



# Projet Alimentaire du Diois

Diagnostic alimentaire et agricole du Diois

1<sup>er</sup> décembre 2022 – Die

[drome.chambres-agriculture.fr](http://drome.chambres-agriculture.fr)





# DÉROULÉ DE LA RÉUNION

1. Introduction au Projet alimentaire du Diois et à la méthode du diagnostic agricole et alimentaire
2. Présentation du territoire
3. Portrait du système alimentaire
4. Présentation des enjeux relevés sur le territoire  
(+ 10 minutes d'échange par enjeu)

# INTRODUCTION AU PAT DU DIOIS

---



## □ UN LABEL

Reconnaissance officielle délivrée par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation pour faire émerger le Projet Alimentaire Territorial du Diois afin de rendre la production et l'alimentation locales plus fortes, durables et accessibles à toutes et tous

## □ DES ÉTAPES

- 1. Diagnostic partagé → Février 2022 – Janvier 2023**
2. Mise en place d'une instance de gouvernance participative → Novembre 2022
3. Co-construction d'une feuille de route en ateliers → Février – Avril 2023
4. Signature d'une charte d'engagement avec le Conseil Communautaire → Printemps 2023
5. Mobilisation de financements et mise en œuvre des actions → Été 2023 - ?

# MÉTHODE, OUTILS ET ÉQUIPE DE DIAGNOSTIC

## □ LA COMPLEMENTARITÉ DE 2 APPROCHES MÉTHODOLOGIQUES POUR UN PORTRAIT ALIMENTAIRE DU DIOIS



# L'APPROCHE QUALITATIVE - TERRAIN

- 7 MOIS DE RENCONTRES SUR LE TERRAIN A ECOUTER LES GOÛTS DES UNS, LES RAISONS DES AUTRES...

## C'EST FAIRE FACE...

A l'attente des chiffres et leurs limites

Aux crispations qui traversent le territoire, notamment sur les vécus de l'alimentation

Aux limites du « possible » sur un territoire aux capacités de financement limitées

## ET C'EST UNE CHANCE...

Pour découvrir le génie des lieux de ce territoire qui entretient un lien intime avec son alimentation

Pour se laisser surprendre et bouger ses lignes au contact des appétits contraires, à l'écoute des signes parfois peu perceptibles

Pour trouver des énergies sur lesquelles s'appuyer et les points critiques où l'on peut faire mieux

# L'APPROCHE QUALITATIVE - TERRAIN

## SUR LE TERRAIN

110 entretiens de  
2h et +

## QUELS PROFILS ?

**19%** ÉLU(E)S

**30%** AGRICULTEURS-TRICES

**8%** CHEF(FE)S

Restauration collective & commerciale

**28%** SOCIÉTÉ CIVILE

Consommateurs-trices, salarié(e)s-ées et administrateurs-trices des structures associatives ou publiques (secteurs éducation, santé, environnement, social...)

Porteurs-ses de projets

**10%** DISTRIBUTEURS-TRICES

**5%** AUTRES (FORMATION AGRICOLE, COOPÉRATIVES...)

# L'APPROCHE QUANTITATIVE – BESOINS/OFFRE

- 1 Évaluation théorique des **besoins alimentaires** du territoire et de la surface agricole nécessaire

**349**



Enquête sur les habitudes de consommations des habitants du Diois

- 2 Analyse de **l'offre agricole et alimentaire** du territoire

L'offre agricole vue par le Recensement Générale Agricole de 2020 (RGA) et le Répertoire Parcellaire Graphique issu des déclarations PAC de 2019 (RPG)

**197**



Enquêtes auprès des agriculteurs

**9**



Entretiens avec les intermédiaires (coopératives, ateliers de transformation, etc.)

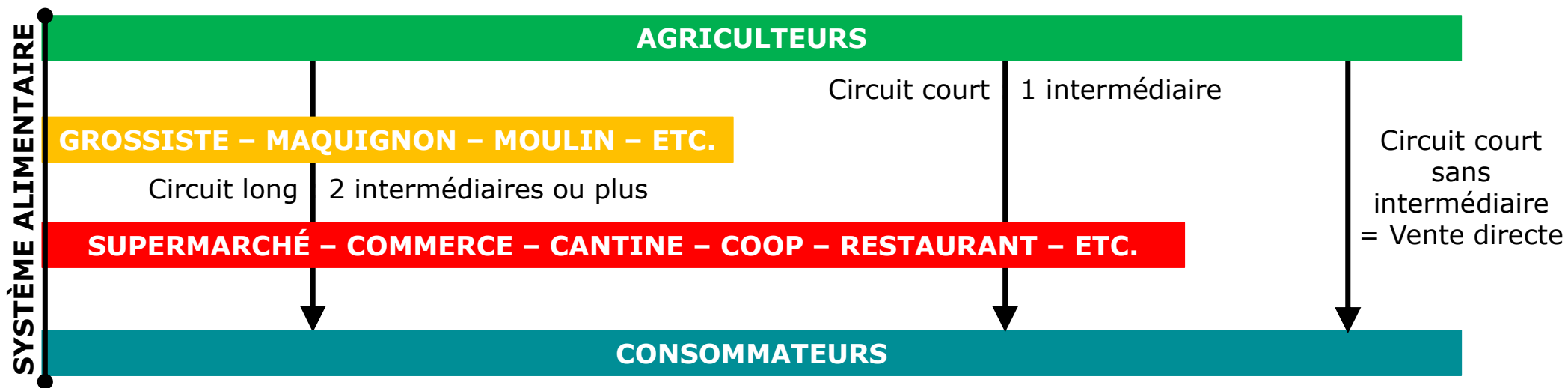
**10**



Entretiens avec des metteurs en marché (restaurants, commerçants)

- 3 Analyse des enjeux

# LE SYSTÈME ALIMENTAIRE



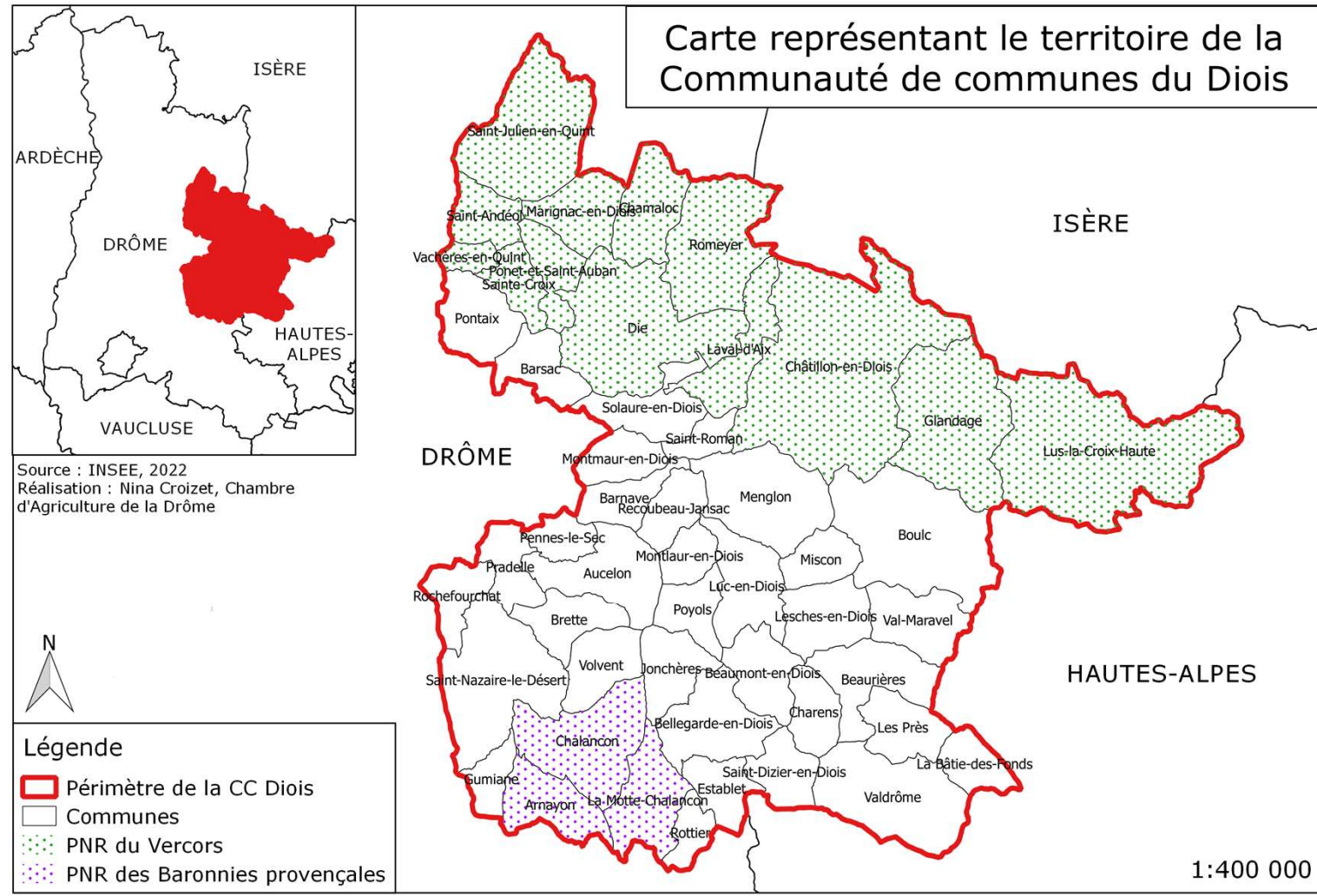


# PRÉSENTATION DU TERRITOIRE

[drome.chambres-agriculture.fr](http://drome.chambres-agriculture.fr)



# PRÉSENTATION DU TERRITOIRE



# PRÉSENTATION DU TERRITOIRE

## Quelques chiffres :

- ✓ 11 744 habitants
- ✓ 9,5 habitants par km<sup>2</sup> (78 en Drôme)
- ✓ ¾ des communes comptent moins de 500 habitants
- ✓ 40% de la population à Die
- ✓ 808 000 nuitées touristiques
- ✓ 33% de résidences secondaires
- ✓ La moitié des habitants a + 65 ans
- ✓ Près d'un ménage sur 2 est composé d'une seule personne
- ✓ 1590 € / mois = revenu médian (-180 € p/r à la Drôme)
- ✓ 1h30 entre St-Nazaire et Lus
- ✓ 50 min entre Lus et Gap

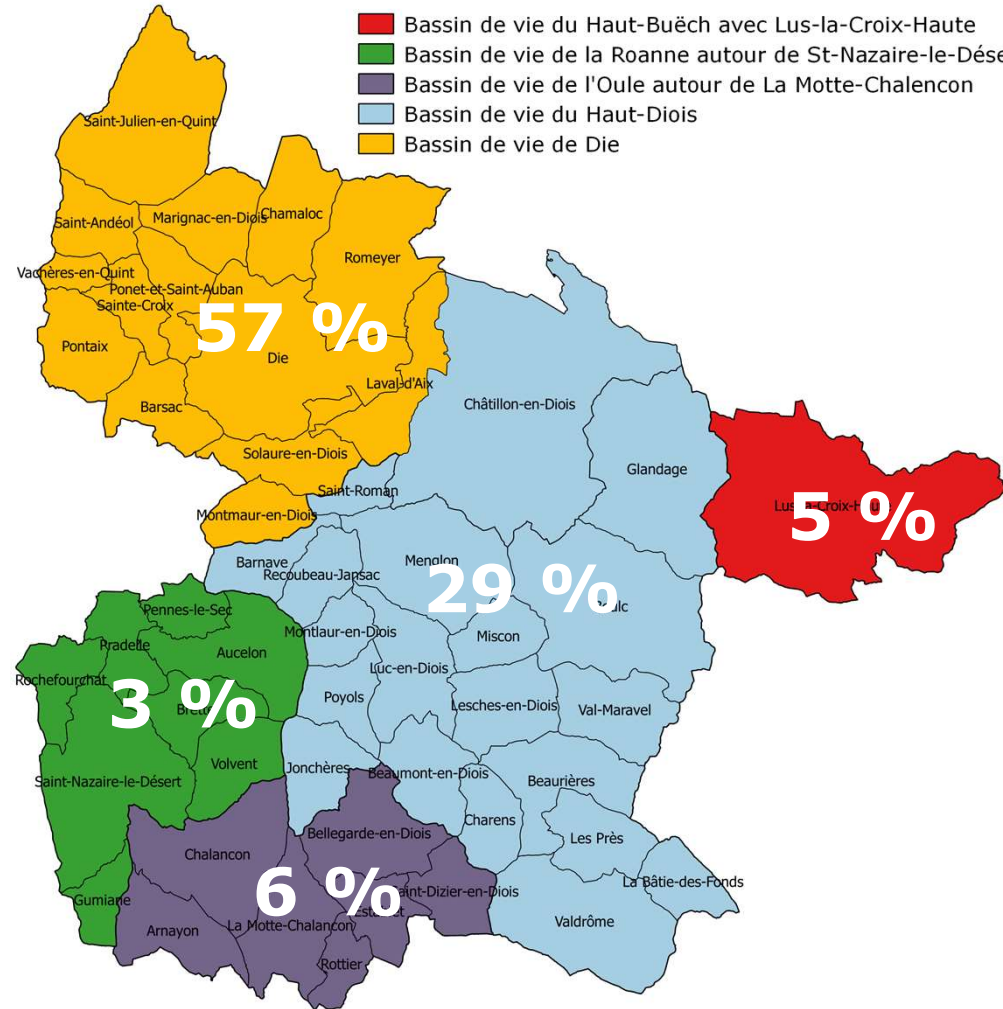
## ATOUPS

- ✓ Un vaste territoire avec une grande diversité de réalités
- ✓ Un territoire rural attractif
- ✓ Place importante de la filière agri-alimentaire dans l'économie dioise

## VIGILANCE

- ✓ Un territoire rural tourné sur Die et la rivière Drôme
- ✓ Des inégalités au sein du territoire
- ✓ Une forte variation de la population en été (46% des nuitées touristiques)
- ✓ Une population vieillissante
- ✓ Un territoire relativement pauvre
- ✓ Un territoire enclavé

# LES 5 BASSINS DE VIE DU TERRITOIRE



# PORTRAIT DU SYSTÈME ALIMENTAIRE

[drome.chambres-agriculture.fr](http://drome.chambres-agriculture.fr)



# L'AGRICULTURE DU DIOIS

## Quelques chiffres :

- ✓ 18 075 ha de terres agricoles
- ✓ Les  $\frac{3}{4}$  des terres sont alimentaires dont 90% sont dédiées à l'élevage
- ✓ 419 fermes
- ✓ 33 000 bêtes (hors volaille) dont 80% de brebis
- ✓ 55 % des fermes AB (28% en Drôme)
- ✓ 10 AOP et 7 IGP sur le territoire
- ✓ 43 % des fermes dont au moins un produit est labellisé AOP, IGP ou Label Rouge (37% en Drôme)
- ✓ 35 % des fermes qui transforment leur production (21% en Drôme)
- ✓ 26 % des fermes ont diversifié leurs activités – travail à façon, agritourisme, énergies renouvelables (19% en Drôme)
- ✓ 45% des fermes qui commercialisent tout ou partie en circuit court (36%)
- ✓ 1,7 % des terres sont irriguées

## ATOUTS

- ✓ Une agriculture diversifiée et de qualité
- ✓ Une agriculture résiliente
- ✓ Une dynamique collective forte
- ✓ La polyvalence des agriculteurs

## VIGILANCE

- ✓ Des terres agricoles et des fermes qui disparaissent chaque année
- ✓ Des filières identitaires menacées (clairette, agneau)
- ✓ Des agriculteurs inquiets
- ✓ Une main d'œuvre indispensable mais difficile à recruter
- ✓ Une population vieillissante
- ✓ Des investissements nécessaires en outils de transfo et commercialisation
- ✓ Des tensions avec les riverains
- ✓ Des contraintes administratives fortes

# L'AGRICULTURE DU DIOIS

---

## Ce qui se confirme

- ✓ Un territoire pionnier sur le bio qui a su maintenir sa dynamique
- ✓ Un territoire très agricole, aux productions très diversifiées et résilientes
- ✓ Beaucoup de fermes qui transforment et apportent de la valeur ajoutée
- ✓ Une disparition des fermes à prévoir

## Ce qui peut nous étonner

- ✓ Une Surface Agricole Utile qui baisse principalement au profit de la déprise rurale
- ✓ Une grosse difficulté à recruter de la main d'œuvre et à conserver la main d'œuvre une fois formée suite à des facteurs externes à l'exploitation (logement, main d'œuvre vivant à l'extérieur du territoire)
- ✓ Des filières alimentaires fortes qui équilibrent le système agricole mais pourtant fragilisées
- ✓ Une relative stagnation de la production sous signe de qualité
- ✓ Un besoin de nouveaux outils de transformation
- ✓ Absence d'espace d'échanges entre acteurs sur l'installation/transmission

# LA COMMERCIALISATION DANS LE DIOIS

## Quelques chiffres :

- ✓ 92 % des dépenses alimentaires de la population dioise ont lieu au sein du territoire
- ✓ 8 marchés annuels et 4 marchés saisonniers
- ✓ 3 supermarchés dont 1 discounteur
- ✓ 3 magasins bio dont 1 épicerie coopérative et 1 magasin de producteurs
- ✓ 9 commerces de proximité
- ✓ 14 boulangers & 7 pâtisseries/confiseurs
- ✓ 1 abattoir
- ✓ 6 boucheries et 1 charcuterie
- ✓ 1/3 des fermes pratiquant la vente directe
- ✓ 45 restaurants commerciaux – 17 faisant régulièrement appel au local
- ✓ 30 millions € de vente en supermarchés
- ✓ Près de 300 emplois permanents
- ✓ Majorité de commerces indépendants

## ATOUTS

- ✓ Une offre complète et une grande diversité de formes de vente
- ✓ Une bonne répartition territoriale des lieux de vente

## VIGILANCE

- ✓ Maintien de l'emprise alimentaire des ménages
- ✓ Maintien de l'attractivité des différentes formes de vente
- ✓ Origine et qualité des approvisionnements des différentes formes de vente
- ✓ Seulement 2 marchés annuels le week-end
- ✓ Forte dépendance à la clientèle touristique



# LA COMMERCIALISATION DANS LE DIOIS

---

## Ce qui se confirme

- ✓ Une offre alimentaire très complète tant en terme de nombres de points de vente qu'en diversité
- ✓ Une offre présente sur l'ensemble du territoire
- ✓ Des produits du Diois présents dans les points de vente locaux sur certaines filières, d'autres filières pourraient être plus présentes

## Ce qui peut nous étonner

- ✓ Beaucoup des achats déclarés des consommateurs du Diois sont réalisés sur les marchés et moins dans les supermarchés
- ✓ Il y a peu d' « évasion commerciale » : l'immense majorité des habitants du Diois achète ses produits alimentaires dans le Diois

# LA RESTAURATION COLLECTIVE

## ATOUTS

- ✓ **2010 repas cuisinés dans le Diois** sur les 2345 repas pris en collectif (scolaire + santé/social) par jour : permet le lien convives /cuisinier.es
- ✓ **93% des repas pris à table** dans les écoles sont préparés : souci de la plupart des communes de proposer une offre
- ✓ **Des cantines sur place « locomotives » :**
  - 1 label « **Ecocert en cuisine** » niveau 2 pour la Cité Scolaire (40% de bio, 29% de régional)
  - Du bio à **24%** (natio. 6,6%)
  - **1,95€** : le coût des denrées par repas le + bas, confectionné à **38% de bio et 14% de régional**
  - Des repas cuisinés **pour les crèches à + 50% de bio**

## POINTS DE VIGILANCE

- ✓ **4 modes de gestion** dans les écoles du Diois et **30%** des écoles en gestion directe avec cuisine sur place (natio. 60%) : difficulté des communes à adapter l'offre aux besoins
- ✓ **Des offres et services déséquilibrés**
  - **91%** des repas cuisinés à Die
  - **100 repas/jour** fournis par les parents
  - **170 repas/jour** non cuisinés sur place
  - Une variation du coût pour les parents **de 1€ à 7,5€/repas**
- ✓ **Des variations sur la qualité d'alimentation**
  - Un approvisionnement local **quasi nul** dans la majeure partie des cuisines sauf exception et un approvisionnement régional qui pourrait progresser
  - Un poids moyen des déchets par assiette qui varie de près de **1 à 10** d'une cuisine sur place à une cuisine livrée par une entreprise

# LA RESTAURATION COLLECTIVE

---

## Ce qui se confirme

- ✓ Certaines cuisines sur place font office de **locomotives** (qualité, plaisir des convives et des équipes, approvisionnement bio) dans un territoire préoccupé par son alimentation
- ✓ Un grand nombre de repas cuisinés sur place à Die et à Recoubreau-Jansac, signe d'un **système local à fort potentiel de valeur ajoutée** permettant à un grand nombre d'enfants, de malades, de personnes âgées et de personnes en situation de handicap de **manger équilibré, sain et local plusieurs fois par semaine.**

## Ce qui peut nous étonner

- ✓ Une **marge de progression** (très) importante sur les approvisionnements locaux, et moindre sur les approvisionnements régionaux et bios
- ✓ Une **délocalisation de la cuisine scolaire sur certains bassins de vie**, voire une absence de proposition sur certaines communes, qui crée des **inégalités sur le territoire** (270 repas par jour)

# LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE

## ATOUTS DU TERRITOIRE

- ✓ Les **apports nutritionnels** des repas collectifs auprès de nombreuses personnes fragiles (personnes âgées, malades, en situation de handicap, enfants)
- ✓ Des **besoins alimentaires premiers** assurés par les 4 acteurs de l'aide alimentaire pour les personnes les + précaires principalement à Die
- ✓ Des associations qui travaillent à **enrichir une offre alimentaire de qualité pour tous**
- ✓ Une prévalence mesurée des **diabètes type 1 et 2 à 4%** (5,1% Drôme)
- ✓ Des fruits et légumes locaux et bio **les plus accessibles** sur les marchés de plein vent

## POINTS DE VIGILANCE

- ✓ Une **dénutrition** qui touche 4 patients sur 5 qui entrent à l'hôpital ou en EHPAD – isolement et santé bucco-dentaire notamment mises en cause
- ✓ Un sous-recours aux chirurgiens-dentistes : **25% des 3-24 ans** en ont consulté en 2020 (54% Drôme)
- ✓ Un constat de **grande précarité chez des personnes âgées isolées** et un doute régulier sur la prise des repas (intervenants à domicile)
- ✓ Plus aucune offre de **portage de repas à domicile** par une cuisine centrale depuis 2003
- ✓ Hausse des **besoins de l'aide alimentaire**
- ✓ Des produits locaux et bio souvent inaccessibles, avec **7% des ménages couverts par le RSA** (5% Drôme)
- ✓ **1 enfant sur 5 est boursier** parmi ceux qui mangent à la cantine scolaire de Chabestan

# LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE

## Ce qui se confirme

- ✓ L'alimentation comme **première variable d'ajustement** pour certain.es
- ✓ Une **couverture satisfaisante des besoins alimentaires** primaires à Die et des énergies qui s'expriment pour **proposer des solutions nouvelles et de qualité**

## Ce qui peut nous étonner

- ✓ Une précarité alimentaire **diffuse géographiquement et protéiforme**, pas seulement liée aux contraintes financières, avec **peu de réponses apportées en dehors de Die**
- ✓ **Presqu'aucune réponse apportée** aux besoins alimentaires des personnes âgées isolées
- ✓ **La cantine devenue centrale** pour assurer l'équilibre alimentaire des enfants et des jeunes pour beaucoup de parents
- ✓ Un **accès restreint aux lieux où les produits frais locaux sont disponibles (marchés, épiceries bio, magasins de producteurs...)**, par manque de temps, de réflexe et d'habitude

# ENJEUX ET PROBLÉMATIQUES

[drome.chambres-agriculture.fr](http://drome.chambres-agriculture.fr)



# ENJEUX ET PROBLÉMATIQUES

---

## ENJEU 1

**UN PROJET POLITIQUE ALIMENTAIRE ET AGRICOLE SUR LE DIOIS**

## ENJEU 2

**UNE AGRICULTURE A  
MAINTENIR ET  
DYNAMISER**

## ENJEU 3

**PLUS DE PRODUITS  
LOCAUX POUR LES  
PROFESSIONNELS ET  
LES PARTICULIERS**

## ENJEU 4

**UNE ALIMENTATION  
LOCALE ET DE QUALITÉ  
ACCESSIBLE À TOUS**



ENJEU 1

# UNE POLITIQUE ALIMENTAIRE ET AGRICOLE SUR LE DIOIS

[drome.chambres-agriculture.fr](http://drome.chambres-agriculture.fr)



C Lionel Pascal  
Photothèque ADT







# UNE POLITIQUE ALIMENTAIRE ET AGRICOLE SUR LE DIOIS

## □ Pourquoi ?

- ✓ « Qu'attendez-vous d'un projet alimentaire diois? ». 2 premières réponses spontanées : « **une vision et une politique agricole nourricière** » (11%) et « **un projet coopératif** » (11%).
- ✓ + 10% des consommateurs demandent une **politique de soutien à l'économie alimentaire locale**
- ✓ 51% des interrogés considèrent que l'échelle stratégique est celle de la **communauté de communes !**

**→ Enjeu que les politiques locales soient garantes d'une alimentation locale d'avenir, dans un projet collectif qui engagerait les élus et la société civile.**

# UNE POLITIQUE ALIMENTAIRE ET AGRICOLE SUR LE DIOIS

« On manque de vision agricole et alimentaire... c'est la production nourricière qui devrait être prioritaire ! »



« Le projet politique local doit faire vivre son territoire, ses voisins et faire tourner l'économie locale. Ca commence par l'alimentation ! »



« L'urgence c'est que les collectivités prennent à bras le corps la question de l'agriculture et de l'alimentation. Elle doivent agir pour le local et montrer l'exemple avec la restauration collective notamment. »

« Je rêve un jour d'un comité intercommunal alimentaire qui serait en capacité de décider de la politique alimentaire des 20 prochaines années ! »



# UNE POLITIQUE ALIMENTAIRE ET AGRICOLE SUR LE DIOIS

## Pistes d'actions les plus proposées :

- ✓ Inscrire la **feuille de route du Projet Alimentaire Territorial** comme structurante des politiques des collectivités locales
- ✓ Monter et faire vivre un **espace de coopération** autour de l'alimentation (ex. Conseil local de l'alimentation)
- ✓ Outiller et accompagner les élus à **peser dans les choix liés à la planification foncière agricole et à la gestion de l'eau** (priorités d'irrigation agricole, raisonner la ressource avec tous ses usages)
- ✓ Composer avec les **territoires voisins** et les **Projets Alimentaires Territoriaux** à l'œuvre (Baronnies provençales, Vercors, Drôme, Communautés de communes Biovallée)



## ENJEU 2

# UNE AGRICULTURE A MAINTENIR ET DYNAMISER

C Lionel Pascal  
Photothèque ADT

[drome.chambres-agriculture.fr](http://drome.chambres-agriculture.fr)



# 1. Maintenir les terres agricoles et les fermes

## Quelques chiffres

- ✓ Une **baisse de la surface agricole** suite majoritairement à de la déprise rurale et ensuite à de la pression urbaine :
  - ✓ **18 075 ha en 2020**
  - ✓ **perte de 22% des terres agricoles** entre 2010 et 2020.\*
- ✓ Population agricole :
  - ✓ **1/3 des chefs d'exploitations** avait plus de 65 ans en 2020\*
  - ✓ 1 832 emplois agricoles dont 719 emplois permanents et 1 113 saisonniers représentant 588 ETP\*
- ✓ Une **diminution** du nombre de fermes :
  - ✓ 419 exploitations agricoles
  - ✓ Perte de **62 fermes** en 10 ans\*

\* Source : recensement général agricole

## ☐ Transmission des exploitations :

- ✓ Des difficultés à **transmettre les exploitations** pour des raisons très variées\*\*
- ✓ 20 agriculteurs font état de difficultés d'accès à du foncier agricole, du logement à proximité de l'exploitation, à des terres regroupées\*\*
- ✓ Des demandes à faire du lien avec la SAFER, d'aide pour trouver des repreneurs \*\*
- ✓ Beaucoup d'incertitude dans l'avenir de l'agriculture à mettre en lien avec le changement climatique

## ☐ Main d'œuvre :

- ✓ 8 agriculteurs pointent la difficultés à trouver de la main d'œuvre ou des associés\*\*
- ✓ Difficultés à trouver de la main d'œuvre compétente, ou de fidéliser de la main d'œuvre que l'on prend le temps de former.\*\*

\*\* Source : entretiens auprès des agriculteurs

# 1. Maintenir les terres agricoles et les fermes

« On n'a pas laissé assez de temps au Comité Local d'Installation Transmission pour donner des résultats, ça prend des années de créer un climat de confiance avec la SAFER et les agriculteurs pour faire lever sur le foncier. Ca vaudrait le coup de retenter 10 ans après! »



« Les collectivités n'ont aucune capacité financière pour faire de la maîtrise foncière sur ce territoire »

« Je travaille beaucoup trop faute de trouver des personnes compétentes pour une association ou me seconder »



« Un accès à du foncier qui me permette de m'installer de façon pérenne »

« Beaucoup de petits agriculteurs reprennent des petites fermes non viables en l'état, et sont obligés d'être pluriactifs. Pourtant quand il y a des terres à vendre, elles partent toujours au plus gros. Que faire? »

# 1. Maintenir les terres agricoles et les fermes

---

## **Pistes d'actions les plus proposées :**

- ✓ Relancer des dynamiques d'échanges avec les partenaires agricoles pour accompagner l'installation (notamment en collectif) et la transmission des fermes
- ✓ Faciliter l'accès au foncier agricole (ferme communale, régies, etc.) et accompagner la distribution des terres
- ✓ Permettre l'utilisation de bâti public pour les activités agricoles

## 2. Une production agricole de qualité à maintenir

### □ Forces économiques du modèle agricole

Résilience économique d'un modèle de polyculture élevage, sur des petites et moyennes surfaces.

#### La production sous signe de qualité :

- ✓ **55 %** des fermes comportent au moins une production **bio** (28% en Drôme). **80 fermes de plus qu'en 2010.**
- ✓ **Les productions sous signe de qualité AOP/IGP/Label Rouge sont bien représentées mais stagnent entre 2010 et 2020**

#### Des filières agricoles fortes mais des fragilités

- ✓ **des productions ovines et caprin laitier** emblématiques du territoire : AOP Picodon, IGP Agneau de Sisteron, LR Agneau de l'Adret avec des baisses de cheptel (24% sur Ovins, 34% sur les caprins).
- ✓ IGP Petit épeautre de Haute Provence, Noix de Grenoble
- ✓ **Viticulture** : un poids économique conséquent malgré les fragilités commerciales actuelle, pour une SAU restreinte.

### □ Les consommateurs :

- ✓ A la question « Que voulez-vous dans vos assiettes dans 20 ans ? », **+ d'1/3 veulent continuer à manger la même chose qu'aujourd'hui.**
- ✓ Pour manger de bons produits de qualité, les consommateurs pensent qu'il faut manger :
  - ✓ pour **82%** d'entre eux, des **produits locaux,**
  - ✓ pour **74%,** des produits **bio,**
  - ✓ pour 25%, des produits AOP/AOC ou IGP



## 2. Une production agricole de qualité à maintenir

« Moi je voudrais continuer à manger tous les produits qui racontent les histoires du territoire! »

« Plus vous achetez local, plus vous permettez au Diois de s'enrichir et de faire circuler cette richesse. »



« Aujourd'hui, la bio est en danger, ce n'est plus si intéressant financièrement d'en faire pour des agriculteurs, si on est n'est pas soutenus on va arrêter, il faut la valoriser! »

« J'ai l'impression que les aliments qui ont poussé sur le même territoire que moi sont plus proches de moi et plus sains pour moi. »



« Le PAT doit faire mieux vivre les agriculteurs, les transformateurs. C'est comme ça qu'on peut recréer du sens, de la fierté, de l'emploi, de la richesse sur le Diois »

## 2. Une production agricole de qualité à maintenir

---

### **Pistes d'actions les plus proposées :**

- ✓ Accompagner à raisonner l'implantation des productions en fonction des caractéristiques des parcelles (valeur agronomique des sols, pentes, accès à l'eau, climat, etc.)
- ✓ Adapter les pratiques et productions au changement climatique
- ✓ Travailler avec tous les acteurs : agriculteurs, coopératives, distributeurs pour favoriser une vision globale des filières alimentaires
- ✓ S'emparer collectivement des enjeux économiques des filières en difficulté
- ✓ Faciliter la diversification des activités à la ferme : agritourisme, énergie, etc.

### 3. Augmenter la capacité nourricière du territoire

#### □ EN THÉORIE :

**5 505 ha** sont nécessaires pour nourrir les habitants et la population touristique du Diois, dont 92% pour l'élevage.

→ Avec 18 075 ha de surfaces agricoles réelles, le Diois pourrait nourrir **3,3 fois** sa population locale et touristique !

#### □ DU CÔTÉ DES CONSOMMATEURS :

**26%** des consommateurs estiment que l'offre n'est pas assez diversifiée.

Ils recherchent par ordre de priorité : des légumes, des produits laitiers, des œufs, de la viande, des fruits, du miel, du jus et du vin, etc.

#### □ DU CÔTÉ DES COMMERÇANTS ET DES CHEFS :

Ils sont en recherche permanente de producteurs locaux en capacité de les fournir notamment en **fruits et légumes, en porcs** et en **viande bovine sous Label Rouge**.

#### □ DU CÔTÉ AGRICOLE :

- ✓ Des **productions insuffisantes à développer** : fruits, légumes, fruits secs (hors noix), légumineuses, ovins lait, bovins lait, volailles de chair, bovins viandes, porcins et poissons
- ✓ Des **productions suffisantes, nécessitant de relocaliser une partie des débouchés** : noix, céréales, pommes de terre, caprins lait, ovins viande, œufs



## ENJEU 3

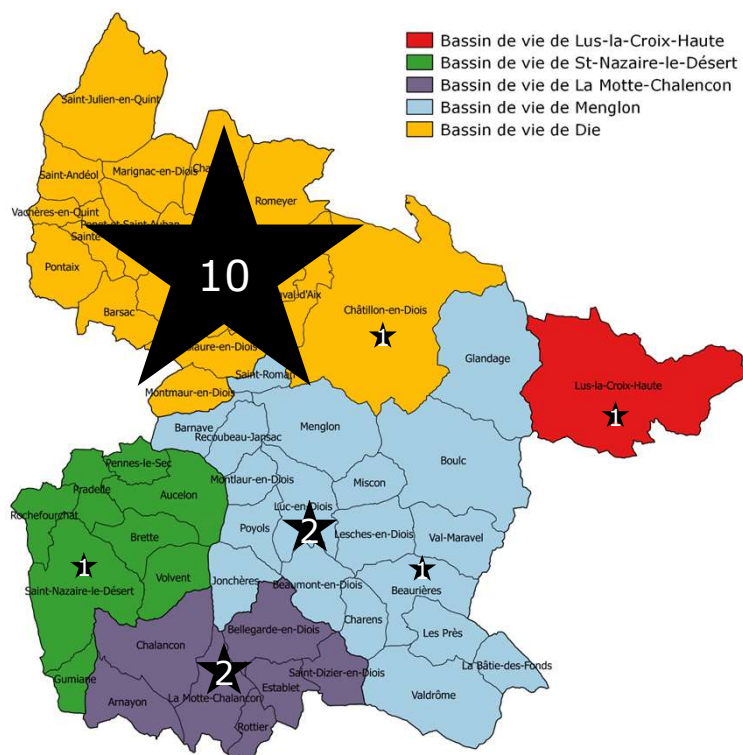
# PLUS DE PRODUITS LOCAUX POUR LES PROFESSIONNELS ET LES PARTICULIERS

C Lionel Pascal  
Photothèque ADT

[drome.chambres-agriculture.fr](http://drome.chambres-agriculture.fr)



# 1. Maintenir des lieux de vente répartis sur le Diois



Localisation des commerces d'alimentation générale

Le Diois compte **15 commerces d'alimentation générale** :

- 3 supermarchés (Intermarché, U Express, Lidl),
- 3 magasins de produits bio (La Carline, Le Silo, La Vie Claire)
- 9 commerces de proximité

**8 marchés annuels** et **4 marchés saisonniers**

... et ses nombreux **artisans alimentaires** : 14 boulangeries, 7 pâtisseries-confiseries, 4 boucheries, 4 charcuteries

# 1. Maintenir des lieux de vente répartis sur le Diois

## ❑ EN CHIFFRES :

Les ménages effectuent **92 % de leurs achats alimentaires au sein du territoire** (27 millions €) dont **80% dans les commerces de Die** (23 millions €).



## ❑ DU CÔTÉ DES CONSOMMATEURS :

- ✓ **44%** des personnes enquêtées vont au **marché** au moins 1 fois par semaine → 39,1 % des Français
- ✓ **39%** des personnes vont dans un **commerce de proximité** au moins 1 fois par semaine → 39,9 % des Français
- ✓ **25%** des personnes vont au **supermarché** au moins 1 fois par semaine → 49,3 % des Français
- ✓ **15 %** vont dans un magasin de producteurs.
- ✓ **80%** des consommateurs citent le soutien à l'économie locale comme première raison de consommer local.

# 1. Maintenir des lieux de vente répartis sur le Diois

« Le marché de Luc est de plus en plus important, c'est une vraie vitrine des producteurs locaux mais trop peu de monde s'y déplace... peut-être parce que c'est le vendredi »

On essaye toujours d'avoir une politique locale, de faire travailler les producteurs, les commerçants et les artisans locaux. Ça nous force à ne pas aller à la facilité mais c'est tellement satisfaisant en termes de relations »



« Le travail d'épiciers comme ceux de la Motte, de Lus ou St Nazaire est un service incroyable rendu à la population »



## 2. Multiplier les débouchés pour les produits locaux

### ❑ CONTEXTE :

- ✓ La **même gamme de produits locaux** mis en avant dans les supermarchés et les commerces de proximité – une marge de diversification importante
- ✓ Variation de la part du **local** en restaurants collectifs (rayon régional) : de **15% à 29%** selon les cantines – Une marge de progression importante sur le local Diois et alentours

### ❑ DU CÔTÉ DES CONSOMMATEURS :

- ✓ Après le prix, le deuxième frein à la consommation de produits locaux est **le temps**.
- ✓ **218** consommateurs souhaitent qu'il existe **davantage de formes de vente**.
- ✓ **65** consommateurs souhaitent trouver **plus de produits locaux en supermarchés**.

### ❑ DU CÔTÉ DES AGRICULTEURS :

- ✓ Des agriculteurs en demande d'**opportunités commerciales**
- ✓ Des **débouchés saturés** sur certaines formes de vente à certaines périodes

### ❑ DU CÔTÉ DES COMMERÇANTS ET CHEFS :

- ✓ Les supermarchés, commerces de proximité, restaurants et cantines sont **en demande de produits locaux**
- ✓ Des **difficultés partagées sur l'approvisionnement** en produits locaux par : irrégularité de l'approvisionnement, volumes trop faibles, prix pratiqués trop élevés, logistique (transport, facturation, etc.)



## 2. Multiplier les débouchés pour les produits locaux

« Active avec 3 enfants , pas le temps de faire plusieurs magasins ou marchés, donc pour ma part, élargir le rayon en supermarché nous permettrait de manger davantage local »



« « On pourrait mettre en place des mercuriales ultra-locales dans le Diois, avec un planning de production partagé entre agriculteurs pour répondre aux demandes de volumes »



« Si la grande distribution locale offre des débouchés sécurisés aux producteurs locaux à des prix intéressants, et permet aux habitants de consommer local, ça mérite de dépasser certaines positions dogmatiques ! »

« On pourrait très bien faire tourner les écoles du Diois avec une ou deux fermes maraîchères, mais il faudrait des débouchés en été quand il n'y a plus de commande, et un laboratoire de transformation pour valoriser les pics de production »

« C'est problématique de mettre des légumes locaux à la cantine. D'abord quand les maraîchers produisent à plein pot en juillet/août, les écoles sont en vacances. Puis on n'a pas le temps d'aller faire les courses, d'avoir différents interlocuteurs, de laver et éplucher les produits bruts, d'aller chercher la marchandise... »



## 2. Multiplier les débouchés pour les produits locaux

### Pistes d'actions les plus proposées :

- ✓ Créer un **collectif de producteurs** pour vendre en supermarché et restauration collective et pouvoir assurer des volumes
- ✓ Créer des nouveaux marchés le week-end
- ✓ Augmenter les jours et les plages horaires d'ouverture du Silo
- ✓ Créer des temps d'échange, de la rencontre entre les agriculteurs, chefs et commerçants
- ✓ Développer **la formation des cuisiniers et économes** à l'achat et la cuisine des produits frais et locaux
- ✓ Faire un annuaire de producteurs en capacité et intéressés pour vendre en supermarchés
- ✓ Redynamiser le drive créé pendant le premier confinement

### 3. Développer des outils de transformation

---

#### □ Du côté des agriculteurs :

##### ✓ **35% des agriculteurs transforment**

tout ou partie de leur production pour:

- Augmenter la valeur ajoutée des productions
- Faciliter l'utilisation des produits
- Prolonger la conservation
- Donner accès à de nouveaux débouchés, comme la restauration collective


**mais** certains agriculteurs doivent faire plusieurs heures de route pour des prestations de service parfois onéreuses, et des services souvent limités.

#### □ Du côté des consommateurs :


✓ Des consommateurs estiment qu'une **offre plus importante en produits transformés** les inciterait à consommer davantage local.

✓ Ils souhaiteraient également **pouvoir avoir accès à un atelier de transformation** (cf. la part importante des personnes qui autoproduisent des fruits et légumes).


### 3. Développer des outils de transformation



« Un atelier de transformation sur le territoire est indispensable pour valoriser les produits locaux et permettre aux particuliers de se reconnecter au terroir! »



« C'est incroyable l'effet boule de neige que peuvent avoir des installations de fermes, la création d'outil de transformation... ça crée de l'ambiance, de l'attractivité. Plus on fait de choses dans un endroit, plus ça intéresse les gens, les familles... »



« Sans l'abattoir de Die, les circuits de commercialisation de la viande ovine en local auraient évolués totalement différemment.»

### 3. Développer des outils de transformation

---

#### **Pistes d'actions les plus proposées :**

- ✓ Créer un atelier de transformation végétale : jus, nectar, confiture, compote, tartinable
- ✓ Créer une légumerie pour la restauration hors-domicile : lavage, épluchage, découpe, emballage et conservation des légumes
- ✓ Créer un atelier de transformation pour la viande : découpe et emballage (proposition moins fréquemment revenue)
- ✓ Créer un moulin à céréales

## 4. Mieux identifier les produits locaux et leurs lieux de vente

---

### DU CÔTÉ DES CONSOMMATEURS

Après le prix et le temps, le troisième frein à la consommation de produits locaux est **la méconnaissance des lieux où les trouver.**

« Peu de local au marché de Die finalement... »

« Un label Produit du Diois! »

« Prioriser les emplacements sur les marchés en faveur des locaux et non en faveur de l'ancienneté sur le marché »

« Avoir des adresses de producteurs locaux où l'on peut faire des achats en direct. »

## 4. Mieux identifier les produits locaux et leurs lieux de vente

---

### **Pistes d'actions les plus proposées :**

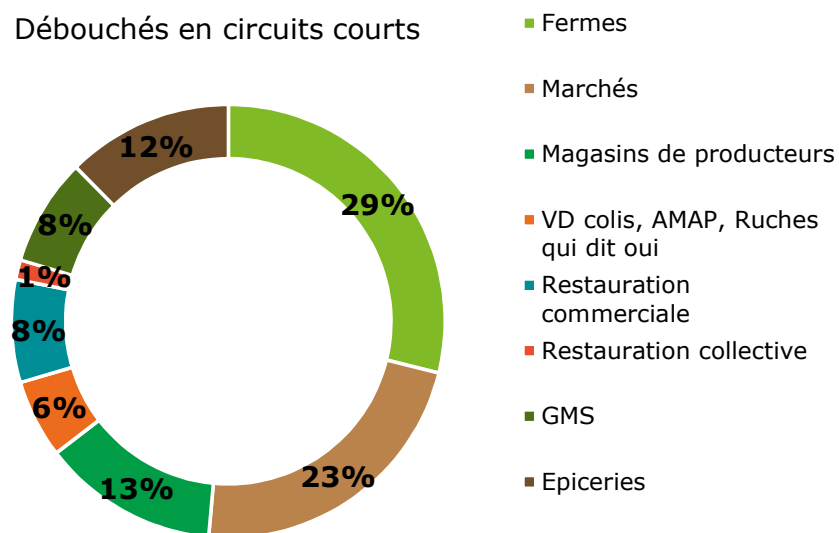
- ✓ Créer une marque locale « Produits Diois »
- ✓ Structurer un carré des producteurs sur le marché de Die
- ✓ Identifier les produits locaux dans les supermarchés et sur les marchés (stop-rayon ?)
- ✓ Créer un site internet pour identifier tous les lieux de vente de produits locaux

## 5. Accompagner la logistique de proximité

### □ La logistique des circuits courts :

- ✓ Des débouchés plus diversifiés et équilibrés en circuit court sécurisent les canaux de vente
- ✓ En revanche ils sont chronophages et requièrent du matériel et des compétences

Débouchés en circuits courts



### □ Besoin de nouveaux moyens logistiques :

- ✓ Les agriculteurs remontent en fonction :
  - ✓ Des distances trop longues à couvrir pour vendre leurs produits dans des lieux où le local peut-être valorisé
  - ✓ Des lieux de vente saturés selon le produit, la zone, la saison d'où la nécessité d'aller plus loin pour vendre
  - ✓ Un manque de place pour le stockage de matériel agricole, mais aussi des produits.
- ✓ Il y a des besoins spécifiques des distributeurs et autres acheteurs :
  - ✓ Demande de la GMS, des épicerie et des chefs de restauration collective et commerciale d'une logistique simplifiée et parfois mutualisée
  - ✓ Les cantines scolaire et la restauration : ils ont besoin d'être livrés avec des horaires fixes, des jours fixes.



## 5. Accompagner la logistique de proximité

Je souhaiterai monter un distributeur automatique à la station service Montlaur et proposer à d'autres agriculteurs de le rejoindre



Il faut faire attention à ne pas se cramer, marâcher c'est dur. Produire ça va, l'enjeu c'est de vendre. On a besoin de soutien, pas qu'on nous demande sans cesse de baisser nos prix et de produire plus »

Personne ne nous livre dans la vallée en franco de port, donc c'est nous qui nous déplaçons à nos frais pour aller chercher nos approvisionnements!



On pourrait mutualiser nos commandes à certains fournisseurs parfois, on y gagnerait!



# ENJEU 4

C Lionel Pascal  
Photothèque ADT

## UNE ALIMENTATION LOCALE ET DE QUALITE ACCESSIBLE A TOUS

[drome.chambres-agriculture.fr](http://drome.chambres-agriculture.fr)



# 1. Faire de la restauration collective un levier de justice sociale sur tout le territoire

---

## ❑ Pourquoi ?

La priorité spontanée pour 20% des Diois est de **RELOCALISER LA CUISINE COLLECTIVE POUR LES ÉCOLES ET LES PERSONNES ÂGÉES SEULES** quand on leur demande « Avec une baguette magique, que faites-vous en priorité dans le Diois? ».

- ✓ La cantine est le premier **vecteur de justice alimentaire** et de **lien avec l'alimentation locale** « *La restauration scolaire est un puissant levier pour donner accès aux plus jeunes à une alimentation saine et durable* » Nicole Darmon, Directrice de recherche à l'Inrae
- ✓ Une chance **d'augmenter l'impact social** des services de cantine pour **répondre aux besoins de + de personnes vulnérables** : personnes âgées, personnes et familles en situation de précarité économique... « *Les cantines contribuent à hauteur de 30% des besoins énergétiques des enfants (...) Il conviendrait d'en faire bénéficier une + large part d'étudiants, d'actifs non-cadres, de personnes âgées et d'enfants issus des milieux sociaux les moins favorisés.* » L'ANSES
- ✓ **Un levier pour renforcer tout le système alimentaire** : débouchés agricoles locaux, emplois, accès + large à l'alimentation saine et locale, lien social...

# 1. Faire de la restauration collective un levier de justice sociale sur tout le territoire

« L'alimentation des enfants en restauration scolaire, l'approvisionnement des cantines en circuit court est un sujet qui devrait être prioritaire! Les communes qui s'engagent dans des services mutualisés apportent une **vraie plus-value au territoire**, elles créent de l'activité, augmentent la consommation locale, relocalisent la production! Regardez l'abattoir! »



« Si on crée un besoin avec une cuisine centrale qui fait tout pour s'approvisionner en local, les agriculteurs augmenteront leur offre »

« Une petite cuisine centrale dans le Haut-Diois pourrait être un vrai repère pour beaucoup, en terme de lien social, de services aux enfants, aux personnes âgées, aux collectivités ! »



« Si une cuisine centrale se monte et propose des repas livrés dans le Diois, je signe tout de suite ! »



« Il faudrait un Marc Tamian dans toutes les cantines du Diois »

# 1. Faire de la restauration collective un levier de justice sociale sur tout le territoire

---

## Pistes d'actions les plus proposées :

- ✓ Monter **une cuisine centrale** sur le territoire qui puisse **fournir des repas locaux, sains, de qualité** à toutes les écoles et centres de loisirs du Diois qui en ont besoin
- ✓ Accompagner les chefs des cuisines collectives du territoire / développer un service pour proposer du **portage de repas à domicile** et des **repas « solidaires »** locaux les midis où les cantines sont fermées sur tout le territoire

## 2. Renforcer le lien producteurs - consommateurs

---

### □ Pourquoi ?

A la question « Avec une baguette magique, que faites-vous en priorité dans le Diois ? », l'une des propositions spontanée consiste à « **RECRÉER DU LIEN AVEC L'AGRICULTURE ET LA CUISINE LOCALE** » pour **10%** des répondants

- ✓ 46 consommateurs pensent que davantage de lien avec les producteurs les pousseraient à consommer plus de produits locaux.
  - ✓ Le lien **à table**
  - ✓ Le lien « perdu » et à reconstruire avec **celles et ceux qui produisent**

## 2. Renforcer le lien producteurs - consommateurs

« Il y a une vraie déconnexion entre l'alimentation, la santé et le métier des agriculteurs dans la tête des mangeurs. Si les gens mangent ce qu'ils mangent c'est qu'ils n'ont aucune idée de comment c'est produit ! »



« Je n'ai pas les moyens de m'acheter des bons produits tous les jours, mais parfois je m'achète des noix ou des haricots, chez des producteurs. Acheter quelque chose à la personne qui l'a fait, ça change la perception qu'on a du prix que ça coûte »

« Il y a un besoin essentiel de recréer du lien avec l'agriculture, le vivant, dès l'enfance à l'école, même dans des petites communes rurales »



« Le lien consommateurs/producteurs ne peut pas exister s'il n'y a plus de cuisiniers dans les cantines »

## 2. Renforcer le lien producteurs - consommateurs

---

### Pistes d'actions les plus proposées :

- ✓ Multiplier des **occasions de partage autour de la table avec des producteurs**, sur des banquets partagés, des ateliers de cuisine, de transformation etc...
- ✓ Proposer des **séquences d'éducation à l'agriculture** dans les programmes scolaires du Diois



### 3. Développer le pouvoir de choisir son alimentation pour tous

---

#### ❑ Pourquoi ?

La dernière réponse spontanée des Diois sur le terrain à la question de la baguette magique est de « **RENDRE LE LOCAL PLUS ACCESSIBLE POUR TOUS** » (8%)

- ✓ **L'aspect économique** est limitant dans l'accès à une alimentation de qualité et locale, mais pas seulement : **âge, éloignement, solitude, addictions, temps et matériel disponible, autres charges, barrières « sociales » de certains lieux de consommation (marché par ex.) culture et habitudes, goûts et liberté personnels...**

✓ **Il n'y a pas une seule réponse à apporter** vu l'étalement géographique et la diversité des personnes touchés par la précarité alimentaire : importance de la complémentarité des solutions, de leur « ouverture » et de leur rayonnement sur tout le Diois et de l'ouverture

- ✓ Il semblerait plus efficace de développer **le pouvoir de choisir : favoriser l'accès de tous aux lieux où se vit l'alimentation locale et multiplier ces lieux** (les marchés, les cantines, les magasins de producteurs, les épiceries de proximité, les épiceries itinérantes, les potagers, les fermes...)

### 3. Développer le pouvoir de choisir son alimentation pour tous

« Nous les pauvres, on n'a pas besoin de recettes pour nous éduquer à l'alimentation. On a besoin de reprendre du pouvoir d'agir pour ne plus subir notre alimentation....»



« Avant je mangeais que du Lidl, c'est à force d'aller au marché que j'ai compris l'importance du local, du frais... »

« Je me rends bien compte que les plus pauvres ne viennent pas dans mon épicerie... »



### 3. Développer le pouvoir de choisir son alimentation pour tous

---

#### Pistes d'actions les plus proposées :

- ✓ **Faire des événements pour ouvrir les portes** des magasins et marchés où certain.es n'osent aller
- ✓ **Multiplier les offres de produits locaux** : paniers, groupement d'achats, en supermarché, en épicerie itinérante, etc...
- ✓ Déployer **un parcours « à la carte » de solutions complémentaires d'accès solidaire à l'alimentation locale et de qualité, partagé** entre toutes les associations, les commerces et structures d'accompagnement pour éviter de perturber les équilibres en place

# ENJEUX ET PROBLÉMATIQUES

---

## ENJEU 1

**UN PROJET POLITIQUE ALIMENTAIRE ET AGRICOLE SUR LE DIOIS**

## ENJEU 2

**UNE AGRICULTURE A  
MAINTENIR ET  
DYNAMISER**

## ENJEU 3

**PLUS DE PRODUITS  
LOCAUX POUR LES  
PROFESSIONNELS ET  
LES PARTICULIERS**

## ENJEU 4

**UNE ALIMENTATION  
LOCALE ET DE QUALITÉ  
ACCESSIBLE À TOUS**

# Merci de votre attention !

Temps d'échange et rendez-vous en janvier/février pour les ateliers de construction du plan d'action

Contact : Anne Rouch  
[Anne.rouch@paysdiois.fr](mailto:Anne.rouch@paysdiois.fr)

[drome.chambres-agriculture.fr](http://drome.chambres-agriculture.fr)

