



# Projet alimentaire territorial

DIAGNOSTIC 2021

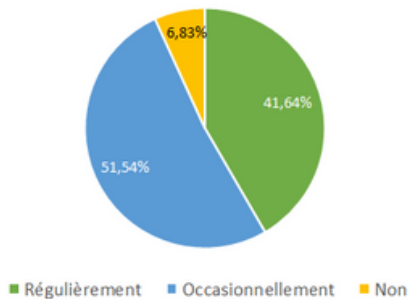
## BIEN MANGER EN BRESSE, UN PATRIMOINE ALIMENTAIRE ET AGRICOLE EN PARTAGE

Les projets alimentaires territoriaux sont issus de la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014. Ils s'appuient sur un diagnostic partagé sur la production agricole et locale. Élaborés de manière concertée, ils sont découpés en axes stratégiques et déclinés en actions opérationnelles.

**En 2020, la Communauté de communes de la Veyle** a d'abord souhaité aborder le sujet de l'alimentation dans la restauration collective scolaire des écoles maternelles et primaires. Territoire au patrimoine alimentaire de renom, l'intercommunalité a étendu la thématique à **l'accessibilité alimentaire de qualité pour tous.**

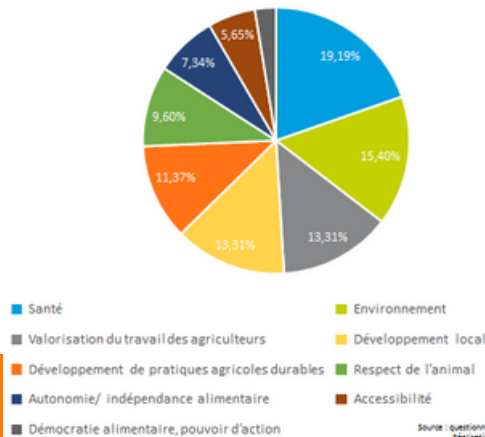
*Méthodologie du diagnostic : entretiens, réunions d'échanges et d'informations, diagnostic agricole et questionnaire en ligne à destination des habitants en 2020 (293 réponses)*

## Fréquence des achats auprès des producteurs par les habitants de la CCV en 2020



Source : questionnaire habitants 2020  
Réalisation : M. COHEN, 2020

## Les enjeux de l'alimentation pour les habitants de la CCV



Source : questionnaire habitants 2020  
Réalisation : M. COHEN, 2020

## Manger local et de qualité une demande des habitants

### LES PISTES D' ACTIONS

- Améliorer l'offre en circuit-court et de proximité
- Reterritorialiser les flux des dépenses alimentaires
- Permettre les changements de pratiques d'achats
- vers des achats durables et locaux
- Valoriser les productions et les producteurs locaux
- 

Interrogés via un questionnaire, les habitants de la Communauté de communes de la Veyle ont émis un intérêt fort pour les enjeux environnementaux et de santé concernant leur alimentation. En parallèle la valorisation des agriculteurs passe par des pratiques d'achats tournées vers les productions et les producteurs locaux.

97% des répondants aux questionnaires consomment des produits locaux (légumes, produits laitiers et fromages, viandes et miel). C'est toutefois une pratique qui reste encore majoritairement occasionnelle. 1/3 des achats se font encore en dehors du territoire en raison d'une offre alimentaire variée mais réduite.

Il y a une tendance du côté des habitants à vouloir augmenter leurs achats de produits locaux ainsi que de réduire les emballages.

1

**38** exploitations laitières  
**39** exploitations de vaches à viande  
**12** exploitations de volailles  
**3** exploitations de porcs  
**16** exploitations grandes cultures  
**5** exploitations maraîchères

2

13 693 ha  
en production  
agricole =  
70% du territoire

13 ha en  
production  
maraîchère =  
8% des besoins

Des terres  
sableuses  
propices au  
maraîchage

Des productions  
sous le signe  
de la qualité

## Un territoire d'agriculture à maintenir

3

### LES ENJEUX

- La transmission des exploitations
- L'installation de maraîchers et d'arboriculteurs pour répondre aux besoins alimentaires locaux
- Une agriculture durable pour faire face au changement climatique

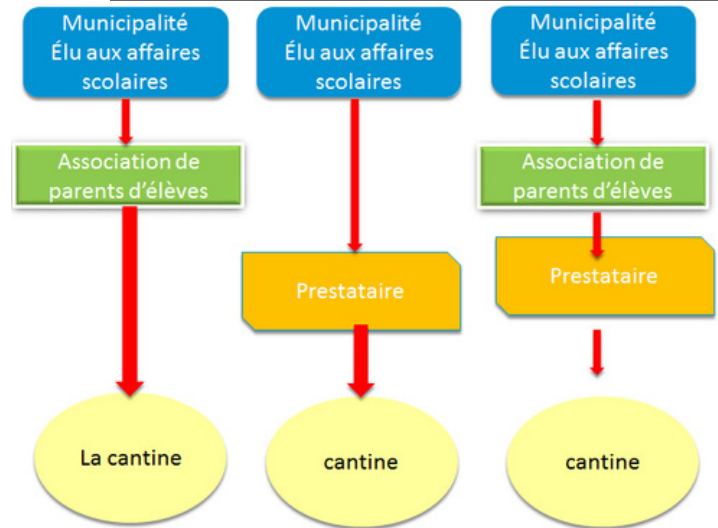
Plusieurs collectifs d'agriculteurs présents sur le territoire :

- **Le GIEE CETA BRESSAN**, composé d'agriculteurs en céréale et polyculture-élevage. Thématiques : les couverts végétaux, la biodiversité aux champs, l'autonomie protéique.
- **Le GIEE Graine de l'Ain**, composé de céréaliers, paysans-boulangers. Thématiques : expérimentation de semences anciennes et production de farine AB.
- **Le GIEE maraîchage**, composé de maraîchers. Thématiques : sélection de semence potagère « Bressane », autonomie sur les semences, sensibilisation du grand public.

## 2

## LES ENJEUX

- Répondre à la loi EGalim = 50% de produits sous signe de qualité
- S'approvisionner chez les producteurs locaux



## Une restauration collective scolaire hétéroclite

Sur les 18 écoles du territoire :

**2 restaurants scolaires sont en gestion communale et 12 en gestion associative. Les associations sont composées de parents bénévoles.**

**9 restaurants scolaires font appel à un prestataire en liaison froide ou en cuisine sur place.**

**Cela représente 1600 repas consommés par jour dans les écoles maternelles et primaires. Le coût annuel de la matière première pour l'ensemble de ses repas s'élève à 500 000 €/an.**

13 boulangeries

4 boucheries-traiteurs

1 torréfacteur

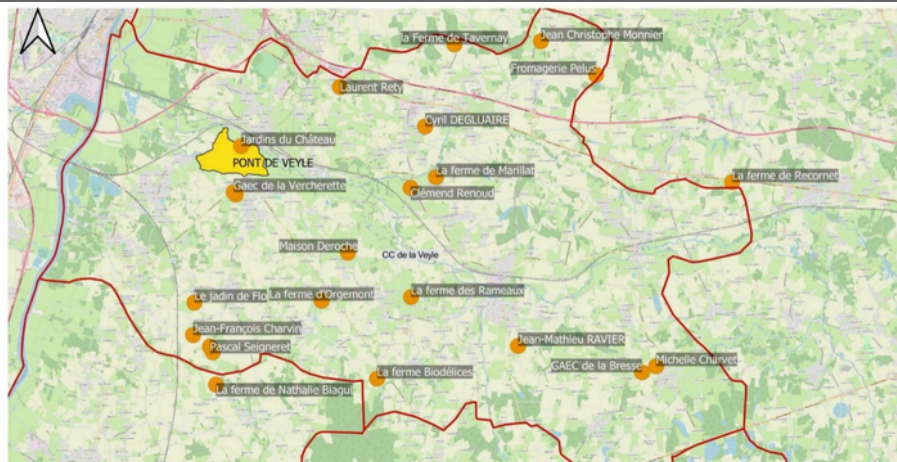
3 grandes et moyennes surfaces

2 petites surfaces Proxi

1 épicerie vrac, local et bio

1 boulangerie supérette

1



● Producteurs locaux en vente à la ferme EPCI\_Ain Pont-de-Veyle

0 2.5 5 km

source : données de la Communauté de communes de la Veyle  
réalisation : COGAN, août 2020

## Un renouveau de commerces

3

Un nouveau type de magasins :  
L'Épicerie Solune : du vrac, du local et du Bio - Saint-Cyr-sur-Menthon

### L'essor des marchés de plein vent

De 3 marchés de plein vent en semaine début 2020, la Communauté de communes est passée à 8 marchés communaux dont 3 le week-end et un marché itinérant intercommunal le vendredi en fin d'après-midi.

Une dynamique propice au développement des circuits-courts, à la valorisation des producteurs locaux et à l'accessibilité alimentaire pour l'ensemble des habitants du territoire.



# Projet alimentaire territorial

DIAGNOSTIC 2021

## UN PROJET EN 6 AXES DE TRAVAIL POUR UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ POUR TOUS

- Axe 1 : Restauration collective et mise en place de la loi EGAlim
- Axe 2 : Circuit-court de proximité et accessibilité alimentaire
- Axe 3 : Patrimoine alimentaire local
- Axe 4 : Sensibilisation et information sur l'agriculture, l'alimentation et les produits locaux
- Axe 5 : Agriculture et agriculteurs
- Axe 6 : Mise en œuvre du PAT

Communauté de communes de la Veyle  
10 rue de la Poste - Le château  
01290 PONT-DE-VEYLE  
03 85 23 90 15 / [accueil@cc-laveyle.fr](mailto:accueil@cc-laveyle.fr)

Chargée du Projet Alimentaire territorial : Marie Cogan

