet d'entreprise

Recenser et caractériser avec des données technico-économico-environnementales les solutions logistiques existantes et en informer les producteurs

Faire un diagnostic des besoins des producteurs

Accompagner les acteurs matures pour une massification des flux

LOGISTIQUE

"Accompagner les producteurs pour optimiser le coût et le temps liés à la logistique"

Développer l'accessibilité physique

6 – Développer l'offre (zoom)

Développer l'offre

MARAÎCHAGE
"Structurer et organiser une filière maraîchère (du producteur au consommateur) durable et locale"

Etudier offre et demande (actuelle, prospective) en fruits, légumes et protéines végétales, pour accompagner l'installation

Mener avec les maraîchers une réflexion sur les axes de mutualisation (bâtiments, matériels, offre maraîchère - planification? contractualisation?-)

Développer l'accompagnement technique des maraîchers et des porteurs de projets (gestion de l'eau, ravageurs, prix, variétés traditionnelles économes en intrants...)

FONCIER
"Lever les freins à l'accès au foncier pour l'installation, la diversification, la relocalisation de la production alimentaire durable "

Etudier la faisabilité de faire de la Lozère un territoire d'expérimentation sur des sujets d'urbanisme afin de faciliter l'habitat des agriculteurs au plus près de leur exploitation (dispositif France Expérimentation)

Renforcer la sensibilisation et l'accompagnement des cédants pour la mise à disposition du foncier

Renforcer la sensibilisation et l'accompagnement des collectivités et des privés pour la mise à disposition du foncier

Réfléchir à l'amélioration de la transparence du marché foncier

OUTILS DE TRANSFORMATION
"Optimiser et créer les outils de transformation en fonction des demandes et des besoins des acteurs (du consommateur au producteur)"

Réaliser une étude permettant de qualifier les besoins et l'adéquation offre/demande

Ces **32 actions** ont ensuite fait l'objet d'une nouvelle **priorisation** ; sur la base des recommandations des réunions thématiques et en concertation territoriale ; par le comité de pilotage externe réuni pour l'occasion en juin 2023.

Les **17 actions prioritées**, présentées dans les diapositives suivantes, ont toutes fait l'objet d'un travail collectif durant le mois de septembre.

Des groupes de travail constitués d'experts, des professionnels, des structures territoriales, des chambres consulaires... ont été réunis.

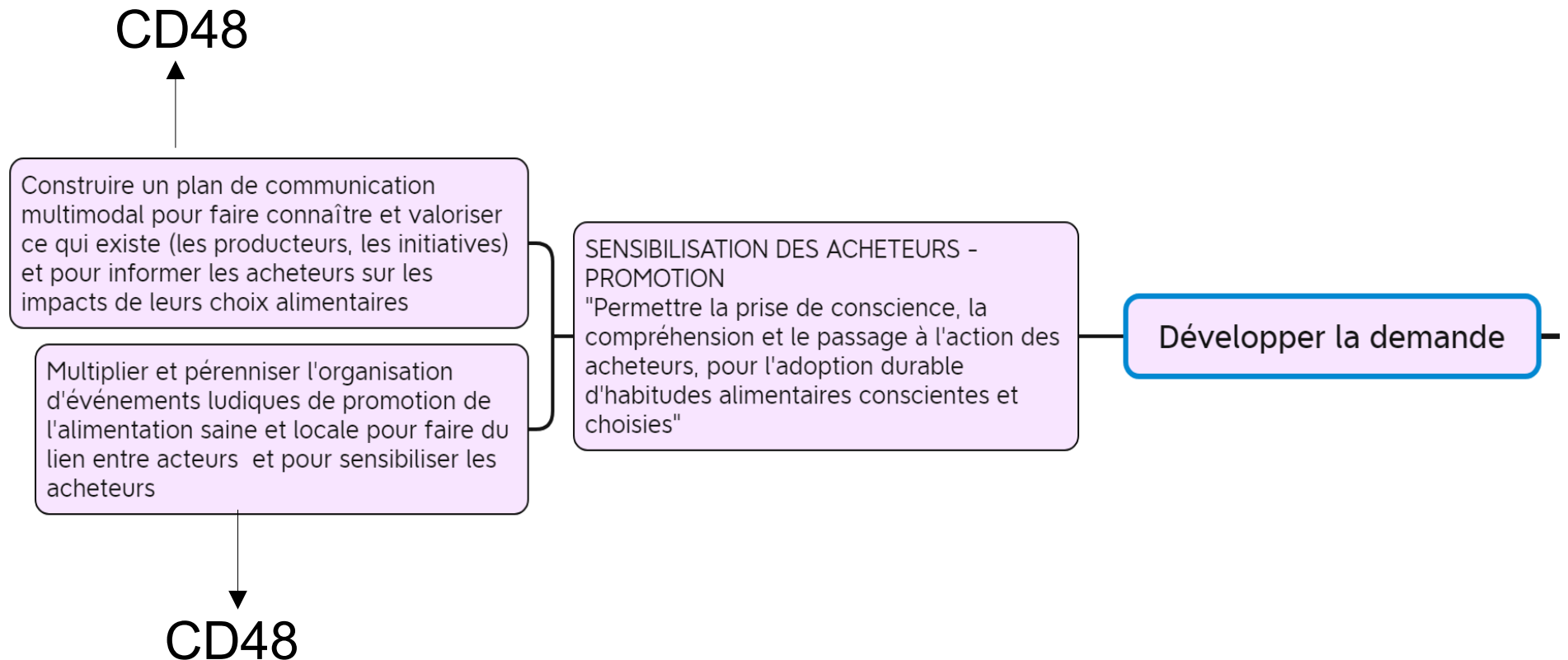
L'objectif visait à décliner l'action en sous actions opérationnelles, à chiffrer le coût des ces différentes actions... sur la base du modèle de la fiche action présentée ci-après.

À ces **17 actions prioritées**, cinq fiches actions ont été rajoutées pour prendre en compte des enjeux issus des réponses au questionnaire et des remarques du Copil :

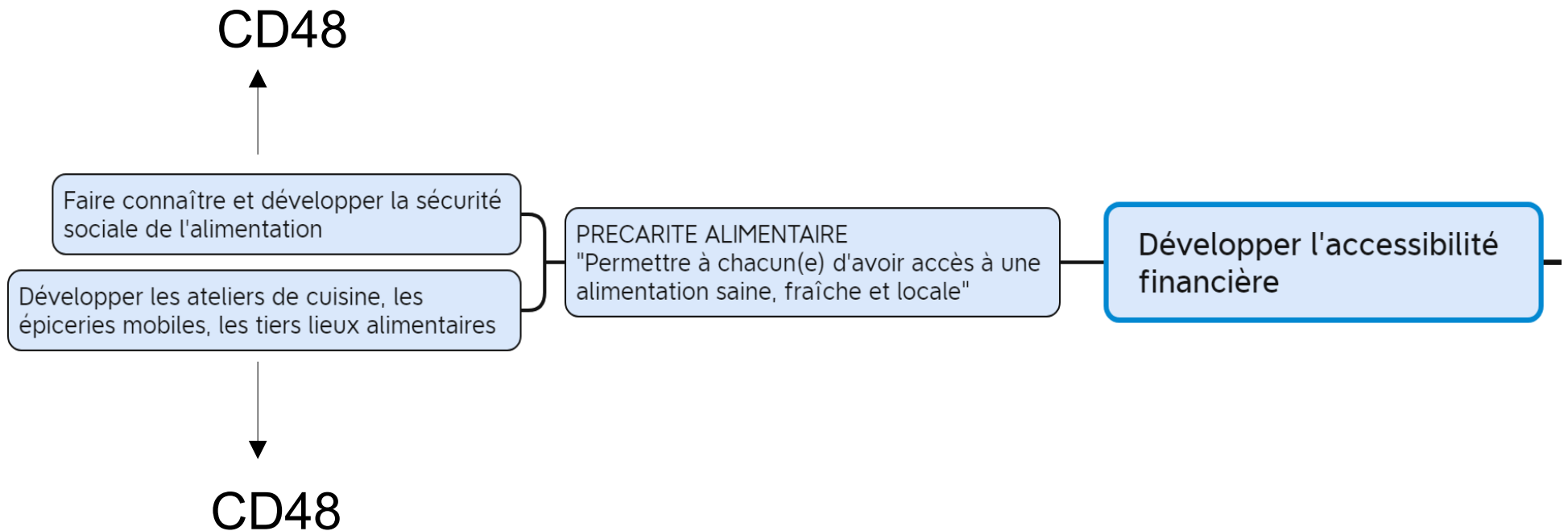
- le système alimentaire durable à développer en Lozère
- l'autoproduction (trois fiches actions)
- les circuits courts

La rédaction des ces 22 fiches actions a été réalisée par des structures partenaires, présentés ci-après.

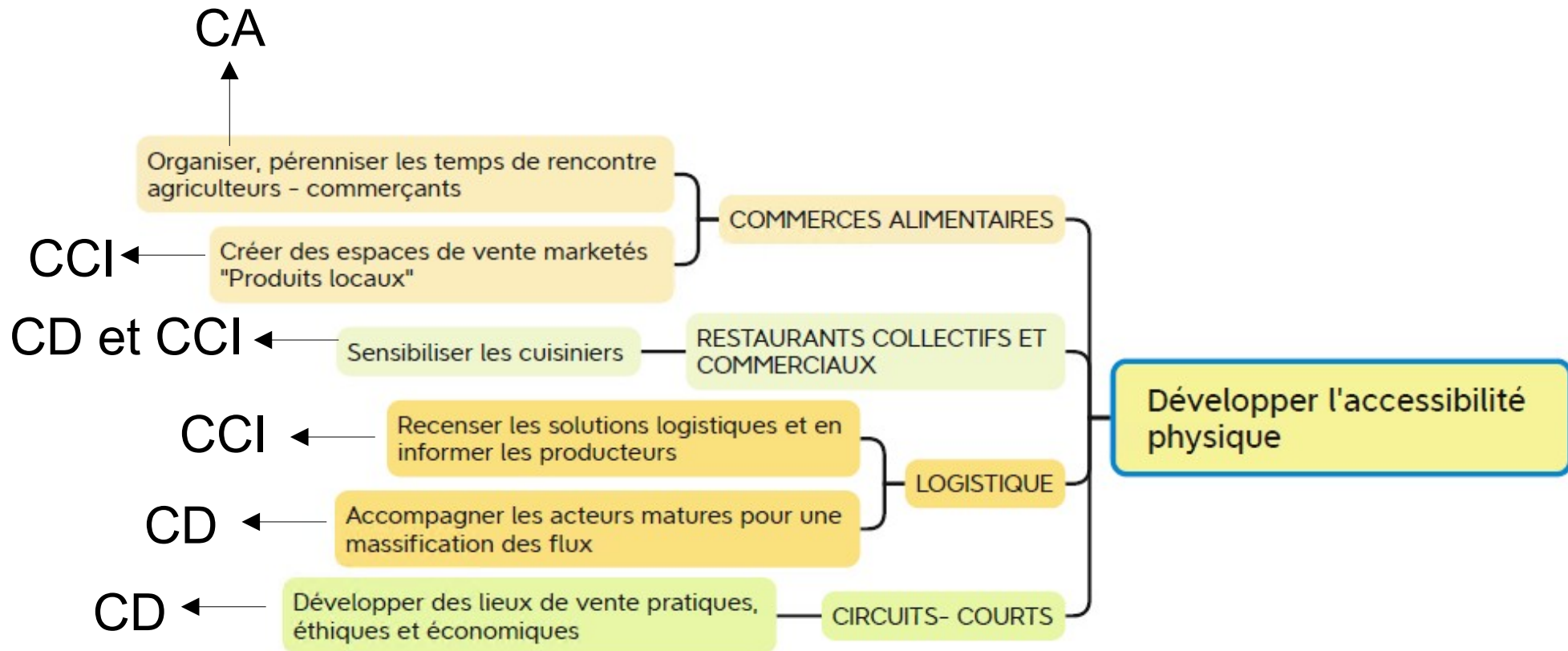
Intitulé des fiches actions et rédacteurs



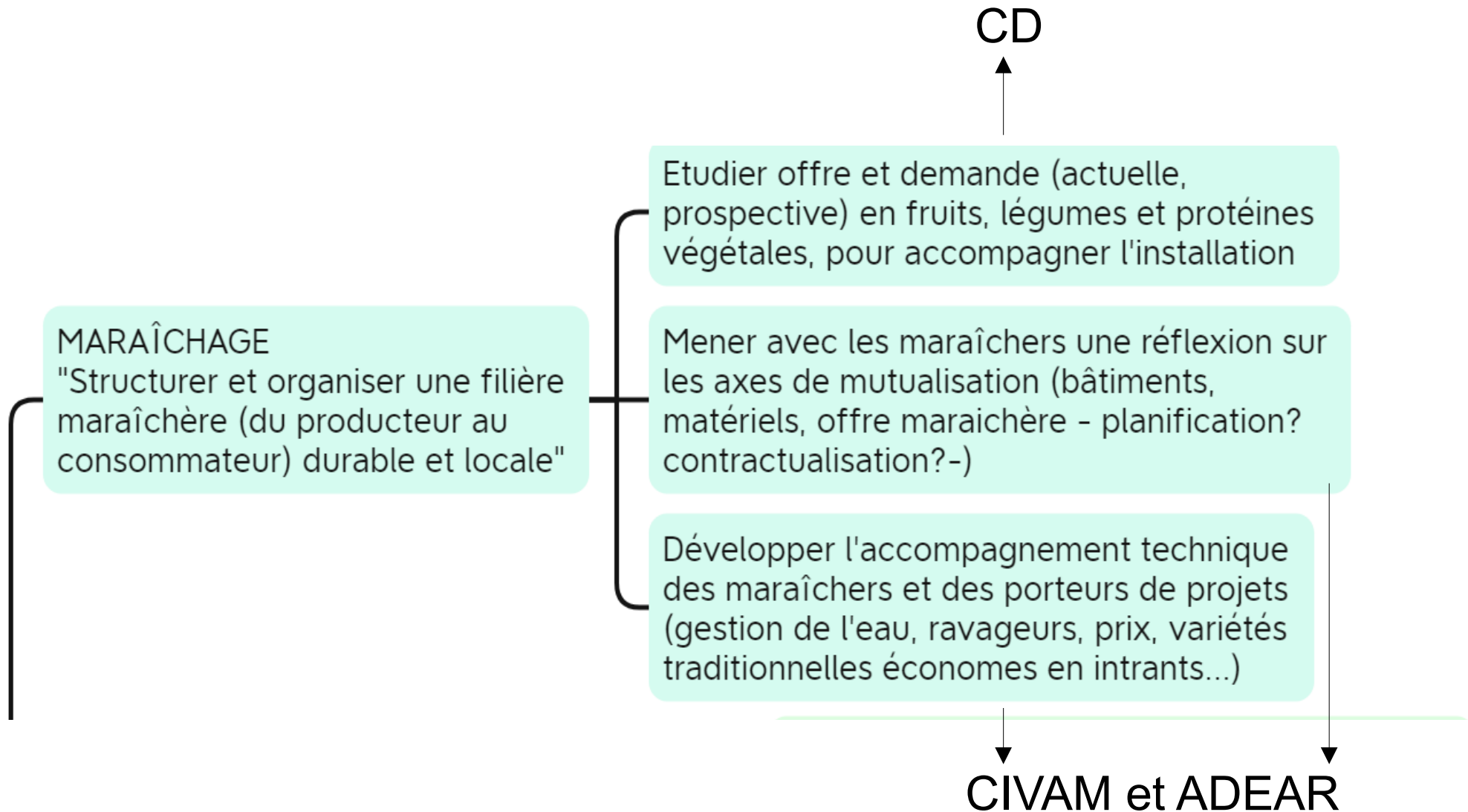
Intitulé des fiches actions et rédacteurs



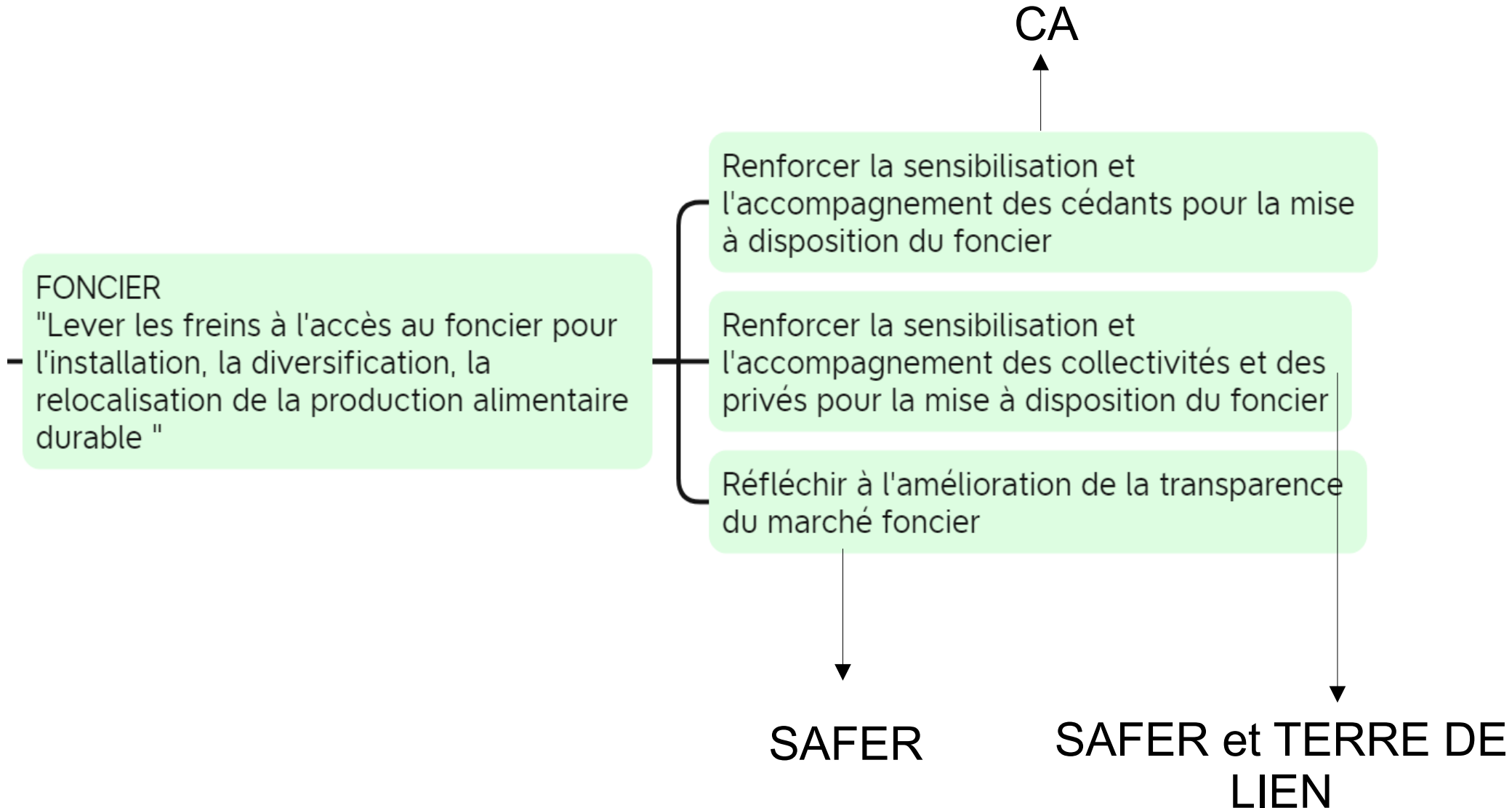
Intitulé des fiches actions et rédacteurs



Intitulé des fiches actions et rédacteurs



Intitulé des fiches actions et rédacteurs

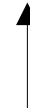


Intitulé des fiches actions et rédacteurs

OUTILS DE TRANSFORMATION
"Optimiser et créer les outils de transformation en fonction des demandes et des besoins des acteurs (du consommateur au producteur)"

Réaliser une étude permettant de qualifier les besoins et l'adéquation offre/demande

CA



Intitulé des fiches actions et rédacteurs

AUTO-PRODUCTION
Développer l'auto-production

Former les citoyen

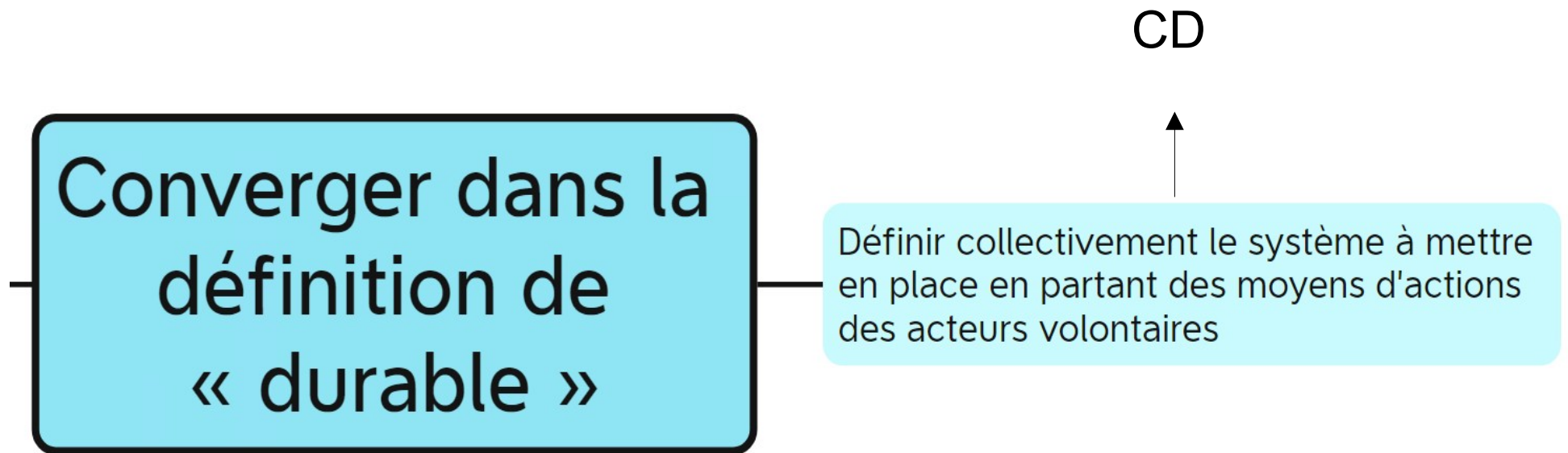
Accompagner les projets

Mobiliser du foncier public

Réel

```
graph LR; A["AUTO-PRODUCTION  
Développer l'auto-production"] --- B["Former les citoyen"]; A --- C["Accompagner les projets"]; A --- D["Mobiliser du foncier public"]; B --> E["Réal"]; C --> E; D --> E;
```

Intitulé des fiches actions et rédacteurs



PROJET ALIMENTAIRE DE TERRITOIRE

STRATÉGIE ALIMENTAIRE



Le Département de la Lozère
a été labellisé
**Projet
Alimentaire
Territorial**
en juin 2021,
avec le soutien financier de



La Lozère a du goût !

