



DIAGNOSTIC AGRICOLE ET ALIMENTAIRE DU DIOIS COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU DIOIS

2022-2023



drome.chambres-agriculture.fr



CHAMBRE
D'AGRICULTURE
DRÔME

TABLE DES MATIERES

1.	Cadre de réalisation du diagnostic agricole et alimentaire.....	3
1.	Définitions.....	3
2.	Objectifs stratégiques et opérationnels	4
3.	Méthode.....	5
4.	Calendrier	7
5.	Livrables	8
2.	Présentation du Diois.....	9
1.	Contexte géographique.....	9
2.	Contexte socio-démographique	12
3.	Économie.....	14
3.	La production agricole et alimentaire du territoire.....	17
1.	Portrait agricole du Diois selon le RGA 2020	17
1.	La surface agricole.....	17
2.	Le nombre de fermes	18
3.	Les statuts des exploitations agricoles	18
4.	Les orientations technico-économiques.....	18
5.	L'assolement.....	20
6.	Les surfaces irriguées.....	21
7.	La main d'œuvre.....	22
8.	L'âge des chefs d'exploitation et le devenir des fermes	23
9.	La place de l'agriculture biologique.....	23
10.	La valorisation, diversification et commercialisation.....	24
2.	Approche complémentaire de l'assolement par le RPG 2019	25
1.	Les céréales	26
2.	Les protéagineux et légumes secs.....	27
3.	Les fruits	27
4.	Les légumes.....	28
3.	Consultation des agriculteurs du Diois.....	29
1.	Objectifs et méthode.....	29
2.	Représentativité des réponses	29
3.	La production agricole	30
4.	La transformation des produits	33
5.	La commercialisation.....	37
6.	Les enjeux des fermes.....	38
4.	Organisation de la distribution alimentaire.....	42
1.	Rôle et fonctionnement des intermédiaires	42
1.	Objectif et méthode	42
2.	La filière céréales.....	42
3.	La filières poules pondeuses	43
4.	La viande d'agneaux et ses labels	43
5.	L'élevage de chèvres et son AOP Picodon.....	44
6.	L'élevage de lapins.....	45

7.	La Clairette de Die	45
8.	La viande de boucherie.....	46
2.	La restauration hors domicile (RHD)	47
1.	La restauration collective	47
2.	La restauration commerciale	59
3.	La commercialisation de produits alimentaires	59
1.	Les marchés de plein vent	59
2.	Les commerces alimentaires	60
4.	Cartographie des filières animales et végétales	63
5.	La demande alimentaire du territoire	68
1.	Besoins nutritionnels du territoire et surfaces agricoles nécessaires	68
1.	Les recommandations nutritionnelles du PNNS4 2019-2023	68
2.	Les besoins nutritionnels estimés du territoire	69
3.	Les surfaces agricoles nécessaires en théorie	69
2.	Les habitudes de consommation.....	71
1.	La méthode.....	71
2.	Le profil des personnes enquêtées	71
3.	Fréquence et lieux d’approvisionnement alimentaire.....	73
4.	Qualité et produits locaux	74
5.	Qualification de l’offre en produits locaux.....	76
6.	Arguments incitant à la consommation locale	77
3.	La précarité alimentaire	79
1.	Une précarité diffuse et protéiforme	79
2.	Des réponses à adapter.....	83
6.	Identification des enjeux agricoles et alimentaires du Diois.....	91
1.	Identification des enjeux agricoles et alimentaires.....	91
1.	Enjeu 1 : Coordination d’une politique agricole et alimentaire sur le Diois	91
2.	Enjeu 2 : Maintien et dynamisation du tissu agricole	91
3.	Enjeu 3 : Accessibilité des produits locaux aux professionnels et aux particuliers	95
4.	Enjeu 4 : L’alimentation comme levier de justice sociale.....	95
2.	Analyse pédologique du Diois.....	95
1.	Éléments de cadrage et définitions.....	95
2.	Les sols du Diois.....	96
3.	Les zones à potentiel et haut potentiel agricole.....	96
4.	Risques inhérents au Diois en matière de sols	99
5.	Hydrographie et risques d’érosion	100

1. CADRE DE REALISATION DU DIAGNOSTIC AGRICOLE ET ALIMENTAIRE

Le diagnostic agricole et alimentaire de la Communauté de communes du Diois (CCD) est le deuxième diagnostic préalable à la mise en place d'un Projet Alimentaire Territorial (PAT), réalisé par la Chambre d'Agriculture de la Drôme (CA26). Pour effectuer son premier diagnostic qui s'est tenu dans le Royans-Vercors, la Chambre d'Agriculture s'est appuyée sur la méthode d'étude de la capacité nourricière d'un territoire. Au-delà de l'analyse de l'adéquation entre les besoins alimentaires théoriques de la population du territoire et les denrées agricoles et alimentaires produites et disponibles à la consommation locale, cette méthode participative, inspirée de travaux conduits sur les métropoles de Lyon et de Rennes, permet de mobiliser toute la diversité des acteurs du système alimentaire et d'amener des éléments quantitatifs et qualitatifs factuels, véritables outils d'aide à la décision pour les instances de gouvernance des PAT.

Forte de cette expérience acquise dans le Royans-Vercors, la CA26 a proposé d'employer une version adaptée de la méthode à ce nouveau contexte territorial. Discutée avec le service commanditaire de la CCD, cette méthode a été enrichie de ses enjeux, ses connaissances et ses compétences pour tenir compte au mieux des spécificités du terrain et de la commande politique. Il a notamment été décidé de mêler des données quantitatives et statistiques, à des éléments qualitatifs issus d'enquêtes et entretiens avec des acteurs du système alimentaire local, complété d'un regard analytique et d'une expertise de la CA26, selon la méthode détaillée ci-dessous.

1. Définitions

• **Système alimentaire**

Avant de détailler la méthode, il est important de rappeler ce qu'est un système alimentaire. Un système alimentaire correspond à un ensemble d'acteurs qui interagissent selon différentes règles de fonctionnement pour orienter les modes de consommation, de production, de transformation, de conditionnement, de stockage et de distribution des biens alimentaires sur un territoire donné. Il est responsable de la qualité des biens produits et consommés, mais aussi des conditions d'accès aux aliments. Un système alimentaire durable assure la sécurité alimentaire et nutritionnelle pour tous, sans compromettre les bases économiques, sociales et environnementales permettant aux générations futures d'assurer leur sécurité alimentaire et nutritionnelle. Ainsi, selon la FAO (Food and Agriculture Organization), un système alimentaire doit :

- permettre la protection de la biodiversité et des écosystèmes ;
- être accessible et culturellement acceptable ;
- être économiquement loyal et réaliste ;
- être sûr, nutritionnellement adéquat et bon pour la santé ;
- optimiser l'usage des ressources naturelles et humaines, notamment en réduisant les pertes et les gaspillages.

Une diversité de systèmes alimentaires coexiste actuellement. On oppose schématiquement les systèmes alimentaires globalisés où sont produits, échangés et consommés des matières premières ou des denrées standardisées, aux systèmes alimentaires territorialisés. L'objectif principal des PAT est d'assurer la sécurité alimentaire des territoires tout en contribuant à leur durabilité économique, sociale et environnementale.

• **Acteurs du système alimentaire**

Un système alimentaire territorialisé se compose des acteurs suivants :

- ✓ Les consommateurs du territoire : la majorité d'entre eux sont les habitants du territoire, mais il ne faut pas oublier les personnes qui transitent sur le territoire pour des raisons professionnelles ou touristiques ;
- ✓ Les agriculteurs qui produisent, et parfois transforment et commercialisent, des denrées agricoles et alimentaires ;
- ✓ Les intermédiaires qui sont des acteurs professionnels, quasiment exclusivement en lien avec d'autres acteurs professionnels (coopératives, entreprises agro-alimentaires, maquignons, etc.) ;
- ✓ Les acteurs de la restauration hors domicile, collective (scolaire, santé, médico-sociale, publique et privée) et commerciale ;

- ✓ Les acteurs de la distribution / commercialisation : supermarchés, commerces de proximité, magasins spécialisés, etc.
- ✓ Les acteurs de l'aide et de la solidarité alimentaire : La Croix Rouge, les Restos du Cœur, le Secours Populaire, les CCAS, le réseau VRAC, les associations indépendantes, etc.
- ✓ Les acteurs partenaires (pas systématiquement spécialisés dans l'alimentaire) : logistique, stockage, développement, gestion des déchets, etc. Ils optimisent les relations entre les acteurs principaux d'un système alimentaire.

- **Circuit court et circuit long**

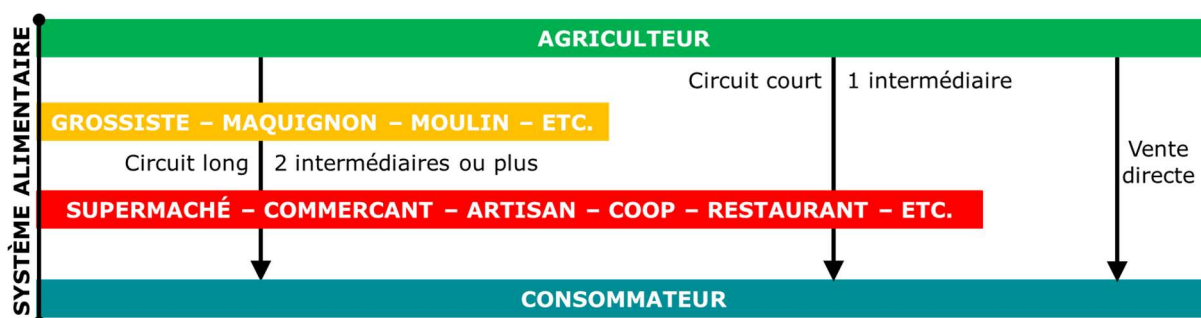


Figure 1.1 : Représentation simplifiée d'un système alimentaire

Deux grands types de relation régissent les interactions entre ces acteurs (cf. Figure 1.1) :

- ✓ Les circuits courts : présence d'un intermédiaire au plus entre l'agriculteur et le consommateur.
- ✓ Les circuits longs : présence d'au moins deux intermédiaires entre l'agriculteur et le consommateur final.

L'intermédiaire d'un circuit court peut-être de nature très diverse : un restaurant collectif ou commercial, un supermarché, un boucher, un moulin, etc. Les intermédiaires d'un circuit long peuvent être des grossistes en fruits et légumes, des cash & carry, des maquignons, etc. L'intermédiaire d'un circuit court peut également être l'un des intermédiaires d'un circuit long. En effet, et par exemple, un boucher peut acheter une bête en carcasse à un éleveur pour en revendre une partie à ses clients particuliers de la boucherie et une autre à un restaurant, etc. Les relations peuvent donc être extrêmement complexes entre les acteurs du système alimentaire.

2. Objectifs stratégiques et opérationnels

L'objectif général de ce diagnostic agricole et alimentaire est de réaliser un portrait du système alimentaire du Diois à un instant T, et les objectifs stratégiques sont les suivants :

- Outiller les élus de la Communauté des communes du Diois d'éléments quantitatifs et qualitatifs factuels permettant de construire et porter un projet alimentaire qui répond aux enjeux du territoire,
- Mobiliser, partager et coconstruire ce diagnostic avec la diversité des acteurs du système alimentaire local (agriculteur, commerçant, chef, consommateur, artisan, etc.).

Les objectifs opérationnels sont :

- Évaluer les besoins alimentaires théoriques de la population locale et transitoire,
- Mieux connaître les habitudes de consommation alimentaire des habitants du Diois, ainsi que leurs besoins et attentes,
- Identifier les productions présentes sur le territoire,
- Quantifier et qualifier les denrées agricoles et alimentaires produites sur le territoire, et celles produites et disponibles à la consommation locale (car distribuées/commercialisées sur le territoire),
- Repérer l'ensemble des acteurs du système alimentaire du Diois, et qualifier les liens qui les unissent (nature et qualité des produits, etc.),
- Prendre conscience des liens de dépendance du territoire à d'autres territoires (adéquation entre l'offre et la demande),

- Identifier les enjeux agricoles et alimentaires du territoire, notamment repérer les manques sur le territoire au regard des besoins (productions à relocaliser, filières dont les débouchés sont en partie à relocaliser, filières identitaires à valoriser, outils structurants manquants, etc.),
- Proposer des pistes d'actions pour développer une agriculture nourricière en réponse aux besoins du territoire.

Mesurer la production agricole et alimentaire locale disponible, c'est évaluer les quantités produites, transformées et commercialisées par filière sur le territoire. Cette information n'est pas directement disponible et est difficile à obtenir. En effet, les agriculteurs en circuit court, c'est-à-dire les agriculteurs commercialisant leurs produits en direct ou via un unique intermédiaire, savent généralement où sont vendues leurs productions alors que les agriculteurs en circuit long pour lesquels il existe au moins 2 intermédiaires entre eux et le consommateur final, n'ont pas systématiquement la connaissance des lieux de vente finaux de leurs produits. Par exemple, un agriculteur en coopérative ne connaît pas tous les magasins approvisionnés par la coopérative et encore moins ceux dans lesquels sont commercialisés ses produits. Afin d'obtenir l'information la plus juste possible, il est donc important d'interroger d'une part, les agriculteurs afin de savoir ce qu'ils produisent et dans la mesure du possible où ils commercialisent, et d'autre part, les intermédiaires (commerçants, chefs, entreprises agro-alimentaires, etc.) pour identifier leurs fournisseurs. Il ne s'agit pas tant de réduire la dépendance à d'autres territoires ou d'autres acteurs mais de prendre conscience des liens de dépendance qui régissent le système alimentaire afin de mettre en œuvre des actions adaptées et efficaces.

Par ailleurs, l'évaluation des besoins nutritionnels de la population locale et touristique nécessite tout autant de prudence. En effet, les besoins nutritionnels sont spécifiques à chaque individu car ils dépendent de l'activité physique, de l'appartenance religieuse, des régimes alimentaires suivis, de la corpulence, des déplacements domicile-travail, des habitudes de consommation, du territoire concerné, etc. Nous avons donc choisi de nous référer aux recommandations nutritionnelles par famille d'aliments, fournies dans le Plan National Nutrition Santé, et de compléter ce chiffrage par des enquêtes auprès de la population du Diois.

Enfin, les projets alimentaires territoriaux sont des démarches fédératrices de l'ensemble des acteurs du système alimentaire, à travers lesquelles il s'agit de construire collectivement un plan d'actions pour favoriser l'ancrage territorial de la production, l'accès à une alimentation de qualité pour tous, l'éducation aux enjeux de l'alimentation durable ou encore la lutte contre le gaspillage alimentaire. Il est donc essentiel de partager les résultats du diagnostic avec un maximum d'acteurs du système alimentaire afin d'en identifier les enjeux prioritaires et en dégager un maximum de pistes d'actions possibles.

3. Méthode

Le diagnostic agricole et alimentaire de la CCD se décompose en 7 étapes :

- 1^{ère} partie : analyse socio-démographique et économique du Diois basée sur les données les plus récentes de l'INSEE,
- 2^{ème} partie : étude de la production agricole et alimentaire du Diois, permise par l'exploitation des données du Recensement Général Agricole de 2020 et du Registre Parcellaire Graphique de 2019, le tout complété d'une enquête auprès des agriculteurs du territoire,
- 3^{ème} partie : cartographie et analyse du système de distribution alimentaire du territoire grâce à des entretiens avec les principaux intermédiaires (opérateurs professionnels agricoles et entreprises agro-alimentaires en B to B) et les distributeurs (supermarchés, magasins spécialisés, commerces de proximité, etc.),
- 4^{ème} partie : estimation théorique des besoins alimentaires de la population locale et touristique du Diois, additionnée d'une enquête sur les habitudes de consommation et les attentes en matière d'alimentation des habitants du territoire,
- 5^{ème} partie : évaluation de l'adéquation entre les besoins alimentaires du territoire et la disponibilité des produits agricoles et alimentaires locaux, éclairée par une analyse pédologique et hydrologique du territoire,

- 6^{ème} partie : identification des enjeux et partage du diagnostic au cours de 5 réunions publiques dans les 5 bassins de vie du territoire,
- 7^{ème} partie : recueil de pistes d'actions pour répondre aux enjeux locaux grâce à l'animation de 5 ateliers participatifs sur le territoire afin de tenir compte des spécificités de chaque bassin de vie.

Ces 7 parties reposent sur des données statistiques et quantitatives ainsi que sur des éléments qualitatifs obtenus par l'administration d'enquêtes ou entretiens auprès d'acteurs du système alimentaire.

Les données du RGA 2020 et du RPG 2019 permettent de dresser un portrait du bassin de production agricole du Diois : nombre d'exploitation, SAU (Surface Agricole Utile), orientations technico-économiques des exploitations, circuits de commercialisation, valorisation des productions, main d'œuvre, ETP, âge des chefs d'exploitation, cheptels, et répartition géographique des cultures et élevages. Les retours des enquêtes auprès des agriculteurs, des intermédiaires et des distributeurs complètent cette analyse, et permettent de cartographier les acteurs et les flux alimentaires. Les enquêtes constituent un complément à l'analyse théorique en venant éclairer à l'instant T, les questionnements et problématiques rencontrés par les différents acteurs.

L'étude pédologique utilise les données de Websol, un outil mis en place par les Chambres d'agriculture pour compiler et analyser les données agrégées sur les sols. Le territoire est divisé en unités cartographiques (UC), respectant sur le plan pédologique une logique d'unité de formation du sol. L'analyse des types de sol par UC a permis d'évaluer leur potentiel agronomique. Ce travail est une première qualification et devra être complété d'une analyse à la parcelle pour plus d'informations, l'objectif à ce stade étant de repérer les zones les plus propices à l'agriculture.

La CCD et la CA26 ont travaillé de concert pour réaliser ce diagnostic. La CCD a réalisé des enquêtes et entretiens en présentiel auprès de nombreux acteurs du territoire, alors que la CA26 a administré davantage d'enquêtes et entretiens en distanciel et un important travail de compilation et d'analyse des données statistiques quantitatives et qualitatives. Les champs de la restauration hors domicile, collective et commerciale, et de la précarité alimentaire ont entièrement été traités par la CCD.

Des éléments de méthode seront détaillés de manière plus précise au fil de ce rapport afin d'éclairer l'interprétation de résultats, notamment en ce qui concerne les enquêtes et entretiens.

4. Calendrier

La réalisation du diagnostic agricole et alimentaire du Diois s'est déroulée sur une période de deux ans.

	2022										2023											
	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Synthèse des études existantes	■																					
1. Analyse socio-démographique et économique du territoire		■	■																			
2. Étude du bassin de production agricole				■	■	■	■	■														
3. Analyse du système de distribution alimentaire							■	■														
4. Estimation des besoins alimentaires et étude des habitudes de consommation des habitants				■	■	■	■	■														
5. Analyse de l'adéquation entre le besoin et l'offre en produits agricoles et alimentaires disponibles à la consommation							■	■	■													
6. Partage du diagnostic									■	■	■											
7. Recueil de pistes d'actions											■	■	■									
8. Rédaction du rapport														■	■	■	■	■	■	■	■	■
9. Rédaction du plan d'actions															■	■					■	■

Les étapes 6 et 7 ont été suivies respectivement, de réunions publiques permettant le partage du diagnostic et de ses enjeux, et d'ateliers publics dont l'objectif était l'émergence d'un maximum d'actions pouvant répondre aux enjeux préalablement identifiés. Les dates de ces réunions et ateliers sont présentées dans le tableau ci-dessous.

Bassins de vie	Dates de restitution (point 6)	Dates d'atelier participatif (point 7)
Die	1 ^{er} décembre 2022	13 mars 2023
Haut-Diois	15 novembre 2022	27 février 2023
Vallée de l'Oule	23 janvier 2023	27 mars 2023
Vallée de la Roanne	5 décembre 2022	20 mars 2023
Haut-Buëch	6 décembre 2022	25 janvier 2023

5. Livrables

Les pièces constituant le rendu de ce diagnostic agricole et alimentaire sont les suivantes :

- Le présent rapport écrit dans lequel s'intègre notamment la cartographie des acteurs et des flux ainsi que les scripts des enquêtes et entretiens,
- Le diaporama des restitutions en réunion publique,
- Les outils d'animation des ateliers publics participatifs,
- Les compte-rendu des ateliers participatifs,
- Les fiche-actions.

Découpé à l'aide d'un sommaire très détaillé, ce rapport se veut pratique pour rechercher une information spécifique. Chaque grande partie s'achève par un encadré « A retenir ».

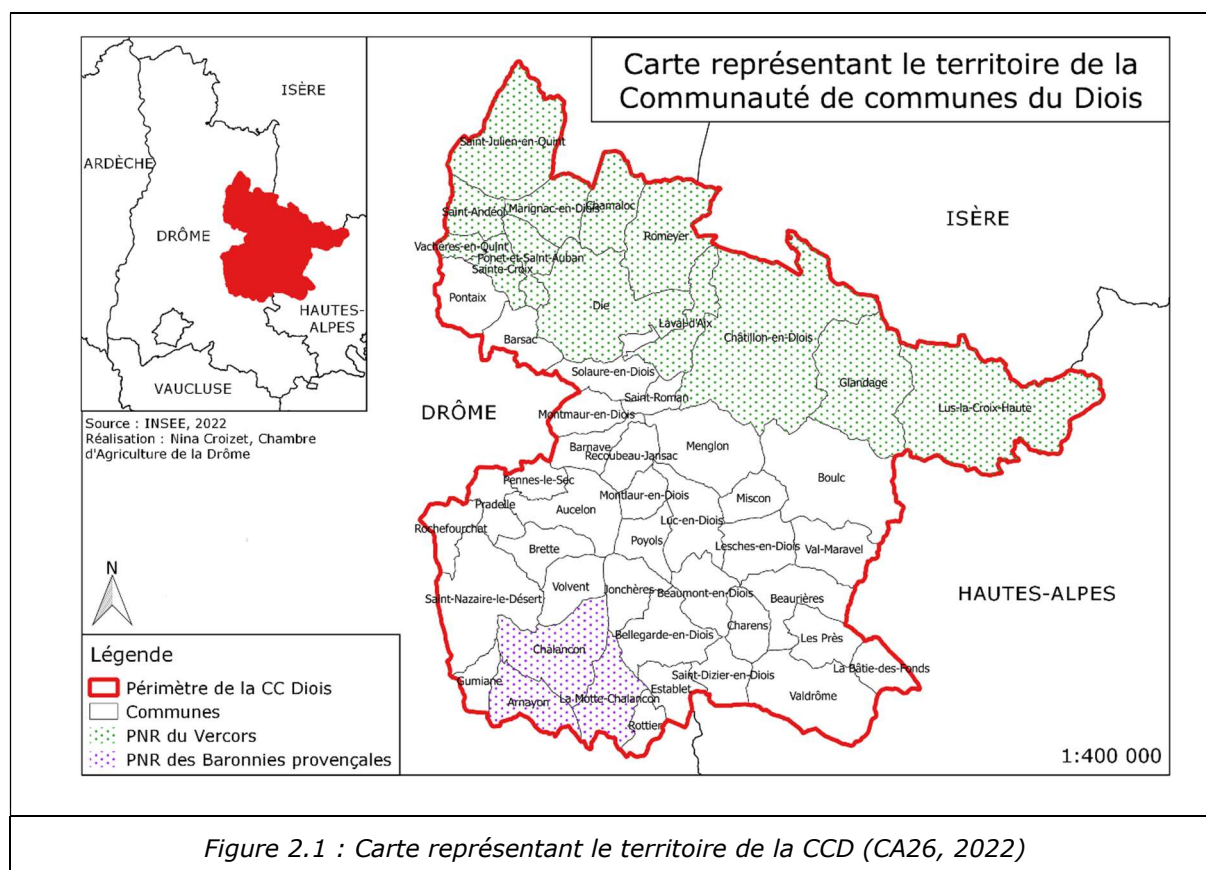
Le diagnostic alimentaire constitue un portrait, un instantané du territoire qui devra être actualisé en prenant en compte les évolutions liées à la mise en œuvre des actions définies, à l'évolution des besoins des acteurs du système alimentaire diois et aux impératifs liés à l'inclusion du territoire dans un système alimentaire plus global.

2. PRESENTATION DU DIOIS

Cette partie s'attache à présenter les grandes caractéristiques géographiques, socio-démographiques et économiques du territoire de la CCD. Elles seront indispensables à la compréhension du système alimentaire du territoire.

1. Contexte géographique

Composée de 50 communes, la Communauté de communes du Diois est située au centre est du Département de la Drôme. Contrairement à d'autres territoires pour lesquels le périmètre n'a pas été évident en termes géographique, socio-économique et politique, la CCD forme une unité territoriale historique puisque ses communes sont regroupées en syndicat d'aménagement dès 1974, en district en 1995 puis en communauté de communes en 2001. Le territoire est couramment appelé « Pays diois ». Il s'étend sur une superficie de 1 224,50 km², soit 18,75 % de la Drôme. Les treize communes situées les plus au nord du territoire font partie du Parc naturel régional du Vercors (PNRV) tandis que 3 du sud sont incluses dans le Parc naturel régional des Baronnies provençales (PNRBP). Le Département de la Drôme comme ces 2 Parcs portent des projets alimentaires territoriaux (PAT) : le PNRBP dès 2017, le PNRV depuis 2018 et la Drôme en 2021. Les enjeux de ces PAT ont été identifiés et des actions sont mises en place. Il conviendra de veiller à la complémentarité entre ces projets et celui porté par la CCD.



- **Géographie**

Entre Vercors et Provence, le Diois est une région naturelle et historique de la Drôme, définie par des caractères géomorphologiques et climatiques homogènes associés à des paysages typiques et à une identité culturelle forte. Bassin versant de la Drôme et de ses affluents, le Diois fait partie des Préalpes françaises. Délimité par les cols de Menée, de Grimone et de Cabre à l'est, le col du Rousset au nord, les cols de la Chaudière et de Prémol ainsi que les gorges de l'Escharis au sud et Saillans à l'ouest, le Diois est un territoire relativement enclavé dans le centre est du Département de la Drôme. D'influence à la fois alpine et méditerranéenne, l'été est sec : les journées sont chaudes

mais les nuits toujours fraîches, tandis que l'hiver est froid et souvent neigeux. La Drôme et ses affluents façonnent le paysage. On y trouve à la fois la source de la Drôme et le point culminant du département : le Rocher Rond, culminant à 2 456 m, sur la commune de Lus-la-Croix-Haute. La topographie et le climat résultant de cette géographie, façonnent l'occupation du sol tant d'un point de vue agricole qu'humain.

- **Accessibilité au territoire**

Il est facile d'accéder au territoire par l'ouest : depuis la Vallée du Rhône, on remonte la vallée de la Drôme par la route départementale D93 jusqu'à Die. C'est la voie d'accès la plus évidente que ce soit pour les Valentinois, les Lyonnais, les Montiliens, les Avignonnais ou encore les Marseillais (cf. Figure 2.2).

La voie d'accès secondaire est celle de l'est, par le Col de Menée. Elle ouvre le Diois sur les Métropoles de Grenoble et Chambéry.

La D93 relie la Vallée du Rhône au département des Hautes-Alpes en traversant le Diois. Cette route, depuis l'est et le col de Cabre, permet la jointure avec Gap et plus largement l'Italie. Les temps de trajet sont importants malgré une relative proximité.

Pour terminer, les accès sud par le Col de la Chaudière, le col de Prémol ou les gorges de l'Escharis restent les moins pratiqués. Ils ouvrent le Diois sur la Drôme provençale via des routes sinueuses aux paysages remarquables.

DIE DEPUIS :	DISTANCE	TEMPS DE TRAJET
ACCES OUEST : par la Vallée de la Drôme		
Crest (la plus grande ville en nombre d'habitants de la Vallée de la Drôme)	40 km	40 min
Loriol-sur-Drôme (point le plus proche dans la Vallée du Rhône)	55 km	55 min
Valence	70 km	1 h 10
Montélimar	70 km	1 h 10
Romans-sur-Isère	80 km	1 h 15
Avignon	150 km	2 h 05
Lyon	170 km	2 h 20
Montpellier	240 km	3 h
Marseille	250 km	3 h
ACCES EST : par le Col de Menée		
Grenoble	100 km	1 h 45
Chambéry	160 km	2 h 20
Genève	240 km	3 h 10
ACCES EST : par le col de Cabre		
Gap	95 km	1 h 35
ACCES NORD : par le col du Rousset		
La Chapelle-en-Vercors	40 km	50 min
St-Marcellin	75 km	1 h 30
Grenoble	100 km	2 h 05
ACCES SUD : par le col de Prémol		
Nyons	85 km	1 h 30

Figure 2.2 Temps de trajet en voiture depuis les points d'accès les plus importants (CA26, 2022)

Notons également la présence d'une ligne ferroviaire dans la vallée de la Drôme, permettant de traverser la Drôme d'est-ouest, reliant Livron à Aspres-sur-Buëch (Hautes-Alpes). La CCD compte 3 gares : Die, Luc-en-Diois et Lus-la-Croix-Haute. Dans le sens ouest-est, environ 5 TER par jour relie Crest à Die en 35 min et 2 TER de 45 min entre Livron et Die. D'est en ouest, ce sont 3 TER par jour qui circulent entre Gap et Die en 1h30. Cinq TER par jour relie Lus-la-Croix-Haute à Grenoble en 1h30 et à Gap en 55 minutes. Des bus traversent également fréquemment le Département d'ouest en est par la vallée de la Drôme.

L'accessibilité au territoire régit la façon de travailler et de consommer des habitants de la CCD, mais aussi la commercialisation des produits issus du territoire.

- **Mobilité au sein du territoire**

Avec ses 50 communes et ses 1 250 km², la CCD est l'une des plus vastes communautés de communes de la Région Auvergne-Rhône-Alpes (14 communes et 221 km² en moyenne). Influencée par sa situation géographique en zone de montagne, elle s'organise en 5 bassins de vie (cf. Figure 2.3) :

- Le bassin de vie de Die,
- Le bassin de vie du Haut-Diois,
- Le bassin de vie du Haut-Buëch avec Lus-la-Croix-Haute,
- Le bassin de vie de la vallée de la Roanne avec St-Nazaire-le-Désert,
- Le bassin de vie de la vallée de l'Oule avec La Motte-Chalançon.

Le bassin de vie constitue le plus petit territoire sur lequel les habitants ont accès aux équipements et services les plus courants, notamment alimentaires.

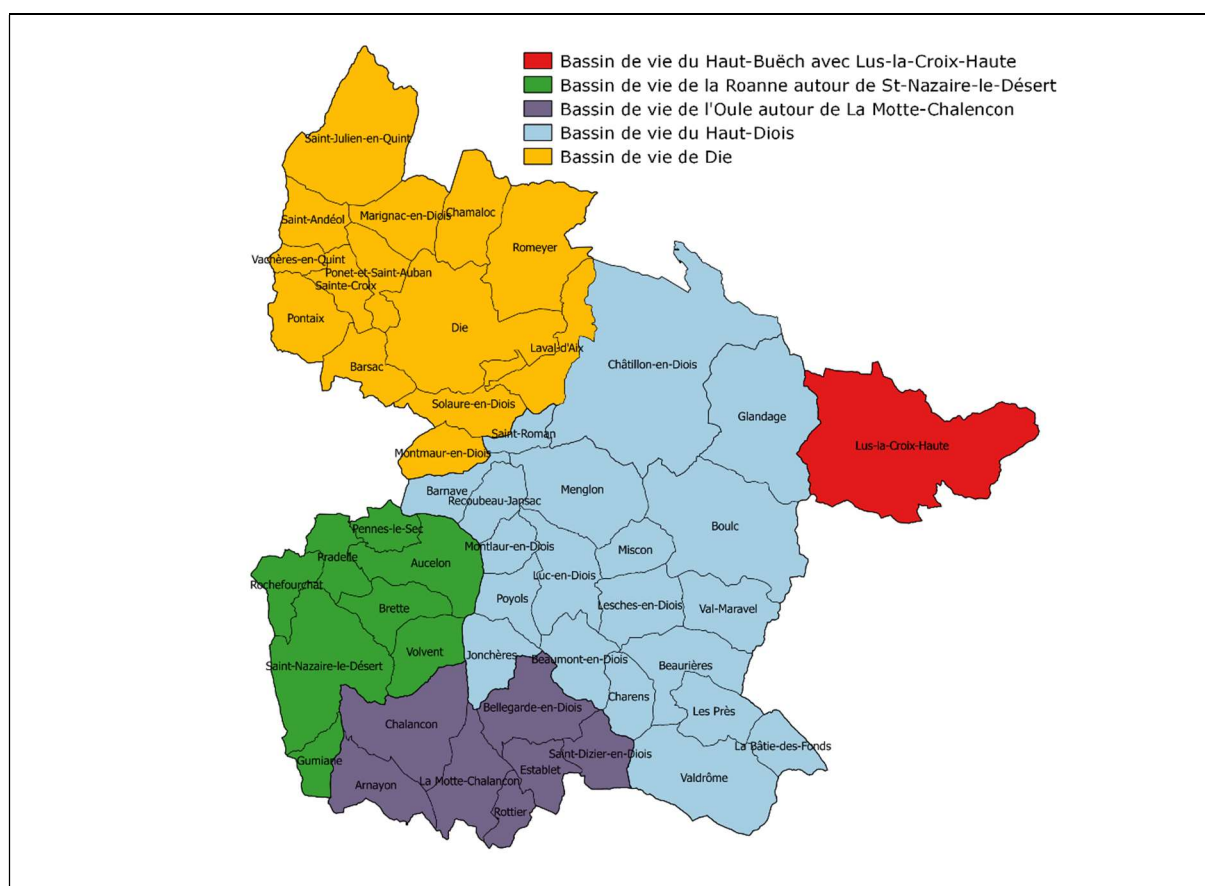


Figure 2.3 : Carte présentant les 5 bassins de vie de la CCD (CA26, 2022)

Au départ de Die, unique pôle urbain de la CCD, les temps de trajet pour atteindre les 4 autres bassins de vie sont considérables : plus de 45 minutes. Bien que relativement accessible en son centre, la CCD se caractérise par de nombreuses inégalités en termes d'accessibilité aux différents massifs et vallées qui composent le territoire. En effet, plus d'1h40 sont nécessaires pour rejoindre les points les plus éloignés du territoire (par exemple, entre St-Nazaire-le-Désert et Lus-la-Croix-Haute). Il en résulte une désolidarisation de certains bassins de vie, à minima certaines communes, qui se tournent vers des pôles urbains d'autres bassins de vie plus accessibles en véhicule : le sud du territoire se rend plus facilement vers Rémuzat et Nyons que Die, tandis que l'est tend à se diriger vers Veynes, Serres et Gap et l'ouest, vers le Crestois.

	Die	Menglon	Lus-la-Croix-Haute	St-Nazaire-le-Désert	La Motte-Chalencon
Die		14 km 16 min	47 km 1h	38 km 46 min	46 km 50 min
Menglon	14 km 16 min		38 km 53 min	32 km 51 min	38 km 43 min
Lus-la-Croix-Haute	47 km 1h	38 km 53 min		69 km 1h40	71 km 1h15
St-Nazaire-le-Désert	38 km 46 min	32 km 51 min	69 km 1h40		25 km 33 min
La Motte-Chalencon	46 km 50 min	38 km 43 min	71 km 1h15	25 km 33 min	

Figure 2.4 Temps de trajet en voiture entre les vallées du territoire (CA26, google map, 2022)

2. Contexte socio-démographique

- **Démographie**

La CCD comptait 11 744 habitants en 2019 (dernier recensement INSEE), soit 2,27 % de la population départementale. Sa démographie augmente régulièrement depuis le début des années 80 (cf. Figure 2.5), très majoritairement grâce à un solde migratoire positif. Cela signifie que le Diois est un territoire attractif et ce, notamment pour des personnes âgées de 30 à 40 ans, à la recherche d'un cadre de vie plus agréable et meilleur pour la santé, souvent en lien avec des reconversions professionnelles. Cette attractivité reste néanmoins à nuancer selon les bassins de vie et les communes dont près de la moitié voit toujours leur nombre d'habitants diminuer. Il est à noter que les bassins de vie de Die et du Haut-Diois regroupent à eux-seuls 87 % de la population du territoire.

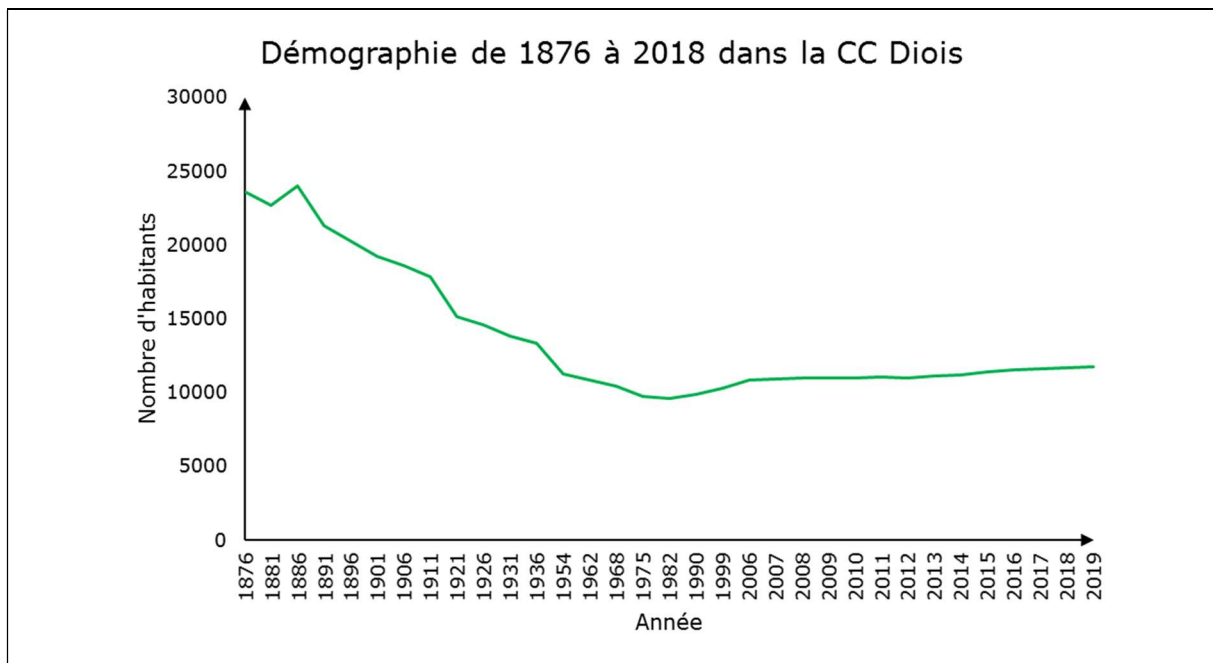


Figure 2.5 : Démographie de 1876 à 2018 dans la CCD (CA26, INSEE)

- **Variation de la population**

En 2021, le Diois a enregistré 808 000 nuitées touristiques (Observatoire du Tourisme, Agence d'Attractivité de la Drôme), dont 26 % de nuitées étrangères, et 46 % sur la seule période estivale. Cette variation de population entraîne une forte augmentation de la consommation alimentaire sur place, et notamment d'une hausse de la demande en produits locaux particulièrement plébiscités par les touristes de ce territoire. Le CCD compte 33 % de résidences secondaires, contre 8 % en Drôme.

Bien que cette part ait tendance à diminuer depuis les années 90, elle reste une caractéristique importante de ce territoire au sein duquel l'accès au logement est très contraint.

- **Densité de population**

La densité de population est de 9,5 hab. / km² contre 78 hab. / km² en Drôme et 104 hab. / km² en France. C'est la communauté de communes la moins densément peuplée du département. Le Diois est donc un territoire extrêmement rural. La moitié de ses communes compte moins de 100 habitants, et les ¾ moins de 500 habitants ! Une commune a un unique habitant. Avec 4 718 habitants en 2019, seule la ville de Die détient plus de 1 000 habitants (cf. Figure 2.6). Elle compte 40 % de la population dioise.

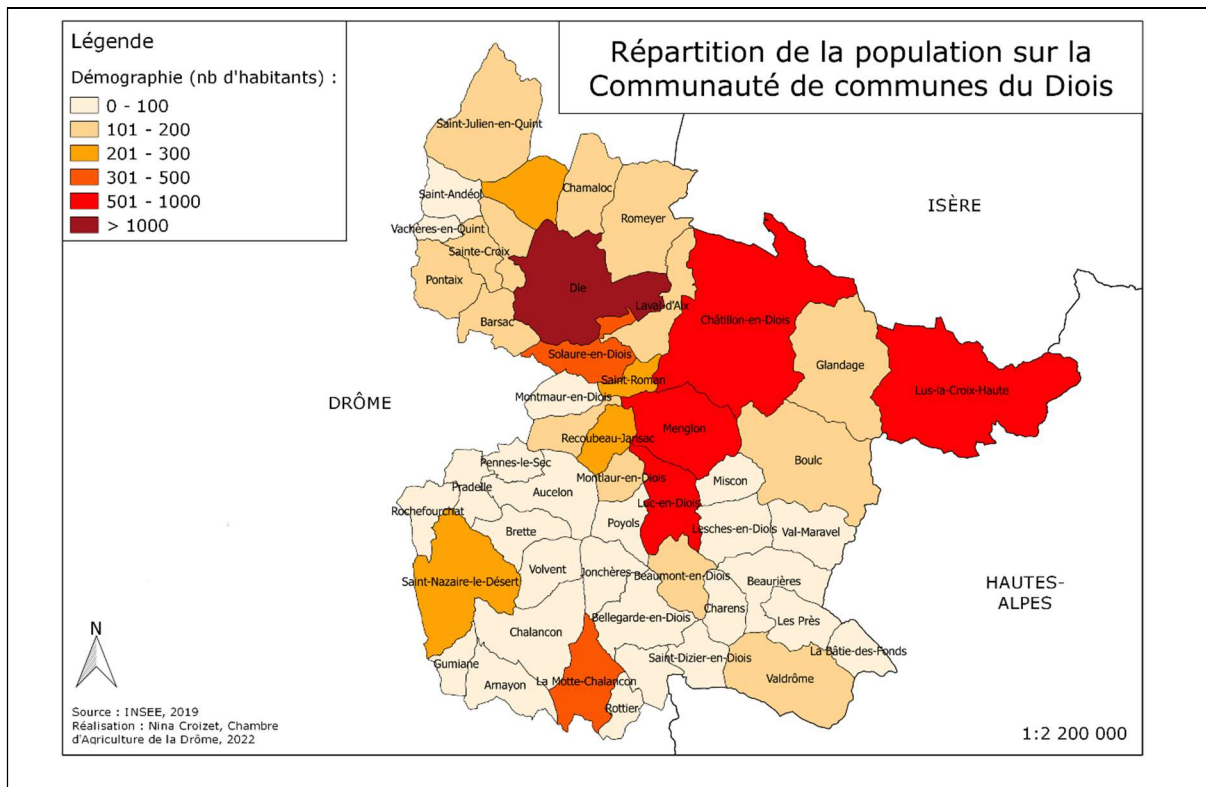
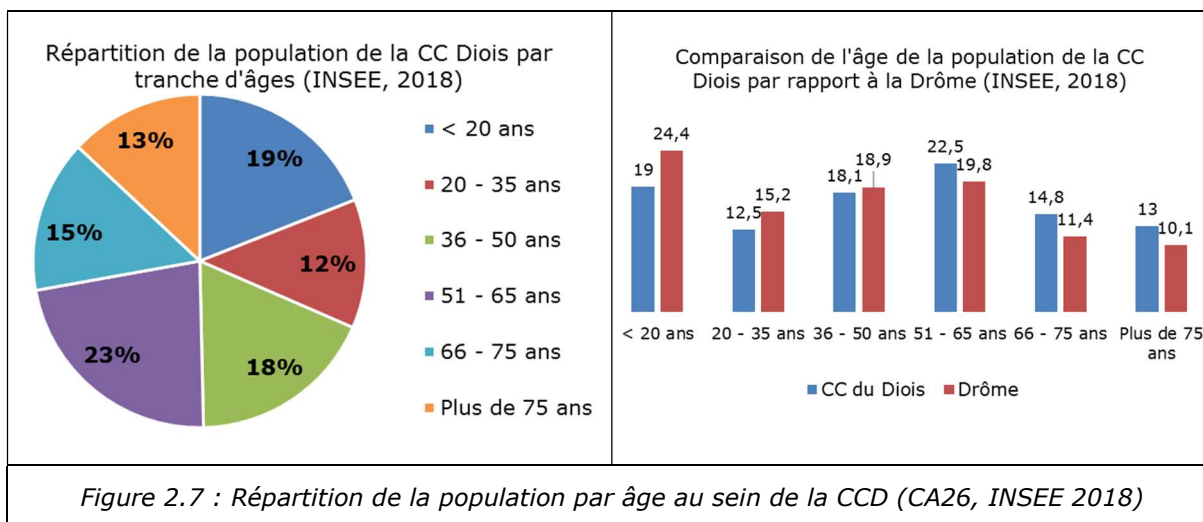


Figure 2.6 : Répartition de la population au sein de la CCD (CA26, INSEE 2019)

- **Structure de la population**

La répartition de la population, selon les tranches d'âges de l'INSEE, est assez homogène, bien que les personnes à l'âge de la retraite représentent 27,8 % de la population (cf. Figure 2.7). En comparaison avec la Drôme, la CCD se caractérise par un vieillissement de sa population.



Concernant la taille des ménages, la CCD comporte une majorité de ménage d'une seule personne, 42,9 % contre 35,6 % pour la Drôme, et une sous-représentation des ménages formés d'un couple avec 1 ou plusieurs enfants, 17,9 % contre 25,6 %. Cela va de pair avec le vieillissement de la population.

3. Économie

- **Emplois et secteur pourvoyeur**

La CCD comptait 4 440 emplois en 2018 (INSEE). Ce nombre a tendance à augmenter depuis les années 80. Par ailleurs, l'indice de concentration de l'emploi est donc de 98,9. En effet, le nombre d'actifs du territoire est de 5 924. Le nombre d'emplois proposés sur ce territoire est donc légèrement inférieur au nombre d'actifs qui y résident. Le territoire a donc un léger caractère résidentiel qui pourrait s'accroître avec les nouvelles populations s'y installant.

Le tertiaire compte plus de 2/3 des emplois : tourisme, commerce, service à la personne, etc. (cf. Figure 2.8). L'industrie est légèrement sous-représentée par rapport à l'échelle départementale au profit des métiers de l'agriculture. Si l'on considérait le secteur alimentaire dans sa globalité (agriculture, transformation, distribution et restauration), il serait certainement l'un des plus gros pourvoyeurs d'emplois dans le Diois, d'autant que les entreprises qui emploient le plus de main d'œuvre s'inscrivent dans ce secteur. Il apparaît donc pertinent que le Diois se dote d'un politique alimentaire pour son territoire.

Le taux d'emploi des 15-64 ans est de 65 %, égal à la Drôme, ce qui correspond à 4 390 actifs sur le territoire. C'est un territoire où il y a légèrement plus de chômeurs mais moins d'inactifs¹ que dans la Drôme.

¹ Les inactifs, contrairement aux chômeurs, ne sont pas considérés comme étant sur le marché du travail, car ils ne recherchent pas activement un emploi ou ne sont pas disponibles pour un emploi.

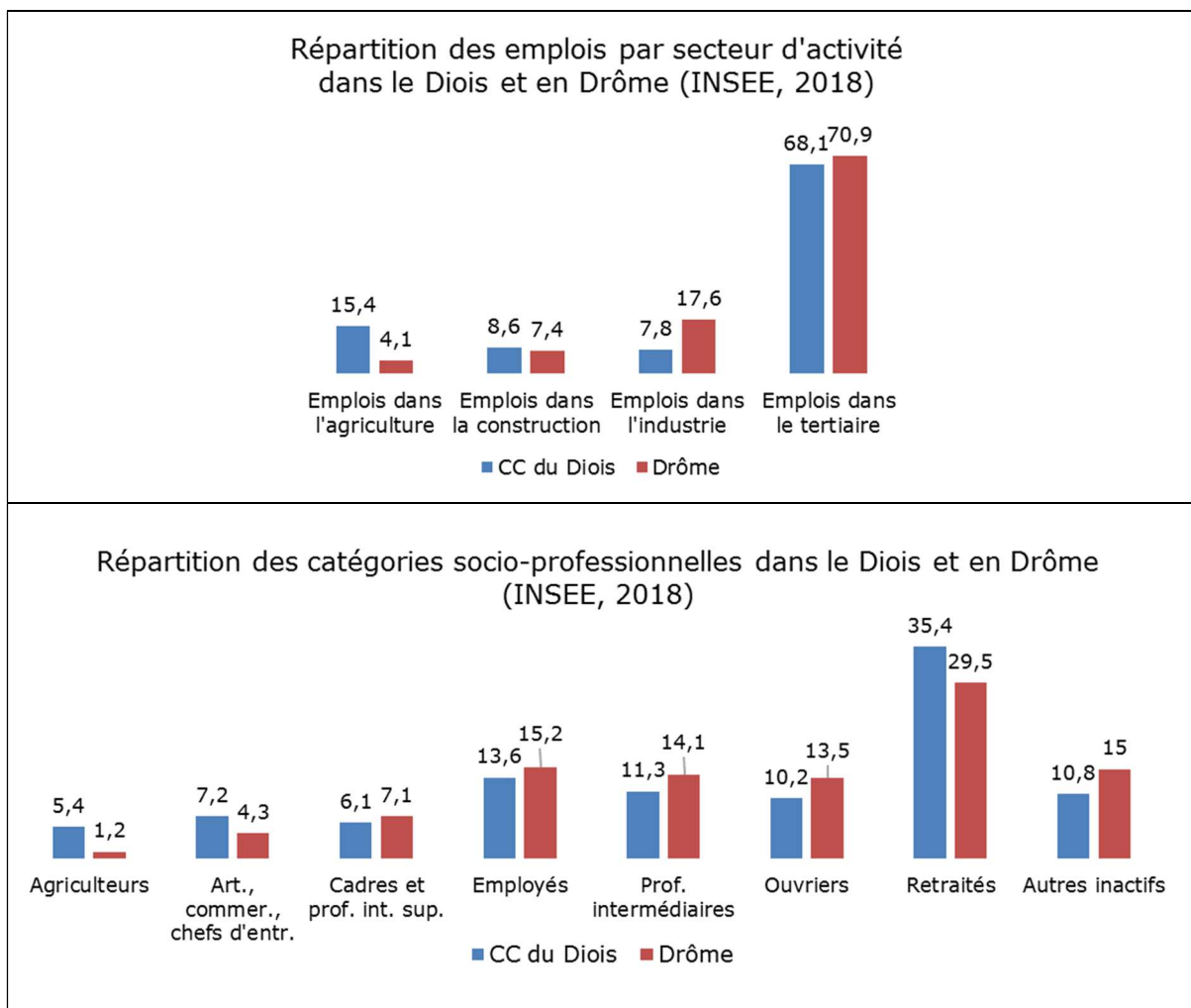


Figure 2.8 : Répartition des emplois et des catégories socio-professionnelles par secteur d'activité au sein de la CCD (CA26, INSEE 2018)

- **Revenu des ménages**

Le Diois compte 5 744 ménages fiscaux, soit 3 % des ménages du département, mais seulement 44,5 % d'entre eux sont imposés, contre 53,5 % en Drôme (INSEE, 2019). Le niveau de vie médian, c'est-à-dire le revenu disponible du ménage divisé par le nombre d'unités de consommation (1 UC par adulte ; 0,5 UC pour un enfant de 14 ans et 0,3 UC pour un enfant de moins de 14 ans), est de 19 090 €, contre 21 260 € en Drôme (26 610 en AURA). C'est le plus faible du département. Enfin, 22 % de la population vivent sous le seuil de pauvreté (par convention, égal à 50 % de la médiane de la distribution des niveaux de vie), contre 14,6 % en Drôme. C'est le taux le plus élevé du département. Ces 3 éléments (part des ménages fiscaux imposés, revenu médian et taux de pauvreté) témoignent de la pauvreté économique du territoire.

A RETENIR – CONTEXTE TERRITORIAL

- ✓ Un vaste territoire formant une unité territoriale historique à la jonction entre la Provence et le Vercors (50 communes, 1 224,50 km², soit 18,75 % de la Drôme)
- ✓ Un territoire inclus dans une dynamique agricole et alimentaire plus large (13 communes dans le PNR Vercors et 3 communes dans le PNR Baronnies provençales), et une dynamique de vallée, notamment portée par la Biovallée avec les 2 communautés de communes voisines
- ✓ Un territoire relativement isolé et enclavé avec un unique pôle urbain fort
- ✓ D'importants bassins de consommation à au moins 1h de route dans les vallées du Rhône et de l'Isère
- ✓ Un territoire rural attractif pour son cadre et sa qualité de vie
- ✓ + 50 % de population en été (population touristique et résidents secondaires) entraînant une hausse de la consommation alimentaire
- ✓ Une population vieillissante formée d'une majorité de petits ménages avec un pouvoir d'achat relativement faible
- ✓ Une économie tractée par la filière agricole et alimentaire
- ✓ Une grande diversité de situations entre les 5 bassins de vie qui composent le territoire

3. LA PRODUCTION AGRICOLE ET ALIMENTAIRE DU TERRITOIRE

Cette partie s'attache à dresser le portrait du bassin de production agricole du Diois, d'abord grâce à des données quantitatives statistiques (RGA 2020 et RPG 2019), puis via les enseignements des enquêtes qualitatives auprès des agriculteurs du territoire.

1. Portrait agricole du Diois selon le RGA 2020

Avant la lecture des résultats, il est important de rappeler que le RGA inclut une exploitation agricole dans le territoire dès lors que son siège d'exploitation s'y trouve, et non ses terres.

1. La surface agricole

La Surface Agricole Utilisée, communément appelée SAU, est une notion normalisée dans la statistique agricole européenne. Elle comprend les terres arables (y compris pâturages temporaires, jachères, cultures sous abri, jardins familiaux, etc.), les surfaces toujours en herbe et les cultures permanentes (vignes, vergers, etc.). D'après le RGA 2020, la CCD compte **18 075 ha** de SAU, ce qui représente 8,8 % de la SAU départementale. Pour rappel, la CCD représente 18,75 % de la Drôme, la place de l'agriculture sur ce territoire n'est donc pas si importante qu'au sein d'autres collectivités territoriales. En effet, la topographie, le climat et la valeur agronomique des sols du Diois ne permettent pas une exploitation agricole systématique des terres. En revanche, compte tenu de la ruralité du territoire, l'agriculture occupe une place économique et sociale importante dans le Diois.

Entre 2010 et 2020, la CCD a perdu **5 112,26 ha** de SAU (22 %), soit l'équivalent de la commune de Glandage ! A ce rythme-là, en 2050, il restera moins de 3 000 ha de terres exploitées sur le territoire. Sur ce même pas de temps, la Drôme a perdu environ 5 % de ses terres agricoles. Il est donc important de comprendre les raisons qui conduisent à l'arrêt de l'exploitation de ces surfaces pour enrayer le processus. Cette perte de SAU est une tendance générale à l'ensemble du territoire, mais certains bassins de vie la subissent à une vitesse plus ou moins importante. Ce sont les bassins de vie les plus enclavés, ceux des vallées de l'Oule et de la Roanne qui ont vu le plus de SAU disparaître, respectivement - 35,6 % et - 41,6 % des terres. Dans ces bassins de vie où l'élevage est dominant, donc les prairies naturelles ou cultivées, il est très probable que cette perte de SAU soit faite au profit de la reconquête des sols par le milieu naturel car les agriculteurs ont cessé progressivement d'utiliser ces terres. L'arrêt d'exploitation de ces surfaces est lié à la difficulté à maintenir une densité d'exploitations agricoles suffisantes pour exploiter des terres plus contraignantes à travailler, en cause : l'éloignement du siège d'exploitation, l'accès à la parcelle difficile, la topographie contraignante de la parcelle, la moins bonne qualité agronomique des sols, l'éloignement des pôles de services et de consommation, etc.

Les bassins de vie de Die et du Haut-Diois ont perdu en moyenne 15 % de leur SAU en 10 ans. Bien que ces 2 bassins de vie soient plus densément peuplés que ceux des vallées de l'Oule et de la Roanne, la déprise agricole reste la première responsable de la perte de la SAU, devant l'artificialisation des sols. Cette perte plus lente s'explique certainement par la présence de productions à plus forte valeur ajoutée et de bassins de vie plus attractifs.

Bassins de vie	SAU 2020	SAU 2010	Évolution 2020-2010	
Die	4 599 ha (25,4%)	5 368 ha	- 769 ha	- 14,3 %
Haut-Diois	7 976 ha (44,1%)	9 449 ha	- 1 473 ha	- 15,6 %
Vallée de l'Oule	2 525 ha (14%)	3 923 ha	- 1 398 ha	- 35,6 %
Vallée de la Roanne	2 068 ha (11,4%)	3 541 ha	- 1 473 ha	- 41,6 %
Haut-Buëch	907 ha (5,2%)	879 ha	+ 28 ha	+ 3,2 %
TOTAL	18 075 ha	23 187,26 ha	- 5 112,26	- 22 %

2. Le nombre de fermes

D'après le RGA 2020, le Diois compte **419 exploitations agricoles**. Ce sont 62 fermes de moins qu'en 2010, 8 % des fermes ont disparu. En Drôme, 17 % des fermes sont perdues entre 2010 et 2020. En comparaison à l'échelle départementale, le Diois perd plus rapidement ses surfaces agricoles mais plus lentement ses fermes. Cela laisse penser que ce sont en premier lieu, les fermes disposant d'une importante surface agricole qui disparaissent, c'est-à-dire les fermes à dominante élevage, majoritairement implantées dans des zones de montagne isolées. Les données disponibles ne nous permettent pas de connaître le nombre de fermes disparues par bassin de vie.

En revanche, il est possible de calculer la taille moyenne d'une exploitation par bassin de vie. Une ferme dispose en moyenne de 43 ha dans le Diois, contre en moyenne 37 ha en Drôme. Comme pour la SAU, de fortes différences s'expriment entre les bassins de vie : environ 100 ha par ferme dans la vallée de l'Oule et une trentaine d'hectares par ferme dans le bassin de Die. La nature des productions implique des tailles d'exploitation très différentes d'une zone agricole à une autre.

Bassins de vie	Fermes 2020	SAU 2020	Taille moyenne
Die	155 37 %	4 599 ha	29,7 ha / ferme
Haut-Diois	185 44 %	7 976 ha	43,1 ha / ferme
Vallée de l'Oule	36 8,6 %	2 525 ha	101 ha / ferme
Vallée de la Roanne	25 6 %	2 068 ha	82,7 ha / ferme
Haut-Buëch	18 4,2 %	907 ha	50,4 ha / ferme
TOTAL	419	18 075 ha	43 ha / ferme

Ces premières conclusions portent à rappeler dans un premier temps, qu'il y a des distinctions à faire dans l'appréhension du territoire entre les différents bassins de vie ; et invitent dans un second temps, à se pencher sur la nature des productions et types d'exploitations les plus impactées par cette perte de SAU et de fermes.

3. Les statuts des exploitations agricoles

Bassins de vie	2010	2020	Évolution
Exploitations individuelles	406 – 84 %	306 – 73 %	- 100 (- 25 %)
GAEC	23 – 5 %	59 – 14 %	+ 36 (+ 157 %)
EARL	34 – 7 %	38 – 9 %	+ 4 (+ 12 %)
Autres statuts	18 – 4 %	16 – 4 %	- 2 (- 11 %)
TOTAL	481	419	

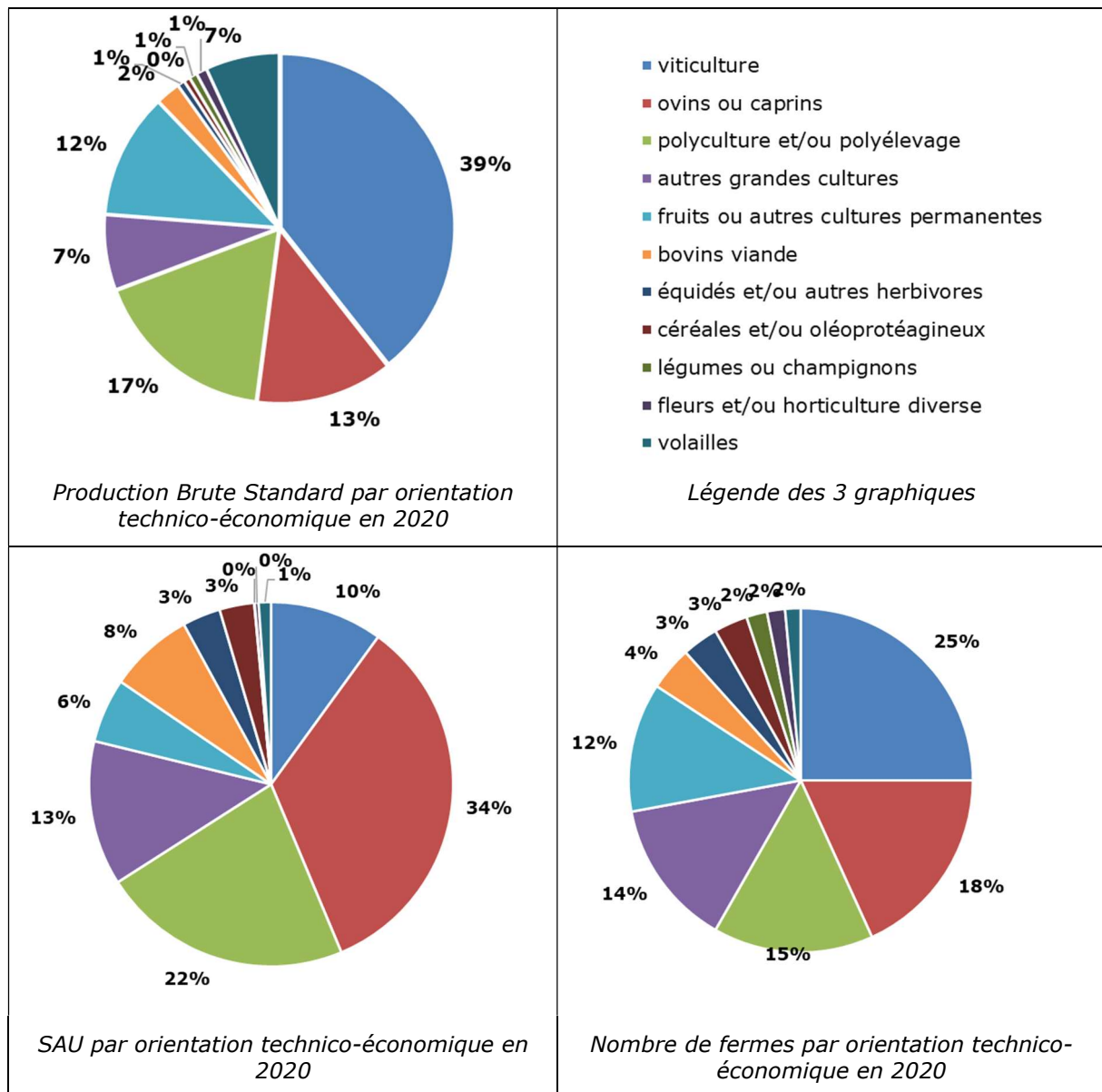
Les exploitations sous statut individuel représentent actuellement près des $\frac{3}{4}$ des fermes du territoire. Entre 2010 et 2020, la part d'exploitations agricoles sous statut individuel a diminué de 25 % par rapport aux statuts collectifs, essentiellement au profit des GAEC dont le nombre a plus que doublé. En approfondissant la qualification des GAEC, on s'aperçoit qu'en 2010, les GAEC disposaient en moyenne de 160 ha pour 3 ETP, contre 110 ha pour 2,8 ETP en 2020. Ce statut collectif très apprécié des jeunes agriculteurs, semble être davantage mis au service de productions à haute valeur ajoutée.

4. Les orientations technico-économiques

Préalable : Le RGA qualifie les exploitations agricoles selon leur orientation technico-économique, c'est-à-dire leur production principale. Une exploitation est spécialisée dans une orientation si la valeur de sa production brute standard (PBS) dépasse deux tiers du total des productions de l'exploitation. La PBS décrit un potentiel de production des exploitations et permet de classer les exploitations selon leur dimension économique. Les coefficients de PBS ne constituent pas des résultats économiques observés. Ils doivent être considérés comme des ordres de grandeur

définissant un potentiel de production de l'exploitation. Pour la facilité de l'interprétation la PBS est exprimée en euros, mais il s'agit surtout d'une unité commune qui permet de hiérarchiser les productions entre elles.

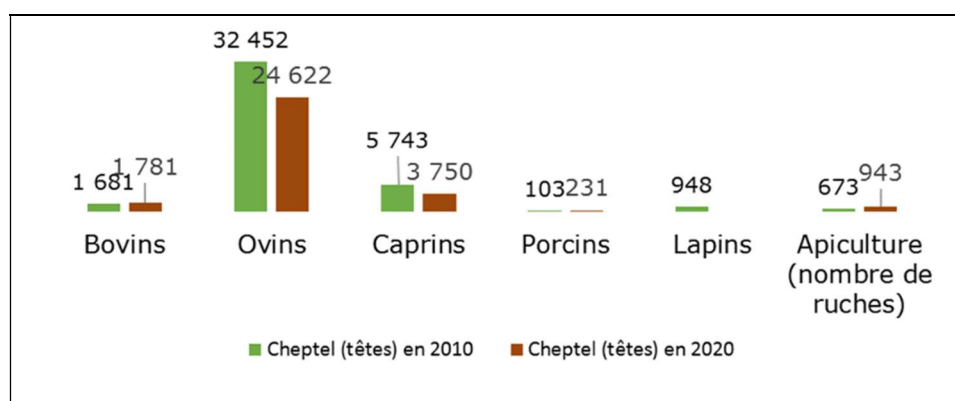
D'après le premier graphique ci-dessous, on constate que la viticulture représente plus d'un tiers de la production brute standard dans le Diois (39 %), suivie de loin par la polyculture/polyélevage (17%), puis l'élevage ovin et caprin (13 %) à égalité avec la production de fruits et d'autres cultures permanentes (12 %), et enfin par l'élevage de volailles (7 %) et les autres grandes cultures (7 %). Si l'on rapporte cette PBS aux 5 bassins de vie du Diois, il est à noter que les bassins de vie de Die et du Haut-Diois concentre 90 % de la PBS (respectivement 44 % et 45 %) alors que les vallées de l'Oule et de la Roanne représente chacune 5 % de la PBS, et le Haut-Buëch seulement 1 %.



En rapportant la PBS de chaque production à la surface agricole qu'elle occupe, il est possible d'appréhender la valeur ajoutée des productions (2^{ème} graphique du tableau ci-dessus) : plus la part de la PBS est grande et plus la SAU qu'occupe la production est faible, plus la production a une forte valeur ajoutée pour le territoire. Par exemple, alors que la viticulture représente plus du tiers de la PBS du territoire, elle n'occupe que 10 % du territoire. Il en est de même pour l'arboriculture qui n'occupe que 6 % du territoire mais représente 12 % de la PBS, ou encore l'élevage de volailles occupant 1 % de la SAU pour une valeur de 7 %. A l'inverse, l'élevage ovin, caprin, bovin et la polyculture / polyélevage occupent des espaces importants pour une PBS relativement faible.

Le tableau ci-dessous montre l'évolution du nombre de ferme par orientation technico-économique principale entre 2010 et 2020. Comme décrit précédemment, le Diois a perdu 62 fermes et plus de 5 000 ha au cours des 10 dernières années. Cette perte ne concerne quasiment que des fermes à dominante élevage. L'élevage ovin et caprin sont les productions les plus concernées par cette diminution.

	Orientations technico-économiques	Nb fermes 2010	Nb fermes 2020	Evolution du nb de fermes
CULTURE	Céréales et/ou oléoprotéagineux	12	13	+1
	Autres grandes cultures (dont les PPAM)	48	57	+9
	Légumes ou champignons	3	8	+5
	Fleurs et/ou horticulture diverse	4	7	+3
	Viticulture	96	103	+7
	Fruits ou autres cultures permanentes	61	50	-11
ELEVAGE	Bovins lait	3	-	-3
	Bovins viande	15	17	+2
	Ovins ou caprins	95	75	-20
	Équidés et/ou autres herbivores	29	14	-15
	Volailles	14	6	-8
	Combinaisons de granivores (porcins, volailles)	9	-	-9
	Polyculture et/ou polyélevage	90	62	-28



Le graphique ci-contre illustre l'évolution du cheptel en nombre de têtes dans le Diois entre 2010 et 2020. Il permet de constater que ce sont les élevages ovins et caprins qui voient leur effectif diminuer le plus.

Évolution du cheptel du Diois entre 2010 et 2020 d'après le RGA

Cette approche par orientation technico-économique des exploitations agricoles permet de rappeler les productions dominantes pour chaque bassin de vie :

- Le bassin de vie de Die : viticulture, céréales, protéagineux, légumes secs, légumes, PPAM et élevage
- Le bassin de vie du Haut-Diois : arboriculture, légumes, PPAM, viticulture, céréales, protéagineux, légumes secs
- Le bassin de vie du Haut-Buëch : élevage
- Le bassin de vie de la vallée de la Roanne : élevage
- Le bassin de vie de la vallée de l'Oule : élevage.

5. L'assolement

L'assolement décrit la répartition des productions sur la surface agricole utile. Le tableau ci-dessous présente l'assolement en 2010, en 2020 et son évolution. Les lignes grisées correspondent à des productions non alimentaires (vignes, PPAM, fleurs et plantes ornementales, plantes à fibres et plantes industrielles diverses), et les lignes orangées, à des surfaces uniquement dédiées à l'élevage (prairies et fourrages annuels).

Dans un premier temps, il est à noter que **91 %** des surfaces agricoles exploitées du Diois sont dédiés directement ou indirectement, à l'alimentation humaine, contre 94 % en 2010. Le RGA ne détaille pas la nature des céréales, des oléagineux et des protéagineux cultivés mais il est certain qu'une part de ces cultures est directement destinée à l'alimentation humaine (blé dur, lentille, maïs grain, etc.) et l'autre, à l'alimentation animale, donc indirectement à l'alimentation humaine. Le léger recul des terres nourricières se fait au profit de la vigne (+ 74 ha) et des PPAM (+ 59 ha).

Dans un deuxième temps, le RGA permet de constater qu'au moins **87 %** des surfaces destinées à l'alimentation humaine sont consacrées à l'élevage (céréales + prairies + fourrages annuels), contre 88 % en 2010. La place de l'élevage est donc stable dans la part de l'assolement qu'il lui est attribué.

Dans un dernier temps, l'évolution de l'assolement permet une nouvelle fois d'identifier les productions qui ont disparu avec la diminution de la SAU entre 2010 et 2020. Pour rappel, plus de 5 000 ha de terres ne sont plus utilisés pour la production agricole. Ces surfaces perdues pour l'agriculture sont avant tout des prairies (- 4 911 ha), puis des céréales (- 353 ha) et des jachères (- 171 ha) et enfin des légumes (- 23 ha) et des oléagineux (- 9 ha). A l'inverse, ce sont les fruits qui ont conquis le plus d'espace, certainement les vergers de noyers.

	SAU 2010	SAU 2020	Évolution 2020-2010	
SAU TOTAL	23187	18077	-5110	-22%
Prairies	19184	14272	-4911	-26%
Céréales (blé dur, blé tendre, seigle, orge, avoine, maïs, sorgho, triticale, méteil)	1713	1360	-353	-21%
Vignes	780	854	74	9%
Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales (PPAM)	555	614	59	11%
Fruits	432	511	79	18%
Fourrages annuels	45	116	71	156%
Oléagineux (colza, tournesol, lin, etc.)	106	97	-9	-9%
Légumes, plants de légumes, melons ou fraises	78	55	-23	-29%
Protéagineux et légumes secs (pois, féverole, lupin, lentille, pois chiche, fèves, haricots secs, etc.)	6	34	28	444%
Jachères	197	25	-171	-87%
Pommes de terre	5	7	1	20%
Fleurs et plantes ornementales	0	0,34	0	
Plantes à fibres et plantes industrielles diverses	27	0	-27	-100%

6. Les surfaces irriguées

Le Diois compte **304 ha** de terres irriguées, soit **1,68 % de la SAU**. L'irrigation concerne 22 ha de plus qu'en 2010 (1,21 % de la SAU). La troisième colonne du tableau ci-dessous montre par ordre décroissant, les productions qui mobilisent les surfaces irriguées. En tête, l'arboriculture, avec majoritairement les noyeraies, consomme plus d'un quart des terres irriguées. Si l'on somme les surfaces irriguées utilisées par les oléagineux (essentiellement destinés à l'alimentation animale) et les prairies, on constate que 32 % de l'irrigation sont au profit de l'élevage. 6 % de la SAU irriguée ne servent pas l'alimentation humaine, mais des plantes à parfum, aromatiques et médicinales (PPAM). Il est également à noter que la vigne, les fourrages annuels, les protéagineux et les légumes secs n'ont pas du tout recours à l'irrigation dans le Diois.

La quatrième colonne du tableau montre la part des surfaces irriguées par rapport à la surface totale utilisée pour cette production. On constate que 85 % des surfaces cultivées en légumes sont irriguées, et 61 % en pommes de terre. Cela illustre la dépendance de cette production à l'irrigation. En deuxième lieu, arrive la production d'oléagineux, avec 54 % de ces surfaces irriguées.

Enfin, l'évolution de la SAU irriguée entre 2010 et 2020 montre que l'augmentation de la part des surfaces irriguées par production est la plus forte sur la production d'oléagineux (+ 40 ha irrigués), ensuite sur les PPAM (+ 28 ha) et enfin les prairies (+ 10 ha) et les vergers (+ 7 ha). A l'inverse, la part des terres irriguées a chuté en fourrage annuel (- 39 ha irrigués) pour devenir nulle, et en légumes (- 22 ha). Ces constats sont à mettre en parallèle de l'évolution de l'assolement. Bien que la SAU mobilisé pour les oléagineux et les PPAM soit relativement stable (+ ou - 10 %), la part

des surfaces irriguées augmentent. En revanche, la diminution des surfaces cultivées en légumes correspond à la chute des surfaces de légumes irrigués. Il semblerait que sur les fermes où l'élevage est dominant, les surfaces irriguées utilisées pour la production de fourrage jusqu'en 2010, soient dorénavant mises au profit d'oléagineux et dans une moindre mesure, aux prairies. Parallèlement, il se pourrait que la culture de PPAM irriguée ait empruntée des terres irriguées précédemment occupées par des légumes.

	SAU 2020	SAU irriguée 2020	Part	SAU irriguée 2010	2020-2010	
SAU TOTAL	18077 ha	304 ha	1,68 %	282 ha	22 ha	8%
Fruits	511	78 (26%)	15%	71	7	10%
Oléagineux (colza, tournesol, lin, etc.)	97	53 (17%)	54%	13	40	304%
Légumes, plants de légumes, melons ou fraises	55	47 (15%)	85%	69	-22	-32%
Prairies	14272	44 (15%)	0%	34	10	29%
PPAM	614	39 (13%)	6%	11	28	248%
Céréales (blé dur, blé tendre, seigle, orge, avoine, maïs, sorgho, triticale, méteil)	1360	30 (10%)	2%	33	-3	-9%
Pommes de terre	7	4 (1%)	61%	4	0	8%
Protéagineux et légumes secs (pois, féverole, lupin, lentille, pois chiche, fèves, haricots secs, etc.)	34		0%	1	-1	-100%
Fourrages annuels	116		0%	39	-39	-100%

7. La main d'œuvre

Dans le Diois, la main d'œuvre agricole concernait 1 832 personnes en 2020 pour l'équivalent de 588 temps plein, dont 1 113 personnes en contrats saisonniers, soit près de 70 ETP. La main d'œuvre saisonnière représente 61% de la main d'œuvre total en nombre de personnes, mais seulement 12% en ETP. Ces éléments témoignent de l'importance de la main d'œuvre saisonnière pour la production agricole mais également de la courte durée des contrats. Parallèlement, la main d'œuvre fournie par les chefs d'exploitation et leurs familles compte pour un tiers dans l'effectif total mais 80% du temps de travail.

Entre 2010 et 2020, la main d'œuvre agricole a chuté de 18 % en nombre de personnes et de 10 % en ETP. Cette diminution est à mettre au regard de la baisse du nombre d'exploitations et de surfaces agricoles. Toutefois, c'est la diminution de la main d'œuvre familiale qui est la plus marquée : les 2/3 de cette force de travail ont disparu ! La main d'œuvre saisonnière a quant à elle, baissé de 20 % en nombre de personnes et de 26 % en ETP. En revanche, il est à noter que le nombre de salariés permanents a triplé pour une augmentation de 67 % des ETP. D'après ces éléments, il semblerait que la main d'œuvre familiale et saisonnière (notamment en contrat court) ait été en partie remplacée par des emplois permanents à temps partiel. L'évolution des configurations familiales, notamment en termes d'habitat, et la difficulté à recruter des saisonniers auraient encourager les chefs d'exploitations à stabiliser des emplois bien qu'à temps partiel.

Par ailleurs, le nombre de chefs d'exploitation a diminué moins fortement que le nombre d'ETP qu'ils représentent. Cela signifie qu'ils travaillent moins, et/ou ont diversifié leurs activités professionnelles.

Ce sont les cultures de la vigne et de légumes qui nécessitent le plus de main d'œuvre, essentiellement saisonnière.

	Nb* 2010	ETP** 2010	Nb 2020	ETP 2020	2020-2010 Nb - ETP	
Chefs d'exploitations	537	406,75	512	425,87	-5%	-10%
Main d'œuvre familiale	266	120,75	91	43,75	-66%	-64%
Salariés permanents	38	29,125	116	48,62	+205%	67%
Sous-total main d'œuvre permanente	841	556,625	719	518,25	-15%	-7%
Saisonniers et salariés occasionnels	1386	93,75	1113	69,71	-20%	-26%
TOTAL	2227	650,38	1832	588,08	-18%	-10%
* Nb : Nombre de personnes						
** ETP : Equivalent Temps Plein						

8. L'âge des chefs d'exploitation et le devenir des fermes

D'après le RGA, le Diois compte 512 chefs d'exploitations pour 419 fermes. Ce sont 25 chefs d'exploitation qui n'ont pas eu de successeurs entre 2010 et 2020. La répartition des chefs d'exploitation selon leur âge est similaire entre 2010 et 2020, à l'exception d'une augmentation de 5 points de chefs âgés de 30 à 40 ans et une diminution de 7 points des chefs de 40 à 50 ans. Cela témoigne d'une belle dynamique d'installation d'agriculteurs de moins de 40 ans.

Ensuite, le RGA s'intéresse aux 93 chefs d'exploitation de plus de 60 ans. Cela concerne 91 exploitations agricoles différentes, soit 22 % des fermes du Diois. Pour près d'un tiers des fermes (29 %), le chef d'exploitation âgé de plus de 60 ans a prévu une reprise. Pour 42 % des fermes, le chef d'exploitation n'envisage pas sa retraite dans l'immédiat. Cela signifie que la reprise n'est pas un sujet à ce jour. En revanche, pour 19 % des fermes, le devenir de l'exploitation n'a pas été anticipé. Enfin, il est prévu que 10 % des fermes disparaissent au profit de l'agrandissement d'une ou plusieurs autres exploitations, cela représente 221,14 ha de terres agricoles. Dans certains cas, ces transmissions de terre permettent la pérennité d'exploitation agricole et diminue le taux de pluriactivité des chefs d'exploitation mais dans d'autres cas, elles freinent la dynamique d'installation et fragilisent le maillage agricole par la diminution du nombre de fermes et la difficulté de reprise de fermes de grande taille. Cela illustre l'importance de l'accompagnement de la succession des chefs d'exploitation afin que le devenir des fermes soit anticipé et ainsi, bénéficie au maintien du tissu agricole.

Âge des chefs d'exploitation	Nombre 2010	Nombre 2020	Evolution 2020 - 2010
< 30 ans	27 – 5%	31 – 6%	4 1%
30-40 ans	85 – 16%	110 – 21%	25 5%
40-50 ans	160 – 30%	119 – 23%	- 41 7%
50-60 ans	171 – 32%	159 – 31%	-12 -1%
> 60 ans	94 – 18%	93 – 18%	-1 0%
TOTAL	537	512	- 25

9. La place de l'agriculture biologique

Parmi ses 419 exploitations agricoles, le Diois en comptait 55 % en agriculture biologique (AB) en 2020, soit 232 (RGA, 2020). Quatre-vingts fermes se sont converties entre 2010 et 2020 ! A l'échelle départementale, l'AB ne représente que 28 % des exploitations agricoles. La dynamique de développement de l'AB est historique et massive dans le Diois.

	SAU 2021
Cultures fourragères	8 267,52 – 68 %
Autres dont jachères, engrais verts, fleurs, champignons, etc.	1 708,01 – 14 %
Grandes cultures	1 122,56 – 9 %
Vigne	402,73 – 3 %
Fruits	360,67 – 3 %
PPAM	318,39 – 3 %
Légumes frais	58,69 – 0 %
TOTAL	12 238,57
Répartition des surfaces en agriculture biologique en 2021 (Agence Bio, 2021)	

D'après l'Agence Bio, le Diois compte 12 238,57 ha de surface agricole utile en agriculture biologique, soit environ 68 % de la SAU totale. Ce sont environ les $\frac{3}{4}$ de ces surfaces qui sont dédiés à l'élevage. Cela comprend les cultures fourragères et une partie des grandes cultures ainsi que de la catégorie « Autres ».

	SAU 2021
Poules pondeuses	92581
Poulets de chair	23688
HCHEP	8895
Brebis viande	6464
Chèvres	1202
Ruches	716
Brebis lait	454
Vaches allaitantes	192
Vaches laitières	57
CO	28
Autre production animale (cervidés, escargots, etc.)	18
Truies reproductrices	11
TOTAL	134 306
Répartition du cheptel en agriculture biologique en 2021 (Agence Bio, 2021)	

L'élevage conduit en agriculture biologique concerne en premier lieu la production d'œufs, ensuite celle de poulet de chair, puis la viande d'agneau et enfin le lait de chèvre. Il est à noter que selon la technique d'élevage et la réglementation associée, les poulets de chair passent de 36 à 110 jours au sein de l'élevage (81 jours minimum pour un poulet fermier Label Rouge ou Bio). Un même bâtiment d'élevage accueille donc plusieurs rotations par an, ceci explique le nombre important de volailles de chair sur le territoire.

10. La valorisation, diversification et commercialisation

Le Diois compte de nombreux Signes Officiels de la Qualité et de l'Origine (SIQO) : AB, AOP/AOC, IGP, STG et Label Rouge. Hormis l'AB, on dénombre 10 AOP/AOC : Châtillon en Diois (Blanc, Rosé, Rouge), Clairette de Die (méthode ancestrale et méthode ancestrale rosé), Coteaux de Die, Crémant de Die, Huile essentielle de lavande de Haute Provence et Picodon ; ainsi que 6 IGP : Agneau de Sisteron, Petit Epeautre de Haute-Provence, Farine de petit épeautre de Haute-Provence, Miel de Provence, Volailles de la Drôme et Pintadeau de la Drôme. D'après le RGA 2020, 43 % des fermes ont au moins une production sous SIQO dont 88% sous AOP/AOC, 20% sous IGP et 9% sous Label Rouge. C'est 5 points de plus qu'à l'échelle départementale. Il est à noter que la part des fermes sous SIQO a perdu 4 points depuis 2010. Cette diminution ne concerne que les AOP/AOC. La nombre de fermes sous IGP a été multiplié par 5 !

35 % des fermes dioises ont une activité de transformation (hors vinification à la ferme), contre 21 % en Drôme. Parmi ces fermes, 36 % découpent et transforment leur viande, 22 % leurs fruits et légumes et 20 %, leur lait. Le nombre de fermes qui pratiquent la transformation a quasiment été doublé en 10 ans malgré un léger recul de la transformation laitière.

Enfin, un quart des fermes du Diois ont développé une activité de diversification (19 % à l'échelle départementale) :

- la moitié d'entre elles réalisent du travail à façon (53 %),
- 29 % proposent une offre agritouristique (restauration, hébergement, loisirs, etc.) et,
- 26 % s'investissent dans la production d'énergie renouvelable (panneaux photovoltaïque, production de plaquettes forestières ou granulés, etc.).

La diversification concerne 15 fermes de plus qu'en 2010 avec une explosion de la production d'énergie renouvelable (+ 22 fermes) et une légère progression du travail à façon (+ 12 fermes) mais un déclin de l'agritourisme (- 12 fermes).

D'un point de vue des débouchés, près d'une ferme sur 2 (45 %) commercialise tout ou partie de sa production en circuits courts (hors vin) dont 83 % en vente directe. La moyenne drômoise est inférieure de 9 points. Le nombre de fermes concernées a augmenté de 42 points entre 2010 et 2020.

Dans ce territoire où les contraintes topographiques, agronomiques et climatiques ne sont pas propices à l'intensification de la production, les agriculteurs ont depuis de nombreuses années, développé des pratiques permettant d'augmenter la valeur ajoutée de leurs produits : la transformation des produits, les démarches de qualité, la diminution du nombre d'intermédiaires entre eux et les consommateurs, etc. ou diversifier leurs activités. Ces stratégies gagnantes et exemplaires poursuivent leur développement.

2. Approche complémentaire de l'assolement par le RPG 2019

Le Registre Parcellaire Graphique, ou RPG, se base sur le contenu des déclarations PAC des agriculteurs. Il rend compte, par parcelle, de la production principale sur l'année de déclaration et vient par la localisation géographique des parcelles et la représentation de leur culture principale, ajouter un niveau d'information complémentaire au RGA.

Attention néanmoins, le RPG ne rend donc pas compte des données des agriculteurs n'ayant pas fait de déclarations PAC, par manque d'intérêt financier (productions non concernées, structures agricoles non adaptées, etc.) ou pour des convictions personnelles. Les données fournies par le RPG sont donc incomplètes. Ce fait est à garder à l'esprit à l'interprétation de ces données, notamment en étudiant la production maraîchère, souvent questionnée dans le cadre des projets alimentaires territoriaux et ne faisant généralement pas l'objet d'une déclaration à la PAC.

Nous allons dans cette analyse, nous concentrer sur les familles de produits suivantes : les céréales, les protéagineux et légumes secs, ainsi que les fruits et les légumes (dont les pommes de terre). Le tableau ci-dessous regroupe par bassin de vie, ces productions selon les déclarations de 2019. La deuxième colonne sont les surfaces déclarées au RGA 2020, à titre comparatif. Ces données, en complément du RGA 2020, serviront de base pour tester et améliorer la résilience alimentaire du territoire.

En annexe 1, se trouvent les 5 cartes correspondant aux 5 bassins de vie avec le parcellaire renseigné en 2019.

Bassins de vie	RGA 2020 (ha)	Die (Ha)	Vallée de la Roanne (ha)	Vallée de l'Oule (ha)	Haut Diois (ha)	Haut Buëch (ha)	TOTAL
Céréales	1 360	553,62	55,12	64,73	587,83	42,77	1304,07
Protéagineux et légumes secs	34	73,74	0,43	0,71	18,21		93,10
Fruits	511	157,41	16,58	14,01	348,33		536,35
Légumes (dont pommes de terre)	62	18,68	0,84	1,54	35,75	0,03	56,84
TOTAL	1 967	803,45	72,97	80,99	990,12	42,80	1990,36

Si l'on compare la surface totale déclarée à la PAC et figurant sur le RPG 2019 au RGA 2020 pour ces 4 productions, il semblerait que l'ensemble des surfaces des productions mentionnées précédemment aient fait l'objet de déclarations PAC. Le RPG nous permet donc d'avoir un niveau de détail complémentaire au RGA. Attention néanmoins aux légères différences pour chaque production : les surfaces en céréales et en légumes sur le RPG 2019 sont inférieures à celles sur le RGA 2020, et inversement pour les fruits et les protéagineux.

1. Les céréales

Concernant la production de céréales, le RPG apporte de riches informations complémentaires au RGA, notamment la nature des céréales cultivées. La grande majorité des céréales (87 %) est produite sur les bassins de vie de Die et du Haut-Diois.

La spécification des céréales produites dans le Diois permet de distinguer les céréales destinées à l'alimentation humaine, à savoir l'épeautre (possédant un IGP), le blé dur et le sarrasin (sur fond orangé dans le tableau), de celles dédiées à l'alimentation des troupeaux : l'orge, avoine, sorgho, maïs, seigle, triticale, etc. Le blé tendre d'hiver et de printemps peut concerner à la fois l'alimentation humaine et animale. Faute de précisions, il convient de se baser sur les données nationales qui stipulent qu'en moyenne 46 % du blé sont destinés à l'alimentation humaine. Ainsi, environ 335 ha de céréales auraient servi l'alimentation humaine en 2019 : 264 ha de blé, 58,37 ha d'épeautre, 8,27 ha de blé dur et 4,84 ha de sarrasin. Comme pour les protéagineux et les légumes secs (partie suivante), ces surfaces sont variables d'une année sur l'autre car ce sont des cultures annuelles.

Il est également à noter que bien qu'il y ait encore des productions de maïs, la culture du sorgho, plus économe en eau, vient le remplacer dans les nourritures animales, elle se développe dans le Diois et se trouve majoritairement dans les bassins de vie du Diois et du Haut-Diois, tout comme les cultures de maïs.

En ha	Die	Haut-Diois	Vallée de l'Oule	Vallée de la Roanne	Haut-Buëch	TOTAL
Blé tendre d'hiver	231,55 41 %	306,07 54 %	7,42 1 %	8,81 2 %	12,82 2 %	566,67 43 %
Orge d'hiver	176,12 54 %	106,29 33 %	15,65 5 %	18,50 6 %	8,79 3 %	325,35 25 %
Triticale d'hiver	49,93 38 %	54,07 41 %	13,82 11 %	3,08 2 %	9,49 7 %	130,39 10 %
Orge de printemps	27,91 44 %	24,25 38 %	5,66 9 %	4,17 7 %	1,00 2 %	62,98 5 %
Épeautre	8,38 14 %	28,07 48 %	12,05 21 %	9,87 17 %		58,37 4 %
Seigle d'hiver	8,28 25 %	13,00 39 %	4,75 14 %	2,39 7 %	4,55 14 %	32,97 3 %
Mélange de céréales	9,07 32 %	15,07 53 %	2,19 8 %	2,25 8 %		28,58 2 %
Avoine de printemps	6,04 30 %	7,38 37 %	0,26 1 %	0,27 1 %	6,11 30 %	20,07 2 %
Avoine d'hiver	11,39 65 %	1,86 11 %		4,33 25 %		17,58 1 %
Maïs	11,38 79 %	2,99 21 %				14,37 1 %
Sorgho		8,66 85 %	1,52 15 %			10,18 1 %
Blé dur d'hiver		8,27 100 %				8,27 1 %
Céréale d'un autre genre	8,22 100 %					8,22 1 %

En ha	Die	Haut-Diois	Vallée de l'Oule	Vallée de la Roanne	Haut-Buèch	TOTAL
Autre céréale d'hiver de genre Triticum		5,02 64 %	1,41 18 %	1,44 18 %		7,87 1 %
Blé tendre de printemps	5,17 72 %	2,00 28 %				7,17 1 %
Sarrasin		4,84 100 %				4,84 0 %
Seigle de printemps	0,18 100 %					0,18 0 %
TOTAL	553,62 42 %	587,83 45 %	64,73 5 %	55,12 4 %	42,77 3 %	1304,07
Nature des céréales cultivées d'après le RPG de 2019						

2. Les protéagineux et légumes secs

D'après le RPG, le Diois comptait 93,10 ha de protéagineux et légumes secs en 2019 dont 28 % des surfaces sont directement dédiées à l'alimentation humaine, soit près de 26 ha (sur fond orangé dans le tableau). Les principales légumineuses destinées à l'alimentation humaine cultivées dans le Diois sont la lentille et le pois chiche. Les deux zones de production se situent au sein des bassins de vie de Die et du Haut Diois. La place de ces 2 légumes secs est amenée à varier d'une année à l'autre car ce sont des cultures annuelles intégrées à des rotations. Les enquêtes auprès des producteurs et des transformateurs apporteront plus de précision.

En ha	Die	Haut-Diois	Vallée de l'Oule	Vallée de la Roanne	TOTAL
Mélange de légumineuses fourragères	55,22 83 %	10,98 17 %	0,16 0 %		66,36 71 %
Lentille cultivée (non fourragère)	10,00 73 %	3,63 26 %		0,08 1 %	13,71 15 %
Pois chiche	8,26 68 %	3,60 26 %	0,18 1 %	0,18 2 %	12,23 13 %
Mélange de protéagineux (pois et/ou lupin et/ou féverole)			0,37 69 %	0,17 31 %	0,54 1 %
Pois d'hiver	0,26 100 %				0,26 0 %
Total général	73,74 79 %	18,21 20 %	0,71 1 %	0,43 0 %	93,10
Nature des protéagineuses et des légumes secs mis en culture d'après le RPG de 2019					

3. Les fruits

Concernant les fruits, le RPG indique que 94 % du verger diois sont composés de noyers, soit près de 500 ha. Cette production concerne en premier lieu le bassin de vie du Haut-Diois et dans une moindre mesure, celui de Die. Bien que non comprise dans l'aire géographique de l'AOP Noix de Grenoble, la production du Diois bénéficie de la renommée du célèbre fruit à coque. Une production de noisettes est également présente à hauteur d'une 20^{aine} d'hectares dans ces mêmes bassins de vie. Des petits fruits et des fruits à noyau semblent également se développer sur le territoire mais dans une très faible proportion à ce jour. S'agissant d'une culture pérenne, le RPG donne une indication relativement stable à moyen terme de la diversité de la production de fruits sur le territoire.

La ligne « verger » ne donne pas le détail du type de fruit dont il s'agit, mais les noyers / noisetiers en sont exclus, comptabilisés dans des lignes à part. Les entretiens réalisés auprès des agriculteurs du territoire pourront permettre de répondre à cette question.

En ha	Die	Haut-Diois	Vallée de l'Oule	Vallée de la Roanne	TOTAL
Noix	142,90 29 %	323,49 65 %	12,52 3 %	16,49 3 %	495,39 92 %
Noisette	10,35 50 %	10,48 50 %			20,83 4 %
Verger	4,05 21 %	13,54 71 %	1,38 7 %	0,10 1 %	19,06 4 %
Petit fruit rouge	0,11 17 %	0,51 77 %	0,04 6 %		0,66 0 %
Prune d'Ente pour transformation		0,32 100 %			0,32 0 %
Cerise bigarreau pour transformation			0,08 100 %		0,08 0%
TOTAL	157,42 29 %	348,33 65 %	14,01 3 %	16,58 3 %	536,35
Nature des vergers d'après le RPG de 2019					

4. Les légumes

Concernant les cultures légumières, le territoire cumule environ 57 ha déclarés en 2019. La très grande majorité de ces surfaces (96 %) se situe dans les bassins de vie de Die et du Haut-Diois, là où se trouvent les terres irriguées, indispensables à la production de légumes.

L'ail, intégré en filière locale et en filière longue, se concentre sur le bassin de vie de Die et du Haut-Diois, le long des vallées. On observe également d'autres cultures légumières plutôt orientées vers les circuits longs : environ 13 ha de diverses courges, 8,33 ha de fenouil, 4,23 ha de pommes de terre, moins d'un hectare de melon et autour de 9 ha d'autres légumes.

C'est certainement parmi ces 9 ha de légumes non spécifiés que nous allons retrouver les cultures maraichères valorisées localement en circuit court, avec ou sans transformation. Comme expliqué en début de ce chapitre, une partie des productions, notamment légumières, n'apparaissent certainement pas dans les données du RPG.

En ha	Die	Haut-Diois	Vallée de l'Oule	Vallée de la Roanne	Haut-Buëch	TOTAL
Ail	11,58 54 %	9,77 46 %				21,36 38 %
Potiron / Potimarron		8,64 100 %				8,64 15 %
Légume ou fruit annuel autre	3,02 35 %	3,70 43 %	1,33 16 %	0,45 5 %	0,03 0 %	8,54 15 %
Fenouil	1,87 22 %	6,46 78 %				8,33 15 %
Courge musquée / Butternut		4,46 100 %				4,46 8 %
Pomme de terre de consommation	2,21 52 %	1,60 38 %	0,03 0 %	0,39 9 %		4,23 7 %
Melon		0,83 100 %				0,83 1 %
Autre légume ou fruit pérenne (asperge par exemple)		0,28 62 %	0,17 38 %			0,46 1 %
TOTAL	18,68 33 %	35,75 63 %	1,54 3 %	0,84 1 %	0,03 0 %	56,84
Nature des légumes cultivés d'après le RPG de 2019						

Les principaux bassins de productions végétales directement destinées à l'alimentation humaine sont ceux du Haut-Diois et du Diois. Les autres bassins de vie, de l'Oule, de la Roanne et de Lus-la-Croix-Haute, sont plutôt orientés vers l'élevage extensif. Les enquêtes réalisées auprès des agriculteurs permettent de compléter et affiner davantage ce portrait.

3. Consultation des agriculteurs du Diois

1. Objectifs et méthode

Complémentaire aux données fournies par le RGA 2020 et le RPG 2019, l'administration de cette enquête auprès des agriculteurs du Diois poursuit plusieurs objectifs :

- Préciser les données d'assolement, d'orientation technico-économique des fermes et de transformation / valorisation des produits,
- Comprendre les différentes stratégies d'entreprises agricoles à l'œuvre sur le territoire et ce qui les influence,
- Qualifier et quantifier les volumes de production par filière et par produit,
- Identifier les circuits de commercialisation des denrées alimentaires produites sur le territoire,
- Repérer les filières agricoles nourricières fragiles et manquantes sur le territoire,
- Mettre en lumière les enjeux, les projets et les besoins des agriculteurs.

L'enquête a été établie sur le modèle d'enquêtes déjà réalisées auprès d'agriculteurs drômois dans le cadre de projets alimentaires territoriaux dans un objectif comparatif, tout en y intégrant les spécificités dioises. Le script de l'enquête se trouve en annexe 2. Il se décompose en 5 parties :

1. Données générales sur l'exploitation agricole
2. Production agricole
3. Transformation – Valorisation des produits
4. Commercialisation
5. Développement de l'exploitation

Grâce à la base de données dont dispose la Chambre d'Agriculture grâce à sa mission consulaire de Centre de Formalité des Entreprises agricoles (enregistrement des entreprises agricoles), l'enquête a été diffusée aux agriculteurs du Diois de la manière suivante :

- Envoi de l'enquête par mail en avril 2022,
- Relance par mail en mai (89 réponses obtenues à l'issue),
- Relance par sms en juin,
- Enquêtes téléphoniques entre juillet et septembre 2022 (108 réponses supplémentaires récupérées).

Tous les agriculteurs dont au moins un numéro de téléphone est renseigné dans la base de données a été contactés. Au-delà de 2 appels sans réponse, les relances ont été arrêtées.

2. Représentativité des réponses

Sur les 419 exploitations agricoles que regroupe le Diois selon le RGA 2020, 197 ont répondu à l'enquête. Elles représentent 47 % des fermes du territoire. L'objectif étant d'avoir une représentation des différentes formes d'agricultures du territoire, nous avons veillé à la représentativité de ses 5 bassins de vie. Le tableau ci-dessous montre la répartition des réponses par bassin de vie. Le taux de réponse oscille entre 43 % et 52 %.

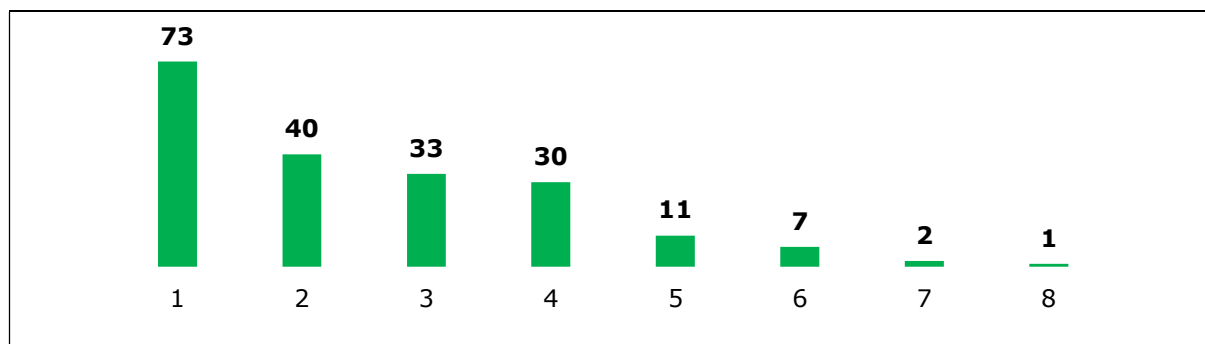
Bassins de vie	Nombre d'exploitations total (RGA 2020)	Nombre de réponses obtenues	Taux de réponses à l'enquête
Die	155	80	52 %
Haut-Buëch	18	9	50 %
Haut-Diois	185	80	43 %
Vallée de la Roanne	25	12	48 %
Vallée de l'Oule	36	16	44 %
TOTAL	419	197	47 %

Les 2 bassins de vie où se situent 80 % des exploitations agricoles dénombrent le plus grand taux de réponses, 52 % pour Die, et le plus faible, 43 % pour le Haut-Diois. L'agriculture du bassin de vie de Die bénéficie du dynamisme commercial de la seule ville du territoire. Lors de l'interprétation des résultats de l'enquête, il convient donc de se rappeler du grand nombre de réponses de fermes influencées par Die, donc de biais pouvant apparaître sur le volet « Commercialisation ». Par ailleurs, les réponses fournissent des données déclaratives, c'est-à-dire apportées de mémoire par les agriculteurs. Il est donc nécessaire de prendre du recul par rapport à ce qui est déclaré, notamment en ce qui concerne les éléments chiffrés.

3. La production agricole

- **Diversité des ateliers de production par exploitation agricole**

D'après l'enquête, 63 % des exploitants interrogés possèdent au moins 2 ateliers de production et 37 % n'en ont qu'un. Face à la volatilité des prix des matières premières agricoles soumises aux marchés internationaux, à l'augmentation du prix des intrants (fertilisants et produits phytosanitaires essentiellement) et à la fréquence croissante des aléas climatiques (gel tardif, grêle, sécheresse précoce, etc.), la diversité des ateliers de production au sein d'une même exploitation agricole semble être la réponse la plus efficace pour assurer leur pérennité. Conduire plusieurs ateliers de production implique des compétences variées, du matériel adapté et une organisation efficace du travail mais limite les risques pour l'entreprise en cas d'événements. Cette pratique, quelque peu abandonnée avec la révolution agricole de l'après-guerre, est restée très présente dans les zones de montagne, et particulièrement dans le Diois, où il était difficile d'intensifier une production plus qu'une autre compte-tenu de la topographie et du climat. S'il y a quelques années seulement 30 % des jeunes en parcours d'installation avaient un projet de diversification, aujourd'hui ils sont plus de la moitié (CA26, 2022). Cette diversité des productions par exploitation agricole est un important facteur de résilience que le Diois a su conserver.

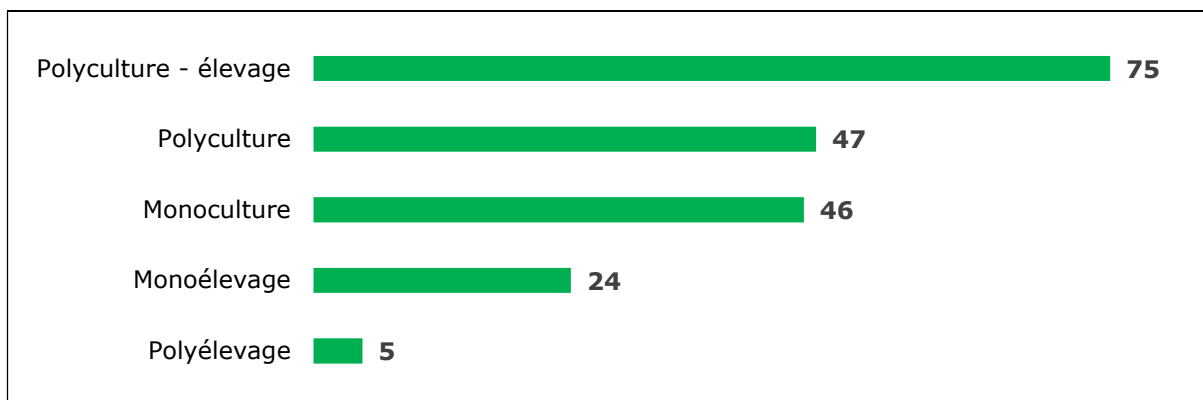


Nombre d'ateliers de production par exploitation agricole (Partie 2 de l'enquête auprès des agriculteurs du Diois, CA26, 2022)

- **Modèle agricole dominant**

La figure ci-dessous présente une typologie des exploitations agricoles dioises selon si elles disposent d'ateliers de production végétale ou animale. 38 % des exploitations ayant répondu s'inscrivent dans un modèle de polyculture auquel est souvent ajouté un élevage complémentaire.

L'élevage et la culture de céréales destinées à l'alimentation animale est le modèle historique des exploitations agricoles en zone de montagne. Ce modèle vertueux dans le sens où il limite les dépendances à d'autres territoires pour la production de l'alimentation animale, reste très présent dans le Diois. Il est un atout pour la résilience de l'agriculture locale.



Nombre d'exploitations agricoles par typologie (Partie 2 de l'enquête auprès des agriculteurs du Diois, CA26, 2022)

Mono élevage : élevage d'une seule catégorie d'animaux parmi les bovins lait, bovins viande, ovins lait, poules pondeuses, etc.) VS. *Poly élevage*

Monoculture : culture d'une seule catégorie de végétaux parmi les céréales, les fruits, les légumes, la viticulture, les PPAM, etc.

• **Nature des ateliers de production (sur les données de 155 exploitations)**

Le tableau ci-dessous présente la nature des différents ateliers de production toutes fermes confondues au regard des réponses à l'enquête. Parmi les 197 exploitations agricoles ayant participé à l'enquête, 155 ont répondu à cette question.

Il est à noter qu'il y a près de 3 fois plus d'ateliers de production végétale. Cela s'explique par le fait qu'il soit plus facile de créer un atelier de production végétale d'un point de vue économique et organisationnel qu'un atelier de production animale. De plus, les élevages étant dépendants de production végétale pour l'alimentation des troupeaux, les éleveurs ont souvent au moins une production végétale au sein de leur ferme.

Par ailleurs, 1/3 des ateliers de production animale sont des élevages ovins pour la viande d'agneau. Cette filière, emblématique du territoire, en construit sa renommée avec l'IGP Agneau de Sisteron et la célèbre fête annuelle de la transhumance. Ensuite, viennent les ateliers d'élevage de bovins pour la viande (20 %) puis ceux de chèvres laitières, souvent avec transformation fromagère et valorisation avec l'AOP Picodon (15 %). Enfin, se retrouvent les élevages de poules pondeuses (9 %) et de cochons (6 %). Il est important de remarquer la faible représentation des filières laitières en vache et en brebis ainsi que de poulets de chair. Attention, la filière caprine viande qui arrive en 7^{ème} position, n'existerait pas sans l'élevage de chèvres laitières. Elle est une filière de valorisation des « co-produits » de la filière laitière.

Du côté de la production végétale, la répartition des ateliers est plus équilibrée : 21 % des ateliers en céréales, 19 % en fourrages, 16 % en fruits (notamment en noyeraies), 14 % en PPAM, 11 % en viticulture et 10 % en légumes. Précisons néanmoins que les productions de céréales et de fourrages sont intimement liées aux élevages.

Nature de l'atelier de production	Nombre d'ateliers de productions	Part
Production animale	97	100%
Ovin viande	37	38%
Bovin viande	19	20%
Caprin lait	15	15%
Poules pondeuses	9	9%
Cochons	6	6%
Ovin lait	3	3%
Caprin viande	3	3%
Volaille de chair	2	2%
Autre	2	2%
Bovin lait	1	1%
Production végétale	273	100%

Nature de l'atelier de production	Nombre d'ateliers de productions	Part
Céréales	58	21%
Fourrages	53	19%
Fruits	45	16%
PPAM	39	14%
Viticulture	31	11%
Légumes	28	10%
Légumineuses	17	6%
Apiculture	2	1%

Tableau présentant la répartition des ateliers de production par nature de production agricole (Partie 2 de l'enquête auprès des agriculteurs du Diois, CA26, 2022)

• Volumes de production

Au cours de l'enquête, il était demandé aux producteurs de quantifier la surface agricole utilisée et les volumes de produits commercialisés pour chaque atelier de production. Malheureusement, ces questions n'ont obtenu que peu de réponses et ce, pour plusieurs raisons :

- difficulté de répondre de mémoire à ces questions demandant des chiffres précis : de nombreux agriculteurs ont préféré ne pas répondre plutôt que de risquer des erreurs,
- diversité des produits commercialisés rendant les réponses hétérogènes : au sein d'une même filière, les unités de volume peuvent être très différentes (veaux, génisses, broutards pour la filière bovin viande, litres ou tonnes de fromages pour les filières laitières, variété des fruits ou des légumes pour ces filières éponymes, etc.).

Les résultats présentés ci-dessous dans quelques filières sont donc à interpréter avec beaucoup de prudence.

Nature de l'atelier de production	Nombre d'ateliers de productions (sur les 155 réponses)	Nombre d'ateliers ayant obtenu une réponse de quantification (SAU et/ou volume)	Volume de production par an
PRODUCTION ANIMALE			
Ovin viande	37	33 – 90 %	7641 agneaux
Bovin viande	19	Non exploitable	Non exploitable
Caprin lait	15	10 – 66 %	486 650 L
Poules pondeuses	9	9 – 100 %	63 561 œufs
Cochons	6	3 – 50 %	84 cochons
Ovin lait	3	Non exploitable	Non exploitable
Caprin viande	3	Non exploitable	Non exploitable
Volaille de chair	2	2 – 100 %	15 500 volailles
Autre	2	Non exploitable	Non exploitable
Bovin lait	1	Non exploitable	Non exploitable
PRODUCTION VEGETALE			
Céréales	58	32 – 55 %	551,5 ha
Fourrages	53	25 – 47 %	773 ha
Fruits	45	36 – 80 %	198,09 ha
<i>dont noix</i>		25	182,88 ha
PPAM	39	30 – 77 %	129,36 ha
Viticulture	31	28 – 90 %	223,8 ha
Légumes	28	19 – 68 %	45,71 ha
Légumineuses	17	4 – 23 %	24 ha
Apiculture	2	Non exploitable	Non exploitable

Tableau présentant les volumes de production par atelier (Partie 2 de l'enquête auprès des agriculteurs du Diois, CA26, 2022)

Afin d'en avoir l'interprétation la plus juste possible par filière, ces volumes de production seront mis au regard des données issues du RGA 2020 et du RPG 2019 présentées dans les parties précédentes. Ils permettront d'estimer au plus juste l'offre en produits agricoles et alimentaires du territoire (cf. partie 5).

4. La transformation des produits

Afin d'accroître la valeur ajoutée des productions, s'offre différentes possibilités de transformation permises par la diversité des produits : transformation du lait en fromages et produits laitiers ; des fruits et légumes en jus, nectars, confiture, compotes, chutney, soupe, etc. ; des viandes en morceaux unitaires, salaisons, terrines et plats cuisinés, pour les plus courantes relevées sur le territoire.

L'enquête proposée aux producteurs du Diois révèle que 48 % des répondants transforment tout ou partie de leur production (hors viticulture). Rapporté aux données du RGA 2020 dans lequel 35 % des exploitants déclarent pratiquer la transformation, il s'avère nécessaire d'interpréter ces résultats avec prudence au regard de leur représentativité. Cet écart nous indique que l'enquête a suscité davantage de réponses d'exploitants sensibilisés aux pratiques de production et consommation en circuit court et local. En effet, au-delà de la plus-value apportée aux productions, transformer ses produits permet aux agriculteurs d'étoffer leur gamme de produits, donc de vendre en circuit court de proximité plus facilement, et de développer une identité forte permettant de fidéliser une clientèle locale autour d'une large gamme de produits savoureux. A l'échelle du territoire, ces multiples petites productions locales contribuent à alimenter la richesse et la renommée de son terroir, ce qui impacte positivement la vision que les habitants et les touristes ont du Diois. Cette organisation des pratiques de transformation et de commercialisation permet également une meilleure résilience alimentaire des bassins de vie, notion arrivée en tête des préoccupations au moment de la crise sanitaire liée à la Covid-19 lorsque les consommateurs se sont inquiétés du risque de pénurie du système agroalimentaire dominant.

- **La transformation des produits animaux (viande et lait)**

D'après les réponses de l'enquête, sur le territoire du Diois, la transformation des productions animales prend les formes suivantes :

Type de transformation	Nombre de réponses positives	Part des agriculteurs transformant leur production parmi ceux ayant un atelier d'élevage correspondant
Transformation de la viande	16	26 %
Dont découpe	14	
Dont terrines	4	
Dont charcuterie	5	
Dont steak haché	1	
Transformation du lait	10	67 %
Dont fromages affinés	8	
Dont fromages frais	7	
Dont crème	1	
Dont beurre	1	
Dont yaourts	4	
Autres :	3	Lait cru, pâte pressée aux noix, etc.

Tableau présentant la part et la nature des transformations des productions animales : viande et lait (Partie 3 de l'enquête auprès des agriculteurs du Diois, CA26, 2022)

La part des agriculteurs transformant leur viande parmi ceux ayant un atelier d'élevage destiné à la production de viande semble peu élevée, 26%, au regard des points de commande de colis de viande, ou des commerces proposant des morceaux sous-vides au sein du Diois. L'explication pourrait être la suivante : la découpe n'apparaît pas toujours comme une forme de transformation aux yeux du éleveurs. Il est important de rappeler qu'elle est pourtant, la première étape de transformation indispensable à sa commercialisation en vente directe. Elle nécessite néanmoins des

moyens humains (temps et compétences) et un laboratoire de transformation équipé coûteux. Le Diois est un des rares territoires à disposer d'un abattoir d'animaux de boucherie et d'une unité de transformation à Die dont le recours rayonne jusqu'à la vallée du Rhône à l'ouest notamment. A l'inverse, des éleveurs du Diois font transformer une partie de leur production au laboratoire, Troupéou, situé à Mornans, à environ 1h de Die, au sud du territoire du Val de Drôme. Un bon maillage du territoire en unité d'abattage et de transformation permet d'avoir un réseau d'exploitations proposant de la viande élevée, abattue, découpée et commercialisée localement.

Concernant la transformation du lait, l'enquête indique que les 2/3 des agriculteurs ayant un atelier de production laitier (bovin, caprin et ovin) transforment tout ou partie de leur production en fromages frais et affinés, yaourts, crème, beurre, etc. Des réponses qualitatives à l'enquête et des entretiens menés avec la coopérative laitière permettent de comprendre que la plupart de ces éleveurs ne transforment qu'une partie de leur lait, l'autre partie approvisionnant la coopérative. La part des producteurs-transformateurs a néanmoins fortement augmenté depuis une vingtaine d'années avec l'émergence d'une filière locale de transformation fermière.

- **La transformation des fruits et légumes**

D'après les réponses de l'enquête, sur le territoire du Diois, la transformation de fruits et légumes se décline selon les formes suivantes :

Type de transformation	Nombre de réponses positives	Part des agriculteurs transformant leur production parmi ceux ayant un atelier correspondant
Transformation des légumes	14	38 %
En conserve	9	
En plats préparés	2	
En confits	2	
En surgelés	2	
Lactofermentation	2	
Autre :	2	Séchage, pots bébé, etc.
Transformation des fruits	22	43 %
En confiture	12	
En jus / nectars dont raisin	10	
En huile de noix	7	
Autre :	4	
En confiseries	3	Sorbets, séchage, pulpe, chutney, etc.

Tableau présentant la part et la nature des transformations des fruits et légumes (Partie 3 de l'enquête auprès des agriculteurs du Diois, CA26, 2022)

Un peu plus d'un tiers des agriculteurs produisant des légumes indique en transformer au moins une partie. Cette part est légèrement plus importante en fruits. Les volumes de production des fruits et légumes étant relativement conséquents sur une période assez restreinte, la transformation est une solution efficace pour allonger considérablement la durée de conservation de ces produits. Dans de nombreux cas, cette transformation concerne des retours de marché, des fins de saison, des excédents de production, des produits déclassés ou abîmés à la suite d'aléas climatiques. Malgré l'augmentation du prix des bocaux en verre avec le conflit russo-ukrainien, les pratiques de transformation demeurent. La commercialisation de ces produits se fait essentiellement en circuits courts : vente directe à la ferme, sur les marchés ou en points de vente collectifs ainsi que dans les commerces spécialisés ou de proximité. Ces produits sont souvent issus d'exploitations conduites en agriculture biologique.

- **La transformation des céréales**

D'après les réponses de l'enquête, sur le territoire du Diois, la transformation des céréales et des légumineuses se décline selon les formes suivantes :

Type de transformation	Nombre de réponses positives	Part des agriculteurs transformant leur production parmi ceux ayant un atelier correspondant
Transformation des céréales	11	15 %
En farine	10	
En pain	4	
En pâtes	2	
Petit épeautre décortiqué	2	
Transformation des légumineuses	3	14 %
En farine	3	
En préparation culinaires	2	

Tableau présentant la part et la nature des transformations des céréales et légumineuses (Partie 3 de l'enquête auprès des agriculteurs du Diois, CA26, 2022)

Bien que la part des agriculteurs transformant leurs céréales parmi ceux qui en produisent reste faible, leur nombre n'est pas négligeable. En effet, il est utile de rappeler que c'est de cette production que le territoire compte le plus d'ateliers et que la majorité des céréales est destinée à l'alimentation animale. La transformation des céréales et légumineuses la plus courante sur le territoire demeure le décorticage et la mouture du grain en farine. Un des éléments notables du Diois est la présence de plusieurs paysans-boulangers, des agriculteurs qui produisent et transforment leurs céréales en pains (ou autres produits de boulangerie). Certains proposent également des pâtes. Contrairement aux céréales « classiques » telles que le blé, les légumineuses (lentilles, pois chiches, haricots rouges, etc.) se consomment, donc se commercialisent assez bien en grain, notamment en circuits courts. Leur transformation apparaît moins nécessaire à leur valorisation. La précuisson et la conserverie des légumineuses pourraient néanmoins faciliter l'accès des producteurs au marché de la restauration collective.

A l'occasion de questions ouvertes dans l'enquête, est ressorti à plusieurs reprises le besoin de mailler le territoire en ateliers de transformation végétale.

- **Les modalités de transformation :**

La transformation peut s'effectuer :

- par l'agriculteur lui-même, dans un atelier collectif ou individuel en possession d'un ou plusieurs agriculteurs, ou dans un atelier dont il loue l'espace et le matériel,
- ou à façon, c'est-à-dire sous-traitée à un autre professionnel : agriculteur, meunier, boucher, charcutier, etc.

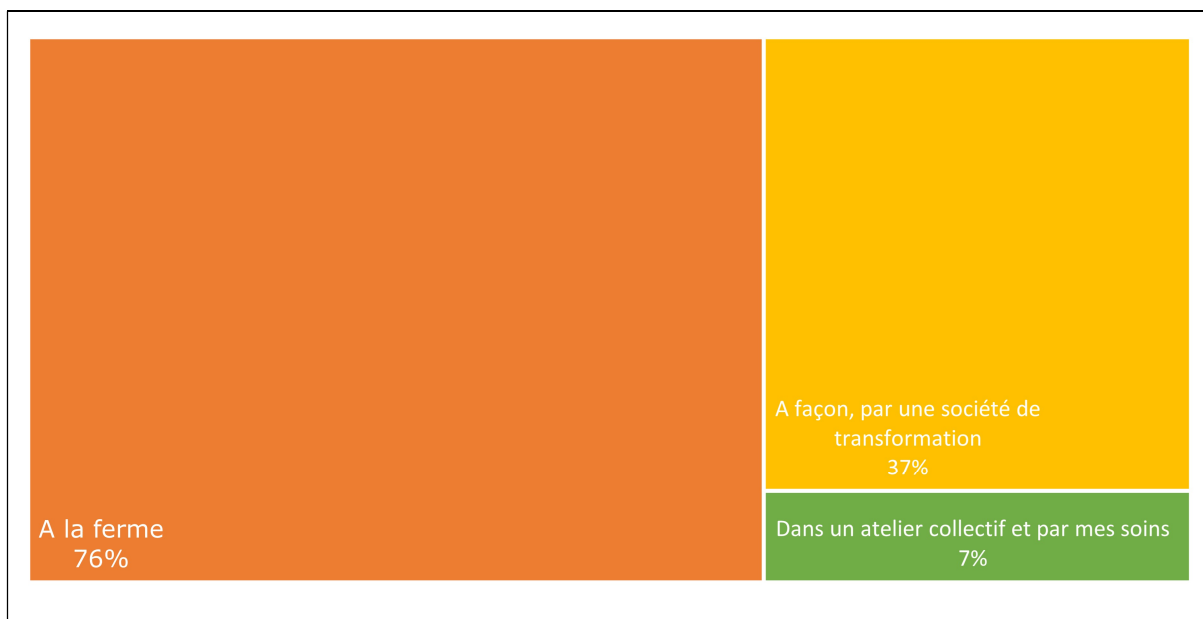


Figure présentant la répartition des modalités de transformation toute filière confondue (Partie 3 de l'enquête auprès des agriculteurs du Diois, CA26, 2022)

Les $\frac{3}{4}$ des opérations de transformation sont réalisées à la ferme dans des ateliers de transformation individuels. La transformation à façon concerne essentiellement la découpe de viande et la confection de jus et nectar de fruits. Certains agriculteurs indiquent néanmoins avoir recours à plusieurs ateliers de transformation selon la production et le type de transformation souhaité. Les ateliers permettant la transformation à façon se trouvent souvent hors du Diois, allant jusqu'à la vallée du Rhône, de Valence à Montélimar. Parmi les plus cités, se retrouvent Troupeou à Mornans pour les animaux de boucherie ; le domaine de St-Ange et G du pot pour la conserverie de fruits et légumes. Les agriculteurs ayant recours à ces ateliers font état de périodes de tension pendant lesquelles ils n'arrivent pas à faire transformer tous les produits qu'ils souhaiteraient. Ce constat rejoint le besoin mentionné précédemment d'étudier l'opportunité de créer un ou plusieurs outils de transformation supplémentaires sur le territoire.

Les enquêtes auprès des consommateurs (cf. partie 5) ont également fait apparaître des demandes de particuliers d'avoir accès à des outils de transformation végétale pour faciliter la conservation de leurs récoltes vivrières.

Concernant la transformation des noix et des PPAM, il semblerait que l'essentiel se fasse sur le territoire, les infrastructures existantes apparaissant suffisantes.

- **Les freins au développement transformation :**

Une question ouverte était posée aux agriculteurs pour leur permettre d'exposer les freins ressentis au développement de leurs projets de transformation. L'analyse des éléments de langage permet d'identifier les freins suivants :

Quels sont les freins au développement de votre projet de transformation ?	Nombre d'occurrences
Coût d'investissement trop élevé	38
Une infrastructure qui manque	13
Manque de temps de l'exploitant	13
Manque de formation (normes, nouvelles compétences)	12
Débouchés à trouver	9
Eloignement de l'exploitation des infrastructures	6

Figure présentant les principaux freins à la transformation des produits cités par les agriculteurs (Partie 3 de l'enquête auprès des agriculteurs du Diois, CA26, 2022)

La création d'un ou plusieurs ateliers de transformation collectifs avec des salariés dédiés à l'activité apparaît comme la solution aux problématiques financières, géographiques et de manque de moyens humains (temps et compétences). Certains agriculteurs pointent également le manque de débouchés. En effet, la commercialisation en circuits courts étant déjà fortement développée sur ce territoire rural, les débouchés semblent saturés sur certains produits localement. Il serait alors nécessaire d'étudier le marché d'autres bassins de consommation légèrement plus éloignés.

5. La commercialisation

La 4^{ème} partie de l'enquête réalisée auprès des agriculteurs du Diois était consacrée à l'identification de leurs circuits de commercialisation et à leur degré de satisfaction vis-à-vis de ces modes de vente.

Parmi les répondants, 65 % vendent tout ou partie de leur production en circuits courts. D'après le RGA de 2020, cette part est inférieure de 20 points ! Cet écart souligne le biais mentionné dans la partie précédente (4. La transformation des produits) : l'enquête a rencontré plus d'intérêt auprès des agriculteurs investis dans l'économie locale de leur territoire. Parallèlement, 45% des répondants déclarent vendre tout ou partie de leur production en circuit long. Le tableau ci-dessous détaille les circuits de vente qu'ils soient long ou court selon les réponses à l'enquête. Pour rappel, les circuits courts comprennent la vente directe et la vente avec un intermédiaire. Les réponses permettent de constater la diversité des modes de vente directe et leur succès : à la ferme, sur les marchés, en magasins de producteurs, en paniers / colis, par correspondance ou lors d'événements (foires, salons, etc.). En revanche, le circuit court avec 1 intermédiaire semble susciter moins d'intérêt : vente à des commerces de proximité, à la grande distribution ou à la restauration collective ou commerciale. La part des agriculteurs approvisionnant la restauration collective est particulièrement faible et ce pour diverses raisons sur lesquelles nous reviendrons dans la partie suivante au regard des échanges avec les chefs et directeurs de ces établissements. Sans grande surprise, la commercialisation en circuit long passe en majorité par le système coopératif. L'enquête a également permis d'identifier les différents acteurs de la commercialisation, ces données seront valorisées dans la partie suivante à l'aide d'une cartographie d'acteurs.

Modes de vente	Nombre de réponses positives
EN CIRCUIT COURT	
Vente directe à la ferme	41%
Vente directe sur les marchés	32%
Commerces de proximité, épiceries	21%
Magasins de producteurs	20%
Autres (Par correspondance, événements locaux, à d'autres agriculteurs, etc.)	15%
Supermarchés, hypermarchés, GMS	11%
Restauration commerciale	10%
Vente directe en paniers (livraisons, ruche qui dit oui, AMAP...)	9%
Restauration collective	3%
EN CIRCUIT LONG	
Coopératives	32%
Grossistes	10%
Autres : affineurs, autres acheteurs privés, etc.	10%
Maquignons	5%

Tableau présentant la part et la nature circuits de commercialisation mobilisés par les agriculteurs du Diois (Partie 4 de l'enquête auprès des agriculteurs du Diois, CA26, 2022)

Le tableau ci-dessous permet d'observer le choix des circuits de commercialisation (court ou long) selon les filières de production. L'interprétation de ces données doit néanmoins être prudente car les agriculteurs en circuit court ont davantage répondu à l'enquête que ceux en circuit long. Les éleveurs ayant répondu à l'enquête semblent particulièrement tournés vers les circuits courts. Seuls les ateliers de viande bovine et ovine, de lait de chèvre et d'œufs se rencontrent en circuit long avec des acteurs intermédiaires phares tels que le maquignon isérois Bourjal et les coopératives Agneau Soleil, Val Soleil et Eural. Les circuits longs semblent plus représentés dans les filières végétales avec notamment la cave coopérative Jaillance à Die.

Filières	Circuit court	Circuit long
PRODUCTION ANIMALE		
Bovins viande	13	9
Ovins viande	20	19
Ovins lait	3	0
Caprins lait	13	5
Cochons	5	0
Volailles de chair	1	1
Poules pondeuses	4	3
PRODUCTION VEGETALE		
Fruits	36	24
Légumes	25	5
Céréales	40	38
Viticulture	17	19
PPAM	31	20
Fourrages	40	31
Légumineuses	15	10
Fruits	36	24

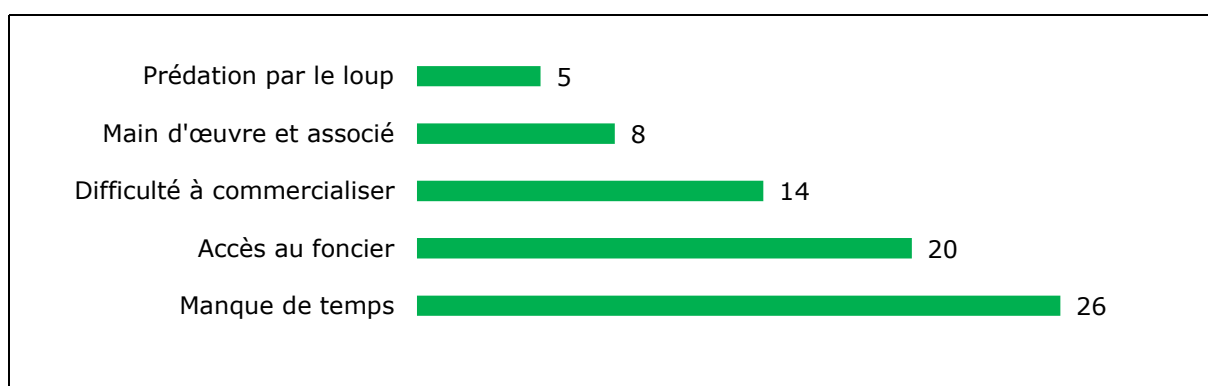
Tableau présentant la part des circuits courts et longs par filière (Partie 4 de l'enquête auprès des agriculteurs du Diois, CA26, 2022)

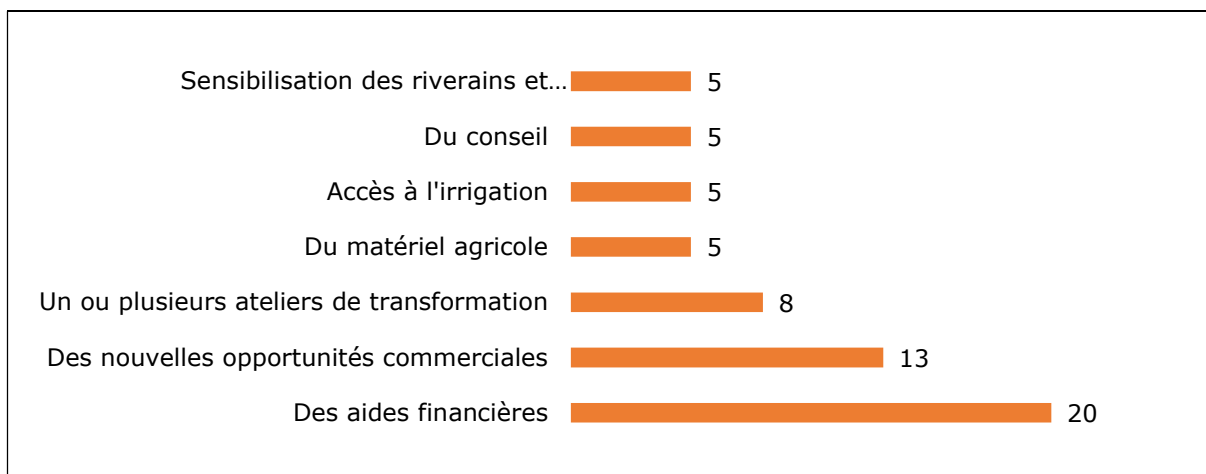
6. Les enjeux des fermes

A travers cette dernière partie de l'enquête, il s'agissait d'identifier les principaux enjeux auxquels sont confrontées les exploitations agricoles du Diois et repérer les besoins et attentes de la profession. L'analyse de cette partie reprend également des éléments exprimés au cours des différentes parties précédentes de l'enquête.

La problématique la plus fréquemment exprimée au cours de l'enquête par les agriculteurs est le manque de temps, à mettre en lien avec la difficulté de trouver de la main d'œuvre : salariés permanents ou saisonniers et associés. La deuxième difficulté rencontrée est l'accès au foncier que ce soit pour des jeunes agriculteurs s'installant hors cadre familial, ou des agriculteurs ayant besoin de surfaces complémentaires pour pérenniser leur exploitation et vivre pleinement de leur activité agricole, et souvent quitter le statut de double actif. Enfin, arrive la difficulté à commercialiser certaines productions pour différentes raisons : la saturation de certains débouchés en vente directe notamment des marchés de plein vent, le prix des produits au regard du pouvoir d'achat local, un manque de connaissances de la diversité des canaux de distribution, etc. Enfin, la présence du loup et la difficile cohabitation avec les troupeaux de petits ruminants en zone pastorale ont été mentionnées.

Hormis le besoin assez générique d'un soutien financier, les agriculteurs sont à la recherche de nouvelles opportunités commerciales et en demande d'une densification du réseau d'ateliers de transformation végétale et carnée. L'accès à l'eau d'irrigation est également apparu, au même titre que le besoin de matériel agricole et de conseil technique, administratif et commercial. Enfin, plusieurs agriculteurs ont souhaité de l'aide pour sensibiliser les riverains à l'agriculture et les consommateurs, aux enjeux agricoles et alimentaires.





Graphiques présentant les principaux enjeux (en vert) et besoins (en orange) exprimés au cours de l'ensemble de l'enquête auprès des producteurs du Diois, en nombre d'occurrences (CA26, 2022)

A RETENIR – PRODUCTION AGRICOLE ET ALIMENTAIRE

- ✓ Le Diois comptait **419 exploitations agricoles** réparties sur **18 075 ha de SAU** en 2020, soit 8,8 % du territoire. Cette part s'avère relativement faible mais s'explique par les contraintes topographiques, climatiques et la valeur agronomique des sols. La place de l'agriculture dans le paysage économique et sociale est néanmoins essentielle au territoire.
- ✓ **62 fermes et 5 000 ha de SAU ont disparu en 10 ans** à cause de la déprise rurale et dans une moindre mesure, de l'artificialisation des terres. Cette perte est bien plus marquée dans les vallées de l'Oule et de la Roanne, zones d'élevage extensif où les prairies et les parcours sont déterminantes pour les systèmes d'exploitation.
- ✓ 22% des fermes du territoire avaient au moins un chef d'exploitation âgé de plus de 60 ans en 2020, et près des 2/3 d'entre eux n'ont pas encore préparé leur départ.
- ✓ Le système agricole dominant dans le Diois est l'élevage extensif de petits ruminants sur de grands espaces auquel est associé une production de céréales et/ou de fourrage (polyculture élevage).
- ✓ Hébergeant les productions à plus forte valeur ajoutée (viticulture, PPAM, noyeraies, légumes), **les bassins de vie de Die et du Haut-Diois concentrent 90 % de la valeur économique de la production agricole du Diois.**
- ✓ **91 % des surfaces agricoles exploitées du Diois sont dédiées directement ou indirectement, à l'alimentation humaine**, contre 94 % en 2010 (léger recul au profit de la vigne et des PPAM).
- ✓ **87 % de ces surfaces sont consacrées à l'élevage** (y compris les céréales).
- ✓ **87 % des céréales** sont produites dans les bassins de vie de Die et du Haut-Diois : environ 1/4 d'entre elles serait directement destinée à l'alimentation humaine (le reste à l'alimentation animale).
- ✓ La quasi-totalité des protéagineux et des légumes secs est produite dans les bassins de vie de Die et du Haut-Diois, un peu plus d'1/4 est directement destiné à l'alimentation humaine (lentille et pois chiche).
- ✓ **94 % des vergers sont des noyeraies** (495 ha) et les 2/3 se trouvent dans le Haut-Diois.
- ✓ 57 ha de légumes dont 38 % d'ail étaient produits dans le Diois en 2019, essentiellement sur les bassins de vie de Die et du Haut-Diois. La grande majorité de ces légumes quitte le territoire via des filières longues.
- ✓ Le Diois compte **304 ha de terres irriguées** (= 1,68 % de la SAU) dont 94 % des surfaces sont occupées par des productions alimentaires (1/4 pour l'arboriculture et 1/3 pour l'élevage).
- ✓ Les productions de légumes et d'oléagineux sont les plus dépendantes de l'irrigation. On observe dans l'évolution de l'assolement des surfaces irriguées, que si elles n'occupent pas de parcelles irrigables, elles disparaissent.
- ✓ Les formes collectives d'exploitation se développent.
- ✓ Les emplois permanents à temps partiel se multiplient sur les exploitations agricoles pour compenser une main d'œuvre familiale qui disparaît, une main d'œuvre saisonnière difficile à recruter et une vie privée trop souvent contrainte par la profession.
- ✓ Une dynamique d'installation d'agriculteurs âgés de 30 à 40 ans se fait ressentir.

- ✓ 35 % des fermes ont une activité de transformation (hors vinification) (21 % en Drôme) : la transformation permet d'augmenter considérablement la valeur ajoutée des produits agricoles et alimentaires, mais également de conserver la valeur ajoutée sur les fermes, donc sur le territoire.
- ✓ Le Diois compte 55 % de ses fermes et 68 % de sa SAU en agriculture biologique (les ¾ en élevage). 80 fermes se sont converties dans les 10 dernières années. La dynamique est massive et historique sur le territoire.
- ✓ En plus de l'AB, le Diois compte 10 AOP/AOC dont une seule sur une denrée alimentaire : Picodon, et 6 IGP alimentaire : Agneau de Sisteron, Petit Epeautre de Haute-Provence, Farine de petit épeautre de Haute-Provence, Miel de Provence, Volailles de la Drôme et Pintadeau de la Drôme. La valorisation des productions par les Signes Officiels d'Identification de la Qualité et de l'Origine est un puissant outil pour différencier les produits agricoles et alimentaires par la qualité. Ces démarches de valorisation permettent d'accroître la valeur ajoutée des productions.
- ✓ 45 % des fermes commercialisent tout ou partie de leur production en circuits courts (36 % en Drôme) dont 83% en vente directe. Cela permet aux agriculteurs de conserver un maximum de la valeur ajoutée à leurs productions.
- ✓ Plus des 2/3 des fermes disposent d'au moins 2 ateliers de production différents : c'est un important facteur de résilience du tissu agricole.
- ✓ 26 % des fermes diversifient leurs activités (19 % en Drôme) vers le travail à façon, l'agritourisme et les énergies renouvelables. Cela accroît d'autant la résilience du tissu agricole local face aux aléas climatiques et géopolitiques.
- ✓ Les principales difficultés rencontrées par les agriculteurs sont :
 - Le manque de temps,
 - L'accès au foncier,
 - La commercialisation de leurs produits,
 - La recherche de salariés et d'associés,
 - La présence du loup.
- ✓ Les principaux besoins exprimés par les agriculteurs sont :
 - Des aides financières,
 - Des nouvelles opportunités commerciales,
 - La multiplication des ateliers de transformation,
 - L'accès au matériel agricole et à l'eau d'irrigation,
 - Du conseil,
 - La sensibilisation des riverains et des consommateurs aux enjeux agricoles et alimentaires.

4. ORGANISATION DE LA DISTRIBUTION ALIMENTAIRE

Cette 4^{ème} partie s'attache à identifier le réseau d'acteurs de la distribution alimentaire sur le territoire du Diois et comprendre les relations qui les lient, entre eux et au bassin agricole local. La distribution alimentaire fait référence aux activités professionnelles qui concourent à ce que les aliments issus de la production et de la transformation parviennent aux lieux où leurs destinataires finaux (les mangeuses et mangeurs) peuvent les acquérir pour consommation ultérieure ou les consommer sur place. Ainsi, la distribution alimentaire comprend :

- La restauration hors domicile : collective et commerciale,
- La commercialisation des produits alimentaires : marchés de plein vent, commerces de proximité, supermarchés, magasins spécialisés, etc.

Dans cette partie, nous ne reviendrons pas sur les points de vente directe à la ferme proposés par les agriculteurs. Près de la moitié des exploitations agricoles du Diois la pratiquent et offrent ainsi aux habitants la possibilité d'acheter des produits frais et locaux dans les zones les plus isolées du territoire.

Par ailleurs, les intermédiaires entre les agriculteurs et les consommateurs (coopératives, maquignons, grossistes, etc.) jouent un rôle clé dans l'organisation du réseau de distribution. Les plus impliqués dans les filières agricoles du Diois ont été interrogés par voie d'entretien et font l'objet du premier point de cette partie, comme un préalable avant de s'intéresser à la restauration hors domicile et à la commercialisation des produits alimentaires. Les échanges ont offert un précieux éclairage des filières agricoles et alimentaires.

1. Rôle et fonctionnement des intermédiaires

1. Objectif et méthode

L'objectif de ce diagnostic étant de caractériser la résilience alimentaire du territoire, nous ne pouvons pas nous contenter d'interroger les producteurs et d'analyser leurs ventes en circuit court. Rappelons qu'en général, lorsqu'un producteur travaille en circuit long, il vend ses produits à une coopérative, un négociant ou encore un maquignon, et ne sait pas ce que devient sa production, souvent mélangée à celles d'autres producteurs « apporteurs ». Afin de comprendre le rôle et le fonctionnement de ces intermédiaires en termes d'approvisionnement et de commercialisation, il était indispensable d'aller à leur rencontre. Le guide d'entretien est en annexe 3. Bien que son analyse soit plus difficile que celle d'une enquête, la méthode de l'entretien semi-directif offre plus de liberté à l'expression de la singularité des fonctionnements.

Le témoignage de onze intermédiaires a pu être recueilli. Nous les avons analysés par filière avant de broser le portrait du système alimentaire en circuit long.

2. La filière céréales

La coopérative interrogée, la Drômoise des céréales, est issue de la fusion de la Drômoise des céréales et de la Coopérative de Die en 2014. Elle est la seule coopérative du Diois en céréales. La collecte des céréales produites dans le Diois est acheminée aux silos de Die et de Recoubeau-Jansac, avant d'être conduite vers des lieux de transformation qui diffèrent selon le label et le type de céréales. Le tableau ci-dessous présente par type de production (nature et qualité des céréales), les débouchés.

Les blés et orges produits dans le Diois sont pour la majorité, réintroduits dans l'alimentation animale avec une transformation qui a lieu en Drôme ou dans le Vaucluse. Les échanges avec la coopérative et les agriculteurs témoignent de l'importante autonomie des éleveurs du Diois par rapport à l'alimentation de leurs troupeaux. Quelques-uns se fournissent néanmoins en totalité ou en complément auprès de l'UCAB à Crest.

La filière blé dur, destinée à la fabrication de pâtes, est à destination de l'industrie agroalimentaire (IAA).

Seule la filière soja sort en partie du territoire national, pour sa première transformation. Cette part du soja est transformée en Autriche en boissons végétales et du tofu. Un fois transformés, une

partie des produits reviennent sur le marché français. Le soja brut est envoyé à l'étranger faute d'ateliers de transformation plus proches.

	Volumes	Usages	Localisation atelier de transformation / débouchés
Blé conventionnel	400 t	Principalement en fabrication d'alimentation animales	Crest
		Des agriculteurs locaux viennent chercher un complément pour leur bétail (10/15% des volumes)	Diois
		Industrie agroalimentaire (le restant)	Avignon
Blé meunier AB	500 t	Principalement en meunerie	St Etienne
		Paysans boulangers et éleveurs	Diois
		Alimentation humaine	Drôme
Blé dur	100 t	IAA	Marseille
		IAA	Chambéry
Orge AB et conventionnel	400 t	Transformation alimentation bétail	Chabeuil
		Achat complément alimentation animale	Diois
		Orge de brasserie	Drôme
Soja	Non communiqué	IAA pour alimentation humaine	Sud Drôme
			Bretagne
			Autriche (production de tofu et boissons végétales)
		Alimentation animale	Drôme
			Auvergne - Rhône-Alpes

3. La filière poules pondeuses

Comme vu dans l'analyse du RGA 2020, il n'y a presque plus d'élevage de poulets de chair sur le Diois. En revanche, on observe une augmentation de l'élevage de poules pondeuses. La coopérative qui récolte les œufs sur le Diois (une seule a été identifiée) est Valsoleil. Lors de l'enquête producteurs, ont été repérés 4 bâtiments de 12 000 poules pondeuses chacun en intégration avec cette coopérative. Valsoleil reste relativement locale, son territoire de ramasse équivaut à un rayon de 100 km autour de Valence. Les œufs du Diois sont conditionnés dans l'atelier de la coopérative à Montéléger, en Drôme. Les élevages dans le Diois sont tous en agriculture biologique. L'alimentation des poules pondeuses du Diois provient, de la décision individuelle des exploitants, de la Coopérative Drômoise des Céréales (CDC). Les œufs sont ensuite vendus sous la marque Cocorette dans les régions Auvergne-Rhône-Alpes et Provence-Alpes-Côte-d'Azur. La filière est en cours de restructuration, pour autant la consommation de la production reste nationale et cantonnée dans le sud-est de l'hexagone.

4. La viande d'agneaux et ses labels

Pour étudier les circuits longs autour de l'élevage des agneaux, nous avons interrogé la coopérative Agneau Soleil. Créée en 1997 et issue de la fusion des coopératives des Bergers du Soleil et de Provalpes, cette coopérative commercialise des agneaux dans tout le sud de la France, en s'appuyant sur des antennes régionales. Concernant le Diois, l'antenne se trouve à Crest. Sur le territoire, il est possible d'élever deux types d'agneau avec Label rouge : Agneau de l'Adret et Agneau de Sisteron, également sous IGP. En Drôme, la coopérative dénombre 28 éleveurs, plus un en cours

d'installation. Dans le Diois, les cheptels font en moyenne 200 mères, pour une production annuelle et totale d'environ 4 200 agneaux. Les exploitations se répartissent comme suit en septembre 2022 :

Qualité	Nombre de producteurs engagés
AB	13
LR agneau de Sisteron	11
LR agneau de l'Adret	4

Les agneaux collectés dans le Diois, sont abattus à Die et acheminés à la coopérative de Sisteron qui s'occupe de la découpe avant de passer la main à Alpes Provence Agneau pour la commercialisation.

En premier point d'attention, la coopérative nous a remonté un glissement d'exploitations installées en AB vers une production en Label Rouge. La raison principale est la mauvaise valorisation des agneaux AB face à un marché peu en demande. Les agneaux produits selon l'itinéraire technique du label AB ne sont souvent pas valorisés en bio mais en conventionnel, induisant donc un retour financier trop faible pour l'éleveur puisse se dégager un revenu correct. Les raisons évoquées pour cette chute de la demande en agneau AB sont multiples. On constate une baisse de la demande en bio sur toutes les filières alimentaires. La viande d'agneau est dans l'esprit du consommateur souvent considérée comme une viande de qualité, le besoin d'acheter en AB une viande d'un coût déjà relativement élevé en conventionnel n'apparaîtrait pas comme nécessaire. Les filières Label Rouge sont très bien établies et proposent des viandes de qualité gustative très satisfaisante. Selon les acteurs interrogés, il y aurait un travail de sensibilisation auprès des consommateurs à faire sur les agneaux en AB pour augmenter la demande en viande d'agneau AB. Ce travail devrait se faire de pair avec les magasins spécialisés en produits biologiques. Cela nous est confirmé en interrogeant les éleveurs installés en vente directe d'agneau AB : ce n'est pas le label AB qui fait vendre, mais l'image de l'exploitation !

La coopérative évoque un autre point d'attention : s'il y a une baisse du nombre d'éleveurs de façon générale, la population d'éleveurs ovin du Diois est plutôt jeune. En revanche, il est remonté un profond sentiment de découragement de la profession. Les causes, qui n'ont pas été verbalisées lors de l'entretien, peuvent être retrouvées dans les réponses des agriculteurs à l'enquête : la sécheresse induisant un stress pour les bêtes et une récolte de céréales et fourrages amoindrie, l'augmentation du prix du fourrage, la prédation du loup, le sentiment d'isolement et d'incompréhension de leur métier et de leurs difficultés, etc.

Une filière agneaux maigres s'est également récemment créée, notamment parce qu'avec l'évolution climatique, certains éleveurs en AB, ne pouvant plus être en autosuffisance sur l'alimentation, vendent leurs agneaux maigres à la coopérative, qui les engraisse et les revend en conventionnel, dans un atelier situé au Poët.

Les circuits courts et longs de commercialisation de l'agneau sont très différents. Alors que les éleveurs en circuits courts (colis, magasins de producteurs, boucheries, supermarchés) sont réellement satisfaits de leurs systèmes (hormis le manque d'outils de découpe dans le territoire), les éleveurs en circuits longs sont beaucoup plus fragiles et inquiets. La seule et unique coopérative de la filière rencontre des difficultés à valoriser, donc à payer au juste prix, les bêtes. Les quantités commercialisées en conventionnel, Label Rouge et en AB ne correspondent pas aux quantités produites sous ces labels. Un important travail de reconquête du marché bio en circuit long est à conduire.

5. L'élevage de chèvres et son AOP Picodon

Présente en Drôme, Ardèche, Rhône, Loire, Saône et une partie de l'Isère, Eurial, filiale d'Agrial, est la seule coopérative en lait de chèvre opérant dans le Diois. Elle est née de la fusion de petites coopératives drômoises et ardéchoises. Elle collecte actuellement le lait de 6 élevages (10 il y a 12 ans) qui totalisent un peu plus de 1 000 mères. Ces éleveurs sont presque tous en polyculture élevage. Ils ont un quota de lait à livrer à la coopérative mais peuvent en garder une partie à transformer eux-mêmes.

Tout le lait en provenance du Diois collecté par Eurial répond au cahier des charges de l'AOP Picodon mais seulement une partie est réellement transformée en Picodon dans son atelier de transformation à Crest. Selon les besoins du marché, une partie de ce lait est utilisée pour la

production d'un autre fromage appelé « Délices du Ministre » à Crest, ou pour celle du « Pavé dauphinois » à Pélussin (Loire) avec un rachat par une autre filiale d'Agrial. S'il reste encore un volume de lait suffisant, il est expédié sous forme concentrée et congelée à Soignon dans les Deux-Sèvres.

D'autres sociétés privées collectent du lait auprès d'élevages du Diois pour la production de Picodon : la Fromagerie de la Drôme (appartenant à Rians) et la Fromagerie Les 3 becs. Il n'y a pas de chevauchement des zones de collecte entre Rians et Eurial. La majorité du lait de chèvre du Diois en circuit long part à la coopérative Eurial.

La particularité du Diois est la part importante d'éleveurs qui transforment leur lait et commercialisent eux-mêmes en circuit court le fruit de leur travail. Si en France, les moyennes constatées par Eurial sont d'environ 50 % du lait vendu en produits transformés par les éleveurs en circuit court, et 50 % à la coopérative ou à des sociétés privées, notre interlocuteur local d'Eurial estimait plutôt à 80 % de transformation par les agriculteurs pour une valorisation en circuit court contre 20 % de vente du lait en circuit long.

Il est noté que l'élevage laitier, toute filière confondue, génère un surplus de jeunes animaux souvent mal valorisés. En effet, la production de lait de chèvre entraîne une production de chevreaux que le marché français ne parvient pas à absorber en raison de ses habitudes de consommation. Les chevreaux âgés de quelques semaines quittent les fermes vers l'une des 3 structures d'engraissement françaises avant d'être consommés sur les tables italiennes.

6. L'élevage de lapins

Dans le Diois, il n'y a plus qu'un élevage de lapins, produisant environ 2 000 lapins toutes les 6 semaines. Ils sont abattus dans le Vaucluse avant d'être commercialisés par le groupe Solexia, essentiellement en grandes et moyennes surfaces. Il y a une forte demande du marché français, avec des débouchés possibles également en Espagne et Italie. Cependant, l'élevage du lapin demande de gros investissements tant son itinéraire technique est compliqué du fait de sa sensibilité aux maladies, et ce particulièrement en bio. Aujourd'hui, c'est pour cette raison annoncée que la majorité des élevages sont hors sol. Limiter le contact avec les éléments extérieurs semble être le seul moyen de réduire la fréquence des maladies et l'usage des antibiotiques. La conduite de l'élevage en agriculture biologique condamne l'élevage hors sol et l'usage des antibiotiques, d'où la faible place du bio dans cette filière de niche. Bien qu'anecdotique dans le Diois, cette filière est assez présente en bas de la vallée de la Drôme. Elle est majoritairement intégrée en circuit long.

7. La Clairette de Die

Afin de mener cette analyse à bien, ont été recroisés les propos d'un technicien de la cave coopérative Jaillance et de plusieurs viticulteurs coopérateurs. Les entretiens ont été réalisés courant 2022.

Dans un premier temps, nous allons essayer d'apporter des éléments de contexte au sentiment exprimé sur le terrain et dans la presse, d'une « clairette en crise ». Ensuite, seront présentées plusieurs pistes de solution.

En 2020-2021, la commercialisation de Clairette a fortement chuté, au point que les stocks de la coopérative Jaillance équivalaient à plus d'un an de récolte, pour un vin qui a une faible durée de conservation. Les raisons de cette baisse de consommation étaient multiples : restriction voire annulation des événements festifs et fermeture des restaurants commerciaux en lien avec la crise sanitaire liée à la covid-19, réduction des commandes des maisons de retraites, habituellement grandes consommatrices, diminution des ventes en grande distribution, etc. A la sortie de la crise sanitaire, la production de Clairette, jusqu'alors présentée comme un vin au prix accessible, a elle-aussi subi l'inflation qu'elle a dû répercuter sur son prix de vente mais n'a pas réussi à expliquer la hausse de son prix à ses distributeurs.

La clientèle cible, majoritairement âgée, est une clientèle qui ne se renouvelle pas parmi les nouvelles personnes vieillissantes. D'après des études représentatives, la Clairette bénéficie d'une image un peu datée, et peine à s'imposer face au marketing d'autres vins pétillants sucrés tel que le Prosecco. La qualité supérieure de la Clairette est pourtant sans commune mesure : elle ne contient pas de sucre ajouté et sa production est artisanale (vendanges et dégazage effectués à la main), alors que la production de Prosecco est industrialisée et implique l'ajout de sucre.

Il y a donc un travail de fond sur l'image de la Clairette à réaliser, un travail sur son marketing et ses canaux de distribution. Le syndicat des producteurs de la Clairette a commandité une étude auprès de So Wine, ce travail est en cours.

Un autre point d'attention est que le recul du marché est survenu au moment de l'installation de plusieurs nouvelles exploitations sur le territoire. D'après le RGA, si la surface en vigne a reculé de 10 % entre 2010 et 2020, 7 nouvelles exploitations se sont créées, cela signifie une réduction de la surface moyenne des exploitations. La coopérative Jaillance estime que la surface moyenne par agriculteur coopérateur est d'environ 6 ha. S'installer en viticulture nécessite de forts coûts d'investissements, souvent couverts par un prêt. Les banques ont accordé les prêts en partant du principe que la coopérative prenait 60 hectolitres à l'hectare, ce qui était la norme. Cependant, pour faire face à la baisse de consommation et à l'accumulation des cols dans sa cave, la coopérative a baissé ses quotas à 45 hectolitres à l'hectare. L'un des propriétaires récoltants interrogés estiment que ça ne permet pas de couvrir les frais de structure, le remboursement du prêt et de garantir un salaire aux exploitants. La baisse de la consommation et la gestion de la crise a donc mis des agriculteurs du territoire en difficulté.

Les pistes avancées pour résorber la crise, lors de nos différents entretiens, sont :

- la promotion de la Clairette et du Crémant de Die comme produits de qualité accompagnée d'une hausse du prix en cohérence avec sa production très artisanale,
- l'élargissement de la clientèle,
- la diversification des circuits de commercialisation,
- la réduction du taux de sucre résiduel dans la clairette tradition (passage de 35 à 25 g dans le cahier des charges) et brute (réduction à 0) pour répondre aux attentes sociétales,
- l'élargissement de la gamme de vins.

Part des ventes par circuit chez Jaillance en 2021	
Grande distribution	57%
Caves - Hôtels - Restaurants	16%
Export	15%
Vrac	12%

8. La viande de boucherie

Dans un souci de brosser un portrait complet des filières alimentaires du Diois, nous avons également cherché à échanger avec des opérateurs des filières viandes. Troupéou est un acteur incontournable pour les éleveurs du Diois, même s'il se situe en dehors du territoire d'étude.

Troupéou est un atelier de découpe, de transformation et de conditionnement de viande proposant ses services à façon ou mettant à disposition des éleveurs ses locaux. Troupéou dispose également d'une boutique attenante au sein de laquelle est vendue de la viande bovine, ovine, porcine et caprine achetée aux éleveurs drômois. Suivant les compétences et formations des éleveurs, les employés de Troupéou sont plus ou moins présents sur les différentes étapes (la stérilisation est par exemple toujours assurée par des employés de Troupéou). Cette activité de découpe et transformation représente environ 55 % du chiffre d'affaires de Troupéou, dont 10 % est assurée par des agriculteurs du Diois qui viennent transformer leurs produits dans les locaux de l'entreprise. Ils sont environ une vingtaine en 2021.

Sur le Diois, l'entreprise Diois Salaison a également une double activité de transformation à façon et d'achat, transformation et commercialisation, mais concentré sur la viande porcine.

	Chiffre d'affaires par espèce réalisé avec les producteurs du Diois en 2021 sur l'atelier transformation à façon
Viande bovine	7 000 €
Viande porcine	24 000 €
Viande caprine	14 000 €
Viande ovine	20 000 €

Pour ces produits transformés à façon, les exploitants restent propriétaires de leurs productions et récupèrent les produits transformés : Troupéou vend un service. Ces produits sont ensuite commercialisés en circuit court par les éleveurs. Pour la part de produits que Troupéou achète, transforme et revend, la commercialisation est également majoritairement effectuée sur le territoire drômois (sur place, commerces de proximité et restaurants collectifs). Troupéou travaille

avec des points de vente en départements limitrophes (un magasin à Lyon, un à Tulette, un dans le Vaucluse et un en Ardèche) mais leurs volumes sont minimes.

2. La restauration hors domicile (RHD)

1. La restauration collective

La restauration collective regroupe les restaurants qui servent des repas à des convives en milieu collectif (scolaire, médico-social, administratif, entreprise ou autre type comme des accueils de loisirs ou de vacances...). Elle se distingue de la restauration commerciale par son caractère social, en proposant des repas à prix modérés, parfois même adaptés aux revenus des convives.

- **Structuration**

Voici un panorama de la restauration collective dans le Diois² :

Catégorie	Type d'établissement	Responsabilité	Gérant	Mode de gestion	Commune	Nombre de repas (+/- 5)	
Restauration scolaire publique	Crèche	Communauté de communes	Les parents amènent les repas	Pas de gestion	Lus-la-Croix- Haute St-Nazaire-le-Désert	20	
			Chef de cuisine crèche	Gestion Directe	Die	40	
			Chef de cuisine et économiste ESAT Croix-Rouge	Gestion concédée sur le Diois	Luc-en-Diois Châtillon-en-Diois	30	
	Ecole maternelle et primaire	Communes	Les parents amènent les repas	Pas de gestion	Barsac	65 *	
					Bellegarde-en-Diois		
					Ste Croix		
					St Julien-en-Quint		
			Auberge communale	Gestion concédée sur le Diois	Boulc	25	
			Restaurant Le Comptoir de Philomène	Gestion concédée sur le Diois	St-Nazaire-le-Désert	15	
			Chef de cuisine municipal	Gestion Directe	Lus-la-Croix- Haute Die	25 340	
			API Restauration	Gestion concédée Hors Diois	Luc-en-Diois Châtillon-en-Diois	65 60	
			SIVOS	Chef de cuisine et économiste Esat Croix-Rouge	Gestion concédée sur le Diois	Recoubeau-Jansac / Montlaur-en-Diois / Barnave	25
			SIVOS	API Restauration	Gestion concédée hors Diois	Solaure-en-Diois/ Laval d'Aix/ Montmaur-en-Diois	20
			Mairie	Chef de cuisine Acsent	Gestion concédée sur le Diois	La Motte-Chalancon	30

² Ces données ont été mises à jour en juillet 2023. Elles diffèrent de celles présentées dans la synthèse du diagnostic qui date de décembre 2022, et qui n'incluait notamment pas les chiffres des centres de vacances, des écoles hors contrat du Diois ni de la commune de La Motte-Chalancon, qui n'avait pas de cuisine sur place à l'époque.

	Cité Scolaire (Collège-Lycée)	Conseil Départemental	Chef de cuisine Cité scolaire	Gestion Directe	Die	780
Restauration scolaire privée et hors contrat	Crèche	Ecole Terre d'enfance	Les parents amènent les repas	Pas de gestion	Die	25
	Ecole maternelle et primaire	Ecole Notre Dame	Chef de cuisine Notre Dame	Gestion Directe	Die	80
		Ecole Buissonnière	Les parents amènent les repas	Pas de gestion	Die	30
		Ecole Caminando			Menglon	25
Sous-Total Scolaire						1635
Restauration médico- sociale	Hôpital	Groupement Hospitalier	Chef de cuisine Hôpital - EHPAD	Gestion Directe	Die	440
	Foyers d'hébergements pour personnes âgées (EHPAD, résidence s autonomie)	Groupement Hospitalier	Chef de cuisine Hôpital - EHPAD	Gestion Directe	Die	
		Direction de l'établissement	Chef de cuisine Aesio Résidence St Jean	Gestion Directe	Châtillon-en-Diois	50
			Chef de cuisine Aesio Résidence Les Tilleuls	Gestion Directe	Luc-en-Diois	
			Résidence les Genêts	Gestion directe	Marignac-en-Diois	20
			Chef de cuisine MARPA	Gestion directe	Luc-en-Diois	45
			Chef de cuisine et économiste Esat Croix- Rouge	Gestion directe	Recoubeau-Jansac	120
	Chef de cuisine Acsent	Gestion concédée cuisine sur place	La Motte-Chalancon	100		
Sous-Total médico-social						775
Autres restaurants	Centre de vacances	Direction des centres	Chef de cuisine Martouret	Gestion directe	Die	270
			Chef de cuisine Monastère	Gestion directe	Ste Croix	100

	Centre de loisirs	Direction des accueils de loisirs ESCDD	Les parents amènent les repas	Pas de gestion	Die/Luc-en-Diois/La Motte-Chalancon	15 *
Sous-Total autres						370
TOTAL						2780

* estimations : pour les écoles, calcul basé sur le nombre d'enfants scolarisés / pour les accueils de loisirs et centres de vacances, calcul basé sur un lissage annuel des fréquentations concentrées sur les mercredi et vacances scolaires

- **Atouts et points de vigilance**

Extraire quelques premiers chiffres permet de mieux cerner les atouts et points de vigilance liés à la structuration de la restauration collective dans le Diois.

	Nombre de repas	Part de la restauration collective
Repas confectionnés en structure collective sur le territoire du Diois	2510	90,3 %
Repas en gestion directe	1970	70,9 %
Repas confectionnés et servis sur place	2250	80,9 %
Repas confectionnés en cuisine centrale	715	25,8 %
Repas préparés par les parents	180	10,9 %

La part de la cuisine en structure collective confectionnée sur le Diois (90,3%) atteste d'**une présence élevée de cuisines collectives sur un territoire rural de montagne**. Il faut préciser qu'elle se concentre principalement sur 2 communes du Diois, Die et Recoubeau-Jansac, avec 5 des cuisines les plus productives : la Cité Scolaire, l'Hôpital de Die, l'école de Chabestan, le centre du Martouret et l'ESAT de Recoubeau-Jansac. A elles 5, ces structures totalisent 72,5 % des repas collectifs pris sur le Diois, en cohérence notamment avec les besoins importants en volume du bassin de vie de Die, qui regroupe 57 % de la population du Diois.

Un autre point positif concerne la part de 80,9% de repas confectionnés et servis sur place. Cette configuration permet de **favoriser le lien entre les convives et les équipes de cuisine**, et pas seulement avec les équipes de service, afin d'accompagner et sensibiliser les convives aux produits choisis, à la cuisine proposée et à l'équilibre alimentaire. Un des chefs d'établissement scolaire du Diois revendique l'importance de la proximité entre convives et cuisiniers : « Si vous voulez que les enfants et les jeunes aiment ce qu'ils ont dans leur assiette, l'essentiel c'est d'avoir une équipe en cuisine qui aime son métier et se forme sans cesse à travailler les bons produits bio et locaux ». On note par exemple que la satisfaction élevée des parents et des enfants vis-à-vis de la cantine de Chabestan à Die s'explique bien sûr par la qualité de la cuisine mais aussi par l'engagement des équipes à présenter chaque midi le menu aux enfants, à connaître les enfants et à les sensibiliser quotidiennement aux goûts et saveurs³.

Malgré tout, cette présence importante de cuisines collectives ne doit pas masquer la **difficulté des communes et établissements à répondre aux besoins de tous les convives du territoire**. On compte 5 modes de « gestion » de restauration collective propres au territoire du Diois :

- La gestion directe - cuisine sur place sans délégation de service,
- La gestion concédée à des prestataires sur le Diois ou hors du Diois,
- La gestion concédée à des prestataires avec cuisine sur place,
- La gestion concédée à des auberges communales ou des restaurateurs,
- Pas de gestion : ce sont les parents qui amènent les repas.

Cette diversité des modes de gestion traduit à la fois le **souci de la plupart des communes de proposer une offre de service de restauration**, notamment en milieu scolaire qui représente 59 % des besoins de la restauration collective sur le Diois, mais aussi leur **difficulté à adapter l'offre aux besoins du territoire**.

On repère 3 zones sur le Diois où les services de restauration scolaire sont peu, difficilement ou non pourvus : St-Nazaire-du-Désert sur la Vallée de la Roanne, la Vallée de Quint sur le bassin de vie de Die et une partie du Haut-Diois. Des exemples permettent d'éclairer les contraintes réglementaires ou géographiques auxquelles sont confrontés des territoires comme le nôtre :

- La cuisine centrale de l'Esat de Recoubeau-Jansac pourvoit en partie aux besoins du bassin de vie du Haut-Diois en fournissant les repas d'un regroupement scolaire de 3 communes, des crèches de 2 communes et du foyer d'hébergement et de l'ESAT de la Croix Rouge. Le dimensionnement et la dispense d'agrément sanitaire de cette cuisine ne peut permettre d'approvisionner les besoins en repas des 7 autres structures collectives scolaires et médico-sociales de 5 communes de ce bassin de vie (aujourd'hui en gestion concédée à des prestataires extérieurs au territoire du Diois, en gestion directe précaire à l'avenir ou sans gestion), estimés à 210 repas par jour. En effet, la dispense d'agrément de cette cuisine centrale lui impose de livrer au maximum 400 repas hebdomadaires dans des établissements extérieurs, limite presque atteinte. Sur ce secteur, de plus en plus de parents d'élèves, d'aides à domicile, d'agriculteurs s'accordent avec cet élu interrogé lors du diagnostic : « Une petite

³ « Il faudrait un Marc Tamian dans chaque « cuisine du Diois », une parent d'élève de l'école primaire

cuisine centrale dans le Haut-Diois pourrait être un vrai repère pour beaucoup, en termes de lien social, de services aux enfants, aux personnes âgées, aux collectivités.»

- Suite à l'obligation CAF de fournir les repas en crèche depuis 2014, la crèche de St Nazaire-le-Désert qui accueille une petite dizaine de 0-3 ans n'a trouvé aucun prestataire prêt à proposer ce service pour un si petit nombre de repas dans une commune éloignée de 38 km de Die. Cette structure fait donc partie des 10 établissements du Diois à ne pouvoir fournir de repas aux enfants le midi, laissant aux parents la charge de s'en occuper.
- Enfin, le recours à un prestataire extérieur afin de servir les repas à la cantine de Luc-en-Diois a été guidé par le fait que c'était le seul en capacité de répondre au cahier des charges, encadré par la loi Egalim.

Par ailleurs, cette diversité des modes de gestion a des répercussions fortes sur le **coût des repas supportés par les collectivités et par les parents d'élèves**. La participation des familles du Diois au service de restauration scolaire chaque jour se situe dans une fourchette de 1 € à 7,50 € par enfant. En dehors de la commune de Die, la moyenne de la participation des parents se situe à 6 €. La participation des communes aux repas des enfants se situe également aux alentours de 6 €. Le coût total d'un repas fourni dans les établissements scolaires sur les communes du Diois varie assez peu selon le mode de gestion choisi. Nous estimons qu'il se situe entre 8 € et 11 €, en sachant que ces 2 extrêmes sont atteints par deux services de gestion directe avec cuisine sur place. Les exemples sont toutefois peu comparables, vu le nombre de facteurs qui rentrent en compte selon le mode de gestion choisi et le nombre d'enfants à nourrir : le coût des denrées, le coût des charges de personnel en cuisine, de personnel en service ou transport vers le lieu de restauration, les économies d'échelle possible, toutes les autres charges de fonctionnement et d'investissement, les aides d'état...

Ce premier panorama permet de conclure que **le territoire dispose d'atouts notables sur la structuration de la restauration collective**, notamment lié au nombre d'établissements en capacité de répondre aux besoins en volume du territoire et aux personnes qui y travaillent, pour créer du lien autour des questions alimentaires avec leurs nombreux convives. Ce système local représente un fort potentiel pour permettre 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**. On constate toutefois **des déséquilibres selon les secteurs du Diois en matière d'offre et de service de restauration**, notamment scolaire, qui peuvent favoriser des inégalités entre enfants et familles. La restauration scolaire est aujourd'hui l'un des premiers vecteurs de justice sociale.⁴

Engager le territoire à construire des solutions pour fournir des repas cuisinés sur le Diois au plus grand nombre représenterait un levier de développement à fort impact en terme d'équité territoriale, au service des familles, de la santé publique, du développement économique, de la cohésion sociale, de la transition écologique et de la lutte contre la précarité alimentaire.

- **Qualité des approvisionnements et des repas**

Les enjeux de la restauration collective dépassent le réseau d'établissements et de l'offre de service disponible sur notre territoire. **La qualité nutritionnelle, la qualité gustative et les**

⁴ Comme le rappelle Nicole Darmon, Directrice de Recherche à l'INRAE « Au-delà de la couverture des besoins nutritionnels [les repas servis couvrent en moyenne 36 % des besoins énergétiques de la journée et 50 % des besoins en nutriments essentiels des enfants], la restauration scolaire poursuit :

- des objectifs de vivre ensemble, en initiant le jeune à la civilité, au respect de l'autre, au partage de l'espace commun et au respect des règles de vie ;
- des objectifs de bien-être, en assurant un confort minimal pour faire du temps du repas un moment de récupération et de ressourcement ;
- des objectifs éducatifs, en participant, grâce aux aliments servis mais aussi grâce aux actions éducatives mises en place (non obligatoires) à de multiples apprentissages relatifs au patrimoine culturel, au goût, à l'équilibre alimentaire, à la prévention du gaspillage, à la sensibilisation environnementale...
- des objectifs de santé publique, en contribuant à l'équilibre nutritionnel de la journée alimentaire des enfants, en leur donnant ainsi qu'à leurs parents des repères de qualité, de diversité et de quantité ;
- des objectifs économiques, en structurant des filières locales d'approvisionnement et en soutenant des productions sous signe de qualité ;
- des objectifs de lutte contre la précarité alimentaire, à travers notamment la pratique d'une tarification sociale des repas par les communes. » Cahiers De Nutrition et De Diététique, Avril 2021

engagements d'évolution de pratiques des établissements en terme de transition écologique des territoires proposés sont également à interroger.

Plusieurs textes législatifs, dont **la Loi Egalim** n° 2018-938 du 30 octobre 2018, ont instauré de nouvelles mesures dans la restauration collective : information des convives, gestion des excédents alimentaires, lutte contre le gaspillage, mise en place d'un menu végétarien minimum par semaine, affichage de la nature des produits, diversification des protéines, fin des ustensiles et contenants alimentaires en plastique, etc. L'une des mesures phares de la loi Egalim est l'obligation depuis le 1^{er} janvier 2022 que les repas servis dans les restaurants collectifs publics et privés hors entreprises soient constitués d'au moins 50 % de produits issus de filières durables et de qualité, dont au moins 20 % de produits issus de l'agriculture biologique ou provenant d'exploitations en conversion.

Les cahiers de la Nutrition et de diététique résument dans leur numéro d'Avril 2021 les mesures clés du **Décret du 30 septembre 2011** qui régleme la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire en accord avec les besoins physiologiques des enfants : « Pour cela, l'offre alimentaire est conçue autour d'aliments sûrs, sains, proposés en quantité appropriée à leur âge et à leur goût. (...). Les repas comprennent nécessairement 4 ou 5 composantes (plat principal, garniture, produit laitier, entrée et/ou dessert) et doivent respecter, pour une série de 20 repas successifs, des fréquences de service pour une quinzaine de types de plats définis selon les ingrédients qu'ils contiennent et/ou certaines caractéristiques nutritionnelles. Par exemple, les « crudités de légumes ou de fruits, contenant au moins 50 % de légumes ou de fruits » doivent être servies au minimum 10 fois sur 20 repas successifs et les « entrées contenant plus de 15 % de lipides » pas plus de 4 fois sur 20.

Ces exigences encouragent nettement les collectivités et établissements à s'engager dans des approvisionnements de qualité, tout en assurant un équilibre nutritionnel adapté aux convives et des pratiques de fonctionnement et de gestion durable. Les projets alimentaires territoriaux comme celui du Diois lèvent d'un cran les défis en associant des objectifs d'approvisionnement local, de lien social entre les différents acteurs de l'alimentation sur les territoires et de rémunération juste des producteurs. On comprend ici les contraintes qui pèsent sur les collectivités et les établissements dans la gestion des approvisionnements, surtout quand on y ajoute les exigences administratives imposées par le code des marchés publics. Pourtant, **de plus en plus d'acteurs de la restauration collective du Diois, comme des territoires similaires, réussissent à relever le défi de contenir leur budget tout en augmentant la qualité alimentaire proposée et les quantités de produits locaux.**

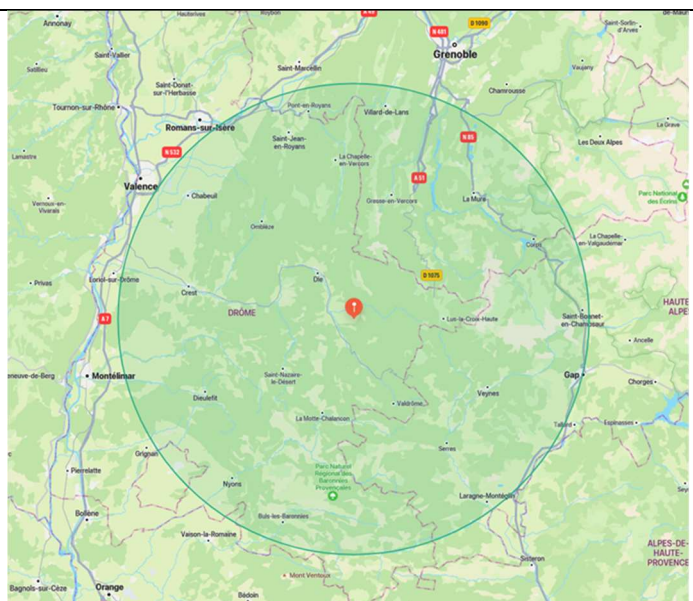
o Le local, quèsaco ?

Avant tout, qu'entend-on par « local » quand on parle d'approvisionnements de proximité ? C'est en fait un concept à géométrie très variable selon chacun.e ! On peut très bien désigner par local un produit qui vient de quelques kilomètres à la ronde comme un produit régional. Voici quelques illustrations :

- Le local selon Santé Publique France sur le programme « Manger Bouger » : 30 à 50 km à vol d'oiseau selon les produits

- Le local selon la Carline : moins de 75 km routier (dans le Diois, ça correspond à peu près à 50 km à vol d'oiseau)

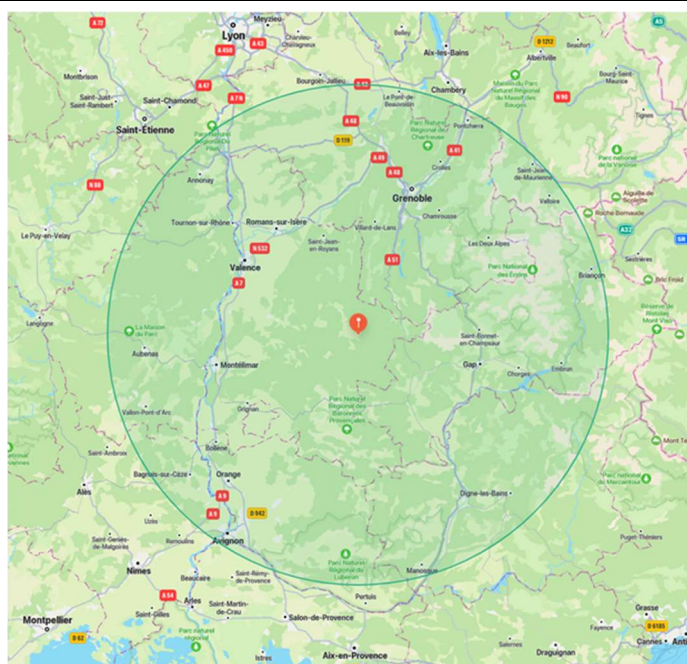
Cette échelle de 50 km autour du Diois couvre quasi tout le Département de la Drôme et une partie de l'Isère et des Hautes-Alpes, du Nord-Vercors aux Baronnies et de Lorient-sur-Drôme à Gap.



- Le local selon le groupe Intermarché sur sa campagne « Producteurs d'ici » : 70 km à vol d'oiseau

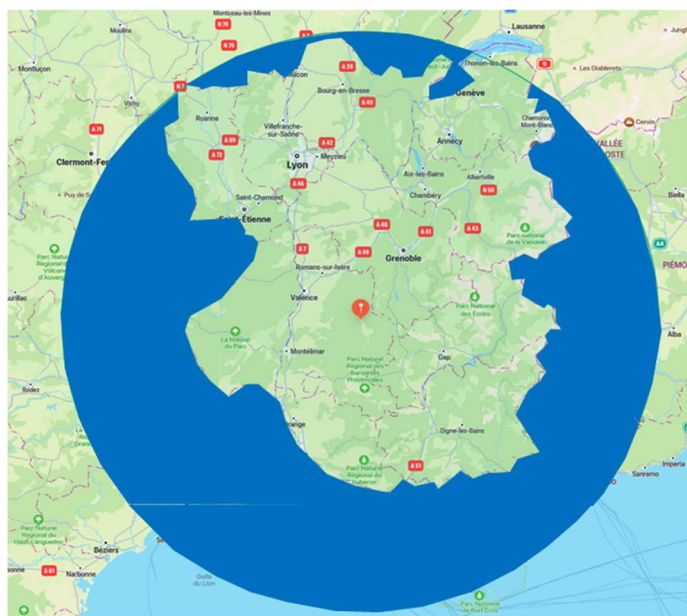
- Le local selon le groupe Casino : 100 km à vol d'oiseau

Une échelle de 100 km autour du Diois inclut presque tous les départements limitrophes de la Drôme, et même la Savoie, le Vaucluse, les Alpes-de-Haute-Provence, l'Ardèche et les Hautes-Alpes.



Le local selon le label « En cuisine » d'Ecocert, qui est retenu par la plupart des agents de restauration collective, ne s'appuie pas sur un rayon kilométrique. Il s'attache à la région administrative (de 2013, donc la Région Rhône-Alpes, sans l'Auvergne) et aux départements limitrophes (Vaucluse, Hautes-Alpes, Alpes de Haute-Provence).

Cette échelle s'étale de 80 km à 200 km autour du Diois à vol d'oiseau et permet d'étendre les approvisionnements plus loin au Nord, en Haute-Savoie, dans l'Ain, le Rhône et la Loire.

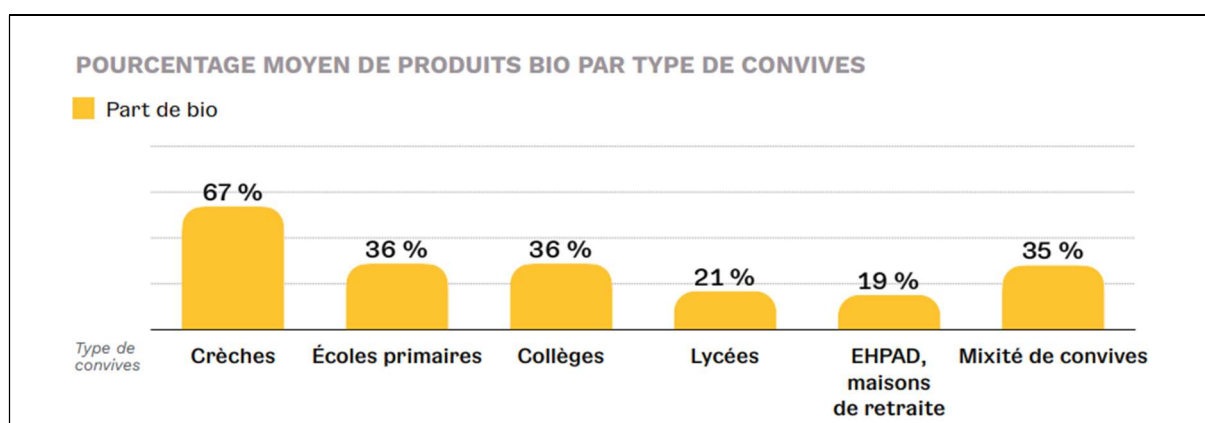


○ **Où en est le Diois ?**

Voici des données sur les approvisionnements réalisés par des établissements du Diois, dont le point commun est de proposer une cuisine confectionnée sur le territoire.

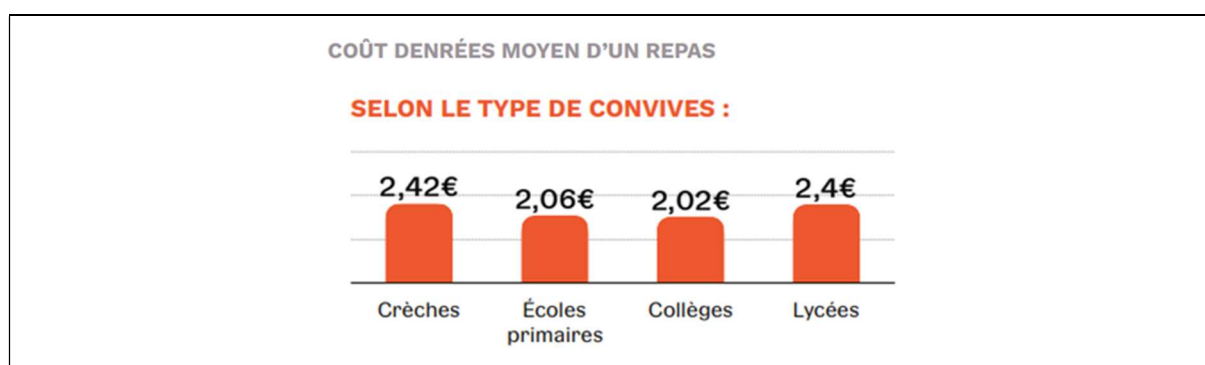
Catégorie d'établissement Diois	Type de convives	% Bio	% Labels qualité et durable	% Local « Ecocert »	Coût denrées par repas	Fourchette de nombre de repas par jour
Restauration scolaire publique	Petite enfance	77%	>85%	33%	2,60 €	>20
	Enfants	38%	>55%	14%	1,95 €	>100
	Jeunes adultes	40%	>50%	29%	2,05 €	>400
Restauration médico-sociale	Adultes et seniors	15%	>20%	N.C	2,57 €	>400

Ce tableau montre **des variations importantes sur les choix d’approvisionnement des établissements**, en phase avec les tendances nationales repérées par l’Observatoire national de la restauration collective bio et durable en 2022 (figure ci-dessous).



Observatoire national de la restauration collective bio et durable, Rapport 2022, Un plus Bio

Par ailleurs, les établissements scolaires diois suivent à peu de choses près les moyennes de coût denrées par repas repérées au national par l’Observatoire sur leur échantillon de près de 10 000 cantines en France, représentant 1,4 millions de repas servis en 2022.



Observatoire national de la restauration collective bio et durable, Rapport 2022, Un plus Bio

Contrairement à ce qui est parfois avancé pour justifier la difficulté d’augmenter la part de ces mêmes produits bio en restauration collective⁵, **il est difficile de trouver des corrélations significatives entre la part de bio et le coût des denrées par repas**. A coût presque égal (entre 2,57 € et 2,60€), la part de bio oscille entre 15 et 77 % selon les établissements du Diois, bien qu’il importe de prendre en compte les portions des repas différentes selon le type de convives. Néanmoins, les portions les plus importantes servies en France se retrouvent dans les collèges et lycées. Sur le public des jeunes adultes auquel on propose des assiettes bien fournies, l’établissement scolaire du Diois réussit à montrer des résultats très encourageants concernant la part des produits durables, locaux et de qualité, avec des budgets contenus.

On peut relever en effet que **certaines cuisines du Diois qui confectionnent leurs repas sur place font office de locomotives**. Comparer les parts de bio, de labels qualité et de local dans les approvisionnements des établissements nous donne une information précieuse : **les crèches sont en avance sur tous ces indicateurs**. Les repas confectionnés pour la petite enfance sur le Diois arrivent en tête en atteignant des niveaux d’excellence sur leurs approvisionnements. Se confirme ici une tendance nationale : « En effet, c’est souvent à la crèche que les attentes et

⁵ « Dans les cantines collectives de la santé et du social, on ne peut se fournir qu’en conventionnel pour rester dans l’enveloppe maximum qui nous est fixée pour les personnes accompagnées » Entretien avec des personnels de cuisine collective en établissement de santé et médico-social du Diois

revendications des parents sur l'alimentation sont les plus fortes. Un phénomène qui pousse les collectivités à agir en priorité sur la petite enfance. »⁶.

Il faut également souligner les **avancées notables des autres établissements scolaires du Diois en gestion directe**. La cuisine de la Cité-Scolaire de Die se distingue avec sa nouvelle cheffe depuis près de 2 ans avec 1 label « Ecocert en cuisine » de niveau 2 (40% de bio, 29% de régional).

Enfin, comme cité plus haut, les écoles maternelles et primaires de Chabestan et de Notre-Dame à Die présentent des taux de satisfaction des parents d'élèves et des élèves particulièrement élevés. S'intéresser au poids moyen des déchets par assiette est un bon indicateur de la satisfaction des jeunes convives :

Catégorie d'établissements Diois	Gestion	Type de convives	Poids moyen des déchets par assiette	Fourchette de nombre de repas par jour
Restauration scolaire publique	Gestion directe	Enfants	17g	>300
	Gestion concédée	Enfants	104g	>5000
	Gestion Directe	Jeunes adulte	46g	>700

Ces données dévoilent des différences notables sur les restes laissés par les enfants dans leurs assiettes, selon les types de gestion, et le nombre de repas préparés par jour dans les cuisines. **Les jeunes convives sembleraient finir plus volontiers leur repas lorsque la cuisine est faite sur place**, le lien possible entre convives-cuisiniers étant peut-être un élément d'explication. Il est fort à parier que **le nombre de repas confectionnés par jour par l'établissement soit un facteur déterminant de la satisfaction des convives**, ce qui va dans le sens du témoignage d'un des chefs de restauration collective du territoire : « Une cuisine collective, pour qu'elle soit performante et agréable, elle doit sortir 400 repas par jour, et encore. Au-delà, il n'y a plus de plaisir, on rentre dans des logiques industrielles ».

Ces indicateurs positifs ne doivent malgré tout pas masquer que **les établissements de restauration scolaire du territoire ont des marges de progression fortes sur la part des produits bio, notamment dans les établissements de santé et du médico-social**. A l'instar des dynamiques nationales, ces cuisines déploient bien moins fréquemment des démarches de restauration bio et durable, comme l'atteste l'Observatoire Un plus Bio. Quels avantages à augmenter la part de bio ? Ce même Observatoire nous apprend « l'effet stimulant des achats bio (...) car l'introduction du bio dans les menus pousse les collectivités à s'atteler à un travail global sur leurs achats et à opérer des changements dans leurs fournisseurs ». Plus les chefs introduisent du bio dans leurs menus, plus ils font évoluer les familles d'aliments dans la composition des assiettes, avec davantage de produits bruts et de saison, et plus ils diversifient leurs fournisseurs, augmentant les réflexes d'approvisionnement local.

Concernant justement ces approvisionnements locaux, **les établissements du Diois présentent une marge de progression importante si l'on s'attache à la définition Ecocert**, surtout quand on considère les outils et structures départementaux à disposition pour faciliter les approvisionnements départementaux : Agricourt, Agrilocal 26, Agrobiodrôme, etc.

Si l'on s'attache à une échelle plus stricte du local, dans un rayon de 50 km à vol d'oiseau, les parts d'approvisionnements locaux restent pour l'instant symboliques en restauration collective sur le territoire. Les freins sont bien résumés avec ce témoignage de chef de cantine : « 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 en commençant à 6 h, avec un service prêt pour 11h, on n'a pas le temps d'aller faire les courses, d'avoir différents interlocuteurs, d'aller chercher 10 kg de carottes ici, 30 salades là... ». Pour repère, il faut environ 15 kg de pommes de terre pour faire une purée maison et 7kg de fruits pour faire une salade de fruits frais à 80 enfants / 6 tonnes de fruits et légumes frais par an pour la seule cantine de Chabestan.

⁶ Observatoire national de la restauration collective bio et durable, Rapport 2022, Un plus Bio

- **Les moteurs pour aller plus loin**

On peut s'intéresser aux moteurs qui permettent d'augmenter les parts d'approvisionnements de produits de qualité, durables et locaux dans les cantines.

L'Observatoire Un plus Bio nous éclaire plus spécifiquement sur les approvisionnements bio en établissant **un lien régulier entre la part des achats bios des cuisines collectives et la part des surfaces bio sur la Surface Agricole Utile de leurs départements**. Ainsi, « sur les départements les mieux dotés en surfaces agricoles bio, les collectivités ont tendance à être plus en avance sur le bio dans les cantines ». Sur l'échantillon de près de 10 000 cantines en France, le bio représente en moyenne 39 % des achats dans les cantines des départements qui cultivent plus de 20 % de leurs surfaces agricoles en bio. ». En Drôme, on atteint 32 % d'achat bio en moyenne dans les cuisines collectives pour une surface en bio qui représente 39 % de la Surface Agricole Utile. Ce rapport ne peut s'appliquer strictement à l'échelon ultra local. Ce n'est pas parce que le Diois atteint 55 % de sa Surface Agricole Utile en bio que la part des produits ultra-locaux en restauration collective atteindra 45 %. D'autres facteurs entrent en jeu, notamment les besoins en volumes de produits diversifiés nécessaires à la confection journalière des repas cuisinés en restauration collective, difficilement accessibles toute l'année sur un territoire comme le Diois. Toutefois, l'identité agricole du territoire reste un élément intéressant à prendre en compte pour inciter les collectivités et les chefs de restauration collective à aller vers des approvisionnements de qualité et durables. La forte présence de l'agriculture, a fortiori bio, sur toute la vallée de la Drôme est un atout à activer, en facilitant les rencontres et les temps d'échanges pour déclencher des relations commerciales entre producteurs, grossistes et chefs de restauration collective. Que les acheteurs et vendeurs s'identifient et se connaissent est en effet primordial pour favoriser les achats locaux, la confiance pouvant justifier parfois de passer outre certaines contraintes liées aux approvisionnements locaux (logistiques, administratifs...)⁷.

On repère dans le Diois **des relations commerciales entre acteurs ultra-locaux, pour la majorité facilitées par l'aspect logistique ou administratif pris en charge par le fournisseur et ne pesant donc pas sur les équipes de restauration collective** : on notera par exemple le fournil de Sylvain, seul boulanger du Diois à pouvoir répondre au cahier des charges de l'appel d'offres du Centre Hospitalier pour livrer la cuisine centrale de l'hôpital chaque jour de l'année ou encore Super U, qui grâce à son agrément peut livrer de l'agneau local dans les cantines scolaires de Die mais aussi assurer des livraisons de différents produits aux cantines chaque matin avant 9h. La possibilité offerte par un distributeur ou un grossiste de livrer en volumes quasi assurés plusieurs produits est évidemment aussi un atout. Dans d'autres territoires, on voit apparaître de plus en plus **des groupements de producteurs ou des structures associatives ou coopératives qui jouent ce rôle de plateforme de commande pour les produits ultra locaux**⁸. Pour les achats locaux drômois, on assiste depuis quelques temps à une percée de la plateforme de producteurs Agricourt dans quelques cuisines scolaires. Cela s'explique notamment par les formations de cuisiniers qui ont été déployées par les équipes d'Agribiodrôme, valorisant les achats locaux en circuit court bio, ainsi que le déploiement de la plateforme Agrilocal26 permise par le Département et la Chambre d'Agriculture. Quand elle est possible en formation, **la sensibilisation des équipes en cuisine à d'autres modes d'achats, de gestion des commandes et de pratiques culinaires** est un levier très efficace d'évolution vers plus de local, plus de durable, plus de végétal.

Les achats ultra locaux peuvent aussi être poussés par des opportunités conjoncturelle. C'est le cas de la moutarde de la Ferme Bouteille de Luzerand arrivée sur les tables des scolaires cette année « grâce » aux ruptures de stock liées à la guerre en Ukraine. Ces achats s'enclenchent souvent grâce aux **relations privilégiées entre producteurs et chefs**, lorsque les produits sont disponibles en volume suffisant pour les besoins des repas collectifs, ce qui confirme l'importance de la relation interpersonnelle. Ils s'ancrent ensuite souvent dans la durée grâce à la qualité gustative et culinaire de ces produits bio diois reconnue par les chefs⁹: on retrouvera ainsi dans les cantines du territoire des Picodons de la ferme Schmidt-Haun, des yaourts du GAEC des Thibauds, des œufs de Remi Segond, du Pain de Grimone, Fournil de Sylvain ou du Fournil du Mont-Angèle, des fruits et légumes de producteurs Diois (GAEC de Guignaise, Ferme des Combes, Eric Vinay, Julien Blachon, Noël Fraud, etc.), et bien d'autres.

⁷ « Je fais au maximum mes courses de légumes au magasin du Silo, mais c'est mon chef d'établissement qui doit aller les chercher avant d'arriver à l'école le matin » Un chef du Diois

⁸ C'est par exemple cas du collectif Paysans bio d'Aveyron, qui regroupe 12 producteurs Aveyronnais et valorise leurs productions en direct vers la restauration collective locale, pour un chiffre d'affaires de 300 000€ par an.

⁹ « Un jour, j'ai essayé des salades locales que le producteur m'a proposé en direct... Quand elles sont disponibles, je préfère ça maintenant, elles ne se flétrissent pas aussi vite que celles des grossistes! » Un chef du Diois

Comme indiqué plus haut, **les attentes sociétales, qui se traduisent sur le terrain par le degré d'exigence de l'entourage des convives**, notamment des parents d'élèves, est aussi un fort moteur d'investissement pour les équipes de cuisine et les collectivités qui ont la main sur la gestion des repas. Hélas, ces exigences des familles sont encore assez timides quand il s'agit d'introduire plus de produits durables et locaux dans les assiettes des personnes âgées, dépendantes ou malades, ce qui explique les parts encore très faibles de ces produits dans les approvisionnements des cuisines collectives de la santé et du médico-social.

Finalement, l'argument du prix a rarement été avancé lors des entretiens avec les chefs, voire très rarement dans la restauration scolaire. Il semblerait d'abord que sur les fruits et légumes et le pain par exemple, notamment sur les produits bio, les prix ne soient pas plus élevés en circuits courts qu'en circuits longs avec centrales d'achat. Le coût denrées dans une cuisine collective le plus bas sur le territoire est d'ailleurs repéré dans une des cantines qui s'approvisionne le plus en produits durables et qualité, avec une part de local non négligeable.

- **Focus sur la végétalisation de la cuisine**

Les préconisations de l'INRAE engagent les territoires les plus avancés à végétaliser la cuisine dans les écoles et à diversifier les protéines pour tous. L'objectif est de proposer plus régulièrement et à tous les élèves des protéines végétales plutôt que proposer des alternatives végétariennes à une partie des convives (option proposée aux familles qui le souhaitent). Nombreuses cantines en France intègrent ainsi des protéines végétales sur la moitié des repas que comprennent les plans alimentaires de 20 repas. Ces recommandations s'inscrivent dans une évolution globale des pratiques d'approvisionnement, de cuisine mais aussi d'accompagnement et de sensibilisation des enfants pour permettre :

- de s'approvisionner plus régulièrement en viande de meilleure qualité, notamment locale et bio sur les autres repas avec protéine animale, et ainsi profiter aux producteurs locaux mais aussi aux enfants des foyers plus modestes qui n'ont pas les moyens d'en acheter (en France les foyers les plus modestes consomment 5 fois plus de viande surgelée à bas coût que les autres),
- d'augmenter le nombre de repas proposés avec poisson (l'ANSES rappelle qu'il convient de proposer 20 % minimum de repas avec poisson et de laisser ce choix ouvert à tous les enfants, qui présentent au national des apports insuffisants en ALA, en EPA + DHA et en vitamine D, principalement apportés par les poissons - Anses 2019),
- d'augmenter la part de légumes pour tous (les enfants de cadres consomment 30 % de plus de légumes que les enfants des classes plus modestes),
- de diversifier les protéines pour tous, et de bien intégrer les céréales complètes et les légumineuses dans les repas végétariens proposés aux enfants, pour ne pas s'en tenir qu'à l'apport d'œufs, laitages et légumes, pour augmenter les sources de fibres notamment,
- de bénéficier au plus grand nombre d'enfants, sachant que de nombreuses familles à revenus modestes ne s'orientent pas vers l'alternative végétarienne dans les communes où elle existe.

On retient que des chef.fes du territoire montrent qu'il est possible de travailler des produits régionaux et bio, sans surcoût, et d'apporter satisfaction aux convives à table si l'administration leur laisse un peu de marge de manœuvre (plus de temps, plus de formation, plus de personnel) et s'ils ont du plaisir à travailler.

Deux enjeux doivent retenir notre attention : **la marge de progression sur les approvisionnements durables, de qualité et locaux** reste importante de manière générale et il semblerait opportun que **le territoire développe l'offre de service public pour couvrir plus de besoins et un service de qualité égale à tous les enfants.**

Travailler à relocaliser la restauration collective est une chance pour un territoire, elle garantit des débouchés économiques au secteur agricole, crée de l'emploi, assure un service de qualité maîtrisé et favorise le lien social.¹⁰ C'est un projet collectif à déployer sur le temps long. Il passe souvent par la maîtrise des outils de transformation, l'accompagnement des équipes, la structuration des filières d'approvisionnements, la facilitation logistique, l'investissement et le choix des collectivités vers une gestion directe, etc.¹¹

¹⁰ « 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, relocalisent la production! Regardez l'abattoir! » Un agriculteur du Haut-Diois

¹¹ L'observatoire de la restauration collective 2022 nous donne quelques pistes de réponse pour engager les collectivités vers une restauration collective bio, locale et durable. Parmi celles qui se

Si la restauration collective est une priorité de l'action publique locale, l'alimentation peut poser les bases d'un nouveau contrat social.

2. La restauration commerciale

Il a été choisi au cours de la réalisation du diagnostic de reporter les entretiens spécifiques avec les chef.fes des restaurants commerciaux. Ils ne représentent aujourd'hui pas un débouché commercial très structurant pour le bassin de production local, mais pourraient le devenir, associés aux restaurants collectifs. Un travail sera mené auprès d'eux début 2024, orienté sur leurs besoins particuliers en termes d'approvisionnement local et le potentiel de débouchés commerciaux qu'ils pourraient représenter. Les restaurants commerciaux n'en restent pas moins concernés par le PAT et bénéficieront au même titre que les autres acteurs de la distribution, des actions mises en œuvre à l'issue de ces travaux. Il est également important de souligner que ces acteurs sont de puissants vecteurs de l'identité du territoire et de belles vitrines du patrimoine gastronomique local.

Le Diois compte environ :

- 45 restaurants,
- 15 snack / restaurants rapides,
- 10 tables d'hôte,
- 10 traiteurs.

Les restaurants se répartissent comme suit :

- 21 sur le bassin de vie de Die,
- 11 sur celui du Haut-Diois,
- 6 sur la Haute-Vallée du Buëch,
- 4 sur la Vallée de l'Oule,
- 3 sur la vallée de la Roanne.

17 restaurants semblent faire appel régulièrement, voire systématiquement, aux producteurs locaux pour des produits identitaires du territoire comme l'agneau, la Clairette de Die, les pains à base de farine locale ou les vins locaux ou quand les produits sont disponibles, plus particulièrement les légumes en été.

3. La commercialisation de produits alimentaires

Les ménages de la CCD disposent d'un potentiel de consommation de 62 millions d'euros par an dont 30 millions pour leur alimentation (48 %), soit 11 600 € par an et par ménage (CCI-CMA 2018). Le budget alimentaire par an et par ménage s'élève à 12 627 € en Drôme. Cet écart fait écho à la pauvreté économique de la population dioise constatée dans la partie 2.3. Économie.

Les ménages effectuent 92 % de leurs achats alimentaires au sein de la CCD, ce qui représente 27 millions d'euros, dont 80 % dans les seuls commerces de Die (23 millions). Cela signifie que l'évasion commerciale du territoire est égale à 8 %, cette part est extrêmement faible et « pratiquement incompressible ». A titre de comparaison, l'évasion commerciale atteint les 40 % dans la Communauté de communes du Royans-Vercors ! Ces éléments attestent de la présence d'un réseau de distribution alimentaire adapté aux besoins de la population dioise.

1. Les marchés de plein vent

A l'automne 2022, le Diois comptait 8 marchés annuels et 4 marchés saisonniers (cf. tableau ci-dessous). Chacun des 5 bassins de vie dispose d'au moins un marché annuel. Le maillage territorial semble donc correct. Les marchés saisonniers ont tous lieu en été, débutant au plus tôt lors du week-

sont lancées dans des Projets Alimentaires Territoriaux : 54% créent, et gèrent parfois, des outils de transformation et d'approvisionnement local (légumeries, plateformes, groupements de commandes, etc.) • 47% réorganisent le temps de travail et l'équipe pour intégrer ces changements • 25% mettent en place des actions sur le foncier agricole (réserves foncières, zones agricoles protégées (ZAP), périmètre de protection et de mise en valeur des espaces agricoles et naturels périurbains (PAEN) et autres outils comme les régies agricoles (maraîchers communaux ou agriculteurs autonomes)

end de Pâques pour se terminer à la rentrée scolaire. La pérennité de ces marchés est souvent fragile car elle dépend de nombreux facteurs : l'ancienneté du marché, sa renommée, son nombre d'exposants, la motivation des organisateurs lors de la relance annuelle du marché, la fréquentation touristique du territoire en lien avec le climat et le pouvoir d'achat, etc. Par ailleurs, il est important de noter que sur les 8 marchés annuels, seuls 2 ont lieu le week-end (Die et Lus-la-Croix-Haute). Or, la fréquentation des marchés par la population active d'un territoire est très liée au jour de la semaine pendant lequel se tient le marché.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Châtillon-en-Diois					Annuel		
Die			Annuel			Annuel	
La Motte-Chalancon	Annuel				Saison		
Luc-en-Diois		Saison			Annuel		
Lus-la-Croix-Haute			Saison				Annuel
St-Nazaire-le-Désert					Annuel		
Valdrôme					Annuel		
Menglon	Saison						
Nombre de marchés	1,5	0,5	1,5	0	4,5	1	1

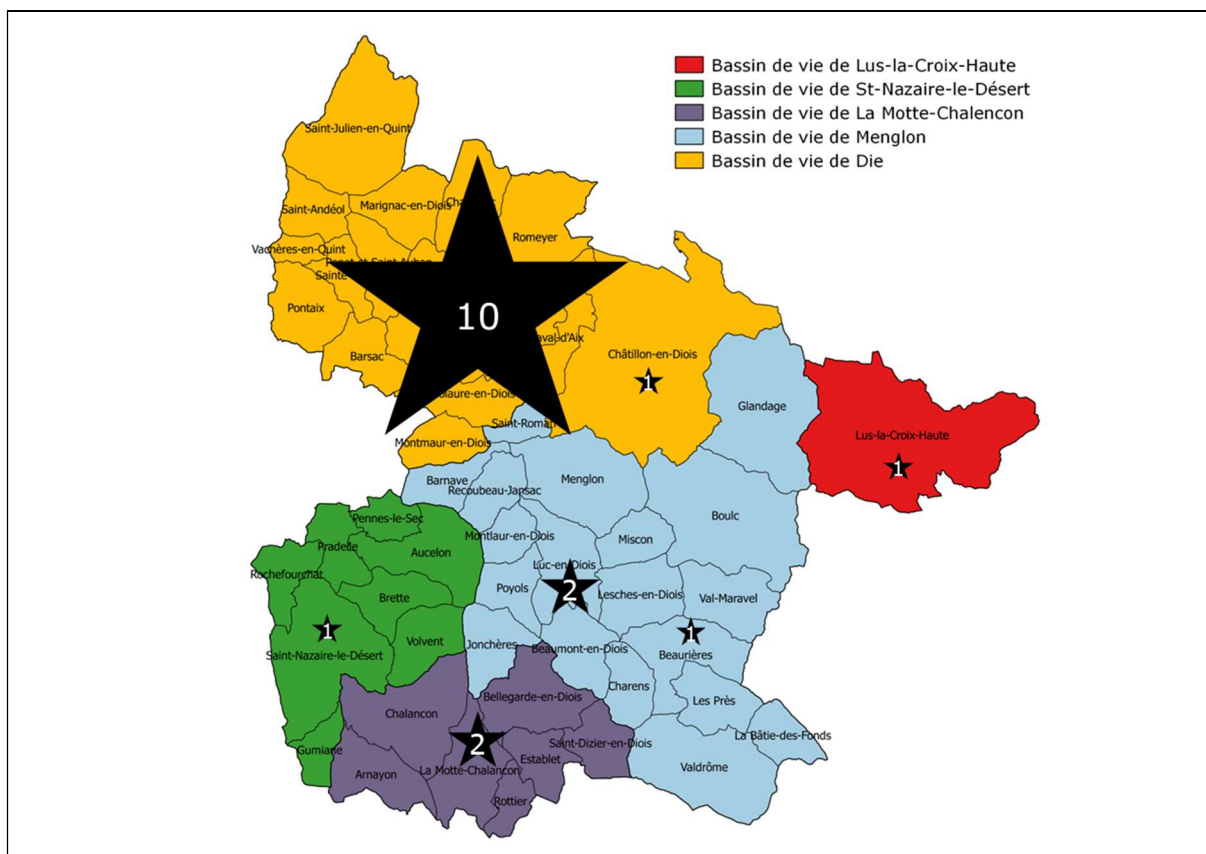
2. Les commerces alimentaires

• Identification et répartition sur le territoire

Le Diois compte 18 commerces d'alimentation générale dont :

- 3 supermarchés : Intermarché, U Express, Lidl tous à Die,
- 10 commerces de proximité : l'Épicerie centrale et Vival à Die, Vival et Poussière de Lune à La Motte-Chalancon, l'Épicerie centrale à St-Nazaire-le-Désert, Carrefour Express à Châtillon-en-Diois, Carrefour Express et Chez Caro à Luc-en-Diois, Vival à Lus-la-Croix-Haute, le multi-commerces de Beaurières
- 3 magasins spécialisés en produits biologiques : La Carline, La Vie Claire, Le Silo, tous à Die,
- 2 magasins spécialisés : Le Petit Primeur (fruits et légumes), La Fromagerie (fromages), tous 2 à Die.

La carte ci-dessous montre la répartition de ces commerces sur le territoire. La seule vie de Die regroupe plus de la moitié de l'offre en nombre de magasins, part qui serait bien plus élevée si elle était donnée en surface de vente. En effet, elle concentre tous les supermarchés et tous les magasins spécialisés (AB et autres).



Carte représentant la répartition géographique des commerces sur le territoire de la CCD (CA26, 2022)

Les 3 points suivants s'attachent à caractériser les différents commerces et à en comprendre le fonctionnement et les problématiques. Ces éléments descriptifs et analytiques reposent sur les entretiens réalisés auprès de ces structures. Le guide d'entretien se trouve en annexe 4. Il se découpe en 7 parties :

- Présentation générale du commerce
- Stratégie générale d'approvisionnement
- Place des labels (AOP, IGP, Label rouge, etc)
- Place des produits locaux
- Achalandage, valorisation des produits locaux en rayon
- Influence de la communauté de communes et des consommateurs
- Projets, développement

Ont été entendus 9 commerces :

- 2 supermarchés : Intermarché et U Express,
- 2 magasins spécialisés en produits biologiques : La Vie Claire et la Carline,
- 5 commerces de proximité : Vival à La Motte-Chalancon, Carrefour Express à Châtillon-en-Diois, Carrefour Express et Chez Caro à Luc-en-Diois, Vival à Lus-la-Croix-Haute.

Il a été choisi de ne pas solliciter le magasin Le Silo à Die car bien que n'ayant pas le statut de point de vente collectif, le magasin est géré et approvisionné en majorité par des agriculteurs. D'une part, les producteurs impliqués dans ce magasin et installés sur le territoire ont pu s'exprimer à travers l'enquête auprès des agriculteurs et d'autre part, la marge de relocalisation de l'approvisionnement de ce magasin est très faible, voire nulle.

• **Les supermarchés**

Le territoire compte environ 4 000 m² de surface de vente en supermarché (Intermarché, U Express et Lidl) sur la seule commune de Die, dont environ 3 000 sont dédiés aux produits alimentaires. Cela représente un cumul de 90 à 100 emplois pour un chiffre d'affaires compris entre 35 à 40 millions d'euros pour la totalité de ces 3 commerces.

Parmi ces 3 commerces, 2 sont indépendants (Intermarché et U Express) et 1 est intégré (Lidl). Bien que doté d'une centrale d'achat et d'une incitation financière à s'y fournir, les supermarchés indépendants sont libres de gérer leurs approvisionnements : ils peuvent s'approvisionner en direct auprès de fournisseurs (agriculteurs ou autres). Malgré cela, la majorité des approvisionnements de ces 2 supermarchés indépendants est automatisée au regard des stocks et en lien avec leurs centrales d'achat. En revanche, les approvisionnements de certains produits spécifiques sont gérés par les responsables de rayon (boucherie-charcuterie-traiteur, fruits et légumes, produits laitiers, etc.). La ligne directrice concernant l'origine des produits des 2 magasins est la suivante : « Faire le maximum en local ». C'est notamment pour cette raison que ces 2 commerces « délèguent » la gestion des approvisionnements de leur rayon fruits et légumes à des acteurs spécialistes : le grossiste drômois Viale & Dumay pour U Express et la centrale d'achat « SCA Fruits & Légumes » à Pierrelatte pour Intermarché. Ces 2 supermarchés témoignent de l'équilibre difficile à trouver entre la demande des consommateurs, le pouvoir d'achat de leur clientèle et la réponse aux enjeux environnementaux et sociaux actuels, dans un contexte très concurrentiel. Ils dénoncent également une organisation des filières agricoles et alimentaires encore trop souvent inadaptées à leur demande tant en termes de volume que de régularité (étiquetage, conditionnement, logistique, etc.). A titre d'exemple, le magasin Intermarché compte 65 fournisseurs différents (hors de sa centrale d'achat) dont 25 basés en Drôme. Parmi ceux-là, se trouvent 14 agriculteurs dont 8 issus du territoire du Diois.

Intermarché et U Express sont équipés d'un rayon « boucherie traditionnelle » qui leur permet de pouvoir recevoir et travailler des carcasses entières. C'est notamment grâce à cela que le U Express commercialise 100 % d'agneau local et biologique. Trois éleveurs du territoire se sont organisés pour répondre au besoin de ce supermarché. L'un d'eux échange chaque semaine avec le chef boucher du magasin et ses pairs pour déterminer le nombre d'agneaux attendus pour la semaine suivante. La proximité de l'abattoir intercommunal à Die avec le supermarché est éminemment stratégique pour leur organisation.

Que ce soient les enseignes U ou Intermarché, la contractualisation avec les producteurs n'est pas systématique mais plutôt au bon vouloir de l'un ou l'autre. De la même manière, les supermarchés déclarent ne pas négocier les prix : ils appliquent une marge, variable selon le magasin et le rayon, aux tarifs proposés par les agriculteurs. Le volume des ventes rend compte par lui-même de l'adéquation entre le prix en magasin et, la volonté et le pouvoir d'achat de la clientèle.

La plupart des enseignes, Intermarché et U n'y font pas exception, a créé sa « marque distributeur » pour valoriser sa démarche d'approvisionnement local, respectivement « Producteurs d'ici » et « Le meilleur du local ». Le référencement est simple et la marque s'accompagne d'outils de communication (gratuits pour les fournisseurs locaux) de bonne qualité : stop-rayon, affiches, roll-up, photographies, etc. Les supermarchés n'en restent pas moins friands d'animation en magasin.

Les Directeurs des 2 supermarchés estiment avoir une assez bonne connaissance des filières identitaires du territoire mais restent attentifs à toute découverte. L'offre en fruits et légumes locaux leur semble limitée. Ils soulignent être en perpétuelle recherche de produits locaux et de qualité mais avouent être passifs dans la recherche de fournisseurs.

Concernant les Signes Officiels de la Qualité et de l'Origine (SIQO), ils privilégient ceux garantissant l'origine géographique des produits, hormis pour la viande pour laquelle les Labels Rouges sont préférés. Cela témoigne de l'importance qu'accordent les consommateurs à l'origine de produits.

Les supermarchés soulignent être en demande de contacts avec des producteurs locaux.

- **Les magasins spécialisés en produits biologiques**

La CCD compte 3 magasins spécialisés en produits biologiques : La Carline, Le Silo, La Vie Claire, tous à Die. A eux 3, ils cumulent 700 m² de surface de vente dont 600 dédiés aux produits alimentaires, concentrent une 20^{aine} d'emplois et enregistrent un chiffre d'affaires d'entre 4 et 5 millions d'euros, en progression jusqu'en 2021.

Bien que convergeant vers la vente de produits issus de l'agriculture biologique, les 3 magasins bio du territoire sont de nature très différente. Du plus ancien au plus récent sur le territoire, en voici les principaux éléments distinctifs :

- ✓ La Carline est une épicerie coopérative très engagée pour une alimentation durable et de qualité accessible à tous et à toutes. Ancrée à son territoire depuis plus de 30 ans, elle favorise le dialogue territorial et contribue au développement d'une agriculture paysanne rémunératrice et accessible. Transparente et très exigeante sur le bio et le local, 25 % de son chiffre d'affaires proviennent de la vente de denrées produites à moins de 75 km de Die et, 34% en direct auprès d'agriculteurs.
- ✓ La Vie Claire a un fonctionnement similaire à celui des supermarchés indépendants. Cela signifie qu'au regard de sa largeur de gamme, peu de références sont dioises. Seuls 2 à 3 % de son chiffre d'affaires sont liés à des produits drômois et isérois. La Vie Claire a les contraintes administratives et techniques des approvisionnements directs en local.
- ✓ Le Silo est un magasin d'agriculteurs et artisans locaux proposant leurs produits en vente directe. Il regroupe les produits d'une 40^{aine} d'agriculteurs avec la volonté de reconnecter les consommateurs avec leur territoire, de transmettre leur savoir et savoir-faire et de se réapproprier le fruit de leur travail. C'est le magasin bio le plus récemment installé, avec la part de produits locaux la plus forte de fait.

• **Les commerces de proximité**

La CCD compte 10 commerces de proximité répartis sur l'ensemble de ses 50 communes. Ils cumulent 1 000 m² de surface de vente dont 800 dédiés à l'alimentation et 20 à 25 emplois pour 5 à 6 millions de chiffre d'affaires en 2021. L'évolution du chiffre d'affaires est très variable d'un commerce à un autre. En maillant l'ensemble du territoire d'un réseau de points de vente, les commerces de proximité rendent un précieux service à ses habitants. Sans eux, certaines communes n'auraient pas de moyen de s'alimenter à moins d'1h de trajet en voiture ! Ils sont stratégiques pour le territoire et la vitalité de ses campagnes. Au-delà de leur fonction première de commerces alimentaires, ils sont aussi de hauts lieux de services : relais postaux pour certains, presse, tabac, café pour d'autres, et donc également de convivialité. Les 5 commerces ayant répondu à l'enquête témoignent de leur difficulté à concilier les demandes très différentes de 2 types de clients :

- Satisfaire une clientèle locale qui recherche une large gamme de produits dits « de dépannage » à des prix corrects, tout en scrutant les étiquettes pour retrouver le nom de l'agriculteur voisin qu'ils connaissent, et cela sur des plages horaires plus qu'étendues,
- Répondre à une clientèle touristique à la recherche de produits locaux de qualité emblématiques du territoire : le touriste ne recherche pas le petit épeautre au meilleur prix en vrac, il souhaite le joli sachet de grains sous IGP Petit épeautre de Haute-Provence !

Ces contraintes d'horaires d'ouverture, de largeur et profondeur de gamme et de qualité des produits génèrent d'importantes charges difficilement supportables pour des commerces de proximité ne commercialisant pas de gros volumes. A cela, s'ajoutent les difficultés liées au transport de petite quantité de produits dans des zones de montagne reculées.

La notion de local renvoie à une zone géographique plus faible (environ 40 km) que dans les cas des supermarchés pour lesquels le périmètre est départemental. Certains magasins témoignent rechercher des produits « livrables » avant de regarder leur origine tellement il est difficile ou onéreux de se faire livrer. D'autres déclarent que parfois ils n'ont pas le choix que de choisir l'origine locale du produit car le producteur est le seul à accepter d'approvisionner. Inversement, des liens de copinage entre les acteurs facilitent certains approvisionnements. Le choix des approvisionnements est extrêmement contraints pour ses magasins. Ce réseau de commerces de proximité apparaît fragile au regard de la teneur de leurs propos.

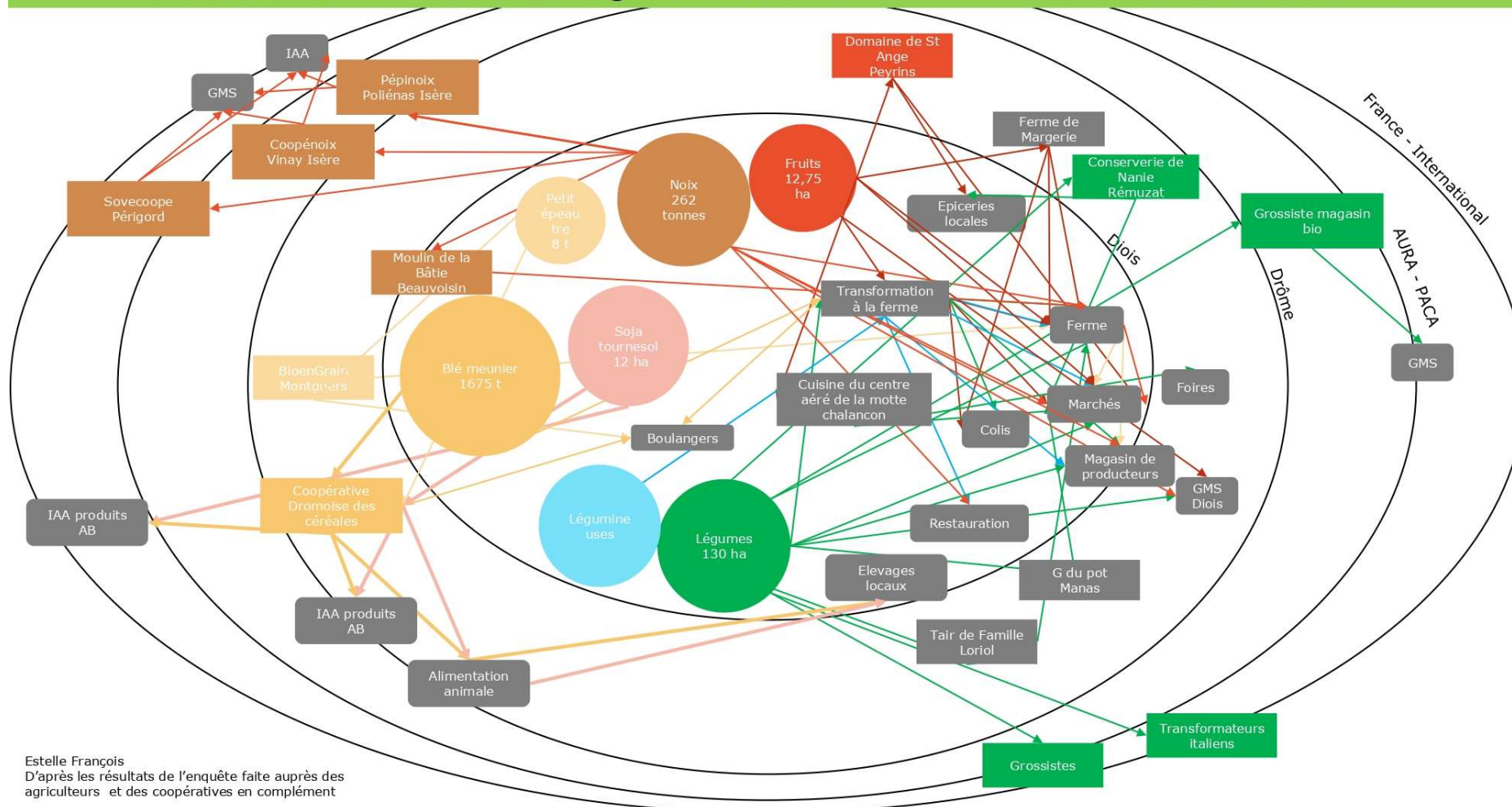
4. Cartographie des filières animales et végétales

Au regard de l'ensemble de ces données, enquêtes et entretiens et de l'analyse des filières alimentaires du Diois, plusieurs constats s'imposent :

- La complémentarité entre les filières et entre les systèmes d'exploitation d'un bassin agricole à un autre, autrement dit l'interdépendance entre les filières et entre les exploitations du territoire, telle que l'élevage et la production de céréales et fourrages, ou encore la viticulture et l'arboriculture,
- L'équilibre entre la place des circuits courts et des circuits longs,
- L'ancrage territorial des filières longues (présence de nombreux intermédiaires et de leurs débouchés en proximité).

Afin de mieux mettre en avant ces interconnexions, nous avons réalisé deux cartographies illustrant les flux alimentaires des productions du Diois au sein du territoire et à l'extérieur. L'une se concentre sur les produits d'origine animale et l'autre sur les produits d'origine végétale. L'intérêt de ces représentations cartographiques est d'avoir une vision synthétique des liens de dépendance entre les acteurs et à l'égard d'autres territoires (importation de fourrages, recours à des ateliers de transformation plus éloignés, etc.). Elles permettent également de prévisualiser l'impact qu'une action peut avoir sur la structuration d'une filière.

Carte des flux alimentaires végétaux de la Communauté de communes du Diois



A RETENIR – ORGANISATION DE LA DISTRIBUTION ALIMENTAIRE

- ✓ Présence de nombreuses filières alimentaires diversifiées et complémentaires sur le territoire du Diois : viande ovine, bovine et porcine, produits laitiers de chèvre, céréales, légumes secs, légumes, fruits, vins, etc.
- ✓ Un développement équilibré des circuits courts face aux circuits longs historiques garantissant une certaine résilience à la commercialisation des productions dioises
- ✓ Un bon ancrage territorial des circuits longs : présence de nombreux intermédiaires et outils de transformation dans le Diois, la vallée de la Drôme ou le département
- ✓ Des filières néanmoins fragiles en circuits longs : l'agneau AB, la Clairette de Die et le chevreau
- ✓ Des débouchés saturés (ou en cours de saturation) à certaines saisons pour quelques filières en circuits courts (légumes, fromages de chèvres, noix, viande d'agneau) : marchés de plein vent et vente directe en colis / paniers notamment
- ✓ **27 000 000 €** sont dépensés chaque année, sur le territoire, par les habitants du Diois pour s'alimenter : ils y effectuent 92 % de leurs courses alimentaires (dont 80 % à Die) !
→ Le réseau de distribution alimentaire du territoire semble répondre parfaitement aux besoins de sa population (en nombre, en diversité, en localisation, etc.).
- ✓ Le réseau de distribution sur le territoire du Diois comprend :
 - 8 marchés annuels dont seulement 2 le week-end et 4 marchés saisonniers,
 - 15 commerces d'alimentation générale dont 3 supermarchés, 5 magasins spécialisés (dont 3 en AB) et 10 commerces de proximité,
 - Au moins une 100^{aine} de fermes proposant la vente d'une partie de leurs produits sur place
- ✓ Présence d'un dense réseau de commerces de proximité précieux pour la vitalité des différents bassins de vie mais fragilisés par la diversité de sa clientèle et des exigences
- ✓ Un réseau de distribution à la recherche de fournisseurs locaux
- ✓ Des filières agricoles et alimentaires locales non suffisamment structurées pour répondre aux volumes et aux exigences techniques (régularité, conditionnement, étiquetage, etc.) et administratives (prix, interlocuteur unique, fréquence de livraison, etc.) de la grande distribution et de la restauration collective
- ✓ Une **marge de progression sur les approvisionnements durables, de qualité et locaux** importante dans les restaurants collectifs du territoire, qui pourrait devenir un débouché intéressant pour les produits locaux.
- ✓ Une offre **de restauration collective inégale selon les bassins de vie qui ne permet pas de couvrir les besoins ni d'offrir un service de qualité équitable pour tous les enfants du Diois**

5. LA DEMANDE ALIMENTAIRE DU TERRITOIRE

Cette partie est consacrée à l'évaluation des surfaces agricoles nécessaires pour satisfaire les besoins nutritionnels de la population locale et touristique de la CCD, ainsi qu'à l'approche des habitudes de consommation des habitants du territoire.

1. Besoins nutritionnels du territoire et surfaces agricoles nécessaires

1. Les recommandations nutritionnelles du PNNS4 2019-2023

La nutrition est un déterminant majeur de santé. Une nutrition satisfaisante à tous les âges de la vie contribue à la préservation d'un bon état de santé. À l'inverse, une nutrition inadaptée, au sens où elle s'éloigne des recommandations qui sont définies par les groupes d'experts scientifiques, est un facteur de risque des principales maladies chroniques dont souffre la population française en ce début de 21^{ème} siècle : obésité, maladies cardiovasculaires, cancers, diabète de type 2 ou dénutrition.

Aussi, depuis 2001, la France s'est dotée d'un Programme national nutrition santé (PNNS) qui a pour objectif l'amélioration de la santé de l'ensemble de la population par l'amélioration de la nutrition. Ce programme est inscrit dans le code de la santé publique (article L 3231-1) comme un programme quinquennal gouvernemental, articulé avec le Programme national pour l'alimentation (PNA) (article L.1 du code rural et de la pêche maritime), mis en œuvre depuis 2010.

Suite à l'évolution des données scientifiques et aux rapports récents de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) et à l'avis du Haut Conseil de Santé Publique (HCSP), la Direction Générale de la Santé (DGS) a chargé Santé publique France de l'actualisation des recommandations relatives à l'alimentation, l'activité physique et la sédentarité à diffuser auprès de la population adulte. Ces recommandations ont été publiées en janvier 2019 dans l'ouvrage « Recommandations relatives à l'alimentation, l'activité physique et la sédentarité pour les adultes » par Santé publique France.

Retranscrites dans l'actuel PNNS intitulé « Manger Bouger » (PNNS4, 2019-2023), les recommandations nutritionnelles journalières par grande famille d'aliments et pour un adulte sont présentées dans le tableau ci-dessous.

Famille d'aliments	Par jour et par personne adulte
Fruits	225 g
Légumes	225 g
Fruits à coque	20 g
Légumes secs	20 g
Produits laitiers	0,3 L
Céréales et féculents	250 g
Viandes (bœuf, veau, porc, mouton, chèvre, cheval, biche, sanglier) et volailles, charcuteries, poissons, œufs	100 g

Recommandations nutritionnelles en France d'après le PNNS4 2019-2023

Concernant les fruits et légumes, les recommandations correspondent à la célèbre citation « Mange au moins 5 fruits et légumes par jour », soit au moins 5 portions de fruits et légumes par jour. Une portion équivaut à 80 à 100 g, soit 400 à 500 g par jour. A cela, il est conseillé d'ajouter une portion de fruits à coque et une portion de légumes secs par semaine, l'équivalent d'une poignée par jour, soit environ 20 g.

Les recommandations en produits laitiers sont indexées sur les besoins en calcium de nos organismes. Le PNNS préconise alors 2 portions de produits laitiers par jour, sachant qu'une portion correspond à 150 mL de lait, 125 g de yaourt ou 30 g de fromage, soit un total de 300 mL de lait par jour au total.

En plus du pain, de préférence complet, il est conseillé de consommer 1 féculent par repas, soit l'équivalent de 250 g de céréales et féculents par jour.

Enfin, il est indiqué qu'une source diversifiée de protéines devrait être privilégiée, à savoir viande de boucherie (bœuf, veau, porc, mouton, chèvre, cheval, biche, sanglier), volaille, poissons, œufs et légumes secs. Par exemple, il est conseillé de limiter la consommation de charcuterie à raison de 150 g par semaine et de prendre au moins 2 fois des légumes secs par semaine en remplacement des viandes, volailles et charcuteries. La consommation de poisson reste néanmoins

encouragée. Au final, 100 g par jour de ces sources de protéines animales au plus sont recommandés au total.

2. Les besoins nutritionnels estimés du territoire

En 2019, l'INSEE dénombrait **11 744 habitants** sur le territoire de la CCD. La fréquentation touristique du territoire est quant à elle, estimée par l'Agence de Développement Touristique de la Drôme (ADT). Ainsi, la CCD aurait accueilli en 2021, **808 000 nuitées touristiques** sur son territoire, dont 26 % d'origine étrangère. Nous considérons pour l'étude, qu'une nuitée touristique équivaut à une journée complète pendant laquelle le visiteur se restaure sur le territoire.

Famille d'aliments	BESOINS NUTRITIONNELS			
	Par jour et par personne	Par an et pour la population totale	Par an et pour la population touristique	Besoins nutritionnels totaux par an
	A	$B = A \times 365 \times 11\,744$	$C = A \times 808\,000$	$= B + C$
Fruits	225 g	964 476 000 g	181 800 000 g	1 146,276 t
Légumes	225 g	964 476 000 g	181 800 000 g	1 146,276 t
Fruits à coque	20 g	85 731 200 g	16 160 000 g	101,8912 t
Légumes secs	20 g	85 731 200 g	16 160 000 g	101,8912 t
Produits laitiers	0,3 L	1 285 968 L	242 400 L	1 528 368 L
Céréales et féculents	250 g	1 071 640 000 g	202 000 000 g	1 273,64 t
Viandes et volailles, charcuteries, poissons, œufs	100 g	428 656 000 g	80 800 000 g	509,456 t

Besoins nutritionnels estimés pour la population locale et touristique du Diois (CA26, 2022)

Les besoins nutritionnels des habitants et des touristes se composent donc de 1 150 t de fruits, 1 150 t de légumes, 100 t de fruits à coque, 100 t de légumes secs, 1,530 millions de litres de lait, 1 300 t de céréales et féculents ainsi que 510 t de protéines animales (viandes, volailles, charcuteries, poissons, œufs). Les besoins des visiteurs correspondent à 16% des besoins totaux.

Par ailleurs, l'ADT évalue à 46% la part des nuitées qui ont lieu sur la seule saison d'été. Par conséquent, 46% des besoins nutritionnels des visiteurs sont en été. Cela signifie par exemple qu'en légumes, alors que les besoins des habitants sont déjà de 240 t, la demande des visiteurs accroît les besoins de 83,5 t ! La fluctuation saisonnière de la population dans le Diois est un paramètre important à prendre en compte dans le raisonnement des besoins alimentaires et des productions agricoles du territoire.

3. Les surfaces agricoles nécessaires en théorie

Chaque année, les Chambres d'Agriculture départementales de la Région Auvergne – Rhône – Alpes actualisent et perfectionnent un recueil de données technico-économiques, intitulé TRAACE. Celui-ci présente des rendements agricoles moyens drômois permettant de convertir les besoins nutritionnels théoriques en surface agricole nécessaire. Afin d'anticiper les évolutions des systèmes agricoles, nous nous sommes basés sur des rendements moyens en agriculture biologique. Pour des raisons évidentes, nous avons également dû imaginer la nature de certains produits afin de pouvoir en calculer les surfaces nécessaires : nous avons choisi dans la mesure du possible des produits cultivables sur le secteur (exemple de la pomme pour les fruits).

Famille d'aliments	Besoins nutritionnels totaux par an	Rendements annuels moyens en Drôme	Surfaces nécessaires
	= A	= B	= A / B
Fruits	1 150 t	Pommes : 20 t / ha Raisins : 10 t / ha	Pommes : 60 ha ou raisins : 115 ha
Légumes	1 150 t	Légumes diversifiés : 18 t / ha	Légumes diversifiés : 65 ha
Fruits à coque	100 t	Noix : 1,5 t / ha Noisettes : 1,5 t / ha	Noix : 70 ha ou Noisettes : 70 ha
Légumes secs	100 t	Lentille : 1 t / ha Pois chiches : 0,5 t / ha	Lentilles : 100 ha ou pois chiches : 200 ha
Produits laitiers	1 530 000 L	Bovins lait : 3 500 L / ha	Bovins lait : 440 ha
Céréales et féculents	1 300 t	Pomme de terre : 15 t / ha Blé : 5 t / ha	Pomme de terre : 90 ha ou Blé : 260 ha
Viandes et volailles, charcuteries, poissons, œufs	510 t	Bovins allaitants : 97 kg viande / ha*	Bovins allaitants : 5 260 ha

Surfaces agricoles théoriques nécessaires pour nourrir la population locale et touristique du Diois (CA26, 2022)

**Le rendement en bovin viande est estimé à 230 kg de poids vif à l'hectare (TRAACE, 2019). Le facteur de conversion du poids vif au poids carcasse est considéré de 60 %, et du poids carcasse au poids de détail de 70%.*

Au total, ce sont environ 6 200 ha qui sont nécessaires pour répondre aux besoins nutritionnels estimés de la population locale et touristique de la CCD. La part de la surface consacrée à l'élevage est considérable : 92 % de la surface agricole nécessaire. La diversification des protéines permettrait d'abaisser ce chiffre. Pour rappel, le Diois compte 18 077 ha de SAU (RGA, 2020).

Ce calcul très théorique comporte de nombreux biais qu'il est nécessaire de rappeler :

- les besoins nutritionnels sont ceux d'un adulte : aucune considération des tranches d'âge,
- aucune appartenance religieuse n'est prise en compte,
- aucun régime alimentaire particulier n'est considéré,
- l'activité physique des individus n'est pas mesurée,
- il est considéré que les habitants du territoire prennent l'ensemble de leurs repas au sein même du territoire,
- certaines habitudes de consommation qui relèvent davantage du plaisir gustatif que de la nécessité ne sont pas mentionnées : vin, miel, etc.
- la fréquentation touristique est une approximation,
- les rendements agricoles sont des moyennes départementales.
- les caractéristiques climatiques, topographiques et agronomiques du Diois ne sont pas prises en compte, ces résultats ne signifient pas qu'il est possible et souhaitable de développer sur le Diois l'ensemble de ces surfaces (par exemple, la culture légumière nécessite un accès l'eau).

Par ailleurs, un projet alimentaire territorial se fixe comme objectif de tendre vers la relocalisation de certaines productions, pas vers la totale autonomie d'un territoire. Il convient de prendre en compte l'intérêt des échanges entre territoires pour diversifier les produits consommés mais aussi la nécessaire solidarité avec les territoires comme les villes, moins dotés en surface agricole utile¹².

¹² A titre d'exemple, une agglomération comme celle de Montpellier aurait besoin de 30 fois sa surface agricole utile si elle souhaitait relocaliser l'ensemble de la production utile à sa population.

2. Les habitudes de consommation

1. La méthode

Il s'agit à travers cette partie d'identifier les habitudes de consommation des habitants du territoire et notamment, de les comparer aux résultats d'études similaires réalisées à l'échelle nationale. Pour cela, une enquête composée d'une vingtaine de questions répartie en 4 parties a été construite :

- 1^{ère} partie : Fréquence et lieux d'achat de produits alimentaires et/ou locaux
- 2^{ème} partie : Notion de qualité, définition et rapport aux produits locaux
- 3^{ème} partie : Habitudes de consommation
- 4^{ème} partie : Profil de la personne enquêtée

Le script de l'enquête se trouve en annexe 5.

L'enquête a été diffusée entre les mois d'avril et de septembre 2022 selon les manières suivantes :

- En version imprimée dans les mairies et les pharmacies du territoire,
- Via un QR Code à flasher sur des affiches installées dans des commerces et restaurants du territoire,
- Sur des listes de diffusion par mail,
- En version informatique via la Page Facebook de la CCD et des groupes privés sur Facebook.

2. Le profil des personnes enquêtées

L'enquête a obtenu un total de 358 réponses, dont **349** par des habitants de la CCD. Ce sont donc environ 3 habitants sur 100 qui ont répondu au questionnaire. Dans la suite de l'analyse des réponses, ne sont prises en compte que les réponses de la population dioise.

• Répartition géographique de l'échantillon

Bassins de vie	Personnes enquêtées	Population totale
Die	220 - 63 %	57%
Haut-Diois	97 - 28 %	29%
Vallée de l'Oule	23 - 7 %	6%
Vallée de la Roanne	7 - 2 %	3%
Haut-Buëch	2 - 1 %	5%

Répartition géographique des habitants du Diois ayant répondu à l'enquête (« Question : Quelle est votre commune de résidence ? », CA26, 2022)

Les 5 bassins de vie de la CCD sont représentés dans les réponses à l'enquête, néanmoins le bassin de vie de Die est légèrement sur-représenté (+ 6 points) au dépend de celui du Haut-Buëch (- 4 points).

Les 349 réponses obtenues sont réparties sur 40 communes. En effet, 10 communes du territoire ne sont pas du tout représentées dans l'enquête, à savoir, par ordre alphabétique, Arnayon, Barsac, Establet, Gumiane, La Bâtie-des-Fonds, Laval-d'Aix, Les Près, Lesches-en-Diois, Rochefourchat et Volvent.

• Communes d'emploi des personnes enquêtées

80 % des personnes enquêtées travaillent au sein du territoire de la CCD. Parmi les 20% restant, la majorité est à la retraite et une minorité travaille dans la vallée de la Drôme (CCCPS, CCVD), dans les Baronnies, dans le Vercors, à Valence, dans plusieurs communes, à distance où ailleurs dans les régions AURA ou PACA.

Parmi les personnes travaillant et ayant indiqué leur commune de résidence et d'emploi, 90 % vivent et travaillent dans le même bassin de vie. Cette part est même égale à 100 % pour les bassins de vie de l'Oule, de la Roanne et du Haut-Buëch. Les seuls échanges entre bassin de vie pour des raisons professionnelles ont lieu entre celui de Die et celui du Haut-Diois, très majoritairement dans le sens du Haut-Diois vers Die.

Il est même constaté que la moitié des répondants vivent et travaillent dans la même commune.

Le peu de déplacements pour des raisons professionnelles témoignent à la fois de l'adéquation entre le nombre d'habitants et le nombre d'emplois sur le territoire mais également de l'isolement géographique de certains territoires. Ce constat est particulièrement prégnant pour les bassins de vie de l'Oule, de la Roanne et du Haut-Buëch. Compte tenu des coûts et des temps de trajet, il ne semble pas raisonnable de vivre dans ces bassins de vie tout en travaillant à l'extérieur.

- **Genre**

71 % des personnes ayant répondu à l'enquête sont des femmes. Cela laisse supposer que la question de l'alimentation du foyer est encore majoritairement une préoccupation féminine. Il ne faut pas en conclure de manière hâtive que les femmes font les courses, mais simplement que la question de l'alimentation intéresse davantage des femmes.

- **Âge**

Tranches d'âges	Personnes enquêtées	Population totale
< 20 ans	0 %	19 %
20-35 ans	18 %	12,5 %
36-50 ans	39 %	18,1 %
51-65 ans	25 %	22,5 %
66-75 ans	15 %	14,8 %
> 75 ans	3 %	13 %

Répartition par âge des personnes ayant répondu à l'enquête (« Question : Quelle est votre tranche d'âge ? », CA26, 2022)

L'échantillon des personnes ayant répondu à l'enquête comporte une forte sur-représentation des personnes de 36 à 50 ans (+ 20,9 points) et une forte sous-représentation des personnes de moins de 20 ans (- 19 points) et de plus de 75 ans (- 10 points). Ce biais est certainement dû à la méthode de diffusion de l'enquête nécessitant l'usage des réseaux sociaux et d'un téléphone ou ordinateur. Dans une moindre mesure, il est possible que cela soit également dû à la plus forte préoccupation du contenu de son assiette par les personnes en âge d'avoir des enfants dans leur foyer.

- **Composition du foyer**

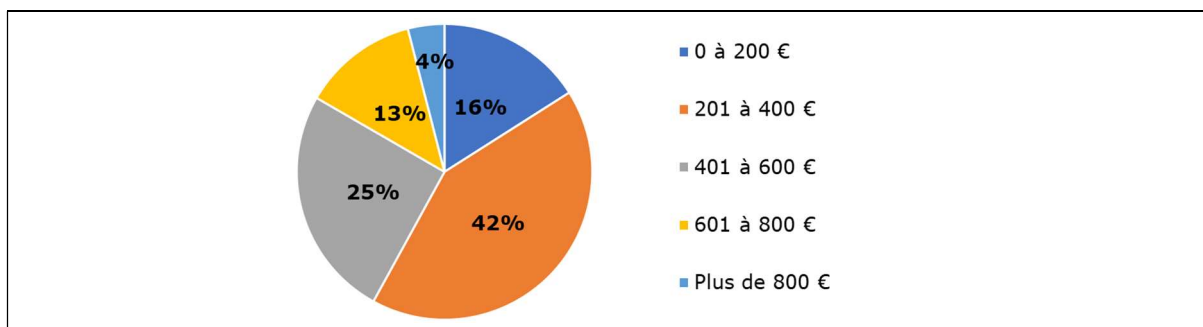
68 % des personnes ayant répondu à l'enquête déclarent avoir 1 enfant ou plus, au sein de leur foyer, alors que d'après l'INSEE, dans le Diois, 42,9 % des ménages ne comprennent qu'une seule personne. Cela confirme l'hypothèse précédente selon laquelle plus la taille du foyer augmente, plus l'alimentation préoccupe.

- **Catégories socio-professionnelles et budget alimentaire**

Tranches d'âges	Personnes enquêtées	Population totale
Agriculteurs	5%	5,4
Art., commer., chefs d'entr.	9%	7,2
Cadres et prof. int. sup.	7%	6,1
Employés	24%	13,6
Prof. intermédiaires	7%	11,3
Ouvriers	4%	10,2
Retraités	24%	35,4
Autres inactifs	9%	10,8

Répartition par catégorie socio-professionnelle des personnes ayant répondu à l'enquête (« Question : Quelle est votre catégorie socio-professionnelle ? », CA26, 2022)

La répartition par catégorie socio-professionnelle des personnes ayant répondu à l'enquête témoigne d'une sur-représentation des employés aux dépens des retraités, des ouvriers et dans une moindre mesure des professions intermédiaires. La sous-représentation des retraités est à mettre en lien avec la sous-représentation des plus de 75 ans.



Répartition des personnes ayant répondu à l'enquête selon leur budget mensuel moyen dédié à l'alimentation (« Question : Quel est votre budget mensuel moyen pour vos courses alimentaires ? », CA26, 2022)

En France, le poids de l'alimentation est d'autant plus élevé que le niveau de vie des ménages est faible. Les 10 % des ménages qui ont le niveau de vie le plus faible consacrent environ 18 % de leur budget à l'alimentation à domicile, alors que pour les 10 % qui ont le niveau de vie le plus élevé cette part est d'environ 14 %. Sachant que le niveau de vie médian du Diois est de 1 590 € par mois et par ménage, un ménage dépenserait, en théorie, environ 250 € dans son alimentation par mois (16 % de son budget mensuel). Considérant les réponses à la question du budget mensuel moyen, il semblerait que les personnes ayant répondu soient des personnes plus aisées, et cela va dans le sens d'une sous-représentation des retraités, des ouvriers et professions intermédiaires, ou dont l'alimentation est un poste de dépense important. Cela pourrait témoigner de l'importance que les habitants du Diois accordent à leur alimentation.

3. Fréquence et lieux d'approvisionnement alimentaire

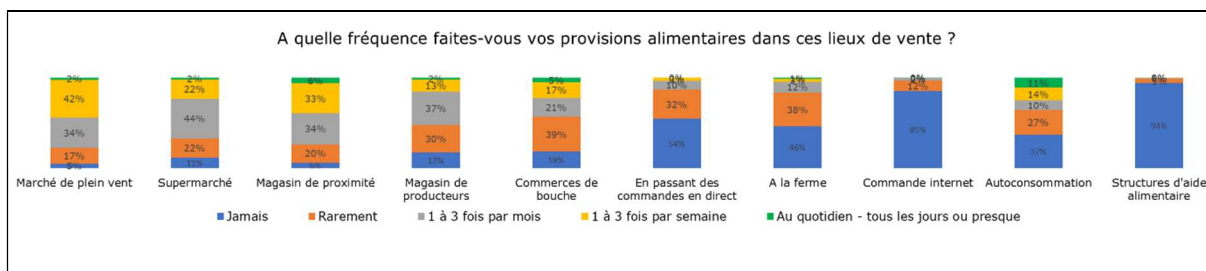
La première partie de l'enquête était consacré aux habitudes de fréquentation de différents modes de vente et à l'achat de produits locaux en ces lieux.

L'analyse des réponses de la première question « A quelle fréquence faites-vous vos provisions alimentaires dans ces lieux ? » se concentre essentiellement sur les modalités de réponses « 1 à 3 fois par semaine » et « au quotidien – tous les jours ou presque ». En effet, l'achat de denrées alimentaires de première nécessité concerne essentiellement des produits frais, donc des produits pour lesquels on s'approvisionne au moins une fois par semaine.

Par ordre d'importance décroissante, les marchés de plein vent, les magasins de proximité et les supermarchés sont les 3 modes de commercialisation privilégiés par les habitants du Diois pour faire leurs courses alimentaires. Compte tenu des résultats aux enquêtes nationales « Tendances de consommation » réalisées par le CREDOC en 2017, il en ressort une forte appétence des habitants du Diois pour les marchés de plein vent : 44 % des personnes enquêtées les fréquentent au moins une fois par semaine, contre 39,1 % au niveau national, aux dépens d'une sous-représentation des supermarchés : 25 % s'y rendent au moins une fois par semaine contre 49,3 % à l'échelle nationale. 44% des personnes enquêtées les fréquentent néanmoins une à trois fois par mois, ce qui dénote de pratiques plus rurales de paniers plus importants en supermarchés mais moins réguliers qu'en ville. En revanche, la place des commerces de proximité reste similaire au niveau local et national. Il semblerait également que la place de l'auto-consommation dans l'alimentation des ménages soit plus importante pour les Français. Cela peut s'expliquer par un biais de l'enquête qui réside dans le fait que les personnes ayant répondu sont des personnes non seulement intéressées par leur alimentation, mais également engagées dans des modes de consommation « alternatifs », ou simplement par le fait que les habitudes des habitants du Diois sont bel et bien différentes de celles des Français de part l'éloignement des supermarchés et/ou leur sensibilité aux enjeux alimentaires.

Par ailleurs, la fréquentation des magasins de producteurs et des fermes semble légèrement inférieure à la moyenne française. Cela peut s'expliquer par la présence d'un faible nombre de magasins de producteurs sur le territoire, Le Silo à Die, et de magasins disposant d'une large offre en produits locaux tels que Chez Caro à Châtillon-en-Diois, ainsi que par un maillage territorial efficace en marchés de plein vent sur lesquels il est facile de retrouver les producteurs.

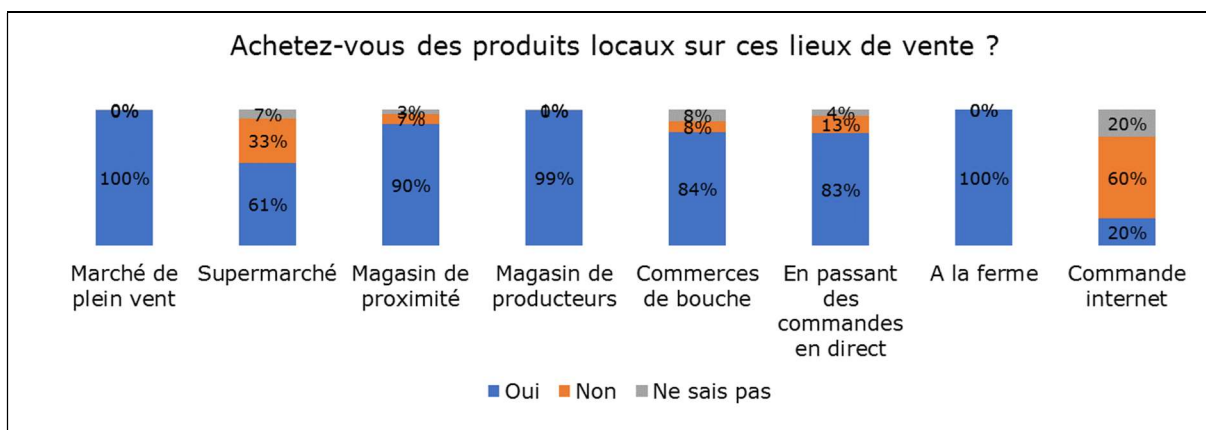
Enfin, l'approvisionnement alimentaire par correspondance ne semble vraiment pas plébiscité dans ce territoire extrêmement rural.



Répartition des personnes ayant répondu à l'enquête selon les modes de vente de produits alimentaires (« Question : A quelle fréquence faites-vous vos provisions alimentaires dans ces lieux de vente ? », CA26, 2022)

Il était également demandé aux personnes enquêtées les communes dans lesquelles elles se rendaient pour trouver tel ou tel mode de vente. Il en ressort que les habitants du Diois se rendent très majoritairement dans les marchés et les commerces de proximité de leur bassin de vie. Des circulations se font néanmoins entre les bassins de vie de Die et du Haut-Diois.

Pour ce qui est des supermarchés, Die étant la seule commune du territoire a en posséder, les habitants des bassins de vie de Die et du Haut-Diois s'y retrouvent. Cependant, ceux de Lus-la-Croix-Haute privilégient ceux de Veynes et Gap ; ceux de la vallée de la Roanne se tournent vers Die mais aussi Crest et Aouste ; tandis que les habitants de la vallée de l'Oule se dirigent plus facilement vers Rémuzat, Verclause, Nyons et Valréas.



Répartition des personnes ayant répondu à l'enquête selon les lieux d'achat de produits locaux (« Question : Achetez-vous des produits locaux sur ces lieux de vente ? », CA26, 2022)

Les personnes enquêtées achètent des produits locaux essentiellement sur les marchés, à la ferme et dans les magasins de producteurs et dans une moindre mesure, dans les commerces de proximité, les commerces de bouche et en passant directement des commandes. Ce sont dans les supermarchés et en ligne (drive notamment) que la plupart des personnes déclarent ne pas acheter de produits locaux.

Il est à noter que 7 à 8 % des répondants déclarent ne pas connaître l'origine des produits dans les supermarchés et les commerces de bouches. Cette part atteint 20% lors d'achats en ligne !

4. Qualité et produits locaux

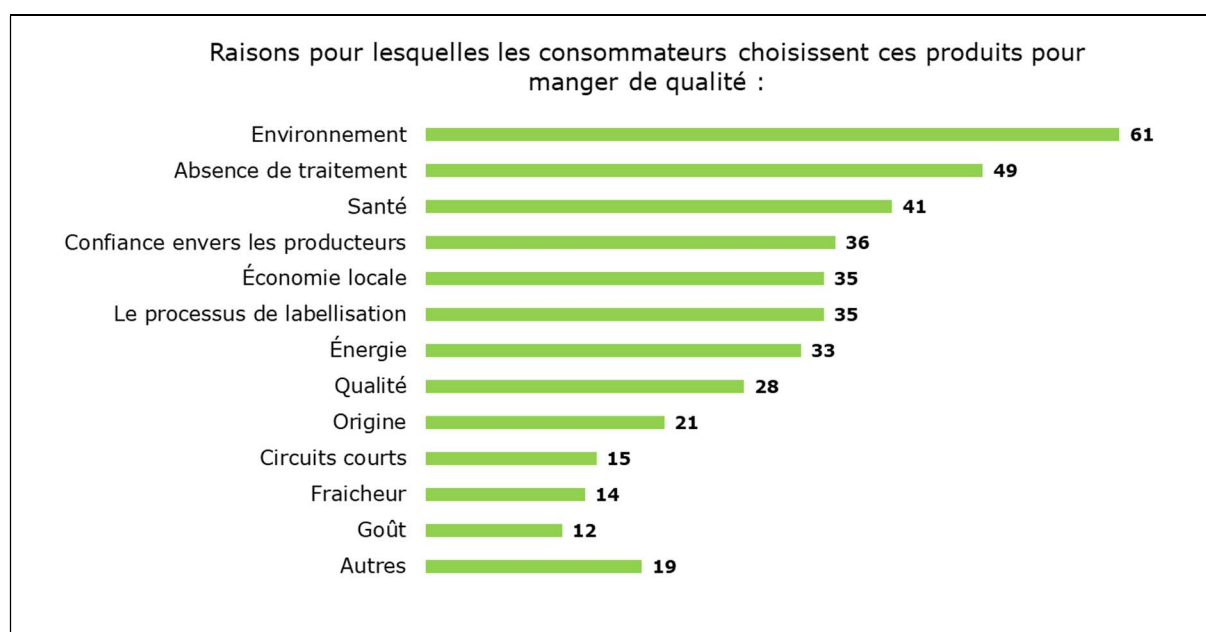
• Notion de qualité

A la question à choix multiples « Pour manger de bons produits de qualité, vous pensez plutôt qu'il faut manger... »,

- 82 % des répondants estiment qu'il s'agit des produits locaux,
- 74 % des produits issus de l'agriculture biologique,
- ¼ des produits AOP/AOC et IGP,
- 22% des produits français et,
- 14% des produits sous Label Rouge.

Quatorze personnes ont choisi de proposer d'autres critères de qualité comme la marque « Nature & Progrès », le « raisonné », le prix, le produit- ou fait-maison ou encore les produits bruts. Le « local » n'étant pas un gage de qualité, le fait que la majorité des réponses s'oriente vers les produits locaux montre à la fois une défiance à l'égard des marques et des labels et un besoin de réassurance par le contact direct avec le producteur. Le dialogue et l'avis personnel semblent être des garanties privilégiées par les habitants du Diois pour apprécier la qualité d'un produit, comme en témoigne le commentaire suivant en réponse à la question « Des produits dont je connais les conditions de production et pour lesquels je sais qu'elles me paraissent éthiques ». Ces réponses en faveur des produits locaux sous-entendent également la grande confiance des habitants dans la qualité des productions locales.

La question suivante était une question ouverte impliquant des réponses spontanées : « Pour quelles raisons [pensez-vous qu'il faille manger ces produits pour manger de bons produits de qualité] ? ». Les répondants ont très souvent coché plusieurs réponses à la question précédente. Il n'a donc pas été possible de repérer des différences significatives de réponses selon le critère de qualité choisi à la question précédente. Les réponses sont donc traitées de manière globale. Cette question nous donne donc des précisions concernant la notion de qualité d'un produit. Pour les habitants du Diois, la qualité rime avant tout avec la préservation de l'environnement et de la santé. Entre ces 2 éléments de réponse, figure un élément précis, à savoir « l'absence de traitement », pouvant faire écho autant avec la protection de la santé que de l'environnement. La quatrième raison citée est la confiance envers le producteur. Cela renforce l'hypothèse précédente selon laquelle les consommateurs ont besoin de contacts directs avec le producteur pour comprendre et être assurés de la qualité d'un produit. En 5^{ème} raison, apparaît la notion d'économie locale : il semble donc important pour le Diois que la qualité soit mise au service de l'économie du territoire. La sixième raison, « l'énergie », est en lien avec la préservation de l'environnement. Finalement, le goût et la fraîcheur semblent n'avoir que peu d'importance dans la notion de qualité pour les habitants du Diois alors qu'ils restent le premier critère de qualité pour les Français d'après l'Observatoire du Rapport à la Qualité et aux Éthiques dans l'alimentaire de l'ObSoCo en février 2020 ; le deuxième critère étant « une production respectueuse de l'environnement et assurant une juste rémunération aux producteurs et aux salariés ».

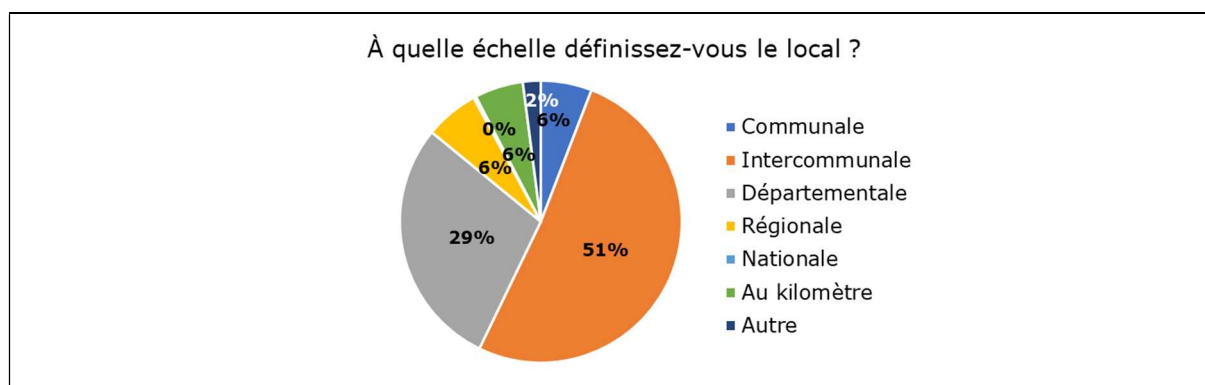


Répartition des réponses à la question : « Pour quelles raisons [pensez-vous qu'il faille manger ces produits pour manger de bons produits de qualité] ? » (CA26, 2022)

- **Notion de « local »**

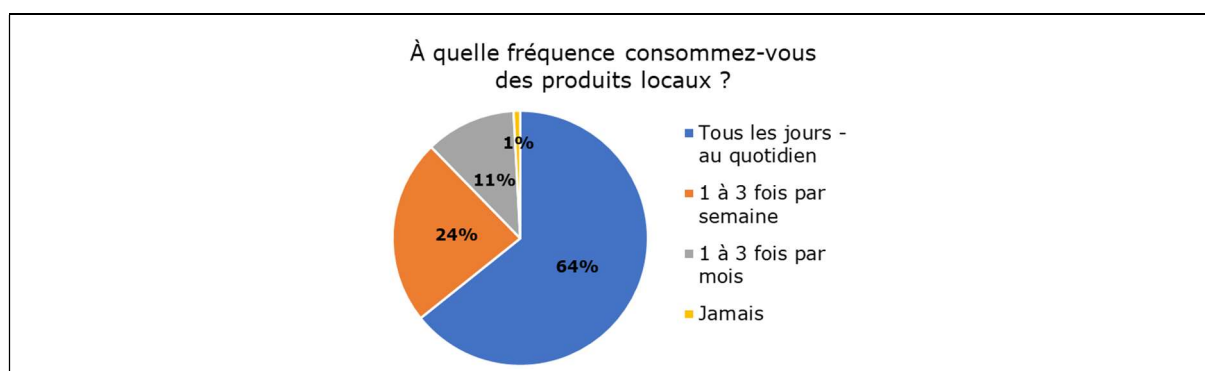
96 % des personnes ayant répondu à l'enquête estiment qu'il est important de consommer des produits locaux, et 78 % déclarent que l'origine locale d'un produit « pèse beaucoup », voir « est de première importance » sur leur décision d'acheter.

Selon les répondants, l'échelle géographique cachée derrière la notion de « local » est pour la moitié d'entre eux, l'intercommunalité. Un petit tiers estime que c'est celle d'un département. Enfin, 6 % parlent d'un périmètre communal et 6 %, régional. Quelques personnes pensent que la notion de « local » est variable selon les produits, et si elles doivent la quantifier, la médiane est de 50 km.



Répartition des réponses à la question : « A quelle échelle définissez-vous le local ? » (CA26, 2022)

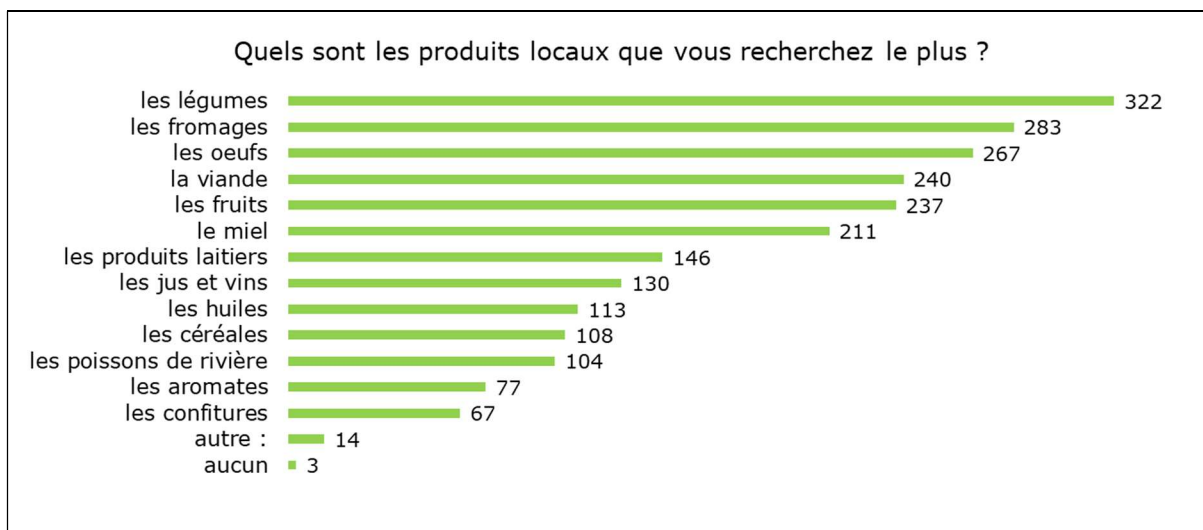
Les 2/3 des personnes ayant répondu au questionnaire déclarent qu'elles consomment des produits locaux tous les jours, et ¼ entre 1 et 3 fois par semaine. Les produits locaux sont donc pour les habitants du Diois, des produits du quotidien ou de grande consommation. Ils sont ancrés dans les habitudes de consommation et ne font plus partie des produits consommés occasionnellement comme les produits festifs et/ou onéreux (chapons, pintades, truffes, foie gras, huile d'olive de Nyons, etc.).



Répartition des réponses à la question : « A quelle fréquence consommez-vous des produits locaux ? » (CA26, 2022)

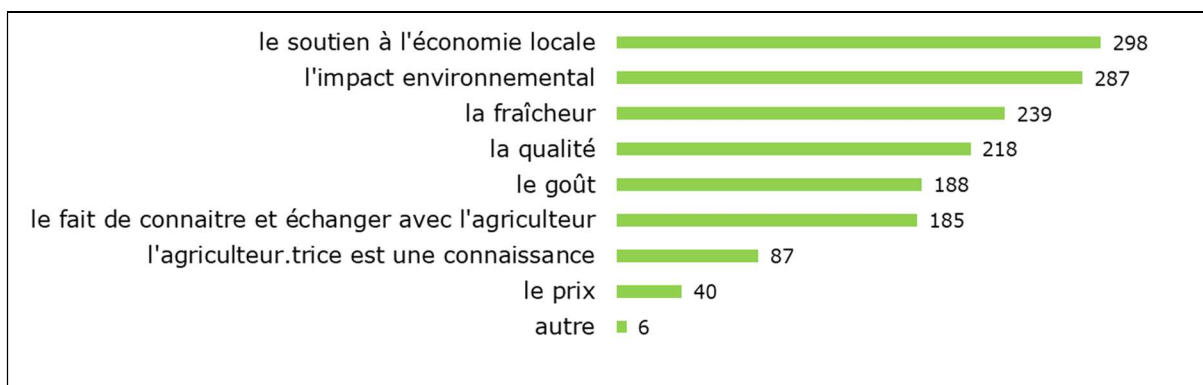
5. Qualification de l'offre en produits locaux

71 % des consommateurs ayant répondu au questionnaire estiment que l'offre en produits locaux est diversifiée et facile d'accès. En revanche, ¼ la trouve non suffisamment diversifiée. Seulement, 9 % la jugent difficile d'accès pour des raisons économiques ou géographiques. Attention, certaines réponses sont comptabilisées dans 2 catégories : offre pas assez diversifiée et trop lointaine d'accès. Localement, les produits les plus recherchés par ordre décroissant d'intérêt sont les légumes, les fromages, les œufs, la viande, les fruits et le miel. Nous verrons dans les éléments de conclusion que ce sont autant de produits dont la disponibilité pour la consommation locale est limitée et/ou saisonnière, parfois malgré une production suffisante sur le territoire.



Répartition des réponses à la question : « Quels sont les produits locaux que vous recherchez le plus ? » (CA26, 2022)

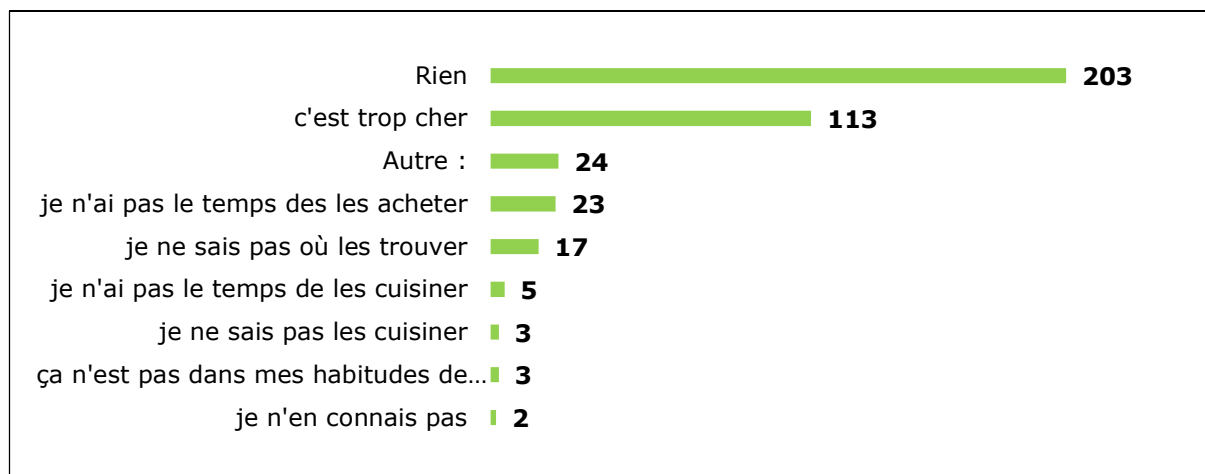
Au cours de l'enquête, il était demandé aux participants à travers une question fermée à choix multiples, les raisons pour lesquelles ils estimaient important de consommer local. Les 2 premières raisons choisies quasiment à égalité sont le soutien à l'économie locale et l'impact environnemental. Ces raisons correspondent aux critères de qualité d'un produit définis dans une question précédente. Les notions de local et de qualité se confondent au service de l'économie locale et l'environnement. A moindre importance, arrivent les raisons de goût et de fraîcheur.



Répartition des réponses à la question : « Pour quelles raisons est-ce important de consommer local ? » (CA26, 2022)

6. Arguments incitant à la consommation locale

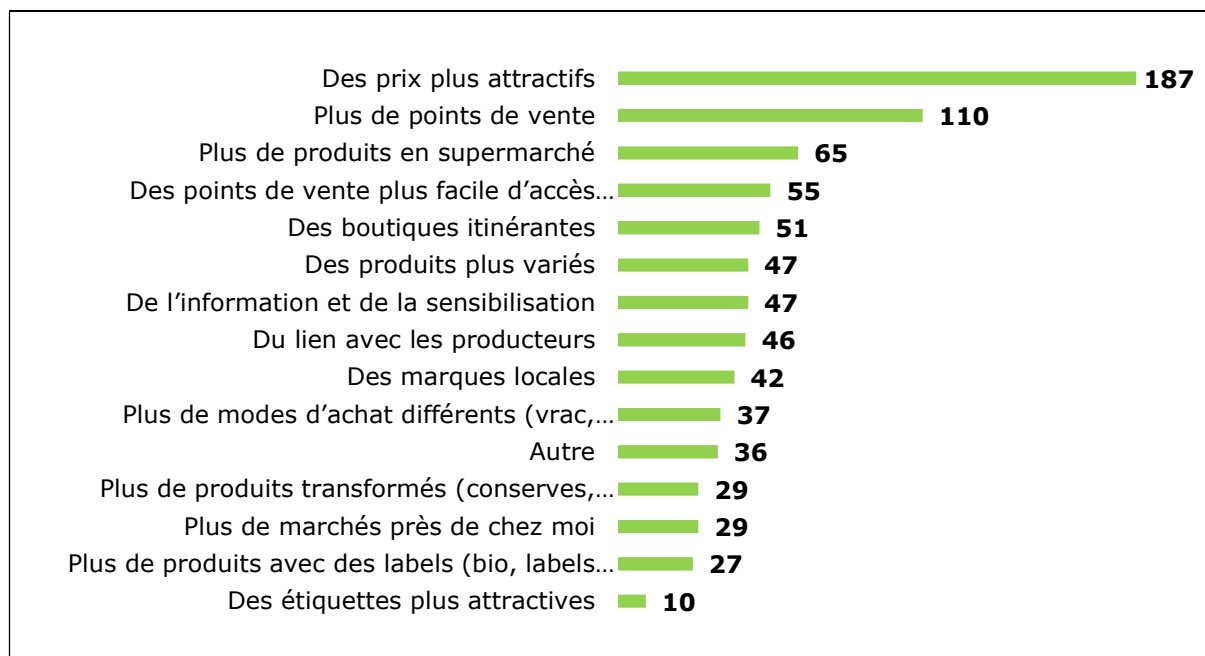
Plus de la moitié des personnes interrogées ne ressentent aucun frein à la consommation de produits locaux. Cet élément souligne la diversité des produits locaux et leur accessibilité. Néanmoins, le premier frein à la consommation locale cité 113 fois est le prix des produits. Les 2 autres freins apparus de manière anecdotique sont le manque de temps et de connaissance des lieux de vente de produits locaux. Ces enseignements montrent l'intérêt de communiquer sur la valeur des produits et sur les intérêts de consommer local pour amener la population à faire le choix conscient d'une alimentation locale.



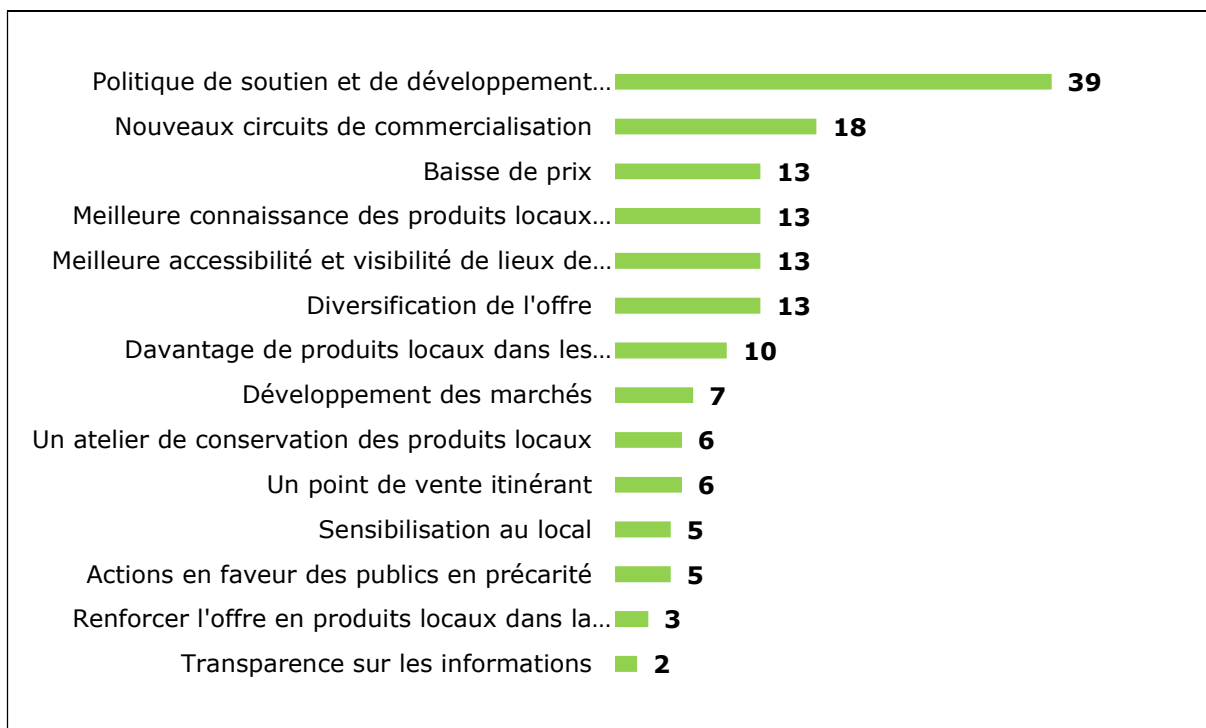
Répartition des réponses à la question : « Qu'est-ce qui vous freine pour consommer des produits locaux ? » (CA26, 2022)

En cohérence avec les réponses précédentes, la première réponse à la question « Qu'est-ce qui vous incitez à consommer plus de produits locaux ? » est leur tarification. Au-delà de ce retour, il est important de souligner que les 5 premières réponses concernent l'accès aux produits locaux avec la création de nouveaux points de vente (notamment itinérants) et l'augmentation de la part des produits locaux dans circuits de distribution existants sur le territoire. Ensuite, les habitants ayant répondu à l'enquête souhaitent un élargissement de la gamme de produits locaux tant d'un point de vue de leurs natures que des procédés de transformation. Enfin, sont soulignés l'importance d'identifier efficacement ces produits au sein de leurs lieux de vente et de recréer du lien avec « ceux qui font » : les agriculteurs.

La question suivante « Suggestions pour développer l'offre de produits locaux » apporte peu d'éléments par rapport à la précédente si ce n'est une demande notable d'une politique forte de soutien à l'agriculture locale.



Répartition des réponses à la question : « Qu'est-ce qui vous incitez à consommer plus de produits locaux ? » (CA26, 2022)



Répartition des réponses à la question : « Suggestions pour développer l'offre de produits locaux » (CA26, 2022)

3. La précarité alimentaire

En 2022, 16% des Français déclaraient ne pas manger assez¹³. A cette situation alarmante d'insuffisance alimentaire quantitative, on peut associer l'insuffisance alimentaire qualitative qui toucherait 45 % des Français déclarant eux avoir assez à manger, mais pas toujours les aliments qu'ils souhaiteraient. Ces deux notions permettent d'appréhender ce que désigne la précarité alimentaire et son ampleur. La précarité alimentaire renvoie à l'ensemble des contraintes (économiques mais aussi sociales, culturelles, géographiques, politiques, etc.) qui restreignent l'accès à une alimentation saine, de qualité et durable en quantité suffisante, mais aussi à l'ensemble des répercussions que cette situation peut engendrer sur la vie des individus, notamment l'exclusion sociale. Comme le rappelle Dominique Paturel, elle pose de « façon primordiale l'enjeu du lien social »¹⁴ au cœur des questions qui traversent l'accès des personnes à l'alimentation. Le rapport « Se Nourrir » d'ATD Quart Monde en 2014 invite également à prendre en compte tant les enjeux d'équilibre nutritionnel que les enjeux sociaux quand il s'agit de précarité alimentaire « Au-delà de sa fonction nourricière et vitale, l'alimentation joue un rôle social fort, qui impacte l'identité individuelle et la position dans l'échiquier social d'un individu ».

1. Une précarité diffuse et protéiforme

Les personnes qui subissent la précarité alimentaire sont également touchées par d'autres fragilités. Selon le CREDOC, la précarité alimentaire s'ajoute ainsi à d'autres formes de vulnérabilités économiques et sociales, concernant notamment le logement, l'isolement relationnel, et plus particulièrement la santé. Ainsi, la précarité alimentaire affecte donc plus souvent les personnes les plus vulnérables : les jeunes, les femmes, notamment en familles monoparentales, les personnes âgées, les exilé.e.s et les pauvres. C'est aussi vrai dans le Diois, territoire où se cumulent des fragilités sociales et économiques.

¹³ Enquête Conditions de vie et aspirations des Français, Credoc, Inrae et Université de Bordeaux, 2022

¹⁴ Dominique Paturel, Insécurité alimentaire et précarité alimentaire, Etats Généraux de l'Alimentation, Atelier 12, Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (MAA). FRA., Oct 2017

- **La précarité économique, premier facteur de précarité alimentaire**

Un premier focus sur la précarité économique¹⁵ du Diois montre que comme sur de nombreux secteurs ruraux de moyenne montagne, **les indicateurs de pauvreté sont plus forts qu'au niveau départemental** :

- 9,8 % des ménages sont couverts par la Complémentarité santé solidaire (8,6 % Drôme / 10,3 % France),
- 7 % des ménages sont couverts par le RSA (5 % en Drôme),
- Un taux de pauvreté qui s'élève à 22 % (14,6 % en Drôme),
- Un taux de chômage des 15/64 ans à 15,2 % (13,7 % en Drôme),
- 23 % des salariés de + 15 ans sont en contrats précaires (16 % en Drôme),
- Un niveau de vie médian mensuel de 1 597 € (1 758 € en Drôme).

Les contraintes économiques sont ainsi fortement limitantes dans l'accès à une alimentation de qualité pour de nombreuses personnes sur le Diois. Comme le souligne la doctorante Mathilde Ferrand¹⁶, cela va à l'encontre de la croyance largement répandue en France selon laquelle « les populations rurales bénéficieraient d'une facilité d'accès à une alimentation saine et variée à moindre coût. La proximité des ruraux avec les lieux de production alimentaire et l'autoproduction ne prémuniraient ainsi pas les ménages les plus pauvres face aux problèmes rencontrés pour s'alimenter. » Nicole Darmon, Directrice de recherche de l'INRAE a mis en place une modélisation qui permet de démontrer que les **choix alimentaires sont contraints par les budgets des ménages et ne relèvent pas que d'une question d'éducation et de responsabilité personnelle.** Selon cette étude, il est impossible de garantir une alimentation adéquate d'un point de vue nutritionnel en-dessous du seuil de 3,85 euros par jour et par personne, ce qui représente 462 € par mois pour une famille de 4 personnes. Ceci avant l'inflation. Pourtant, les ménages les plus pauvres en France ne peuvent consacrer que la moitié de ce budget à l'alimentation.

Il faut ajouter à cela **que la part de ce budget consacré à l'alimentation pèse plus lourd sur le budget familial chez les ménages les plus pauvres.** En 2017, la part du budget alimentaire est d'environ 18 % chez eux tandis qu'elle s'établit à 13 % du budget familial total chez les plus aisés. L'alimentation serait le second poste budgétaire pour les 17,2 % de la population les plus défavorisés selon le Conseil National de l'Alimentation. Ces contraintes économiques ont des conséquences évidentes sur la qualité nutritionnelle de l'alimentation consommée. L'alimentation apparaît ainsi comme la première variable d'ajustement pour beaucoup, comme cette habitante de Die le confie : « Quand on n'a pas le budget, le plus difficile c'est de devoir choisir entre se nourrir bien et partir en vacances ». Dans le Diois comme à l'échelle nationale, les Restos du Cœur alertent sur la hausse constante des besoins de l'aide alimentaire : 90 familles ont poussé la porte des Restos du Cœur à Die en 2019, quand elles étaient 65 l'année précédente. L'année à venir s'annonce particulièrement inquiétante selon les bénévoles, vu le contexte inflationniste qui touche particulièrement les produits alimentaires en France.

- **L'impact des autres vulnérabilités sur la précarité alimentaire**

Il y a de la tristesse dans les assiettes de certain.e.s Diois.e.s qui ne peuvent pas choisir de manger local, équilibré, durable, etc. parce qu'il y a de la pauvreté, mais pas seulement. Les travailleur.se.s sociaux et personnels soignants rencontrés sur le terrain citent aussi les fragilités suivantes sur notre territoire : l'âge qui avance, l'isolement, la solitude, la santé bucco-dentaire, l'addiction à l'alcool ou au cannabis, la manque de mobilité, le temps, l'espace et le matériel disponible, les charges de l'énergie, etc. **Plusieurs éléments doivent nous alerter sur la diversité des situations de précarité alimentaire, et la diversité des causes et répercussions qui y sont liées.**

On peut notamment retenir que de nombreuses personnes âgées du territoire sont en insuffisance alimentaire qualitative et quantitative : 4 patients sur 5 de plus de 80 ans qui entrent à l'hôpital ou en EHPAD sont **dénutries**. Les intervenants à domicile de l'AVI font le constat d'une **grande précarité chez certaines personnes âgées isolées** et doutent régulièrement de la prise

¹⁵ Sources : Insee, Analyse des besoins sociaux, CCAS de Die et Communauté des communes du Diois, 2022

¹⁶ Mathilde Ferrand, L'accès à l'alimentation des ruraux en situation de pauvreté, Pour, Editions GREP, 2021

des repas de celles-ci. Il n'existe plus aucune offre de **portage de repas à domicile** par un organisme public ou de service à la personne depuis 2003 sur le Diois.

Parmi les facteurs aggravant les plus souvent cités : **l'isolement et la santé bucco-dentaire**. Les personnes isolées sont en effet « moins à même de se faire aider par leurs proches lorsqu'elles manquent de nourriture »¹⁷. De plus, elles perdent rapidement tout plaisir à manger.

Une vigilance accrue doit être portée sur la santé bucco-dentaire des personnes âgées mais pas seulement. On observe pour toute la population du Diois un sous-recours aux chirurgiens-dentistes, qui touche particulièrement les personnes âgées, les personnes en situation d'addiction et les plus jeunes : **25 % des enfants et jeunes de 3 à 24 ans** en ont consulté en 2020 (54 % en Drôme). Les problèmes bucco-dentaires limitent fortement la comestibilité des aliments et le caractère hédoniste de l'alimentation.

Le **lien entre alimentation et santé** doit s'appréhender comme un cercle vicieux. Les personnes qui manquent de nourriture se restreignent également sur l'accès aux soins du fait des contraintes budgétaires qui pèsent sur elles. Parallèlement, l'équilibre nutritionnel est un élément déterminant de la santé. Comme l'a montré l'Observatoire Régional d'Ile-de-France dès 2011 dans l'étude « Alimentation et état nutritionnel des bénéficiaires de l'aide alimentaire », une mauvaise nutrition entraîne de nombreuses pathologies : maladies cardio-vasculaires, hypertension artérielle, diabète, obésité, etc. Les inégalités d'accès à l'alimentation saine renforceraient donc les inégalités de santé des habitants du territoire. Un indicateur nuance toutefois l'impact des déséquilibres alimentaires sur la santé dans le Diois, puisqu'il y est mesuré une prévalence des diabètes type 1 et 2 à 4 %, plus basse qu'au niveau départemental qui atteint les 5,1 %. On peut supposer que les régimes végétariens, végétaliens et végans particulièrement significatifs sur le territoire soient l'une des causes du faible nombre de diabètes.

Autre facteur déterminant de la précarité alimentaire sur le Diois : **l'éloignement géographique** des lieux de distribution alimentaire. En effet, la plupart des habitants du Diois doivent être véhiculés pour accéder à ces lieux, que ce soient les marchés, les épiceries de proximité ou les grandes et moyennes surfaces. Certaines communes du Diois sont à plus de 45 mn de voiture d'une grande surface. Comme le souligne Mathilde Ferrand « les populations en situation de pauvreté bénéficient d'un moindre accès à un véhicule personnel tant en raison du coût du permis de conduire que du budget que nécessite l'achat d'une automobile. Par ailleurs lorsqu'ils en possèdent une, les ménages défavorisés doivent restreindre leur mobilité car ce mode de transport occasionne des coûts importants ». Ces coûts restreignent naturellement les choix des individus et ont un impact sur la diversité des produits qu'ils peuvent mettre dans leur panier. Un habitant du Haut-Diois le confirme « Je ne me déplace faire un caddy qu'une fois par mois. Ça limite les fruits et les légumes. ».

On compte 11 épiceries de proximité ou spécialisées et 8 marchés annuels sur le territoire du Diois. Ces lieux de distribution constituent des repères importants pour l'approvisionnement de nombreux Diois. A Saint-Nazaire-le-Désert par exemple, des habitants nous ont confiés le rôle fondamental joué par l'épicerie du village « qui dépanne 11 villages dans la vallée », mais aussi par le marché du vendredi : « Heureusement qu'on a Julien Blachon qui vient une fois par semaine au marché pour les fruits et légumes ». Mais ces lieux ne peuvent pas suffire à l'ensemble de la population pour « remplir le frigidaire ». Les prix pratiqués sont souvent trop élevés dans ces épiceries pour en faire les seuls lieux d'approvisionnement des personnes. Par ailleurs, des habitants du Diois admettent ne pas oser faire leurs courses dans les marchés parce qu'ils ne sentent pas à l'aise dans ces lieux d'approvisionnement, principalement fréquentés par des « populations à fort capital social et culturel »¹⁸. On comprend ici l'enjeu social, voire sociétal, que revêt la précarité alimentaire, à travers cet exemple d'auto-exclusion. Celui-ci ne touche pas seulement les personnes vulnérables des bassins de vie du Diois éloignés des lieux de consommation. Même à Die, dans un quartier éloigné du centre-ville comme celui de Cocause, « certaines personnes âgées se sentent seules et s'ennuient du fait ne pas pouvoir aller au marché [faute de navette vers le centre-ville]. »¹⁹. L'inaccessibilité à un lieu de cohésion sociale tel qu'un marché, où se vit l'alimentation locale, peut engendrer de la « difficulté à concevoir d'autres façons de faire et activer des solutions envisageables. »²⁰.

Au-delà des contraintes économiques, les obstacles en jeu ici auraient des répercussions directes sur les habitudes de consommation, freinant les capacités des personnes à s'ouvrir à une alimentation saine et durable.

¹⁷ Marianne Bléhaut et Mathilde Gressier, Consommation et modes de vie, Credoc, Mai 2023

¹⁸ Nicolas Bricas, Une écologie de l'Alimentation, Editions Quae, 2021

¹⁹ Diagnostic du pouvoir d'Agir sur le quartier de Cocause, Amélie Saou, Le Comptoir des Lettres, 2022

²⁰ Id.

- **Les relais fondamentaux des dynamiques de solidarité alimentaire**

La solidarité alimentaire est historiquement structurée à Die autour des acteurs de la distribution alimentaire : les Restos du Cœur, le Secours Populaire Français, la Croix-Rouge, le Centre Communal d'Action Sociale de Die (CCAS), et les Petits Frères des Pauvres. L'ensemble de ces structures qui accompagnent les personnes fragiles du territoire sur d'autres problématiques telles que le logement, l'économie familiale, le soutien scolaire, etc. organisent des distributions d'aide alimentaire soit sur inscription, soit sans inscription pour les colis de dépannage d'urgence. Selon les structures, les distributions ont lieu chaque semaine, deux fois par mois, une fois par mois ou pour les fêtes de fin d'année. Les distributions ont principalement lieu à Die et sur le Haut-Diois, à Luc-en-Diois deux fois par mois. Le CCAS publie à chaque nouvelle saison une plaquette informative qui regroupe tous les détails des distributions.

L'aide alimentaire fait face à de plus en plus de difficultés, même dans le Diois. Des limites humaines tout d'abord puisque les distributions reposent pour une grande partie sur l'engagement et la disponibilité des bénévoles pour les ramasses, la logistique, l'organisation de la distribution, l'accueil des personnes, l'accompagnement, etc. dans un contexte de besoins croissants.²¹

Des limites quant à la disponibilité, la qualité et la diversité des produits également. En effet, les approvisionnements de l'aide alimentaire reposent principalement sur :

- des dotations du Fonds social Européen qui permettent l'achat de denrées centralisé par l'Etat,
- des dons privés en argent ou directement en produits lors des collectes,
- des subventions publiques qui permettent des achats par les structures d'aide alimentaires,
- des conventions de dons entre grandes et moyennes surfaces et structures de l'aide alimentaire. Les invendus à date limite de consommation courte sont donnés aux associations lors des ramasses contre une défiscalisation à hauteur de 60 % du don proposé par l'entreprise en question.

La plupart des associations dioises font le constat d'une baisse significative de la qualité des produits donnés, et de la difficulté croissante de gestion de stocks avec des dates de péremption proches. L'impact est particulièrement notable sur les produits frais consommables, notamment les fruits et légumes, souvent très âbimés et très rarement issus de filières locales. On peut noter à cet égard l'importance du partenariat entre les Restos du Cœur du Diois et la Carline, qui fournit gratuitement 300 kg de légumes et fruits par mois, « permettant de distribuer aux personnes vulnérables des « produits frais, biologiques, de saison et locaux » chaque semaine, comme l'indique l'un des bénévoles des Restos du Cœur.

D'autres structures participent à structurer un réseau de solidarité alimentaire, et à compléter les apports de l'aide alimentaire sur le territoire pour répondre aux besoins des personnes fragilisées. Parmi elles :

- **les restaurants collectifs du Diois, en milieu scolaire, hospitalier, médico-social** (foyers de vie de la Croix-Rouge de Recoubeau-Jansac, de l'ADAPEI à la Motte-Chalancon, EHPADs de Die, Résidences autonomie de Luc-en-Diois, de Châtillon-en-Diois, de Marignac-en-Diois, etc.) qui servent 2 300 repas par jour et assurent ainsi 4 à 21 fois par semaine les apports nutritionnels des résidents, malades ou enfants scolarisés. En écho aux éléments de diagnostic de ce rapport sur la restauration collective, il importe de rappeler les conclusions de Nicole Darmon, Directrice de Recherche à l'INRAE : « Au-delà de la couverture des besoins nutritionnels [les repas servis couvrent en moyenne 36 % des besoins énergétiques de la journée et 50 % des besoins en nutriments essentiels des enfants], la restauration scolaire poursuit : (...) • des objectifs de santé publique, en contribuant à l'équilibre nutritionnel de la journée alimentaire des enfants, en leur donnant ainsi qu'à leurs parents des repères de qualité, de diversité et de quantité (...) • des objectifs de lutte contre la précarité alimentaire, à travers notamment la pratique d'une tarification sociale des repas par les communes. » Sur la seule ville de Die, un enfant sur 5 est boursier parmi ceux qui mangent à la cantine de l'école maternelle et primaire de Chabestan, ce qui souligne le rôle d'un tel établissement dans la lutte contre la précarité alimentaire. Une gestionnaire de crèche sur le Diois le confirme « La cantine est devenue centrale pour assurer l'équilibre alimentaire des enfants et des jeunes pour beaucoup de parents ».

²¹ « Les restos du cœur, c'est un boulot monstre : 15 bénévoles s'investissent à Die pour accompagner les personnes sur toutes les problématiques rencontrées » Un bénévole de l'antenne Dioise des Restos du Cœur

- **les aides à domicile de l'AVI qui accompagnent près de 400 personnes sur le Diois**, principalement âgées, proposant des services liés à l'alimentation tels que les courses ou la préparation de repas à domicile,
- **les structures sociales comme l'accueil de jour (CCAS)** qui met une cuisine à disposition des personnes accueillies en grande précarité, et permet de proposer pendant la période hivernale des soupes à base de légumes locaux et bio chaque jour, avec des achats au réseau VRAC ou aux producteurs locaux et organise régulièrement des repas partagés en association avec la pension de famille Soliha et l'association Du Beurre dans les Epinards,
- **des associations** comme la Parallèle, qui propose à Adamaya une cantine hebdomadaire à prix libre ouverte à tous le mardi ; comme la Trame qui accompagne des exilés sur le territoire et les forme notamment à la cuisine locale ; comme le réseau VRAC qui organise des groupements d'achats solidaires de produits bio et locaux sur Die et dans des communes plus éloignées du territoire ; comme l'association des Jardins nourriciers, qui permet d'accéder à des produits frais, locaux et bio à des prix accessibles moyennant une participation aux travaux de maraichage collectif de l'association dans la Vallée de Quint et bientôt à Die ; comme Ecologie au Quotidien qui soutient la démarche avec la distribution des paniers ; ou encore des collectifs citoyens comme les Popotes du Dimanche qui proposent mensuellement des temps de cuisine et de repas partagés à prix libre dans l'espace public, à partir de produits locaux, de saison et majoritairement bio, etc.

Nombreux sont les acteurs sur le territoire qui expérimentent d'autres formes de solidarités que l'aide alimentaire, en explorant des voies tournées vers une plus grande démocratie alimentaire ou vers l'enrichissement de l'offre solidaire avec plus de produits frais, locaux et durables, etc.

2. Des réponses à adapter

Le Diois fait donc face à des situations de précarité alimentaire assez délicates à caractériser vu leur hétérogénéité tant au niveau géographique avec des réalités très différentes dans des villes comme Die que dans des centre-bourgs ou des villages isolés ; qu'en terme de publics, touchant à la fois des familles à bas revenus et leurs enfants, des personnes seules à bas revenus, des personnes âgées, des personnes isolées, des personnes en situation d'addiction, etc. Peu de réponses sont apportées de manière systématique à ces différentes problématiques en dehors de Die et presque aucune réponse n'est apportée de manière accessible aux besoins alimentaires des personnes âgées isolées. On comprend aisément que cette diversité de situations appelle plusieurs types de réponses.

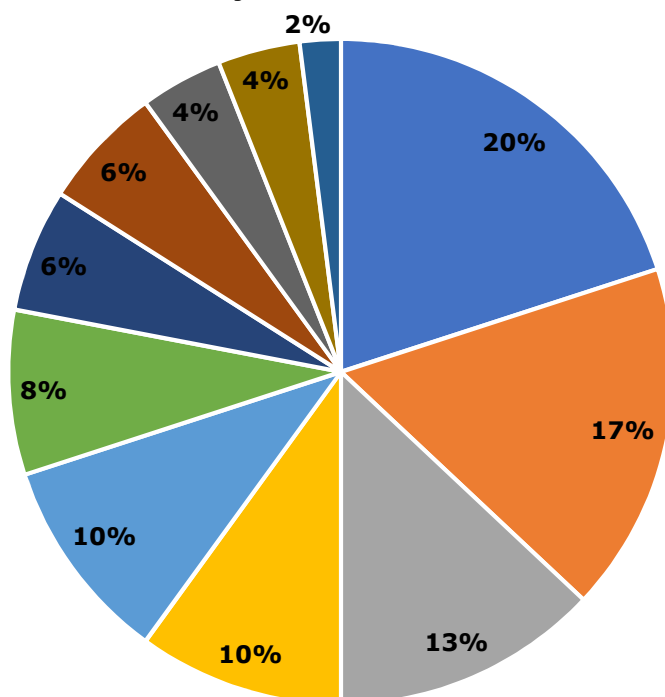
• Les attentes exprimées sur le terrain

Un travail d'enquête au premier semestre 2022 a été mené dans le cadre de ce diagnostic auprès de 110 personnes sur le territoire. Parmi ces personnes, on retrouve :

- **30 %** d'agriculteurs.rices,
- **28 %** de personnes issues de la société civile (consommateurs.rices, porteurs.ses de projets, salarié.es et administrateurs.rices des structures associatives ou publiques des secteurs de l'éducation, de la santé, de l'environnement, du social, etc.)
- **19 %** d'élu.e.s,
- **10 %** de distributeurs.rices,
- **8 %** de chef.fes (restauration collective et commerciale),
- **5 %** « d'autres » (formation agricole, coopératives, etc.).

A la question « Avec une baguette magique, que faites-vous en priorité sur le projet alimentaire diois ? », les réponses spontanées se répartissent ainsi :

**Avec une baguette magique, que faites-vous en priorité sur le
Projet Alimentaire Diois ?**



- relocaliser la cuisine pour les écoles et les personnes âgées seules
- préserver et organiser le foncier pour l'agriculture nourricière
- valoriser les produits locaux en restauration collective
- relocaliser la transformation
- sensibiliser et éduquer au local
- permettre à tous d'accéder au local
- organiser des temps de convivialité et de partage autour de l'alimentation
- autres (attentes exprimées une fois, par exemple : interdire le capitalisme, construire l'hôpital sur la ZA....)
- mieux rémunérer les producteurs
- faciliter l'accès des particuliers au jardinage/maraîchage
- créer des lieux dédiés à l'alimentation

Ces réponses spontanées nous renseignent sur les attentes qui peuvent émerger du terrain pendant la phase d'émergence du Projet Alimentaire Territorial. Les préoccupations sociales liées à l'alimentation s'expriment plus particulièrement à travers le prisme de la restauration collective et du lien social, quand elles ne s'expriment pas par le seul souci de rendre le local plus accessible aux personnes précaires (8 % des réponses) sans suggérer de propositions concrètes pour y arriver. Il est possible que cela soit lié aux actions les plus communément déployées dans les projets alimentaires d'autres territoires, qui se concentrent souvent sur la restauration collective, notamment scolaire et sur des actions de sensibilisation et de découverte comme des visites à la ferme. Ces attentes peuvent constituer des indicateurs pour construire des réponses à la diversité des situations de précarité.

- **Faire de la restauration collective un levier de justice sociale sur tout le territoire du Diois**

La priorité spontanée pour 20 % des personnes interrogées est de relocaliser la cuisine collective pour les écoles et les personnes âgées seules, et pour 13 % d'entre elles, de valoriser les produits locaux en restauration collective.

Ces suggestions sont en phase avec de nombreuses recommandations récentes qui citent régulièrement la restauration collective comme le premier vecteur de **justice alimentaire et de lien avec l'alimentation locale**. Nicole Darmon Directrice de recherche à l'INRAE le précise notamment concernant l'apport de celle-ci pour les enfants : « La restauration scolaire est un puissant levier pour donner accès aux plus jeunes à une alimentation saine et durable ». L'ANSES (l'Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail) présente même la restauration collective comme une chance d'augmenter l'impact social pour répondre aux besoins de davantage de personnes vulnérables que les enfants seuls : personnes âgées, personnes et familles en situation de précarité économique pourraient aussi profiter d'une offre de restauration collective initialement destinée aux scolaires. « Les cantines contribuent à hauteur de 30 % des besoins énergétiques des enfants (...) Il conviendrait d'en faire bénéficier une plus large part d'étudiants, d'actifs non-cadres, de personnes âgées et d'enfants issus des milieux sociaux les moins favorisés »²². Il pourrait s'agir d'ouvrir les cantines scolaires à d'autres publics que les enfants sur les jours de classe, comme certaines communes le font déjà²³; ou alors d'ouvrir des cantines collectives sur d'autres créneaux que les temps de repas classiques pour des repas solidaires comme le propose le réseau de cantines Emeraudes à Paris, qui accueillent le midi des personnes âgées et servent le soir des repas solidaires pour les personnes en grande précarité.

Travailler à des solutions qui permettent de relocaliser la restauration collective, en cuisinant sur le territoire le maximum de repas servis dans les cantines et aux personnes fragiles, en développant des offres de service abordables pour le portage de repas à domicile, en travaillant à des approvisionnements plus locaux et durables, etc. sont des enjeux partagés par des élus, des consommateurs et des producteurs, notamment sur les bassins de vie du Haut-Diois et un territoire comme la Vallée de Quint. Ce sont autant de leviers qui permettent de renforcer et développer le système alimentaire local en sécurisant les débouchés agricoles locaux, en créant de l'emploi, en donnant un accès élargi à une alimentation saine et locale à plus de personnes, notamment fragiles, et en favorisant le lien social et territorial. Doter le territoire d'un réseau de petites cuisines qui rempliraient ces objectifs irait dans le sens d'une justice alimentaire renforcée.

- **Renforcer le lien social autour de l'alimentation locale**

Lors de l'enquête, nombreuses sont les personnes interrogées sur le Diois qui semblent considérer que **le lien avec l'agriculture et la cuisine locale représente un levier important pour favoriser l'accessibilité des produits locaux au plus grand nombre**. En effet, différentes propositions spontanées paraissent aisément converger vers la nécessité de créer ou « recréer » du des liens avec l'agriculture et les produits locaux, par le biais du partage, de la connaissance ou de lieux de rencontre : 10 % des personnes interrogées priorisent de « sensibiliser et d'éduquer au local », 6 % suggèrent « d'organiser des temps de convivialité et de partage autour de l'alimentation » et 2 % proposent de « créer des lieux dédiés à l'alimentation ».

Sans être prioritaire, **créer du lien serait donc l'une des préoccupations des Diois quand on leur parle d'alimentation locale**. De quel lien s'agit-il ? Beaucoup de propositions nous permettent de dire qu'il s'agit d'abord du **lien qui réunit les gens à table et de tout ce qu'il porte de convivialité**. En témoigne une élue qui souhaiterait « faire des tablées joyeuses », d'un producteur quand il parle de « la réconciliation qu'apporte la nourriture » ou encore d'une responsable d'association qui décrit « le repas comme le plus vieil outil de cohésion sociale ». Les occasions de partage autour de la table, comme des repas partagés, des ateliers de cuisine, des ateliers de transformation, etc. seraient de bons outils pour faciliter l'accessibilité des produits locaux au plus grand nombre. Toutefois, il importe de faire particulièrement attention aux limites de ces formes d'injonctions au partage, à la convivialité et aux actions de sensibilisation aux bonnes

²² Etat des lieux des consommations alimentaires et apports nutritionnels dans la restauration hors foyer en France, à partir des données de l'étude INCA3 – ANSES - 2014-2015

²³ « La commune de Saint-Quay-Perros, au sud de Perros-Guirec, ouvre donc ses cantines scolaires aux personnes âgées quatre fois par semaine, pour 6,20€ par repas. Un tarif abordable qui vise à encourager les seniors à venir partager des moments de convivialité avec les jeunes générations. » Ouvrir les cantines scolaires aux personnes retraitées : une bonne idée ?, Les éclaireurs, Janvier 2023

pratiques alimentaires. Même si ce n'est pas intentionnel, ces pistes peuvent paraître oppressantes pour les personnes qu'elles visent. Comme le note le journaliste Benjamin Sèze²⁴, « La question de l'éducation est la seule chose qu'on propose aux ménages précaires pour améliorer leur alimentation en plus de l'aide alimentaire. L'éducation, les conseils nutritionnels, pourquoi pas, c'est un vrai sujet mais ça devient problématique quand ça devient un prétexte pour ne rien faire d'autre et ne pas travailler sur les causes structurelles de la précarité alimentaire (...) Il y a un côté stigmatisant mais aussi un côté violent. On dit aux ménages ce qu'il faut manger alors qu'ils en ont tout à fait conscience mais se heurtent à l'incapacité financière, matérielle de le faire. Il y a aussi une vision générale stigmatisante sur les pauvres qui "dépensent mal leur argent". » Il paraît également essentiel d'intégrer le lien social comme un prérequis à ce type d'action et non comme un simple objectif. Le diagnostic du pouvoir d'agir sur le quartier de Cocause²⁵ pointe le cercle vicieux qui peut se mettre en place dans des quartiers éloignés du centre-ville comme le sont les Habitats à Loyers Modérés aux portes des villes en milieu rural. Il ne peut y avoir de partage et encore moins d'évolution des pratiques alimentaires sans solution de mobilité quotidienne qui permettrait aux habitants de rejoindre les lieux où on « fait société », comme les marchés, les places centrales ou les magasins de proximité où se vit l'alimentation locale. S'ouvrir à d'autres pratiques alimentaires, notamment locales et durables, ne pourrait ainsi se faire que si les habitants de ces quartiers se sentaient appartenir au territoire. Or, l'ancrage territorial suppose une facilité quotidienne d'accès aux services, qui ne se limite pas seulement à l'accès ponctuel à des repas ou des événements de sensibilisation.

Au cours de l'enquête, on a identifié une autre manière de comprendre le lien que celui qui réunit autour de la table ou de la cuisine. D'autres propositions se concentrent plutôt sur **l'influence que le lien avec les producteurs, et plus généralement avec l'agriculture, peut avoir sur les habitudes de consommation**. Des consommateurs diois l'expriment simplement, comme cette habitante du Haut-Diois « je réalise que j'ai un immense plaisir à manger quelque chose quand je connais qui l'a produit », ou cet habitant de Die : « 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 ». La connaissance de la personne qui a produit l'aliment, ou le fait de l'acheter en direct à cette personne aurait un impact direct sur la satisfaction à le manger, mais aussi sur le prix qu'on accepte de le payer. Cette relation avec le producteur permettrait donc de renforcer l'accès aux produits locaux. Du côté des agriculteurs, beaucoup s'accordent avec l'importance du lien à créer ou « recréer » avec l'agriculture pour rapprocher les habitants des produits locaux. Cette productrice du Haut-Buëch précise que cela doit se faire dès l'enfance et même dans les campagnes : « 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 », et ce producteur du Haut-Diois ajoute que les chefs en restaurants scolaires sont les meilleurs médiateurs de cette relation : « Le lien consommateurs/producteurs ne peut pas exister s'il n'y a plus de cuisiniers dans les cantines ».

Nombreux Diois sont donc convaincus que l'on peut s'appuyer sur plusieurs types de liens associés à l'alimentation pour renforcer l'accès de tous aux produits sains, locaux et durables : la convivialité autour d'une table ou en cuisine, et plus de proximité avec l'agriculture et les producteurs/productrices. Plusieurs idées d'actions ont été proposées pendant l'enquête, comme multiplier les occasions de partage autour de la table avec des producteurs (banquets partagés, ateliers de cuisine, de transformation, etc.) ou proposer des séquences d'éducation à l'agriculture dans les programmes scolaires du Diois. Ces premières pistes doivent s'inscrire dans une démarche plus globale pour s'assurer que les résultats attendus seront au rendez-vous, et que de vraies évolutions s'opèrent sur le territoire en termes d'accessibilité à une alimentation de qualité, saine et durable. Des actions complémentaires doivent s'y associer afin d'impliquer activement les personnes vulnérables à concevoir les actions et afin de favoriser de manière concrète l'accessibilité financière et matérielle à ces produits en renforçant par exemple le pouvoir d'achat et de choisir des personnes, et l'inclusion de ces personnes dans les lieux de cohésion sociale autour de l'alimentation locale.

- **Développer le pouvoir de choisir son alimentation pour tous**

Comme on vient de le développer, les **leviers de la restauration collective et du lien social sont les premières réponses issues de l'enquête terrain pour faire face à la diversité des situations de précarité alimentaire du Diois**. Elles apportent des premières solutions qui peuvent

²⁴ Entretien avec Bénédicte Bonzi et Benjamin Sèze, Précarité et aide alimentaire : regards croisés sur les limites d'un système, Réseau CIVAM, 2023

²⁵ Diagnostic du pouvoir d'Agir sur le quartier de Cocause, Amélie Saou, Le Comptoir des Lettres, 2022

garantir l'accès à un nombre socle de repas équilibrés aux personnes les plus vulnérables et d'activer plus de partage entre habitants, avec l'agriculture et les producteurs du Diois. A ces dimensions nutritionnelles et sociales, Bénédicte Bonzi, docteure en anthropologie sociale ajoute l'importance du choix pour comprendre la notion de bien-manger : « [dans le bien-manger], il y a beaucoup de dimensions, je vais retenir la dimension sociale : c'est ne pas manger seul. Ensuite, il y a la question du choix. Je garderais ces deux valeurs fortes : le partage pour resocialiser son alimentation et la capacité de choisir avec toute la dimension du choix éclairé ». ²⁶ Céline Lepeltier, ingénieure pédagogique parlait dès 2011 du « « pouvoir d'agir » pour décrire le rôle clé de cette dimension individuelle qu'est le choix des aliments. Une habitante du Diois, rencontrée lors de l'enquête de terrain reprend justement cette notion « 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. »

Ces réflexions autour du pouvoir d'agir et du pouvoir de choisir traduisent l'importance d'aborder avec justesse et respect les rapports à l'alimentation très intimes de chacun, et de replacer la liberté individuelle au centre des pratiques alimentaires. Que faire pour les mettre en œuvre, concrètement ? Il s'agit d'amplifier l'ensemble des choix sur différentes dimensions alimentaires :

- **Multiplier les offres et gammes de produits locaux dans tous les lieux où se vit l'alimentation** : les marchés, les cantines, les grandes et moyennes surfaces, les magasins de producteurs, les épicerie de proximité, les épicerie itinérantes, les lieux de distribution de paniers, de groupements d'achat, d'aide alimentaire, les potagers, les fermes, etc. Ici, on défend l'idée que plus les produits locaux sont présentés et proposés, plus ils deviennent accessibles.
- **Ouvrir les portes de tous aux lieux où se vit l'alimentation locale en proposant régulièrement des événements** (fêtes, portes ouvertes, animations, repas partagés, banquets, ateliers, etc.) pour faciliter l'accès de tous aux magasins et marchés où certaines personnes n'osent pas entrer. On reprend sur cette piste le concept de « chemins » à construire pour mener aux « ilots où se tissent le lien social » ²⁷, en faisant le pari que des temps festifs peuvent rendre ces lieux accueillants pour tous, à l'image des Journées du Patrimoine qui ouvrent les portes de lieux culturels à tous.
- **Diversifier les formes de produits locaux, en facilitant notamment l'accès à ces produits en conserves et surgelés.** L'étude d'ATD Quart Monde « Se Nourrir quand on est pauvres » est éclairante sur l'intérêt de ces formats de produits, et remet en question certaines idées reçues à ce sujet. En effet, elle démontre qu'une des seules manières de permettre aux personnes pauvres de manger cinq fruits et légumes par jour est de leur proposer des offres peu coûteuses, en prenant en compte à la fois le prix d'achat mais aussi les coûts cachés, tels que le prix de l'eau, de l'énergie pour les cuisiner, le temps nécessaire pour aller les chercher, etc. Ainsi, « une des stratégies est de chercher des alternatives au frais et de se fournir en légumes surgelés ou dans des boîtes de conserve car ils ne sont pas trop chers et demandent moins d'effort que d'aller faire les fins de marché. Ils présentent également l'avantage d'être plus économiques pour le temps de cuisson. Les légumes surgelés présentent en plus l'avantage, pour une personne seule, de pouvoir se conserver longtemps ». Permettre aux acteurs de l'agriculture et de l'alimentation sur un territoire de transformer plus facilement leurs produits en conserve ou en surgelés, notamment sur des produits abîmés ou hors calibre adaptés à la transformation et moins chers pourrait ainsi représenter un levier d'accessibilité aux produits locaux pour tous
- 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 et proposer le maximum de solutions aux personnes vulnérables, en les laissant libres de choisir et de compléter elles-mêmes les propositions qui leur sont faites : distributions,

²⁶ Entretien avec Bénédicte Bonzi et Benjamin Sèze, Précarité et aide alimentaire : regards croisés sur les limites d'un système, Réseau CIVAM, 2023

²⁷ Nicole Darmon, Directrice de Recherche à l'Inrae, « Il existe des chemins qui conduisent vers des ilots où se tissent les liens sociaux et la solidarité : les centres sociaux, les marchés, les superettes quand il y en a encore, les espaces verts et jardins partagés, l'école. (...) Ils peuvent contribuer à la construction d'une société meilleure et d'une sécurité alimentaire durable pour demain. " Discours lors la remise du Prix Benjamin Delessert qui récompense un chercheur ou une chercheuse de renom pour l'ensemble de ses travaux en nutrition, médecine, sciences humaines ou sociales.

aide alimentaire, groupements d'achats solidaires, paniers solidaires, repas solidaires, expérimentations de sécurité sociale de l'alimentation, etc.

L'étendue des situations de précarité alimentaire sur notre territoire, et la diversité des causes et répercussions qui y sont liées, nous amènent donc à apporter différentes réponses adaptées pour renforcer l'accès à une alimentation saine, durable et locale pour tous et toutes. Trois leviers ont été identifiés et pourraient être investis de manière complémentaire. Relocaliser la restauration collective et favoriser les approvisionnements locaux dans les cantines permettrait un impact certain, en touchant le plus grand nombre de personnes fragilisées. Renforcer les liens sociaux autour de l'agriculture et de l'alimentation avec une approche d'ensemble et participative permettrait de consolider l'appartenance au même territoire et ainsi l'accès à ses ressources. Ouvrir les choix offerts à toutes et tous, en multipliant les offres, formats, gammes de produits locaux, etc. permettrait de redonner du pouvoir à chacun de faire évoluer en profondeur ses habitudes et pratiques alimentaires.

A RETENIR – LA DEMANDE ALIMENTAIRE SUR LE TERRITOIRE

- ✓ En théorie, le territoire du Diois a les capacités de couvrir 3 fois les besoins alimentaires de sa population.
- ✓ L'enquête auprès des habitants du territoire a remporté un franc succès, illustrant l'intérêt de la population pour ce sujet d'actualité qu'est l'alimentation.
- ✓ L'alimentation reste néanmoins une préoccupation féminine, qui plus est, des mères de famille.
- ✓ La population dioise diversifie largement ses circuits d'approvisionnement en privilégiant les petites structures (fermes, marchés, magasins de producteurs, commerces de proximité, boucheries, boulangeries, etc.). Il est à noter une appétence particulière sur ce territoire pour les marchés au détriment des supermarchés. Cette observation est à mettre au regard d'un sentiment de défiance à l'égard des marques et des labels. Le dialogue avec les « faiseurs » (agriculteurs, bouchers, commerçants, etc.) est un important facteur de rassurance.
- ✓ Les Diois.es font état d'une forte sensibilité aux enjeux environnements, sanitaires et économiques locaux. Selon eux, la qualité rime avec économie locale et préservation de l'environnement.
- ✓ Selon les habitants du territoire, un produit local est une denrée produite et consommée dans le Diois, voir le département (ou dans un périmètre de 50 km autour de la résidence).
- ✓ Consommer local est une habitude mais aussi une préoccupation du quotidien pour les habitants du Diois.
- ✓ Les produits locaux les plus recherchés sont :
 - les légumes,
 - les produits laitiers,
 - les œufs,
 - la viande et,
 - les fruits.
- ✓ L'offre en produits locaux est estimée suffisante bien que pas suffisamment diversifiée ou accessible selon ¼ des personnes ayant répondu au questionnaire.
- ✓ Le frein majeur à l'achat de produits locaux est leur prix, et dans une moindre mesure, le temps et le manque de connaissance des lieux de vente ou des productions locales.
- ✓ Les pistes d'action pour inciter la consommation locale et développer l'offre sont les suivantes :
 - une politique forte de soutien à l'agriculture,
 - la création de nouveaux points de vente notamment itinérants et dans les zones reculées,
 - la promotion des lieux de vente de produits locaux,
 - l'identification des produits locaux dans leurs lieux de vente,
 - la diversification de l'offre en produits locaux brutes et transformés,
 - le lien entre les agriculteurs et les consommateurs.

MAIS une population en situation de précarité reste en marge de ces préoccupations.

- ✓ La précarité alimentaire dans le Diois touche des publics très différents (jeunes, personnes isolées, familles monoparentales, etc.) et présente une grande diversité de causes (économiques, isolement géographique, isolement social, etc.) et répercussions.

- ✓ Elle appelle à adapter différentes réponses complémentaires sur le territoire. La restauration collective, le lien social et l'élargissement des choix offerts aux personnes fragilisées semblent être des pistes intéressantes à explorer.

6. IDENTIFICATION DES ENJEUX AGRICOLES ET ALIMENTAIRES DU DIOIS

Cette 6^{ème} et dernière partie du diagnostic agricole et alimentaire de la CCD est une synthèse ordonnée par enjeux, des enseignements apportés précédemment par l'analyse des données statistiques (INSEE, RGA 2010 et 2020, RPG 2019), des enquêtes (agriculteurs et consommateurs) et des entretiens (intermédiaires et acteurs de la distribution). Cette partie s'accompagne d'une analyse pédologique et hydrologique du territoire dans l'objectif de mettre la lumière ce qui est réellement possible dans le Diois.

1. Identification des enjeux agricoles et alimentaires

Cette partie n'apporte aucune nouvelle donnée par rapport aux 5 parties précédentes. Elle n'a que pour objectif de résumer et ordonner les enjeux précédemment identifiés. Le diaporama de restitution du diagnostic en réunion publique est une présentation détaillée des 4 enjeux ci-dessous. Il peut être consulté en complément de cette partie.

1. Enjeu 1 : Coordination d'une politique agricole et alimentaire sur le Diois

Alors que l'origine intercommunale d'un produit local semble faire consensus au niveau de la population dioise, la Communauté de communes apparaît comme étant le bon acteur pour coordonner une politique forte sur le territoire garantissant la quantité et la qualité de l'alimentation de ses habitants sur le long terme.

Cette politique aura pour objectif de :

- ✓ 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 pour **participer aux décisions liées 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 **PAT** à l'œuvre (Val de Drôme, Baronnie provençales, Vercors, Drôme).

2. Enjeu 2 : Maintien et dynamisation du tissu agricole

Faisant état de filières agricoles diversifiées et de qualité sur le territoire mais plus ou moins structurées pour répondre aux enjeux sociétaux et environnementaux actuels, il s'agit d'assurer le maintien du tissu agricole local, et le développer / l'adapter aux nouveaux enjeux.

Cet enjeu se décompose en 3 thématiques :

- ✓ **Maintenir le tissu agricole en surface et en fermes**, et ce particulièrement dans les vallées de l'Oule et de la Roanne où la déprise agricole est plus forte,
- ✓ Accompagner les filières agricoles et alimentaires du territoire dans leurs **réponses aux enjeux environnementaux et sociétaux actuels** (changement climatique, nouvelles tendances de consommation, etc.)
- ✓ Augmenter la capacité nourricière du territoire par la **diversification des productions agricoles et alimentaires locales** et la **relocalisation d'une partie des débouchés commerciaux** de certaines filières en circuits courts et longs.

Surfaces agricoles réelles sur le territoire (cf. Partie 3)	Enjeux	Points de vigilance
20 ^{aine} ha, hors fruits à coque, essentiellement en circuits courts de proximité	<p>Filières fruits à développer, diversifier et structurer vers tous les circuits de diversification (multiplier la surface par 3) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Encourager et accompagner la production fruitière (dont le raisin de table) - Favoriser l'importation de fruits issus des territoires voisins : Baronnies provençales (abricots, prunes, cerises, olives, etc.), vallée du Rhône (pêches, nectarines, kiwis, etc.), Drôme des collines (poires, etc.), Hautes-Alpes (pommes, etc.) 	<ul style="list-style-type: none"> - Choisir des variétés adaptées aux conditions pédoclimatiques du territoire, - Sécuriser l'accès à l'eau d'irrigation selon les productions, préalablement à leur installation, - Permettre l'accès à une main d'œuvre qualifiée, - Anticiper / Sécuriser les débouchés en amont de la production (restaurants collectifs, commerciaux, commerces, etc.) - Prévoir l'accès à des outils de transformation (jus, nectar, confiture, compote, etc.), - Anticiper les problématiques liées à la logistique (stockage, transport, etc.), - Se prémunir autant que possible des aléas climatiques dont les vergers sont souvent victimes (grêles, gel tardif, etc.) via la diversification, les moyens de lutte physique, les assurances climatiques, le partage des risques, etc.
50 ^{aine} ha dont seulement une 10 ^{aine} en circuits courts de proximité	<p>Filières légumes à développer et structurer vers tous les circuits de distribution :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Encourager la production de légumes de plein champ en demi-gros (2-3 variétés sur 2-3 ha) pour répondre à la demande de débouchés type cuisine centrale, supermarché, magasin spécialisé, etc. - Structurer collectivement la production 	<ul style="list-style-type: none"> - Diversifier les variétés cultivées pour élargir la saison de production pour un même légume, - Sécuriser l'accès à l'eau d'irrigation, préalablement à leur installation, - Permettre l'accès à une main d'œuvre qualifiée, - Anticiper / Sécuriser les débouchés en amont de la production (restaurants collectifs, commerciaux, commerces, etc.) - Prévoir l'accès à des outils de transformation (de la 1^{ère} à la 4^{ème}

Famille d'aliments	Surfaces agricoles nécessaires théoriques (cf. Partie 5.1.3)	Surfaces agricoles réelles sur le territoire (cf. Partie 3)	Enjeux	Points de vigilance
				<ul style="list-style-type: none"> - Favoriser les dynamiques collectives pour lutter contre la pénibilité et l'isolement liés au métier
Fruits à coque	Noix : 70 ha	495 ha de noyers et 20 ha de noisettes	<p>Filière fruits à coque à diversifier et relocaliser une partie des débouchés en noix :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Encourager et accompagner la diversification des surfaces de fruits à coque, notamment avec les noisettes et les amandes - Faciliter la consommation locale de noix en permettant une première transformation (en cerneaux) et en reconnectant l'offre et la demande 	<ul style="list-style-type: none"> - Permettre l'accès à une main d'œuvre qualifiée, - Sécuriser les débouchés en amont de la production (boulangeries-pâtisseries, biscuitiers-confiseurs, entreprises agroalimentaires, supermarchés, etc.) - Permettre l'accès à des outils de transformation (casserie pour cerneaux, etc.), - Anticiper les problématiques liées à la logistique (stockage, transport, etc.)
Légumes secs	100 ha	25 ha de lentilles et pois chiches	<p>Filières légumes secs à développer et structurer vers tous les circuits de distribution (multiplier la surface par 4)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Encourager et accompagner la production de légumes secs (lentilles, pois chiches, haricots secs, soja) en rotation avec les céréales - Favoriser l'importation des légumes secs des territoires voisins, notamment du bas de la vallée 	<ul style="list-style-type: none"> - Sécuriser l'accès à l'eau d'irrigation selon les productions, préalablement à leur installation, - Sécuriser les débouchés en amont de la production (restaurants collectifs, commerciaux, commerces, etc.) - Prévoir l'accès à des outils de transformation (tri, pré cuisson, conservation, etc.) - Anticiper les problématiques liées à la logistique (stockage, transport, etc.), - Accompagner la consommation de ces protéines végétales tant en RHD qu'à domicile
Céréales et féculents	Pomme de terre : 90 ha ou Blé : 260 ha	Pommes de terre : 7 ha Ou 335 ha de céréales	<p>Filières dont une partie des débouchés peut être relocalisée</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sécuriser les débouchés en amont de la production (boulangers-pâtisseries, entreprises agroalimentaires, etc.), - Prévoir l'accès à des outils de transformation (meunerie, etc.) - Anticiper les problématiques liées à la logistique (stockage, transport, etc.)

Famille d'aliments	Surfaces agricoles nécessaires théoriques (cf. Partie 5.1.3)	Surfaces agricoles réelles sur le territoire (cf. Partie 3)	Enjeux	Points de vigilance
Produits laitiers	Bovins lait : 440 ha	Environ 15 500 ha	Filières à développer (volailles de chair, porcins et bovins viande et lait) et filières dont une partie des débouchés est à relocaliser (ovins viande, œufs, caprins lait)	<ul style="list-style-type: none"> - Sécuriser la production de fourrages et de céréales destinées à l'alimentation animale, - Anticiper l'installation d'élevage notamment de volailles en termes d'acceptabilité sociétale, - Mailler le territoire en outils de transformation (lait et viande), - Sécuriser les débouchés en amont de la production (restaurant collectif, boucherie artisanale et de supermarché, etc.), - Anticiper les problématiques liées à la logistique (stockage, transport, etc.),
Viandes et volailles, charcuteries, poissons, œufs	Bovins allaitants : 5 260 ha			

Ce travail s'intéresse uniquement aux filières destinées, directement ou indirectement, à l'alimentation humaine. Cela ne doit pas se traduire par une volonté de supprimer les filières non alimentaires du territoire, telles que la Clairette ou les PPAM. Ces filières peuvent également nécessiter un accompagnement à la production, la structuration et la commercialisation s'inscrivant dans un autre cadre que le projet alimentaire dont ce diagnostic est la première étape.

3. Enjeu 3 : Accessibilité des produits locaux aux professionnels et aux particuliers

L'enjeu 3 se décompose en 5 thématiques concourant à l'objectif de rendre les produits locaux plus facilement accessibles des acteurs professionnels de l'alimentation et des habitants du Diois :

- ✓ **Maintenir le réseau de points de vente dans sa répartition** sur le territoire (enjeu essentiellement sur les commerces de proximité)
- ✓ Multiplier les débouchés pour les produits locaux par **l'extension de l'offre des épiceries locales avec points de vente itinérants** (notamment dans les bassins de vie de l'Oule et de la Roanne) et **l'augmentation de la part des produits locaux** dans les circuits de commercialisation existants (supermarchés, magasins spécialisés, commerces de proximité, etc.)
- ✓ **Densifier le réseau d'ateliers de transformation** en production animale et végétale
- ✓ Promouvoir les **lieux de vente de produits locaux** et identifier les produits locaux au sein même de leurs lieux de vente
- ✓ Accompagner la **logistique de proximité**

4. Enjeu 4 : L'alimentation comme levier de justice sociale

L'enjeu 4 répond à une problématique d'accès social à une alimentation locale et de qualité pour toutes et tous et comprend les sous-enjeux suivants, particulièrement développés dans la sous-partie « Précarité alimentaire » ci-dessus) :

- ✓ Faire de la **restauration collective** un levier de justice sociale sur tout le territoire,
- ✓ Renforcer **le lien producteurs – consommateurs**,
- ✓ Développer **le pouvoir de choisir** son alimentation pour tous.

2. Analyse pédologique du Diois

Cette partie a pour objectif d'apporter des éléments complémentaires techniques sur la qualité des sols du Diois. En effet, il ne s'agit pas simplement de vouloir développer telle ou telle production mais d'en assurer la faisabilité technique.

1. Éléments de cadrage et définitions

La pédologie se définit comme l'étude de la formation et de l'évolution des sols, incluant les évolutions liées au climat, à l'activité biologique, à la végétation dans un paysage donné et à l'activité humaine (agriculture, aménagement, artificialisation, etc.).

La méthode utilisée s'appuie sur la cartographie des sols effectuée sur la région Auvergne Rhône-Alpes, par les Chambres d'agriculture. Différentes caractéristiques prises en compte dans cette étude pédologique, viennent donner à la terre un caractère plus ou moins propice à l'agriculture : la texture et proportion d'éléments grossiers, le statut acido-basique du sol et la profondeur du sol. A ces éléments communiqués par la base de données des Chambres d'agriculture de la région AURA, nous avons ajouté des éléments correctifs : niveau de la réserve utile des sols (leur réserve en eau), son hydromorphie (sol qui sèche ou qui à l'opposé va stocker l'eau), et sa topographie (les pentes fortes vont influencer le potentiel agronomique).

Cette approche reste une évaluation générale et une analyse à la parcelle reste nécessaire pour déterminer le potentiel agronomique. D'un champ à l'autre, la quantité et taille moyenne des cailloux peut varier, le taux de matière organique également, etc.

Afin de présenter le travail de cette étude pédologique, il convient d'expliquer quelques notions de géologie, qui seront utilisées pour déterminer le potentiel agrologique des sols du Diois :

- ✓ Les couches de sol, ou horizon de sol : les sols présentent une organisation verticale sous forme de couches superposées, appelées horizons. On distingue généralement :
 - L'horizon de surface (de 0 à 30-40 cm) constitué de terre enrichie en matière organique, support de la vie dans le sol,

- Les horizons minéraux (40-50 cm et au-delà) qui constituent la réserve hydrique et minérale du sol,
 - L'horizon pédologique qui correspond à la couche de roche mère altérée sur laquelle repose le sol.
- ✓ La texture, la taille des éléments composants les sols : la texture correspond à un classement des éléments minéraux de la terre fine du sol en fonction de leur taille :
- Argile (< 0.002 mm),
 - Limons (0.002 à 0.05 mm),
 - Sables (0.05 à 2 mm),
 - Les éléments grossiers représentent les éléments de taille supérieure à 2 mm : graviers (2 mm à 2 cm), cailloux (2 à 7,5 cm), pierres (7,5 à 25 cm), blocs (> 25cm).

La structure d'un sol représente l'organisation des particules du sol entre-elles sous les actions de l'homme, du climat et des organismes vivants. Elle constitue un paramètre important des propriétés physiques du sol : porosité du milieu, circulation de l'air et de l'eau, stockage de l'eau. Un sol est hydromorphe lorsqu'il montre des marques physiques de saturation régulière en eau.

L'eau qui s'infiltré dans le sol à la faveur des pluies est stockée dans les « vides » du sol (sa porosité). Seule l'eau contenue dans la microporosité est stockée durablement. L'eau contenue dans la macroporosité est plus ou moins rapidement évacuée par gravité. Lorsque la macroporosité du sol n'est plus saturée en eau, on dit que le sol a atteint sa capacité au champ. Il est alors ressuyé.

De ces caractéristiques du sol, il est possible de définir un « pédopaysage ». Le pédopaysage correspond à des associations de sols dont le mode d'organisation spatiale, les interactions, la nature et les comportements sont caractéristiques. Cette approche combine des aspects topographiques, géomorphologiques, hydrologiques, géologiques et pédologiques, ainsi que des composantes résultant de l'utilisation par l'homme (occupation du sol par exemple). C'est ce pédopaysage qui est cartographié par la Chambre d'agriculture en Auvergne Rhône-Alpes et sur lequel ce rapport se fonde pour déterminer les potentiels agronomiques des cinq bassins de vie du Diois. Cette cartographie régionale découpe le territoire en plusieurs « unités cartographiques des sols » ou UCS. Ces UCS vont se retrouver ou non sur les territoires des 50 communes du Diois.

2. Les sols du Diois

L'analyse préliminaire donne déjà un premier constat : les pentes sont omniprésentes dans le Diois, et représentent 86 % du territoire global. Les zones planes se concentrent le long des lits des rivières et sur les plateaux. Il y est plus facile d'adapter une agriculture un minimum mécanisée sur ces zones plates. La carte et le profil géologique des UCS permettent de localiser les différents types de sols présents dans le Diois, leurs potentiels agricoles, ainsi que les cultures potentielles possibles. Comme expliqué plus tôt, ce profil général doit se compléter d'une analyse à la parcelle, car d'autres considérations que le profil pédologique sont à prendre en compte. Des altérations liées au climat, à l'érosion, à la présence de cailloux, à l'intervention humaine sont à prendre en compte. Il s'agit d'un profil général.

3. Les zones à potentiel et haut potentiel agricole

L'un des enjeux du diagnostic agricole et alimentaire du Diois portant sur une identification des zones propices à l'agriculture, surtout à la culture légumière. Le tableau présenté ci-dessous regroupe les UCS jugées intéressantes du point de vue nourricier. Au global, il y aurait plus de 15 000 hectares de surfaces propices à l'agriculture nourricière (le calcul global indique 25 500 Hh, cependant l'UTS 33 indique que l'agriculture nourricière est possible sur de « rares secteurs », le parti pris a donc été de ne pas le compter). Ces 15 000 ha environ contiennent 4 000 ha de terres jugées « à potentiel très élevé ». Ce sont les terres qui se trouvent dans les fonds de vallées, des terres alluviales, propices notamment au maraichage et à l'arboriculture. C'est pourtant sur ces terres que l'on peut observer le plus de pression : les principales zones d'habitation s'y trouvent, les voies de circulations (routières, ferroviaires) passent également par ces axes naturels de communication. Il n'y a donc pas réellement 4 000 ha de terres disponibles pour l'agriculture.

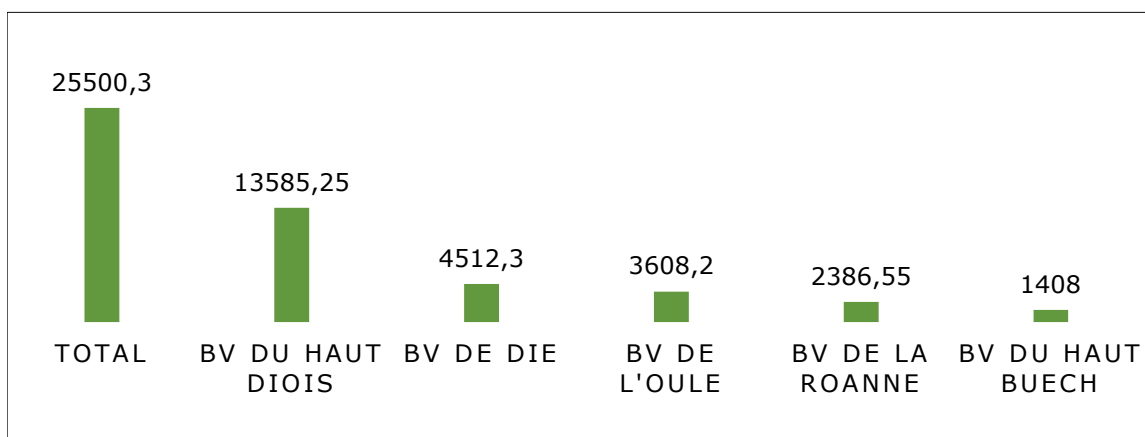


Figure 6.1 : Graphique représentant les surfaces dotées d'un potentiel agricole moyen à élevé par bassin de vie (CA26, 2022)

La localisation de ces terres se retrouve sur la carte de l'étude pédologique, en suivant les délimitations de l'UCS 46. Afin de compléter cette analyse, il faudra juxtaposer les cartes du PLU à cette carte pédologique, pour isoler les zones toujours non construites.

Somme des UTS et UCS par bassin de vie - traduction des potentiels agronomiques							
Légende des potentiels : f : faible - M : moyen - Ae : assez élevé - Te : très élevé							
Code	Bassin de vie	f à Ae	M	M à Ae	Ae	Te	Cultures adaptées
UCS 15 UTS 33	Haut Diois Oule Roanne	7283 2148 894					Végétation naturelle - Estives et prairies, PPAM, vignes, céréales sur rares secteurs peu pentus
Sous total		10325					
UCS 31 UTS 78	Haut Diois Oule Roanne		37,05 50,1 60,45				Estives, prairies, PPAM, céréales, cultures fourragères (luzerne, sainfoin)
Sous total			147,6				
UCS 35 UTS 84	Die Oule Roanne		69,4 51,8 121,2				Sur secteurs plus profonds : vigne, PPAM, céréales, prairies, cultures fourragères (luzerne, sainfoin)
Sous total			140,2				
UCS 37 UTS 89	Die Haut Diois Oule Roanne				74,1 90,6 33 6,3		Toutes cultures sauf maraichères (trop argileux), Pois chiche possible, PPAM, prairies et cultures fourragères (luzerne, sainfoin)
Sous total					204		
UCS 39 UTS 93	Haut Diois Oule Roanne			361,9 109,2 53,2			Pour les sols profonds : céréales, PPAM, cultures fourragères (luzerne, sainfoin), prairies, vignes, et éventuellement noyers (sols les plus profonds)
Sous total				524,3			
UCS 39 UTS 94	Haut Diois Oule Roanne			66,3 20,1 9,6			Pour les sols profonds : céréales, PPAM, cultures fourragères (luzerne, sainfoin), prairies, vignes, et éventuellement noyers (sols les plus profonds)
Sous total				96			
UCS 39 UTS 94	Die Haut Diois Lus Oule Roanne				3029 3194 411 787 1070		Grandes cultures et cultures fourragères, vignes sur pentes bien exposées, PPAM, voire vergers et noyers. Contrainte caillouteuse (usure outils, frein techniques désherbages mécanique, difficulté de récolte - cas des pois).
Sous total					8491		
UCS 44 UTS 100	Die Haut Diois Oule				133,2 154,8 3,6		Céréales, PPAM, vignes et cultures fourragères, (luzerne). Contrainte caillouteuse (usure outils, frein techniques désherbages mécanique, difficulté de récolte - cas des pois).
Sous total					291,6		
UCS 44 UTS 101	Die Oule Haut Diois				300,6 8,4 348,6		Céréales, PPAM, vignes et cultures fourragères, (luzerne). Contrainte caillouteuse (usure outils, frein techniques alternatives travail du sol en AB, difficulté de récolte - cas des pois).
Sous total					657,6		
UCS 46 UTS 103	Die Haut Diois Lus Oule Roanne					906 2049 548 397 274	Toutes cultures, y compris arboriculture (noyers par ex) ou maraichage, pour les sols les moins argileux et sans cailloux
Sous total						4174	
UCS 52 UTS 114	Lus			449			Cultures insensibles excès d'eau temporaires. Ne convient pas maraichage ou arboriculture. Grandes cultures, prairies, fourrages. ! Difficultés accès parcelles en hiver.
Sous total				449			
Total général	25500,3	10325	287,8	1069,3	9644,2	4174	Attention - rappel : ces potentiels sont à affiner par une étude à la parcelle

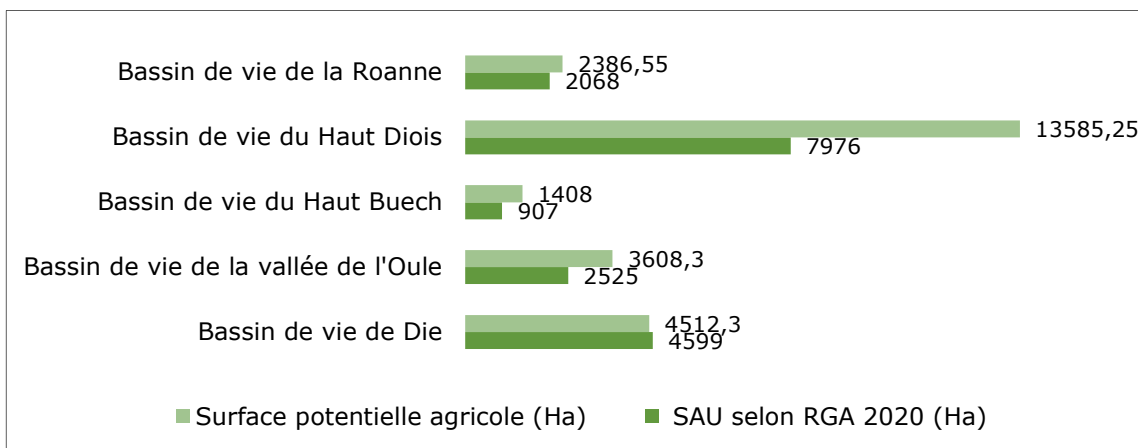


Figure 6.2 : Graphique représentant les surfaces dotées d'un potentiel agronomique moyen à élevé par bassin de vie en comparaison avec les surfaces déclarées au RGA (CA26, 2022)

On observe cependant que les terres à potentiels agricoles notables se situent surtout dans le Haut Diois. L'analyse du RPG de 2019 nous avait permis de constater une forte concentration des activités agricoles et nourricières dans le Haut-Diois et sur le bassin de vie de Die. De fait en comparant les données du RGA 2020 et cette étude pédologique, on peut observer que les zones avec un potentiel agricole dans le Diois semblent plutôt bien employées. La différence notable entre les deux données sur le Haut-Diois peut s'expliquer par le fait que l'unité cartographique 15 que nous avons écarté dans l'analyse sur le potentiel agricole nourricier pour arriver au chiffre global de 15 500 ha et non 25 000 ha se trouve à 70 % dans le Haut-Diois (cf tableau ci-dessous). S'agissant majoritairement d'espaces naturels ou de prairies, avec de rares zones cultivables, on peut réitérer ce calcul en ne prenant en compte que les surfaces à haut potentiel agricole (allant de moyen à très élevé sur le tableau présenté ci-dessous).

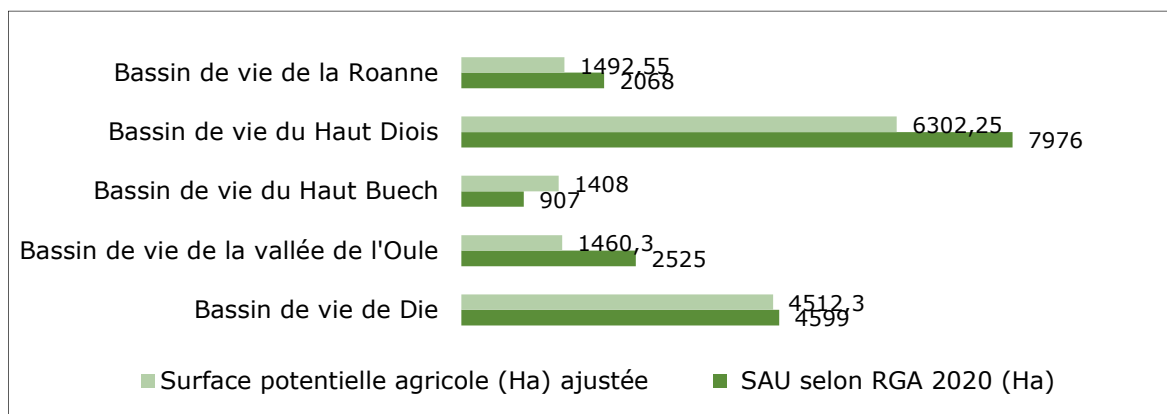


Figure 6.3 : Graphique représentant les surfaces dotées d'un potentiel agronomique élevé par bassin de vie en comparaison avec les surfaces déclarées au RGA (CA26, 2022)

On constate de fait sur ce nouveau graphique qu'à première vue, le potentiel agricole du territoire est plutôt bien exploité. Pour autant, ces données étant des données macro, il sera possible en comparant le parcellaire du RPG et les cartes pédologiques de recroiser les zones à potentiel agricole et les zones réellement exploitées pour mettre en valeur d'éventuelles terres agricoles actuellement non exploitées. Ce recroisement de données devra être complété par une analyse micro du terrain, ou par les connaissances des agriculteurs locaux.

4. Risques inhérents au Diois en matière de sols

Les fortes pentes, nombreuses également, causent en lien avec une alternance de vents forts et d'épisodes de sécheresse un fort risque d'érosion des sols. Les sols sont en moyenne peu épais, c'est-à-dire qu'il y a une faible couche de terre avant d'atteindre la roche sur les zones très pentues

du territoire. Si une végétation propice, faite pour s'accrocher dans des sols calcaires peu profonds n'est pas maintenue sur ces pentes, le risque de voir diminuer puis disparaître cette couche de terre est élevé. Une fois la roche à nue, la végétation ne peut plus se développer, relevant le risque d'une désertification de la zone concernée. Un sol bien structuré permet de plus une bonne pénétration de l'eau jusqu'aux réservoirs naturels de stockages souterrains ; le stockage de l'eau est également dans la microporosité du sol, ce qui va donner aux plantes une résilience face aux épisodes de sécheresse.

5. Hydrographie et risques d'érosion

• Un portrait de l'eau dans le Diois :

Lors de la phase d'enquête auprès des agriculteurs, le territoire national subissait une sécheresse estivale intense. Le Diois connaît depuis longtemps une situation non pas de manque d'eau, mais où l'eau est peu abondante et où la répartition des eaux entre ses différents profils d'usagers : publique (domestique), industriel et agricole, est un enjeu prioritaire. Le diagnostic posé par l'étude pédologique est de viser à maintenir les terres, entre autres raisons parce qu'une terre en bon état, bien aérée, permet un meilleur stockage de l'eau. Pourtant, pour entretenir ces terres, les agriculteurs sont en demande d'eau. Un entretien avec l'Organisme Unique de Gestion Commune (OUGC) qui gère le territoire du Diois, nous informe que l'accès à l'eau se fait sur le territoire par les moyens suivants : canaux gravitaires, puits / forages, et prélèvement dans les rivières.

• Règlementation des prélèvements d'eau

Concernant les réseaux privés de prélèvement d'eau, dont dépend le territoire du Diois, chaque année, la DDT donne à l'OUGC un quota pour les prélèvements agricoles, à respecter par bassin versant. L'OUGC redistribue alors ce droit de prélèvement à tous les agriculteurs du territoire, qui en font la demande, en se fondant sur leurs besoins en eau des années précédentes. Lorsque le plafond du volume global de prélèvement autorisé par la DDT est atteint, l'OUGC n'a plus la capacité d'accorder de droit de prélèvement.

En matière de droit de prélèvement d'eau, l'année est divisée en deux période : l'étiage (du 1er juin au 15 septembre) et la période hors étiage. L'étiage correspond à la période estivale pendant laquelle les rivières ont le moins de volume, où les nappes sont soumises à une plus grande sollicitation (augmentation des températures, augmentation de la consommation humaine). C'est aussi sur cette période que beaucoup d'agriculteurs ont besoin d'irriguer. En 2022, le volume distribuable en période d'étiage était atteint avec une liste d'attente des agriculteurs ayant fait une demande de volumes d'eau, mais ne pouvant avoir de droit de prélèvement.

Le Diois n'a pas de nappe phréatique sous son territoire. Les puits forages se trouvent de façon générale à proximité de la rivière Drôme car ils puisent en réalité dans les eaux qui ruissellent jusqu'à la rivière. Les quelques puits et forages éloignés sont aussi liés à des veines d'alimentation de la Drôme. Adossée à une pluviométrie faible, le fait que la rivière soit la seule source d'apport possible en eau à usage agricole dans le Diois explique la faiblesse des volumes que peut accorder l'OUGC et le fait que le sujet du partage de l'eau, de ses usages soit un point d'attention conséquent pour la CCD et ses habitants.

Face à des enjeux dont se saisissent les habitants des territoires de la Drôme et à la hausse de l'inquiétude des agriculteurs concernant leurs capacités d'irrigation, l'OUGC est actuellement en train de valider une nouvelle méthode de distribution des volumes d'eau pour l'irrigation basée notamment sur les besoins réels des cultures. Plus d'informations seront données à ce sujet dans le courant de l'année 2024.

• Les surfaces irriguées dans le Diois

Le RGA 2020 répertorie les surfaces irriguées dans le Diois, par type de production, permettant de connaître les usages des volumes d'eau demandés pour l'irrigation. On peut observer tout d'abord une faible augmentation des surfaces irriguées entre 2010 et 2020. Les quotas accordés par la DDT ayant plutôt eu tendance à diminuer, il s'agit d'une augmentation liée aux efforts réalisés par les agriculteurs irriguant, entre mise en place de méthodes d'irrigation moins consommatrices d'eau, orientation vers des cultures moins consommatrices ou effort consenti sur les calibres finaux.

- **Des pistes d'évolution pédologiques :**

A la suite des conclusions sur l'état du sol et les risques inhérents sur le territoire du Diois, des solutions peuvent être proposées pour pallier cette problématique double, alliant risque d'érosion des sols et ce profil hydrologique.

Lors de l'étude pédologique, nous avons présenté ce qu'est la réserve utile d'un sol, à savoir les microporosités et poches d'eau que va contenir le sol. Cette réserve utile permet à l'activité agricole d'être plus résiliente et moins dépendante de l'arrosage et de la pluie.

Pour augmenter cette réserve utile, il faut enrichir en matière organique le sol, augmenter le taux de matière vivante en stoppant la minéralisation apportée, notamment par l'ajout d'engrais azotés.

A RETENIR – L'IDENTIFICATION DES ENJEUX AGRICOLES ET ALIMENTAIRES

- ✓ Le diagnostic agricole et alimentaire du Diois a permis l'identification de 4 enjeux phares :
 - La coordination d'une politique agricole et alimentaire sur le Diois,
 - Le maintien et la dynamisation de l'agriculture,
 - L'accès aux produits locaux pour les professionnels et les particuliers,
 - L'alimentation comme levier de justice sociale

- ✓ L'étude des sols montre une occupation des sols pertinente au regard de leur potentiel agronomique mais souligne l'importance de préserver les terres agricoles et améliorer la santé des sols notamment par des pratiques agroécologiques.

- ✓ Le Diois dispose d'une surface agricole irrigable très contrainte et encadrée localement par l'OUGC (Organisme Unique de Gestion Collective). L'OUGC organise la répartition d'un volume prélevable qui lui est imposé, par bassin versant. Cette répartition est réalisée selon les besoins des productions mises en place par les agriculteurs et l'historique. Elle ne priorise pas une production par rapport à une autre. Ce volume prélevable est soumis régulièrement à de nouvelles restrictions. Aussi, il est très difficile de développer les surfaces irriguées, à moins d'un transfert d'une parcelle à une autre et/ou d'un agriculteur à un autre. Le système de répartition des volumes d'eau est questionné sur le territoire du Diois.

CONCLUSION ET PERSPECTIVES

Niché entre Vercors et Provence, en relative proximité de grands axes de mobilité, le Diois séduit par son cadre de vie et son engagement historique dans la transition écologique. Ses habitant.e.s questionnent les modes de vie, bousculent les habitudes, expérimentent de nouvelles façons de faire, parfois individuellement, souvent collectivement, dans tous les domaines... Vaste territoire composé de 5 bassins de vie aux réalités bien différentes, la Communauté de communes doit relever le défi de répondre aux préoccupations tantôt complémentaires, tantôt antinomiques, de ses administré.e.s.

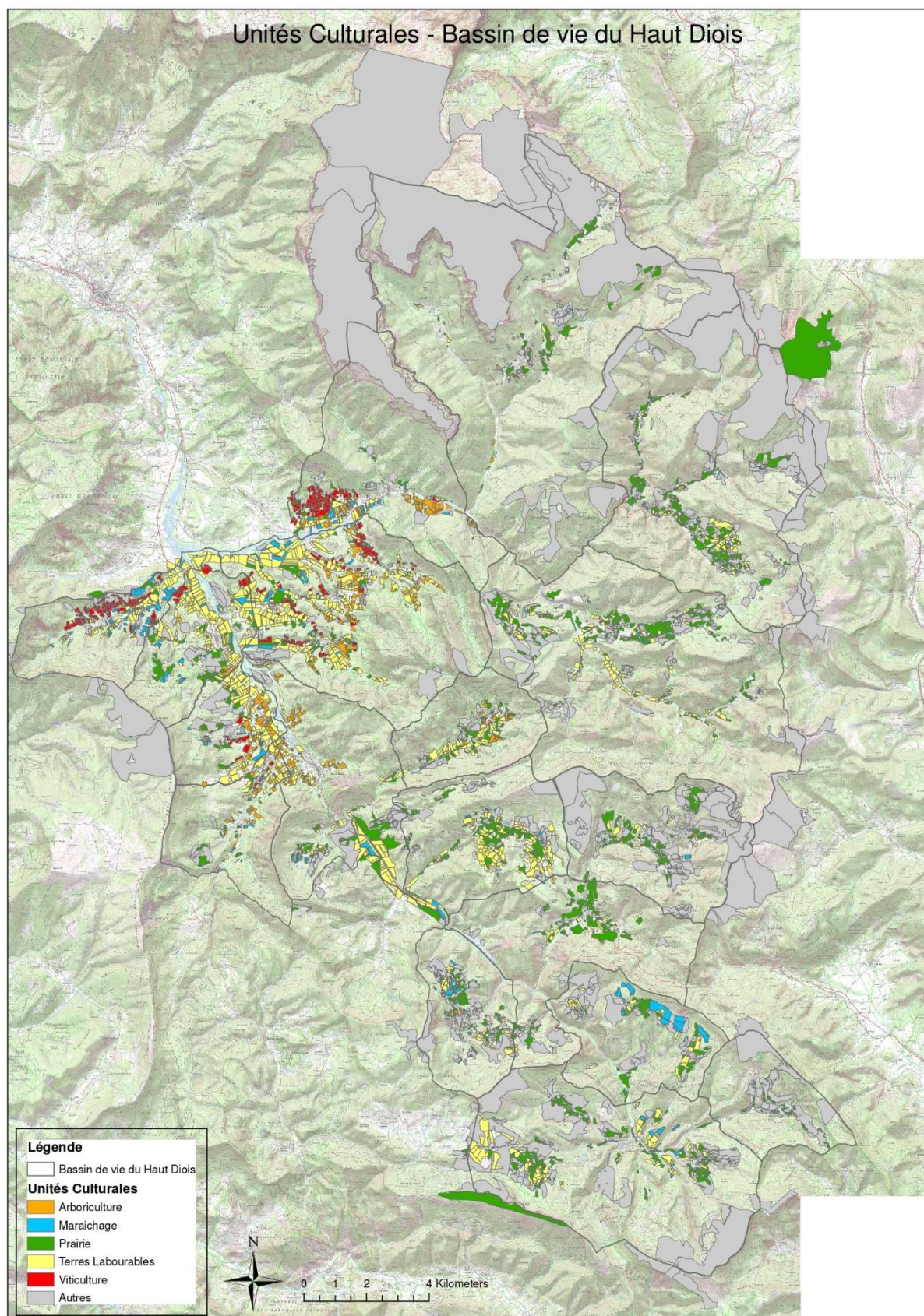
Extrêmement rural, le Diois a su développer une agriculture diversifiée et performante d'un point de vue économique, social et environnementale. Avec une part des surfaces et des fermes conduites en agriculture biologique sans égal en France, ou engagées dans d'autres démarches de qualité, les agriculteurs.rices du Diois ont massivement développé la commercialisation en circuits courts et la transformation de leurs produits, deux puissants leviers pour augmenter et conserver la valeur ajoutée sur les fermes et le territoire. Malgré ces dynamiques, le Diois n'échappe pas aux enjeux de renouvellement des générations, d'accès au foncier pour les jeunes agriculteurs, de pertes des surfaces agricoles, d'accès à des outils de transformation de proximité et à une main d'œuvre qualifiée ou encore, d'adaptation aux changements climatiques, avec notamment la disponibilité de l'eau d'irrigation. Bien que complémentaires, les nombreuses filières agricoles du territoire font face à des contraintes spécifiques : la décroissance du marché de l'agriculture biologique, la crise de la clairette et de la noix, la cohabitation des élevages de petits ruminants avec le loup, l'acceptation sociétale des élevages de volailles, la saturation locale de certains débouchés en légumes, etc.

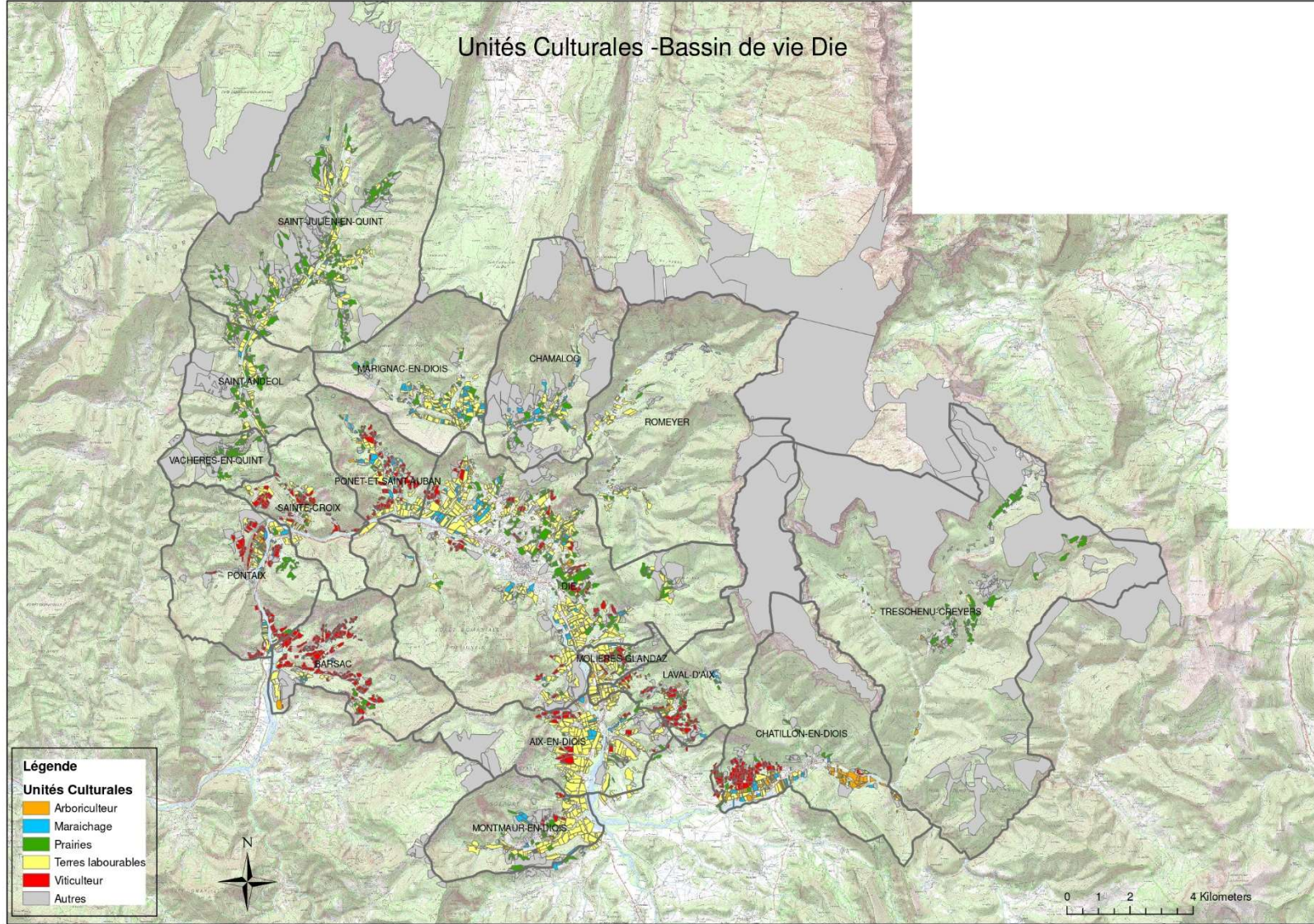
Le Diois est riche d'une grande diversité de points de vente et de restauration, efficacement répartie sur le territoire. Pourtant précieux pour le territoire et ses habitant.e.s, la ruralité et l'isolement de certains d'entre eux les rendent extrêmement fragiles. Les enjeux d'approvisionnement et d'accessibilité sont particulièrement forts dans ce territoire rural de montagne où la population est vieillissante et majoritairement composée de petits ménages au pouvoir d'achat relativement faible. A l'image des spécificités de ses 5 bassins de vie, la précarité alimentaire dans le Diois touche des publics très différents et présente une grande diversité de causes et répercussions. Il est stratégique d'apporter des réponses adaptées à chaque réalité.

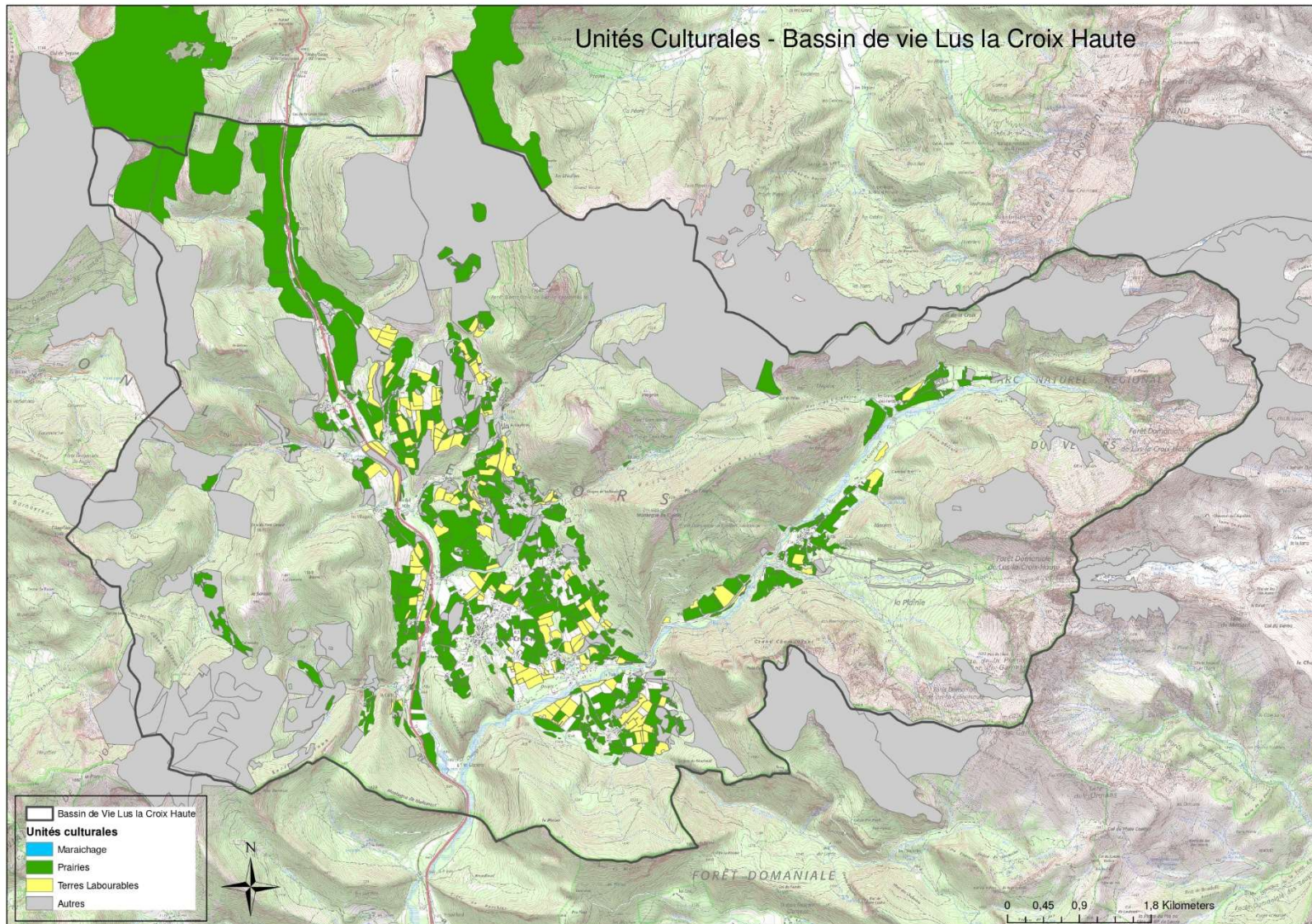
Quatre enjeux phares ont été identifiés au cours de ce diagnostic : la coordination d'une politique agricole et alimentaire à l'échelle de l'intercommunalité garante d'un système alimentaire performant, le maintien d'une agriculture de qualité au service de son territoire, l'accès aux produits locaux pour les professionnels et les particuliers et l'alimentation comme levier de justice sociale.

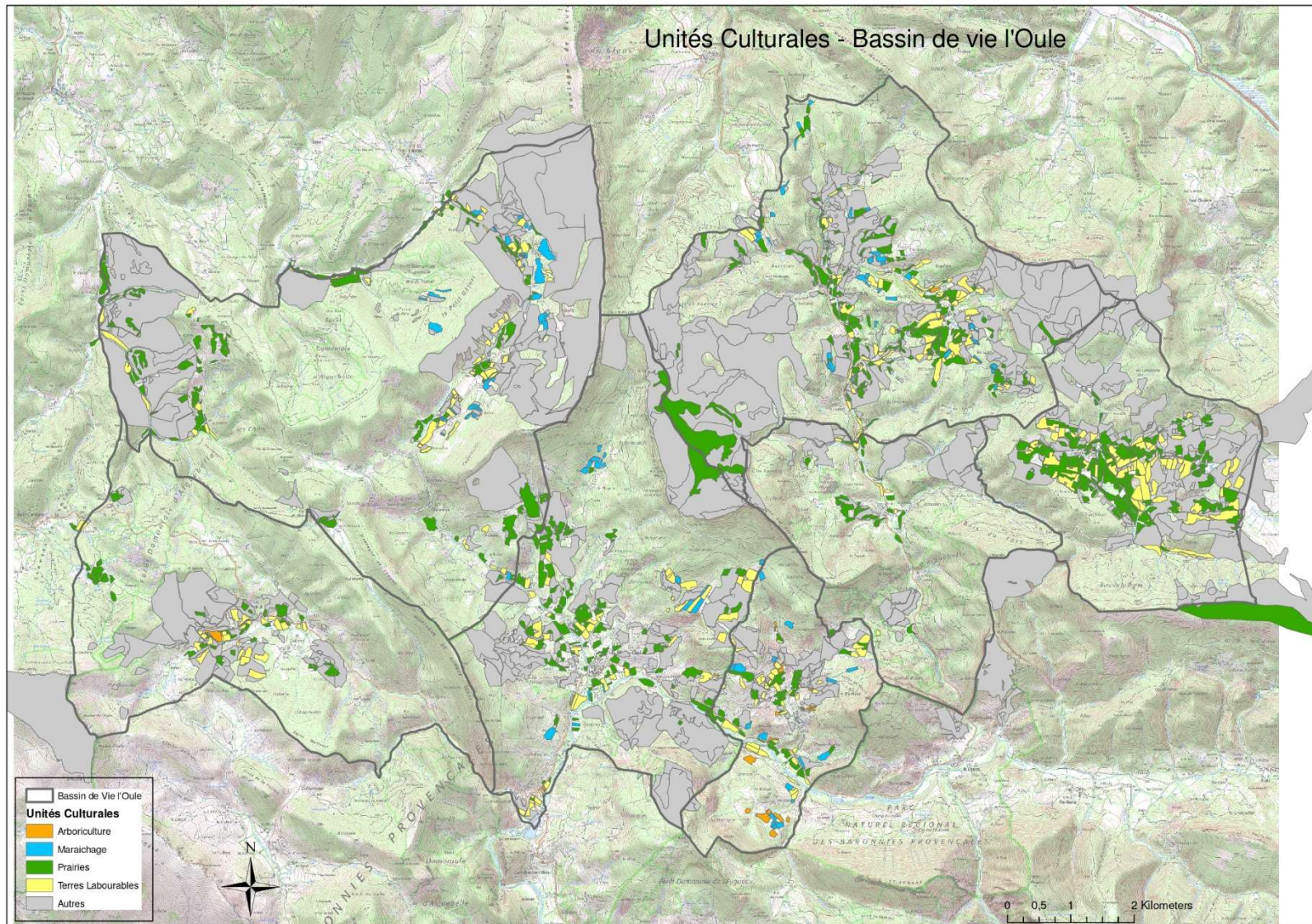
Afin d'être rendu le plus accessible possible et de prendre en compte au mieux les spécificités du territoire, ce travail a donné lieu à l'organisation d'une réunion de présentation et d'une réunion de co-construction du plan d'actions, par bassin de vie. Les productions issues de chaque réunion sont disponibles à travers leur compte-rendu. Le plan d'actions à l'échelle de l'intercommunalité est accessible dans un second rapport.

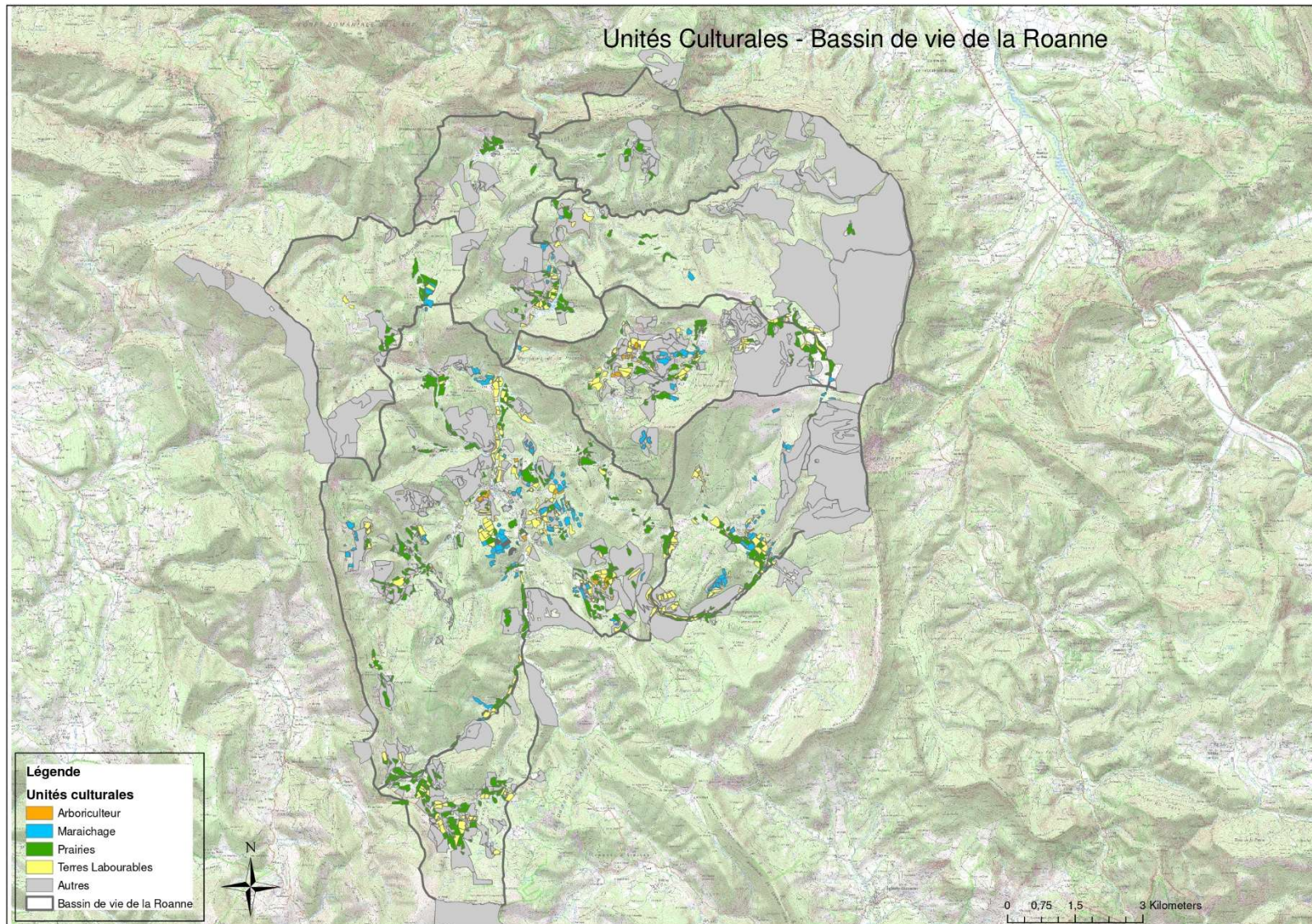
ANNEXE 1 : Carte représentant les unités culturelles des 5 bassins de vie du Diois selon le Registre Parcellaire Graphique de 2019











ANNEXE 2 : Enquête administrée aux agriculteurs de la CCD

I. Identification de la ferme

1. Raison sociale :
2. Statut juridique :
3. Commune du siège d'exploitation : *Liste déroulante des communes de la CCD*
Si autre, merci de préciser la commune :
4. S'agit-il d'une reprise de l'exploitation familiale ?
 - Oui
 - Non
5. Date d'installation :
6. Nombre de salariés :
7. Nombre d'ETP :
8. Quelle est la SAU ?
9. Etes-vous le propriétaire des terres exploitées ?
 - Oui
 - Non
 - Pour partie seulement

II. Production agricole

10. Votre activité agricole comprend :
 - De l'élevage
 - De la culture

Les deux réponses peuvent être cochées si les deux activités sont pratiquées.
11. Quelles sont vos productions animales ?
 - Bovin viande
 - Bovin lait
 - Ovin viande
 - Ovin lait
 - Caprin lait
 - Cochons
 - Volailles de chair
 - Poules pondeuses
 - Lapins
 - Equin
 - Autre, précisez :
12. Quelles sont les races ?
13. Quel est le nombre de têtes dans le.s troupeau.x ?
14. Quelles sont vos productions végétales ?
 - Arbres fruitiers
 - Légumes
 - Céréales
 - Viticulture
 - PPAM
 - Fourrages
 - Légumineuses
 - Autres
15. Quelles sont les variétés ?
16. Avez-vous une autre activité (tourisme, prestation de service, double actif, etc.) ?
 - Oui, précisez :
 - Non
17. Votre production est-elle Bio ou sous label de qualité (AOP IGP AOC Label Rouge) ?
Merci de préciser laquelle dans la réponse, ainsi que le produit concerné.
18. Quelle SAU chaque activité occupe-t-elle ?

Merci en cas d'activité multiple de détailler par type d'activité.

19. Quel est votre volume de production ?

Si vous en avez plusieurs, merci de détailler.

20. Quelle part de votre chiffre d'affaires représente chaque activité ?

21. Avez-vous des projets d'évolution de vos productions dans les années à venir ?

Merci de détailler s'il s'agit de l'ajout d'une production, de recentrer l'activité, de faire de la transformation, de candidater pour un signe de qualité....

III. Transformation

22. Transformez-vous tout ou partie de votre production ?

- Tout
- Une partie
- Non concerné

23. Parmi ces catégories de produits, lesquelles transformez-vous :

- Viande
- Lait
- Légumes
- Fruits
- Céréales
- Légumineuses
- Viticulture
- PPAM
- Autres, précisez :

Plusieurs cases peuvent être cochées.

24. Comment transformez-vous vos viandes ? <input type="checkbox"/> Terrines <input type="checkbox"/> Salaisons <input type="checkbox"/> Autres	25. Comment transformez-vous votre raisin ?
26. Comment transformez-vous votre lait ? <input type="checkbox"/> Fromages frais <input type="checkbox"/> Fromages affinés <input type="checkbox"/> Crème <input type="checkbox"/> Beurre <input type="checkbox"/> Yaourt <input type="checkbox"/> Autre	27. Comment transformez-vous vos céréales ? <input type="checkbox"/> Farines <input type="checkbox"/> Pain <input type="checkbox"/> Pâtes <input type="checkbox"/> Autre
28. Comment transformez-vous vos légumes ? <input type="checkbox"/> Conserves <input type="checkbox"/> Plats préparés <input type="checkbox"/> Confits <input type="checkbox"/> Surgelés <input type="checkbox"/> Autre	29. Comment transformez-vous vos PPAM ? <input type="checkbox"/> Infusions et thés <input type="checkbox"/> Sirop <input type="checkbox"/> Aromates <input type="checkbox"/> Autre
30. Comment transformez-vous vos fruits ? <input type="checkbox"/> Confitures <input type="checkbox"/> Jus nectars <input type="checkbox"/> Confiseries <input type="checkbox"/> Autre	31. Comment transformez-vous vos légumineuses ? <input type="checkbox"/> Farines <input type="checkbox"/> Conserves <input type="checkbox"/> Préparations culinaires <input type="checkbox"/> Autre

32. Les produits sont transformés :

- A la ferme, par mes soins
- Dans un atelier collectif, par mes soins, précisez :
- A façon, par une société de transformation, précisez :

33. Quelle part de votre chiffre d'affaires représente la vente de vos produits transformés ?

34. Quels sont selon vous les freins au développement de la transformation ?

IV. Commercialisation

35. Vous vendez :

- En circuit court (entre 0 et 1 intermédiaire entre le producteur et le consommateur)
- En circuit long

36. En circuit court, où vendez-vous vos produits ?

- Vente directe à la ferme
- Vente directe sur les marchés
- Magasins de producteurs
- Vente directe en paniers (livraisons, ruche qui dit oui, AMAP...)
- Restauration commerciale
- Restauration collective
- Supermarchés hypermarchés, GMS
- Commerces de proximité, épiceries
- Autre

38. En circuit long vous vendez vos produits : *

- Coopérative
- Grossistes
- Maquignons
- Marché de gros
- Autre

39. Identifier vos acheteurs (coop, grossistes, maquignons, etc.) :

37. Préciser les localisations de vos circuits de vente :

40. Quelle est votre chiffre d'affaires en 2021 ?

41. Etes-vous satisfait de vos circuits de vente ? Envisagez-vous de faire évoluer votre façon de commercialiser ?

- OUI
- NON

42. Envisagez-vous de faire évoluer votre façon de commercialiser ?

- OUI, pourquoi et comment ?
- NON

V. Développement de l'activité

43. Travaillez-vous en coordination avec d'autres producteurs.trices ? *

- OUI
- NON

44. Si oui, sur quelle thématique ?

- Sur la partie production
- Sur la partie transformation
- Sur la partie commercialisation
- Autre, précisez :

45. Si oui, merci de préciser sous quelle forme juridique et pour quel usage :

Ex : Cuma : mise en commun de matériel agricole.

46. Selon vous, qu'est-ce qui vous manque pour vous développer ?

47. Avez-vous des projets / problématiques à traduire dans le cadre de ce diagnostic ?

ANNEXE 3 : Guide d'entretien réalisé auprès des intermédiaires (coopératives, maquignons, grossistes, etc.)

I. Présentation générale

1. Personne enquêtée et poste occupé :
2. Président(e) :
3. Directeur (trice) :
4. Adresse postale :
5. Numéro de téléphone (fixe et portable) :
6. E-mail :
7. Nombre d'ETP :
8. Date de création de l'entreprise / de la coopérative :
9. Volume annuel transformé :
10. Description succincte de l'activité :

II. Approvisionnement

1. Quelle est la zone géographique d'approvisionnement ?
2. Quelle est la nature des fournisseurs (agriculteurs, grossistes, maquignons, commerces, etc.) ?
3. Combien d'agriculteurs sont fournisseurs au total ?
4. Combien se trouvent sur le territoire de la CCD ?
5. Quel est le volume de matière première en provenance de ce territoire ?
6. Que représente pour vous les fournisseurs de ce territoire (part des fournisseurs, volume des matières premières traitées, temps de gestion) ?
7. Le nombre de vos fournisseurs a-t-il tendance à augmenter / diminuer ? Qu'en est-il des fournisseurs de la CCD ? Manquez-vous de matière première ? Êtes-vous à la recherche de nouveaux fournisseurs ?
8. Faites-vous la collecte auprès de vos fournisseurs ou est-ce eux qui vous livrent ? Passez-vous par une société logistique et si oui qui la paie ?
9. Quelle relation entretenez-vous avec vos fournisseurs ?
10. Quelle est la nature des contrats avec les fournisseurs : durée (annuel, pluriannuel), fixation des volumes, gestion des surplus, prix, exclusivité, etc. ?
11. Avez-vous travaillé sur le respect de la contractualisation d'Egalim 2 ?

III. TRANSFORMATION – COMMERCIALISATION - VALORISATION

1. Quel est votre gamme de produits ? Quel est votre produit phare ?
2. Avez-vous une gamme AB ? Quel volume représente-t-elle ? Quel chiffre d'affaires ?

3. Quelle est la zone géographique dans laquelle vous commercialisez vos produits ? Quelle est la répartition des volumes de vente ? (Préciser département, région de France, pays d'Europe, continent).
4. Quelle relation avez-vous avec vos metteurs en marché ? Contractualisation ? Livraison ? Fixation des prix ?
5. Quelle est la nature des metteurs en marché auprès desquels vous commercialisez (artisans, commerçants, GMS, GSS, épicerie, etc.) ? Quel est celui qui fonctionne le mieux ?
6. Auprès de quels metteurs en marché du territoire de la CCD commercialisez-vous vos produits ? Quel volume vos débouchés sur ce territoire représentent-ils ?
7. Faites-vous de la vente directe sur votre site ?
8. Faites-vous des visites de votre site de production ?
9. Valorisez-vous le territoire à travers vos produits ? Comment ?

IV. Projets, développement

1. Comment envisagez-vous l'impact de la Loi Egalim sur votre entreprise ?
2. Avez-vous des projets pour les années à venir ?

ANNEXE 4 : Guide d'entretien à destination des commerçants (supermarchés, magasins spécialisés, commerces de proximité, etc.)

I. Présentation générale du commerce

1. Gérant :
2. Commune :
3. Numéro de téléphone :
4. E-mail :
5. Nombre d'employés :
6. Nombre d'ETP :
7. Surface de vente totale :
8. Part de l'alimentaire (en % de la surface de vente totale) :
9. Date d'installation / d'ouverture :
10. Chiffre d'affaires :
 - a. 2021 :
 - b. 2020 :
 - c. 2019 :
11. Horaires d'ouverture :
12. Type de magasin (indépendant / franchisé / détenu et géré par un groupe) :

II. Stratégie générale d'approvisionnement

1. Si le commerce est franchisé ou détenu par un groupe, avez-vous des contraintes / obligations en termes d'approvisionnement en lien avec votre groupe d'appartenance ? Lesquelles ? Quel est votre marge de liberté sur l'approvisionnement ?
2. Quelle est votre logique d'approvisionnement au niveau des produits alimentaires ?
3. Est-ce spécifique à certains rayons ? Fromagerie, boucherie, etc.
4. Quels sont vos principaux fournisseurs ?
5. Connaissez-vous des difficultés d'approvisionnement ? Si oui, lesquelles ?

III. Place des labels (AOP, IGP, Label rouge, etc)

1. Accordez-vous une place importante aux produits avec labels ? Si oui, à quels labels ?
2. Quels sont les avantages et les inconvénients à proposer une telle offre ?
3. Projetez-vous de proposer une plus grande offre ? Y a-t-il des freins ?
4. Quelle est la part des produits AB au sein de votre commerce ?

IV. Place des produits locaux

1. Quelle est votre définition d'un produit local (en km et chaîne de fabrication) ?
2. Comment évalueriez-vous votre niveau de connaissance des produits du Diois sur une échelle de 0 à 10 ? Pouvez-vous nous citer quelques produits phares de ce territoire ?
3. Les consommateurs sont-ils sensibles au local selon vous (sur une échelle de 0 – 10) ?
4. Quelle est la part de produits alimentaires locaux dans votre commerce (en % des produits alimentaires ou en % du chiffre d'affaires) ?

5. Quels types de produits locaux possédez-vous en rayon ?

Type de produits locaux	Labels (AB, AOP, IGP, Label Rouge, autres)	Producteurs ou autres fournisseurs (coopératives, etc.)	Fréquence d'approvisionnement	Provenance du produit et de ses ingrédients principaux	Mise en contact (Comment avez-vous connus ?)

6. Quelle part du local est AB ?

7. Depuis quand proposez-vous des produits « locaux » ?

8. Est-ce facile d'obtenir des produits locaux pour votre rayon ? Et de connaître quel type de produits vous pouvez acheter dans la communauté de communes ?

9. Quelle est la rotation de ces produits ?

10. Les circuits logistiques sont-ils simples ? Rapides ? Qui se charge de la livraison ?

11. Existe-t-il une demande de la part de la clientèle ?

12. Quels sont les produits locaux qui se vendent le mieux ?

13. Comment qualifieriez-vous l'offre de la communauté de communes en produits locaux ?

14. S'il existe un manque en produits locaux, qu'est-ce qui faciliterait pour vous la mise en contact avec les agriculteurs locaux ?

15. Etes-vous satisfait de vos relations commerciales avec les agriculteurs (réactivité, souplesse, prix, emballage, etc.) ?

16. Sensibilisez-vous votre clientèle aux intérêts de « consommer local » ?

17. La saison touristique modifie-t-elle vos ventes de produits locaux ? Comment ?

V. Achalandage, valorisation des produits locaux en rayon

Prendre des photos si possible.

Faire un rapide schéma du rayon produits locaux (Obj : avoir une idée de l'achalandage).

1. Comment identifiez-vous les produits locaux dans vos rayonnages ?

2. Faites-vous des animations ou un autre type de mise en valeur ? Quelle publicité ? Par quels procédés ?

3. Quels arguments de vente mettez-vous en avant (proximité avec le producteur, réduction de la pollution environnementale, économie locale, santé, goût, prix, etc.) ?

VI. Influence de la communauté de communes et des consommateurs

1. Quels sont les critères qui ont motivé votre choix d'installation dans le territoire ?

2. Quelles sont les avantages et contraintes à vous y implanter dans la communauté de communes ?

3. Quelle est l'influence des nouvelles tendances des consommateurs sur votre approvisionnement ?

4. La saison touristique vous pousse-t-elle à aménager votre offre en termes de produits locaux ?

VI. Projets, développement

1. Quels sont vos projets vis-à-vis du développement de votre activité ?
2. Avez-vous pour projet de renforcer votre offre locale ?
3. Comment améliorer selon vous le lien magasins et producteurs locaux ?
4. Avez-vous d'autres remarques ?

ANNEXE 5 : Enquête diffusée aux habitants de la CCD

I. Lieux et fréquentation des différents circuits

1. Où et quand faites-vous vos provisions alimentaires ?

Merci de cocher les cases sur toutes les lignes et de préciser les lieux si besoin.

	Jamais	Rarement	1 à 3 fois par mois	1 à 3 fois par semaine	Tous les jours ou presque	Si 1 à 3 fois par mois, ou plus, précisez le(s)quel(s) :	Y achetez-vous des produits locaux ?
Marché							<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Ne sais pas
Supermarché							<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Ne sais pas
Magasin de proximité (épicerie, magasin spécialisé, etc.)							<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Ne sais pas
Magasin de producteurs							<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Ne sais pas
Commerces de bouche (boulangerie, boucherie, etc.)							<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Ne sais pas
Commande en direct (paniers de légumes, colis de viande, etc.)							<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Ne sais pas
A la ferme							<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Ne sais pas
Sur internet (drive, e-commerce AB, etc.)							<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Ne sais pas
Auto-production							<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Ne sais pas
Aide alimentaire							<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Ne sais pas

II. Qualité alimentaire, habitudes et produits locaux

2. Pour manger de bons produits de qualité, vous pensez plutôt qu'il faut manger....

- Des produits Bio
- Des produits Label Rouge
- Des produits AOP, AOC, IGP
- Des produits locaux
- Des produits français
- Autres, précisez : ...

3. Pour quelle raison ?

4. Est-ce important pour vous de manger des produits locaux ?

- Oui
- Non

5. Si oui, pour quelle(s) raison(s) est-ce important ? (*Plusieurs réponses possibles*)

- La fraîcheur
 - Le goût
 - La connaissance des agriculteurs
 - Le prix
 - Le soutien à l'économie locale
 - L'impact environnemental
 - La qualité
 - L'agriculteur.trice est une connaissance
 - Autre, précisez :
6. Quels sont les produits locaux que vous recherchez le plus ? *(Plusieurs réponses possibles)*
- Les légumes
 - Les viandes
 - Les céréales
 - Les œufs
 - Les produits laitiers
 - Les fromages
 - Les fruits
 - Les poissons de rivière
 - Les légumineuses
 - Les jus et vins
 - Les huiles
 - Les aromates
 - Les confitures, le miel
 - Autre, précisez :
 - Aucun
7. A quelle échelle définissez-vous un produit local ? *(Une seule réponse possible)*
- Commune
 - Intercommunale
 - Départementale
 - Régionale
 - Nationale
 - Nombre de km, précisez :
 - Autre, précisez :
8. Avez-vous suffisamment accès aux produits locaux ?
- Oui - diversifié et facile d'accès
 - Non - offre pas assez diversifiée
 - Non - offre trop lointaine d'accès
 - Non - offre pas assez diversifiée et trop lointaine
9. Le fait qu'un produit soit local pèse-t-il sur votre décision de l'acheter ?
- Pas du tout
 - Un peu
 - Moyennement
 - Beaucoup
 - C'est de première importance
10. A quelle fréquence consommez-vous des produits locaux ?
- Jamais
 - 1 à 3 fois par mois
 - 1 à 3 fois par semaine
 - Tous les jours
11. Si vous en consommez, où achetez-vous vos produits locaux ? *(Plusieurs réponses possibles)*
- A la ferme
 - Au marché
 - En magasin de proximité
 - En magasin de producteurs
 - Au supermarché
 - Autres, précisez :
12. Qu'est-ce qui vous freine pour consommer des produits locaux ?

(Plusieurs réponses possibles)

- Ça n'est pas dans mes habitudes
- Je ne sais pas les cuisiner
- C'est trop cher
- Je ne sais pas où les trouver
- Je n'en connais pas
- Je n'ai pas le temps d'aller les acheter
- Je n'ai pas le temps de les cuisiner
- Autre, précisez :

13. Qu'est-ce qui vous inciterait à consommer plus de produits locaux ?

(Plusieurs réponses possibles)

- Des prix plus attractifs
- Plus de points de vente
- Des points de vente plus facile d'accès (emplacement, parking)
- Plus de marchés près de chez moi
- Du lien avec les producteurs
- De l'information et de la sensibilisation
- Des étiquettes plus attractives
- Plus de produits avec des labels (bio, labels IGP/AOP, label rouge, etc...)
- Des marques locales
- Plus de produits transformés (conserves, sous-vide, plats cuisinés, surgelés...)
- Plus de produits en supermarché
- Des boutiques itinérantes
- Plus de modes d'achat différents (vrac, paniers, groupement de commande, achat en ligne...), précisez :
- Des produits plus variés, précisez :
- Autre, précisez :

14. Avez-vous une suggestion pour développer l'offre de produits locaux ?

III. Pratiques alimentaires et nouvelles tendances de consommation

15. Quel est votre budget moyen par mois pour vos courses alimentaires ?

- 0-200€
- 200-400€
- 400-600€
- 600-800€
- Plus de 800€ par mois

16. Concernant les habitudes de cuisine de votre famille, vous diriez que vous...

- ... préparez essentiellement vos plats par vous-même
- ... préférez les plats déjà préparés en épicerie, supermarché...
- ... achetez des plats en livraison ou à emporter aux restaurants, traiteurs, artisans...

17. Achetez-vous des produits en vrac ?

- Oui quand ils sont proposés
- Parfois, ça dépend des produits
- Non, je préfère les produits emballés

18. Achetez-vous des produits avec des irrégularités (formes bizarres, tâches...) ?

- Oui l'aspect ne m'importe pas
- Oui, s'ils sont moins chers
- Non, je n'aime pas ces produits

19. Que faites-vous habituellement des restes de vos repas ?

- Je les cuisine pour d'autres repas
- Je les mets au compost
- Je les jette

IV. Profil

20. Quelle est la commune où :

- Vous vivez :
- Vous travaillez :

Cette question a pour but de mesurer les distances moyennes parcourues pour aller chercher son alimentation dans le Diois.

21. Quelle est votre situation ?

- Marié(e)
- En couple
- Célibataire
- Autre

1. Êtes-vous ?

- Une femme
- Un homme

2. Quel est votre tranche d'âge ?

- < 20 ans
- 20 - 35ans
- 35 - 50ans
- 50 - 65 ans
- 65 - 75ans
- > 75 ans

3. Combien avez-vous d'enfants ?

- 0
- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- Autre, précisez :

4. Quelle est votre catégorie socioprofessionnelle ?

- Etudiant(e)
- Ouvrier(ère)
- Technicien(ne)
- Cadre
- Sans emploi
- Retraité(e)
- Agriculteur(trice)
- Commerçant(e) /Artisan(e)
- Chef(fe) d'entreprise
- Salarié(e)
- Libéral(e)
- Autre, précisez :

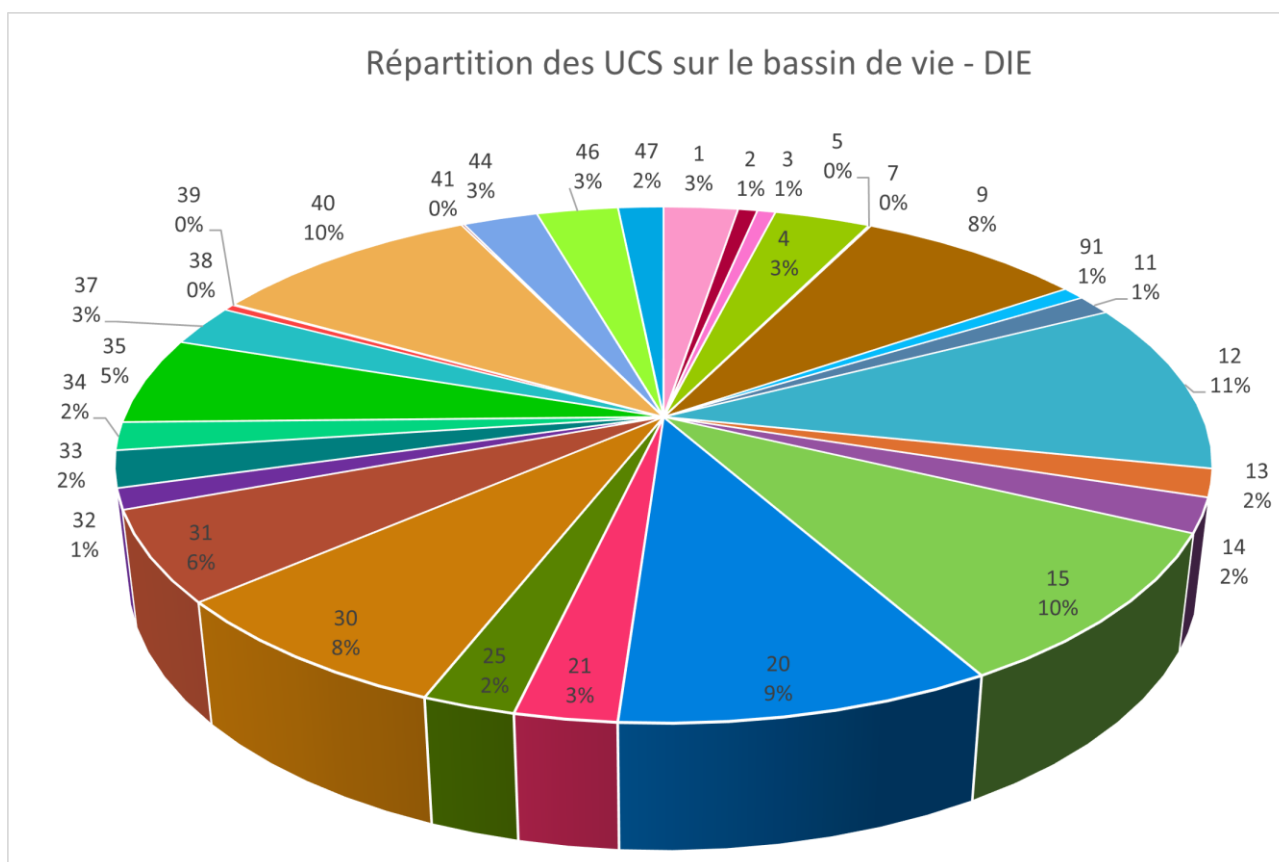
5. Si vous souhaitez connaître les résultats et suites données à ce travail, merci d'indiquer votre adresse email ci-dessous. Nous pourrions vous inviter à la restitution et à participer aux ateliers collectifs.

Bassin de vie de Die

Communes : Solauze en Diois, Barsac, Chamaloc, Die, Laval-d'Aix, Marignac-en-Diois, Montmaur-en-Diois, Ponet-et-Saint-Auban, Pontaix, Romeyer, Saint-Andéol, Sainte-Croix, Saint-Julien-en-Quint, Vachères-en-Quint **31 313 ha**

Unités cartographiques de sol (UCS)¹

NB : L'étiquette de l'UTS affiche 0%, UTS est présente sur la commune à moins de 0,5%



Typologie des sols du bassin de vie

Hautes montagnes	Moyennes montagnes		Vallées et bas de versants	Dépression
54%	29%		17%	0%
	dont marnes schisteuses	12%		
	83 %			

¹ Sources : Carte des sols de la Drôme - Programme Inventaire, Gestion et Conservation des Sols (IGCS) du Ministère de l'Agriculture Sol Info Rhône-Alpes - Sol Info Rhône-Alpes (Chambres d'agriculture Rhône-Alpes) - 2001-2004

Bassin de vie de Die

Communes :	31 313 ha
Solauze en Diois, Barsac, Chamaloc, Die, Laval-d'Aix, Marignac-en-Diois, Montmaur-en-Diois, Ponet-et-Saint-Auban, Pontaix, Romeyer, Saint-Andéol, Sainte-Croix, Saint-Julien-en-Quint, Vachères-en-Quint	

Les différentes Unités Typologiques de Sol (UTS) présentes

Le tableau présente la surface des Unités Cartographiques de Sol (UCS) dominantes et/ou cultivables sur le bassin de vie de Die et propose une estimation du potentiel agronomique des Unités Typologiques de Sol associées (UTS).

Légende : Tf : très faible, f : faible, M : moyen, Ae : assez élevé, TE : très élevé.

UCS	Dénomination UCS	% UCS	Superficie UCS (ha)	UTS	Dénomination agronomique UTS	% dans l'UCS	Superficie UTS (ha)	Potentiel
12	Régosols bruts d'érosion et lithosols sur calcaire argileux	11	3395	29	Sol très superficiel, affleurement rocheux	80	2716	Tf
				30	Sol très superficiel, affleurement rocheux	20	679	Tf
15	Colluviosols carbonatés peu humifères caillouteux pachiques sur éboulis de calcaire dur stabilisé et marnes	10	3068	33	Limon sablo-argileux, profond, caillouteux, calcaire, de colluvions de calcaires durs	100	3068	f à Ae
20	Rendosols lithiques, calcosols et brunisols sur calcaire argileux	9	2952	46	Sol très superficiel, affleurement rocheux	70	2067	Tf
				47	Limon argilo-sableux, moyennement profond, faiblement caillouteux, calcaire, de calcaires argileux	20	590	M
				48	Argile limoneuse, moyennement profonde, faiblement caillouteuse, neutre, de calcaires argileux	10	295	M
30	Régosols, rendosols et calcosols sur marnes jaunes	8	2433	73	Sol très superficiel, affleurement rocheux	35	852	Tf
				74	Limon argilo-sableux, superficiel, moyennement caillouteux, calcaire, de marnes jaunes et de calcaires	50	1216	f
				75	Limon argilo-sableux, peu profond, moyennement caillouteux, calcaire, de marnes jaunes	15	365	f à M
31	Lithosols, régosols et calcosols sur calcaires marneux	6	1792	76	Sol très superficiel, affleurement rocheux	35	627	Tf
				77	Sol très superficiel	50	896	Tf
				78	Calcosol, de calcaires marneux	15	269	M

Bassin de vie de Die

Communes : **31 313 ha**
Solauze en Diois, Barsac, Chamaloc, Die, Laval-d'Aix, Marignac-en-Diois, Montmaur-en-Diois, Ponet-et-Saint-Auban, Pontaix, Romeyer, Saint-Andéol, Sainte-Croix, Saint-Julien-en-Quint, Vachères-en-Quint

UCS	Dénomination UCS	% UCS	Superficie UCS (ha)	UTS	Dénomination agronomique UTS	% dans l'UCS	Superficie UTS (ha)	Potentiel
35	Régosols, rendosols et calcosols sur marnes schisteuses noires	5	1734	82	Sol très superficiel, affleurement rocheux	30	520	Tf
				83	Argile limoneuse, superficielle, très faiblement caillouteux, calcaire, de marnes noires	50	867	f
				84	Limon argilo-sableux, moyennement profond, caillouteux, calcaire, de marnes noires	20	347	M
37	Rendosols et calcosols colluviques sur marnes schisteuses noires	3	822	88	Argile limoneuse, peu profonde, très faiblement caillouteux, calcaire, de marnes noires	70	575	f
				89	Limon argilo-sableux, moyennement profond, moyennement caillouteux, calcaire, de colluvions de marnes noires	30	247	Ae
40	Calcosols colluvio-fluviques des cônes de déjection et bas de versants	10	3029	95	Limon argilo-sableux, moyennement profond, caillouteux, calcaire, issu d'alluvions et colluvions	100	3029	Ae
44	Calcosols et fersalsols fluviqes calcaires des terrasses et cônes de déjection d'alluvions anciennes	3	834	100	Limon sablo-argileux, moyennement profond, caillouteux, calcaire, d'alluvions anciennes et terrasses en montagne	40	333	Ae
				101	Limon sablo-argileux, peu profond, caillouteux, calcaire, de terrasses alluviales	60	501	Ae
46	Fluviosols calcaires d'alluvions récentes	3	906	103	Limon argilo-sableux, profond, très faiblement caillouteux, calcaire, d'alluvions récentes	100	906	TE

Les caractéristiques agro-pédologiques de toutes les Unités Typologiques de Sol (UTS), présentes dans le Diois, sont détaillées dans un tableau de synthèse spécifique. ²

² Source : base de données nationale DoneSol - INRAe - GisSol

Bassin de vie de Die

Communes :

31 313 ha

Solaure en Diois, Barsac, Chamaloc, Die, Laval-d'Aix, Marignac-en-Diois, Montmaur-en-Diois, Ponet-et-Saint-Auban, Pontaix, Romeyer, Saint-Andéol, Sainte-Croix, Saint-Julien-en-Quint, Vachères-en-Quint

Potentialités agronomiques des sols de la commune

Les zones montagneuses représentent plus de 80% du territoire. Elles sont largement occupées par des forêts ou des landes, éventuellement valorisées par pâturages dans les secteurs moins pentus (hors valorisations en estives, landes ou bois pâturés).

Les sols de vallées et bas de versants ont une topographie plus favorable (pentes généralement <5%) mais ne représentent que 17% des surfaces.

SOLS VALORISABLES EN AGRICULTURE :

Environ 5 200 ha du bassin de vie de Die présentent des sols valorisables en agriculture (hors valorisations en estives, landes ou bois pâturés), soit 16% des superficies.

Au niveau géographique, ils sont essentiellement regroupés :

- dans les vallées de la Drôme ou de ses affluents (Suze, Meyrosse, Izarette, Esconavette, ...),
- sur les terrasses d'alluvions anciennes et les cônes de déjections associés à ces vallées,
- sur les secteurs peu pentus de marnes schisteuses (colluvions),
- dans des fonds de vallées secondaires (Barsac, Chamaloc, Marignac, Sainte-Croix...).

Les sols alluviaux de vallée (UCS 46) : 3%

Ces sols se développent dans la vallée de la Drôme et les fonds de vallées annexes. Ils ont l'avantage d'être peu pentus et possèdent les meilleurs potentiels agronomiques. Ils sont profonds, de texture pas trop lourde (plutôt limono-sablo-argileux qu'argilo-limoneux), très calcaires. Leur charge en cailloux est variable (moins de 5% à plus de 30%). Ils sont cultivés essentiellement en grandes cultures en sec et prairies mais aussi en vergers de noyers. Quelques secteurs irrigués, dans la vallée de la Drôme, permettent de cultiver du maïs, du soja, de l'ail ou des cultures maraîchères.

Contraintes : parfois charge caillouteuse

Localisation : fonds de vallées

Vallée de la Drôme et les confluences avec ses affluents, vallée de la Sure

Les sols des terrasses d'alluvions anciennes (UCS 44) : 3%

Ces sols se sont développés sur les alluvions anciennes de la vallée de la Drôme et de ses principaux affluents, agencés en terrasses. Ces terrasses sont situées sur les bords extérieurs des vallées en hauteur. Les pentes y sont peu prononcées (1-3%) sauf sur les talus de raccord en terrasses et vallée.

La texture est un peu plus légère (limon sablo-argileux à limon argilo-sableux). Ils sont calcaires ou légèrement acides (pour les sols rubéfiés), assez profonds mais très caillouteux (charge moyenne de 30%). Leur charge caillouteuse augmente avec la profondeur pour atteindre les alluvions anciennes constituées de

Bassin de vie de Die

Communes :

31 313 ha

Solaure en Diois, Barsac, Chamaloc, Die, Laval-d'Aix, Marignac-en-Diois, Montmaur-en-Diois, Ponet-et-Saint-Auban, Pontaix, Romeyer, Saint-Andéol, Sainte-Croix, Saint-Julien-en-Quint, Vachères-en-Quint

cailloutis aux éléments calcaires et galets plus siliceux. Les plus anciens ont subi un phénomène de rubéfaction, créant un horizon inférieur rougeâtre et une acidification (sols fersiallitiques : UTS 101).

Ces sols sont très largement cultivés car de potentiel agronomique assez élevé. On y trouve aussi bien des grandes cultures, des vignes, des cultures fourragères, ou des PPAM³.

Contraintes : charge caillouteuse, caractère séchant en été

Localisation : bordures de la vallée de la Drôme (Die, Pontaix, Solaure-en-Diois, extrême SO de Laval-d'Aix,...)

Les sols de cônes de déjections et d'éboulements sur replats et bas de versants (UCS 39, 40 et 41) : 10 %

Ils présentent un potentiel assez élevé. Ils sont profonds et se développent sur des pentes qui restent acceptables pour la mécanisation mais ils sont, en revanche, assez caillouteux (25%) et séchants. Dans les secteurs en classés en AOC, ces coteaux sont propices à l'implantation de la vigne, s'ils sont bien exposés. Ils accueillent aussi des PPAM ou des cultures fourragères et prairies.

Contraintes : charge caillouteuse, pentes, caractère séchant en été

Localisation : bordures de vallée, vallées secondaires et fonds de vallons

Bords de vallée à l'amont de terrasses : Die, Laval-d'Aix, Pontaix, Solaure-en-Diois

Bords et fonds de vallée, vallons : Barsac, Chamaloc, Marignac-en-Diois, Ponet-et-Saint-Auban, Romeyer, Saint-Andéol, Sainte-Croix, Saint-Julien-en-Quint, Vachère-en-Quint

Les sols sur marnes schisteuses en faible pente (UCS 35 et 37 : UTS 84 et 89) : 1%

Ils présentent un potentiel moyen, pouvant être bon localement dès lors que les pentes sont faibles et que la porosité du sol est préservée. En effet, ces sols, très argileux (> 30% d'argile), sont peu perméables. En situation de pente, ils sont très sensibles aux phénomènes d'érosion. Ils peuvent aussi être sujets à des engorgements hivernaux temporaires importants. Ils sont donc plutôt adaptés aux grandes cultures (céréales notamment), aux cultures fourragères ou aux prairies. Des PPAM ou des noyers peuvent aussi être installés sur les pentes faibles stabilisées et drainantes (colluvionnement). Ils sont difficiles à travailler et très sensibles à la compaction. Une perte de porosité réduit fortement leur potentiel agronomique sur le long terme.

Contraintes : pentes, érosion, engorgement hivernal, réserve utile limitée, texture lourde et compaction

Localisation : Marnes schisteuses peu pentues avec colluvionnement

Barsac, Die, Montmaur-en-Diois, Solaure-en-Diois

Les sols des moyennes montagnes calcaires sur marnes jaunes (UCS 30 : UTS 75) : <1%

Sur les parties les moins pentues, ces sols, alors moyennement profonds, peuvent être implantés en vignes ou en prairies. Leur potentiel agronomique reste très limité.

Contraintes : pentes fortes, faible profondeur, caractère séchant, texture lourde

Localisation : Pontaix, Saint-Andéol, Saint-Julien-en-Quint

³ PPAM : Plantes à Parfums Aromatiques ou Médicinales (exemple : lavande, lavandin, thym, romarin...)

Bassin de vie de Die

Communes :

31 313 ha

Solaure en Diois, Barsac, Chamaloc, Die, Laval-d'Aix, Marignac-en-Diois, Montmaur-en-Diois, Ponet-et-Saint-Auban, Pontaix, Romeyer, Saint-Andéol, Sainte-Croix, Saint-Julien-en-Quint, Vachères-en-Quint

Les sols de colluvions des montagnes calcaires (UCS 15 : UTS 75) : <1%

Très localement, sur les secteurs les moins pentus, ces sols peuvent être cultivés. Ils sont alors profonds et présentent une texture bien plus légère que la plupart des sols du Diois (sable argilo-limoneux). Ils restent néanmoins caillouteux et souvent calcaires. Ils peuvent être implantés en PPAM, cultures fourragères, céréales ou en prairies. Leur potentiel agronomique peut être assez élevé.

Contraintes : pentes fortes, cailloux, réserve en eau

Localisation : Pontaix, Saint-Andéol, Saint-Julien-en-Quint

Bassin de vie du Haut Diois

Communes :

53 570 ha

Barnave, La Bâtie-des-Fonds, Beaumont-en-Diois, Beaurières, Boulc, Charens, Châtillon-en-Diois, Val-Maravel, Glandage, Jonchères, Lesches-en-Diois, Luc-en-Diois, Menglon, Miscon, Montlaur-en-Diois, Poyols, Les Prés, Recoubeau-Jansac, Saint-Roman, Valdrôme

Les différentes Unités Typologiques de Sol (UTS) présentes

Le tableau présente la surface des Unités Cartographiques de Sol (UCS) dominantes et/ou cultivables sur le bassin de vie de Die et propose une estimation du potentiel agronomique des Unités Typologiques de Sol associées (UTS).

Légende : Tf : très faible, f : faible, M : moyen, Ae : assez élevé, TE : très élevé.

UCS	Dénomination UCS	% UCS	Superficie UCS (ha)	UTS	Dénomination agronomique UTS	% dans l'UCS	Superficie UTS (ha)	Potentiel
12	Régosols bruts d'érosion et lithosols sur calcaire argileux	5	2582	29	Sol très superficiel, affleurement rocheux	80	516	Tf
				30	Sol très superficiel, affleurement rocheux	20	2066	Tf
15	Colluviosols carbonatés peu humifères caillouteux pachiques sur éboulis de calcaire dur stabilisé et marnes	14	7283	33	Limon sablo-argileux, profond, caillouteux, calcaire, de colluvions de calcaires durs	100	7283	f à Ae
21	Lithosols, régosols, rendosols humifères et calcosols sur calcaires marneux	10	5203	49	Sol très superficiel, affleurement rocheux	15	780	Tf
				50	Limon argilo-sableux, riche en MOS, peu profond, moyennement caillouteux, calcaire, de calcaires marneux	60	3122	M
				51	Limon argilo-sableux, moyennement profond, moyennement caillouteux, calcaire, de calcaires marneux	25	1301	M
30	Régosols, rendosols et calcosols sur marnes jaunes	8	4201	73	Sol très superficiel, affleurement rocheux	35	1470	Tf
				74	Limon argilo-sableux, superficiel, moyennement caillouteux, calcaire, de marnes jaunes et de calcaires	50	2101	f
				75	Limon argilo-sableux, peu profond, moyennement caillouteux, calcaire, de marnes jaunes	15	630	f à M
31	Lithosols, régosols et calcosols sur calcaires marneux	3	1645	76	Sol très superficiel, affleurement rocheux	35	576	Tf
				77	Sol très superficiel	50	822	Tf
				78	Calcosol, de calcaires marneux	15	247	M

Bassin de vie du Haut Diois

Communes :

53 570 ha

Barnave, La Bâtie-des-Fonds, Beaumont-en-Diois, Beaurières, Boulc, Charens, Châtillon-en-Diois, Val-Maravel, Glandage, Jonchères, Lesches-en-Diois, Luc-en-Diois, Menglon, Miscon, Montlaur-en-Diois, Poyols, Les Prés, Recoubeau-Jansac, Saint-Roman, Valdrôme

UCS	Dénomination UCS	% UCS	Superficie UCS (ha)	UTS	Dénomination agronomique UTS	% dans l'UCS	Superficie UTS (ha)	Potentiel
35	Régosols, rendosols et calcosols sur marnes schisteuses noires	7	3733	82	Sol très superficiel, affleurement rocheux	30	1120	Tf
				83	Argile limoneuse, superficielle, très faiblement caillouteux, calcaire, de marnes noires	50	1866	f
				84	Limon argilo-sableux, moyennement profond, caillouteux, calcaire, de marnes noires	20	747	M
37	Rendosols et calcosols colluviques sur marnes schisteuses noires	2	1008	88	Argile limoneuse, peu profonde, très faiblement caillouteux, calcaire, de marnes noires	70	706	f
				89	Limon argilo-sableux, moyennement profond, moyennement caillouteux, calcaire, de colluvions de marnes noires	30	302	Ae
38	Lithosols et régosols sur talus, brunisols et calcosols sur replats des éboulements rocheux calcaires de masse	1	513	90	Sol très superficiel, affleurement rocheux	30	154	Tf
				91	Sol très superficiel	50	256	Tf
				92	Limon argilo-sableux, moyennement profond, caillouteux, calcaire, issu de colluvions à cailloux calcaires	20	103	f à M
39	Rendosols rubéfiés, fersialsols à réserve calcique des éboulements rocheux calcaires de masse	1	738	93	Limon argilo-sableux, peu profond, caillouteux, calcaire, de glissements et éboulements à blocs calcaires	70	517	M à Ae
				94	Limon argilo-sableux, peu profond, caillouteux, calcique, d'éboulements à blocs calcaires	30	221	M à Ae
40	Calcosols colluvio-fluviques des cônes de déjection et bas de versants	6	3194	95	Limon argilo-sableux, moyennement profond, caillouteux, calcaire, issu d'alluvions et colluvions	100	3194	Ae
44	Calcosols et fersialsols fluviques calcaires des terrasses et cônes de déjection d'alluvions anciennes	2	968	100	Limon sablo-argileux, moyennement profond, caillouteux, calcaire, d'alluvions anciennes et terrasses en montagne	40	387	Ae
				101	Limon sablo-argileux, peu profond, caillouteux, calcaire, de terrasses alluviales	60	581	Ae
46	Fluviosols calcaires d'alluvions récentes	4	2049	103	Limon argilo-sableux, profond, très faiblement caillouteux, calcaire, d'alluvions récentes	100	2049	TE

Bassin de vie du Haut Diois

Communes :

53 570 ha

Barnave, La Bâtie-des-Fonds, Beaumont-en-Diois, Beaurières, Boulc, Charens, Châtillon-en-Diois, Val-Maravel, Glandage, Jonchères, Lesches-en-Diois, Luc-en-Diois, Menglon, Miscon, Montlaur-en-Diois, Poyols, Les Prés, Recoubeau-Jansac, Saint-Roman, Valdrôme

Les caractéristiques agro-pédologiques de toutes les Unités Typologiques de Sol (UTS), présentes dans le Diois, sont détaillées dans un tableau de synthèse spécifique.²

Potentialités agronomiques des sols de la commune

Les zones montagneuses représentent environ 85% du territoire. Le bassin est d'ailleurs nettement délimité à l'ouest par les Montagnes de Montenier, d'Aucelon et de La Pale. Ces zones sont largement occupées par des forêts ou des landes, éventuellement valorisées par pâturages dans les secteurs moins pentus (estives, landes ou bois pâturés).

Les sols de vallées et bas de versants ont une topographie plus favorable (pentes généralement <5%) mais ne représentent que 14% des surfaces.

Le contexte Nord-Ouest de ce bassin de vie (entre saint-Romans et Luc-en-Diois) est très similaire à celui de Die.

SOLS VALORISABLES EN AGRICULTURE :

Environ 7 500 ha du bassin de vie présentent des sols valorisables en agriculture (hors valorisations en estives, landes ou bois pâturés), soit 14% des superficies.

Au niveau géographique, ils sont essentiellement regroupés :

- dans les vallées de la Drôme ou de ses affluents (notamment le Bès, la Barnavette ou la confluence du torrent de Béos...)
- sur les terrasses d'alluvions anciennes et les cônes de déjections associés à ces vallées,
- dans la particularité topographique dite « du Petit et du Grand Lac » à l'amont de Luc-en-Diois, anciens lacs liés à l'éboulement du Claps au XVe siècle, asséché au début du XIXe siècle.
- sur les secteurs peu pentus de marnes schisteuses (colluvions),
- dans des fonds et sur des cônes de déjections de vallées secondaires et petites dépressions (Menglon, Miscon, Lesches-en-Diois, Charens...).



Secteur du « Grand Lac » à l'amont du Claps

² Source : base de données nationale DoneSol - INRAe - GisSol

Bassin de vie du Haut Diois

Communes :

53 570 ha

Barnave, La Bâtie-des-Fonds, Beaumont-en-Diois, Beaurières, Boulc, Charens, Châtillon-en-Diois, Val-Maravel, Glandage, Jonchères, Lesches-en-Diois, Luc-en-Diois, Menglon, Miscon, Montlaur-en-Diois, Poyols, Les Prés, Recoubeau-Jansac, Saint-Roman, Valdrôme

Les sols alluviaux de vallée (UCS 46) : 4%

Ces sols se développent dans la vallée de la Drôme et les fonds de vallées annexes. Ils ont l'avantage d'être peu pentus et possèdent les meilleurs potentiels agronomiques. Ils sont profonds, de texture pas trop lourde ((plutôt limono-sablo-argileux qu'argilo-limoneux)), très calcaires. Leur charge en cailloux est variable (moins de 5% à plus de 30%). Ils sont cultivés essentiellement en grandes cultures en sec et prairies mais aussi en vergers de noyers. Les terrains de la zone des lacs à l'amont du Claps, sont particulièrement fertiles et non caillouteux. Les secteurs avec irrigation permettent de cultiver du maïs, du soja, de l'ail ou des cultures maraîchères.

Contraintes : parfois charge caillouteuse

Localisation : Vallée de la Drôme et ses affluents, zones de confluence, secteur des Lacs, fonds large de vallées secondaires

Les sols des terrasses d'alluvions anciennes (UCS 44) : 2%

Ces sols se sont développés sur les alluvions anciennes de la vallée de la Drôme et de ses principaux affluents, agencés en terrasses. Ces terrasses sont situées sur les bords extérieurs des vallées en hauteur. Les pentes y sont très peu prononcées (1-3%) sauf sur les talus de raccord en terrasses et vallée.

La texture est un peu plus légère (limon sablo-argileux à limon argilo-sableux). Ils sont calcaires ou légèrement acides (pour les sols rubéfiés), assez profonds mais très caillouteux (charge moyenne de 30%). Leur charge caillouteuse augmente avec la profondeur pour atteindre les alluvions anciennes constituées de cailloutis aux éléments calcaires et galets plus siliceux. Les plus anciens ont subi un phénomène de rubéfaction, créant un horizon inférieur rougeâtre et une acidification (sols fersiallitiques : UTS 101).

Ces sols sont très largement cultivés car de potentiel agronomique assez élevé. Ils supportent tout type de culture : grandes cultures, cultures fourragères, vignes, PPAM³ et même un peu de maraîchage (espèces non exigeantes vis-à-vis des cailloux).

Contraintes : charge caillouteuse, caractère séchant en été

Localisation : bordures des larges vallées : vallée de la Drôme entre Saint-Roman et Montlaur, vallée du Bès entre Châtillon-en-Diois et Saint-Roman, un lambeau sur la rive gauche du torrent du Béos.

Les sols de cônes de déjections et d'éboulements sur replats et bas de versants (UCS 38, 39, 40 et 41) : 6 %

Ils présentent un potentiel assez élevé. Ils sont profonds et se développent sur des pentes qui restent acceptables pour la mécanisation mais ils sont, en revanche, assez caillouteux (25%) et séchants. Dans les secteurs en classés en AOC, ces coteaux sont propices à l'implantation de la vigne, s'ils sont bien exposés. Ils accueillent aussi des PPAM, des cultures fourragères ou des prairies voire des noyers ou d'autres vergers (exemple : Lieu-dit les Gallands à Menglon).

Contraintes : charge caillouteuse, pentes, caractère séchant en été

Localisation : bordures de la vallée de la Drôme, vallées secondaires et fonds de vallons

³ PPAM : Plantes à Parfums Aromatiques ou Médicinales (exemple : lavande, lavandin, thym, romarin...)

Bassin de vie du Haut Diois

Communes :

53 570 ha

Barnave, La Bâtie-des-Fonds, Beaumont-en-Diois, Beaurières, Boulc, Charens, Châtillon-en-Diois, Val-Maravel, Glandage, Jonchères, Lesches-en-Diois, Luc-en-Diois, Menglon, Miscon, Montlaur-en-Diois, Poyols, Les Prés, Recoubeau-Jansac, Saint-Roman, Valdrôme

Les sols sur marnes schisteuses en faible pente (UCS 35 et 37 : UTS 84 et 89) : 1%

Ils présentent un potentiel moyen, pouvant être bon localement dès lors que les pentes sont faibles et que la porosité du sol est préservée. En effet, ces sols, très argileux (> 30% d'argile), sont peu perméables. En situation de pente, ils sont très sensibles aux phénomènes d'érosion. Dans les zones AOC, ils accueillent volontiers les vignes ou des PPAM. Ils peuvent aussi être sujets à des engorgements hivernaux temporaires importants en secteurs peu pentus. Ils sont alors plutôt adaptés aux grandes cultures (céréales notamment), aux cultures fourragères ou aux prairies. Des noyers peuvent aussi être installés sur les pentes faibles stabilisées et drainantes (colluvionnement). Ces sols sont difficiles à travailler et très sensibles à la compaction. Une perte de porosité réduit fortement leur potentiel agronomique.

Contraintes : pentes, érosion, engorgement hivernal, réserve utile limitée, texture lourde et compaction

Localisation : Marnes schisteuses peu pentues avec colluvionnement en bas de pente
Bas de pente sur la rive gauche de la vallée de la Drôme, Boulc (La Combe), Lesches-en-Diois, Menglon (entre les Bialats et les Gallands), localement sur Glandage et Val-Maravel.

Les sols des moyennes montagnes calcaires sur marnes jaunes (UCS 30 et 31 : UTS 75 et 78) : <1%

Sur les parties les moins pentues, ces sols, alors moyennement profonds, peuvent être implantés en prairies, très rarement en vigne dans les secteurs AOC. Leur potentiel agronomique reste très limité.

Contraintes : pentes fortes, faible profondeur, caractère séchant, texture lourde

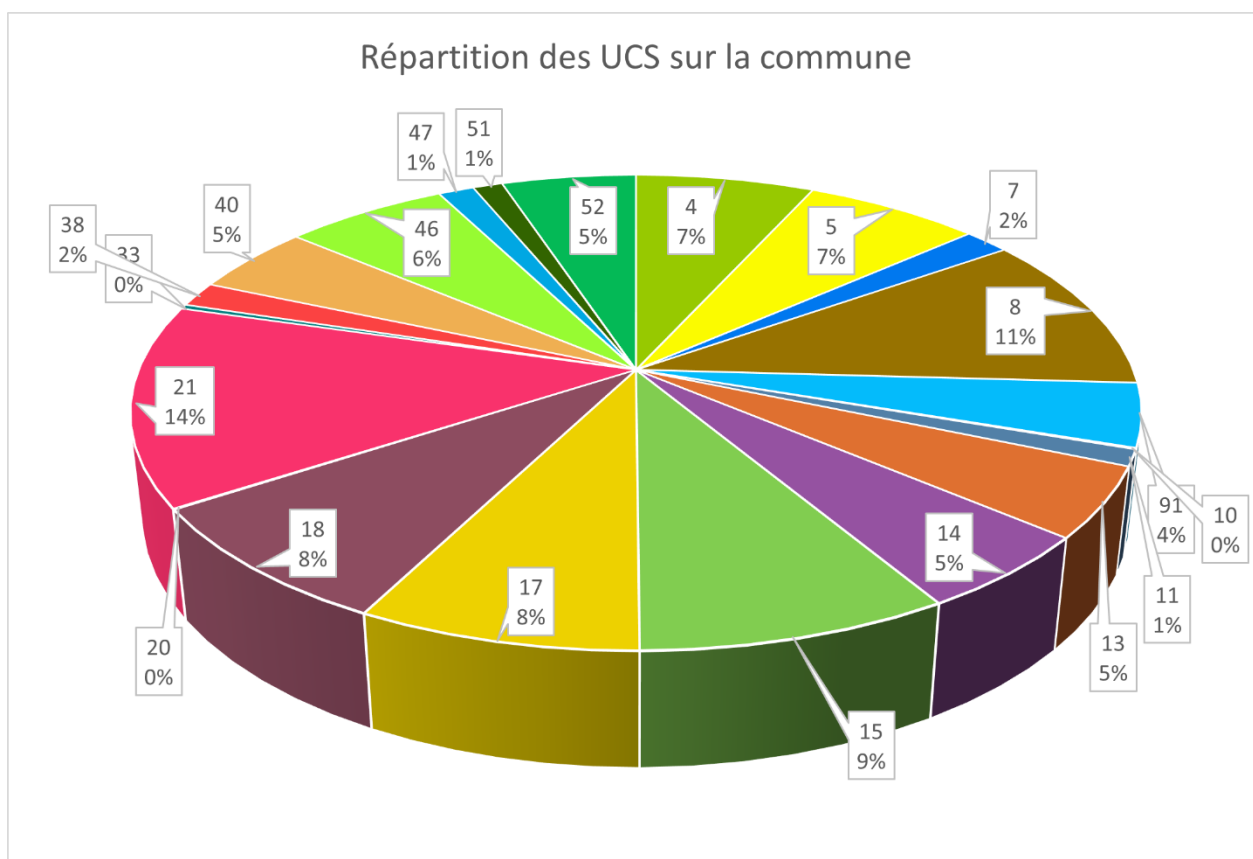
Localisation : secteurs principaux localement cultivés : Lesches-en-Diois, Valdrôme, Beaumont-en-Diois

Bassin de vie de la haute vallée du Buech- Lus-La-Croix-Haute

Communes : Lus-la-Croix-Haute	8 793 ha
---	-----------------

Unités cartographiques de sol (UCS)¹

NB : L'étiquette de l'UTS affiche 0%, UTS est présente sur la commune à moins de 0,5%



Typologie des sols du bassin de vie

Sols de haute montagnes calcaires	Sols de moyennes montagnes calcaires	Sols de vallées et bas de versants	Sols de dépression
80 %	<1 %	14 %	6 %
	sur substrat marno-schisteux		
	<1 %		

¹ Sources : Carte des sols de la Drôme - Programme Inventaire, Gestion et Conservation des Sols (IGCS) du Ministère de l'Agriculture Sol Info Rhône-Alpes - Sol Info Rhône-Alpes (Chambres d'agriculture Rhône-Alpes) - 2001-2004

Bassin de vie de la haute vallée du Buech- Lus-La-Croix-Haute

Communes :	8 793 ha
Lus-la-Croix-Haute	

Les différentes Unités Typologiques de Sol (UTS) présentes

Le tableau présente la surface des Unités Cartographiques de Sol (UCS) dominantes et/ou cultivables sur le bassin de vie de Die et propose une estimation du potentiel agronomique des Unités Typologiques de Sol associées (UTS).

Légende : Tf : très faible, f : faible, M : moyen, Ae : assez élevé, TE : très élevé.

UCS	Dénomination UCS	% UCS	Superficie UCS (ha)	UTS	Dénomination agronomique UTS	% dans l'UCS	Superficie UTS (ha)	Potentiel
4	Rendosols humifères, lithosols et calcisols sur calcaire dur	7	597	8	Sol très superficiel, affleurement rocheux	70	417.90	Tf
				9	Limon sablo-argileux, riche en MOS, peu profond, caillouteux, calcaire, de calcaire dur	20	119.40	Tf
				10	Limon sablo-argileux, moyennement profond, très caillouteux, calcaire, de calcaire dur	10	59.70	f
5	Sols lithocalciques humifères sur calcaires gréseux lités	7	589	11	Sol superficiel	100	589	Tf
8	Régosols, lithosols, rendosols et calcosols humifères plus ou moins érodés sur calcaires marneux et marnes	11	937	18	Sol très superficiel, affleurement rocheux	60	562.20	Tf
				19	Limon argilo-sableux, riche en MOS, peu profond, moyennement caillouteux, calcaire, de calcaires marneux	30	281.10	f
				20	Limon argilo-sableux, moyennement profond, moyennement caillouteux, calcaire, de calcaires marneux et marnes	10	93.70	M
13	Pierrosols et organosols sur calcaires durs	5	421	31	Limon sablo-argileux, moyennement profond, très caillouteux, calcaire, de calcaires durs	100	421	Tf
14	Colluviosols caillouteux, pachiques, humiques sur éboulis de calcaire dur stabilisé	5	459	32	Limon sablo-argileux, riche en MOS, profond, caillouteux, neutre, de colluvions de calcaires durs	100	459	f
15	Colluviosols carbonatés peu humifères caillouteux pachiques sur éboulis de calcaire dur stabilisé et marnes	9	748	33	Limon sablo-argileux, profond, caillouteux, calcaire, de colluvions de calcaires durs	100	478	f à Ae

Bassin de vie de la haute vallée du Buech- Lus-La-Croix-Haute

Communes :	8 793 ha
Lus-la-Croix-Haute	

UCS	Dénomination UCS	% UCS	Superficie UCS (ha)	UTS	Dénomination agronomique UTS	% dans l'UCS	Superficie UTS (ha)	Potentiel
17	Lithosols, rendosols, rankosols et calcisols-calcosols sur calcaires, grès et marnes	8	676	36	Sol très superficiel, affleurement rocheux	20	135.20	Tf
				37	Sol superficiel	60	405.60	Tf
				38	Sol très superficiel	10	67.60	Tf
				39	Limon sablo-argileux, moyennement profond, moyennement caillouteux, calcique, de calcaires et marnes	10	67.60	M
18	Lithosols, rankosols, brunisols humifères faiblement luviqes sur calcaires et grès	8	719	40	Sol très superficiel, affleurement rocheux	10	71.90	Tf
				41	Sol très superficiel	30	215.70	Tf
				42	Limon sablo-argileux, riche en MOS, moyennement profond, moyennement caillouteux, acide, de calcaires et grès	60	431.40	M
21	Lithosols, régosols, rendosols humifères et calcosols sur calcaires marneux	14	1203	49	Sol très superficiel, affleurement rocheux	15	180.45	Tf
				50	Limon argilo-sableux, riche en MOS, peu profond, moyennement caillouteux, calcaire, de calcaires marneux	60	721.80	Tf
				51	Limon argilo-sableux, moyennement profond, moyennement caillouteux, calcaire, de calcaires marneux	25	300.75	M
38	Lithosols et régosols sur talus, brunisols et calcosols sur replats des éboulements rocheux calcaires de masse	2	149	90	Sol très superficiel, affleurement rocheux	30	44.70	Tf
				91	Sol très superficiel	50	74.50	Tf
				92	Limon argilo-sableux, moyennement profond, caillouteux, calcaire, issu de colluvions à cailloux calcaires	20	29.80	f à M
40	Calcosols colluvio-fluviqes des cônes de déjection et bas de versants	5	411	95	Limon argilo-sableux, moyennement profond, caillouteux, calcaire, issu d'alluvions et colluvions	100	411	Ae
46	Fluviosols calcaires d'alluvions récentes	6	548	103	Limon argilo-sableux, profond, très faiblement caillouteux, calcaire, d'alluvions récentes	100	548	TE
51	Régosols et rendosols sur molasse et conglomérat oligocène	1	99	112	Sol superficiel, affleurement rocheux	40	39.60	Tf
				113	Sable limoneux, superficiel, moyennement caillouteux, calcique, de molasse	60	59.40	f à Ae
52	Calcosols rédoxiques sur molasse	5	449	114	Limon argilo-sableux, moyennement profond, non caillouteux, calcaire, hydromorphe, de molasse	100	449	M à Ae

Bassin de vie de la haute vallée du Buech- Lus-La-Croix-Haute

Communes :

Lus-la-Croix-Haute

8 793 ha

Les caractéristiques agro-pédologiques de toutes les Unités Typologiques de Sol (UTS), présentes dans le Diois, sont détaillées dans un tableau de synthèse spécifique.²

Potentialités agronomiques des sols de la commune

Lus-la-Croix-Haute est caractérisé par un contexte géologique spécifique, lié à son synclinal qui permet l'affleurement de formations oligocènes continentales, dans une large dépression. Ces formations sont composées de marnes, molasses rouges, calcaires lacustres et conglomérats. En dehors de cette dépression et des quelques vallées alluviales, les zones de montagne sont fortement dominantes et représentent 80% du territoire de la commune. Il s'agit essentiellement de calcaires massifs ou lités à pentes fortes, occupées par de la forêt ou des landes, parfois pâturées pour les secteurs les moins pentus.

SOLS VALORISABLES EN AGRICULTURE :

Les sols propices à l'agriculture sont donc surtout présents dans la zone dépressionnaire du synclinal et les vallées alluviales associées (vallée du Buech et sa confluence avec le Lunel) là où les pentes sont plus faibles. Ils représentent environ 1 500 ha du soit 17% des superficies de la commune.

Les cultures pratiquées sont fortement conditionnées par l'orientation d'élevage, très présent dans ce territoire. Il s'agit essentiellement de céréales, de fourrages et de prairies pour l'alimentation des troupeaux.

Les sols alluviaux et colluviaux de vallée (UCS 46) : 6%

Ces sols se développent dans la vallée du Buech (Les Corréardes et le vallon de la Jarjatte) et sa confluence avec les ruisseaux de Lunel et de Merdari. Ils ont l'avantage d'être peu pentus et souvent bien drainés. Ils sont profonds, calcaires, de texture variable (limono-sablo-argileuse à limono-argileuse). Leur charge en cailloux est faible mais variable. Ils possèdent les meilleurs potentiels agronomiques. Ils sont cultivés essentiellement en grandes cultures, cultures fourragères et prairies mais peuvent accueillir tout type de cultures.

Contraintes : parfois charge caillouteuse ou hydromorphie localisée

Localisation : vallées alluviales et colluvions peu caillouteuses

Les sols des cônes de déjections et bas de versants (UCS 38, 39 et 40) : 5%

Ils présentent un potentiel assez élevé. Ils sont souvent profonds et se développent sur des pentes qui restent acceptables pour la mécanisation mais ils sont, en revanche, assez caillouteux (25%). Leur texture est variable, fonction des matériaux déplacés (d'assez grossière à plus lourde selon que l'on se situe sur matériaux molassiques, calcaires ou marneux). Ils accueillent cultures céréalières ou fourragères et prairies.

Contraintes : charge caillouteuse, pentes

Localisation : bordures de vallée et bas de pentes

² Source : base de données nationale DoneSol - INRAe - GisSol

Bassin de vie de la haute vallée du Buech- Lus-La-Croix-Haute

Communes :

Lus-la-Croix-Haute

8 793 ha

Les sols sur molasse et conglomérats oligocène (UCS 51 et 52) : 6%

Ces sols se développent sur des parties très peu pentues, sur les affleurements de molasses et conglomérats au sein du synclinal. Leur potentiel agronomique est très variable, il peut être très bon pour les sols les plus profonds et sans hydromorphie marquée à très limités lorsque la profondeur est faible.

Contraintes : faible profondeur, hydromorphie, charge caillouteuse, acidité

Localisation : Entre le Mas du Bourget au Nord et Lus-la-Croix-Haute

Limites de la carte pédologique du Référentiel Régional Pédologique (RRP)

Le contexte géologique particulier de cette commune et les phénomènes de colluvionnement nombreux sur le secteur rendent la localisation des unités pédologiques sur la carte au 1/250 000^e très imprécise et peu exploitable.

Pour la localisation des potentialités agricoles, une autre source d'information est possible : la carte départementale des terres agricoles de Mens, au 1/50 000^e, éditée par la Direction de l'Aménagement du ministère de l'Agriculture en 1984 (Cf. extrait de carte ci-après).

Elle distingue les sols selon leur potentialités agricoles mais reste peu précise sur les caractéristiques descriptives de ceux-ci. Plusieurs classes ont été définies :

A et B : sols alluviaux et colluviaux, bien drainés, peu à non caillouteux, profonds – texture variable (UCS46)

C1 : sols profonds mais assez caillouteux, de texture grossière en surface, sur cailloutis (UCS40)

C2 : sols très profonds, sableux, acides, sur sables, en pente faible (UCS51-UCS52 variantes acides)

D1 : sols très profonds, calcaires, hydromorphes et argileux de basse terrasse (UCS52 sur terrasse)

D2 : Sols caillouteux sur pentes faibles (UCS40)

E : sols très caillouteux sur pentes moyennes (UCS38)

F : sols très superficiels avec affleurements rocheux non cultivables (UCS des zones de montagne)

Bassin de vie de la haute vallée du Buech- Lus-La-Croix-Haute

Communes : Lus-la-Croix-Haute	8 793 ha
---	-----------------

Extrait de la carte départementale des terres agricoles de Mens, au 1/50 000^e



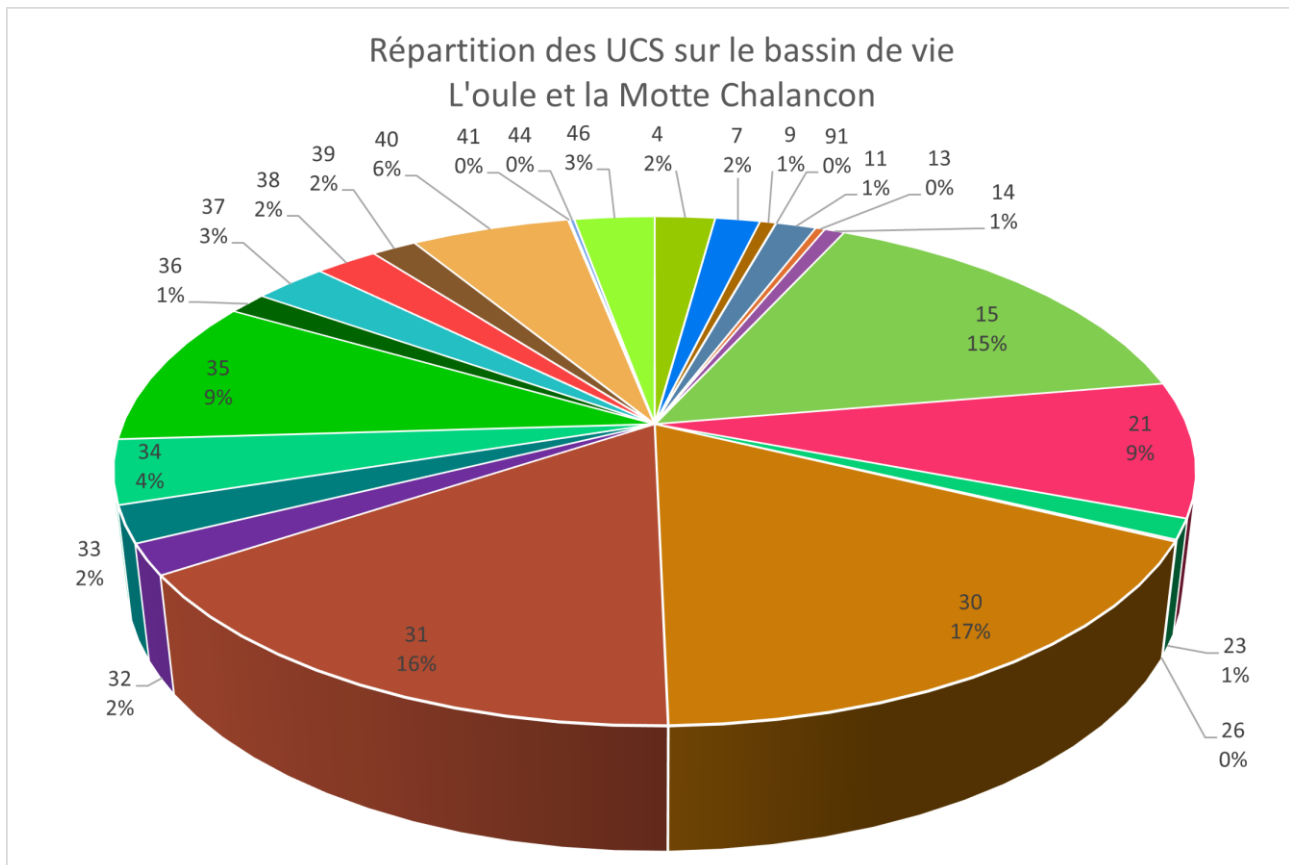
CLASSES	BASSIN DE LUS LA CROIX HAUTE (26) ET SUD DU TRIEVES (38)
ET	Climat continental alpin Agrosystème unique (polyculture, élevage) Productivité donc classement dépendant essentiellement des sols et des aménagements fonciers.
I TRES HAUTE	Terres de cultures spécialisées ou terres à cultures fourragères ou annuelles sur sols aux bonnes aptitudes (A-B) le plus souvent en secteurs remembrés.
II HAUTE	Terres à céréales et fourrages à hauts rendements sur ... Sols de bonnes potentialités (B) ou Terres remembrées sur sols avec quelques contraintes : cailloux (C) Excès d'eau (D).
III BONNE	Terres à céréales et fourrages à rendements moyens sur... Sols d'aptitudes moyennes (C-D) ou, Terres remembrées ou irriguées avec sols d'aptitudes moyennes ou faibles (D à E).
IV MOYENNE	Terres à fourrages et céréales à rendements moyens sur ... Sols aux potentialités limitées (D) ou à risques de glissements (D,G) ou, Terres remembrées ou irriguées sur sols de faibles potentialités (E).
V MÉDIocre	Terres à cultures annuelles et fourrages sur ... Sols des Serres et des piedmonts aux potentialités limitées (D-E) ou Terres remembrées sur sols aux très faibles potentialités (F) sauf sols très érodés.
VI FAIBLE	Terres de parcours ou de friches et de vignes reliques sur... Sols très superficiels ou en très forte pente aux potentialités réduites malgré l'exposition favorable.

Bassin de vie de l'Oule autour de La Motte Chalancon

Communes :	13 887 ha
Arnayon, Bellegarde-en-Diois, Chalancon, Establet, La Motte-Chalancon, Rottier, Saint-Dizier-en-Diois	

Unités cartographiques de sol (UCS)¹

NB : L'étiquette de l'UTS affiche 0%, UTS est présente sur la commune à moins de 0,5%



Typologie des sols du bassin de vie

Hautes montagnes	Moyennes montagnes		Vallées et bas de versants	Dépression
31%	57%		13%	0%
	dont marnes schisteuses	20%		
88 %				

¹ Sources : Carte des sols de la Drôme - Programme Inventaire, Gestion et Conservation des Sols (IGCS) du Ministère de l'Agriculture Sol Info Rhône-Alpes - Sol Info Rhône-Alpes (Chambres d'agriculture Rhône-Alpes) - 2001-2004

Bassin de vie de l'Oule autour de La Motte Chalancon

Communes :	13 887 ha
Arnayon, Bellegarde-en-Diois, Chalancon, Establet, La Motte-Chalancon, Rottier, Saint-Dizier-en-Diois	

Les différentes Unités Typologiques de Sol (UTS) présentes

Le tableau présente la surface des Unités Cartographiques de Sol (UCS) dominantes et/ou cultivables sur le bassin de vie de Die et propose une estimation du potentiel agronomique des Unités Typologiques de Sol associées (UTS).

Légende : Tf : très faible, f : faible, M : moyen, Ae : assez élevé, TE : très élevé.

UCS	Dénomination UCS	% UCS	Superficie UCS (ha)	UTS	Dénomination agronomique UTS	% dans l'UCS	Superficie UTS (ha)	Potentiel
15	Colluviosols carbonatés peu humifères caillouteux pachiques sur éboulis de calcaire dur stabilisé et marnes	15	2148	33	Limon sablo-argileux, profond, caillouteux, calcaire, de colluvions de calcaires durs	100	2148	f à Ae
21	Lithosols, régosols, rendosols humifères et calcosols sur calcaires marneux	9	1188	49	Sol très superficiel, affleurement rocheux	15	178	Tf
				50	Limon argilo-sableux, riche en MOS, peu profond, moyennement caillouteux, calcaire, de calcaires marneux	60	594	Tf
				51	Limon argilo-sableux, moyennement profond, moyennement caillouteux, calcaire, de calcaires marneux	25	416	M
30	Régosols, rendosols et calcosols sur marnes jaunes	17	2421	73	Sol très superficiel, affleurement rocheux	35	847	Tf
				74	Limon argilo-sableux, superficiel, moyennement caillouteux, calcaire, de marnes jaunes et de calcaires	50	1211	f
				75	Limon argilo-sableux, peu profond, moyennement caillouteux, calcaire, de marnes jaunes	15	363	f à M
31	Lithosols, régosols et calcosols sur calcaires marneux	16	2224	76	Sol très superficiel, affleurement rocheux	35	778	Tf
				77	Sol très superficiel	50	1112	Tf
				78	Calcosol, de calcaires marneux	15	334	M

Bassin de vie de l'Oule autour de La Motte Chalancon

Communes : **13 887 ha**
Arnayon, Bellegarde-en-Diois, Chalancon, Establet, La Motte-Chalancon, Rottier, Saint-Dizier-en-Diois

UCS	Dénomination UCS	% UCS	Superficie UCS (ha)	UTS	Dénomination agronomique UTS	% dans l'UCS	Superficie UTS (ha)	Potentiel
35	Régosols, rendosols et calcosols sur marnes schisteuses noires	9	1297	82	Sol très superficiel, affleurement rocheux	30	389	Tf
				83	Argile limoneuse, superficielle, très faiblement caillouteux, calcaire, de marnes noires	50	649	f
				84	Limon argilo-sableux, moyennement profond, caillouteux, calcaire, de marnes noires	20	259	M
37	Rendosols et calcosols colluviques sur marnes schisteuses noires	3	365	88	Argile limoneuse, peu profonde, très faiblement caillouteux, calcaire, de marnes noires	70	255	f
				89	Limon argilo-sableux, moyennement profond, moyennement caillouteux, calcaire, de colluvions de marnes noires	30	110	Ae
38	Lithosols et régosols sur talus, brunisols et calcosols sur replats des éboulements rocheux calcaires de masse	2	311	90	Sol très superficiel, affleurement rocheux	30	93	Tf
				91	Sol très superficiel	50	156	Tf
				92	Limon argilo-sableux, moyennement profond, caillouteux, calcaire, issu de colluvions à cailloux calcaires	20	62	M à Ae
39	Rendosols rubéfiés, fersialsols à réserve calcique des éboulements rocheux calcaires de masse	2	223	93	Limon argilo-sableux, peu profond, caillouteux, calcaire, de glissements et éboulements à blocs calcaires	70	156	M à Ae
				94	Limon argilo-sableux, peu profond, caillouteux, calcique, d'éboulements à blocs calcaires	30	67	M à Ae
40	Calcosols colluvio-fluviques des cônes de déjection et bas de versants	6	787	95	Limon argilo-sableux, moyennement profond, caillouteux, calcaire, issu d'alluvions et colluvions	100	787	Ae
44	Calcosols et fersialsols fluviatiques calcaires des terrasses et cônes de déjection d'alluvions anciennes	<0,5	23	100	Limon sablo-argileux, moyennement profond, caillouteux, calcaire, d'alluvions anciennes et terrasses en montagne	40	9	Ae
				101	Limon sablo-argileux, peu profond, caillouteux, calcaire, de terrasses alluviales	60	14	Ae
46	Fluviosols calcaires d'alluvions récentes	3	397	103	Limon argilo-sableux, profond, très faiblement caillouteux, calcaire, d'alluvions récentes	100	397	TE

Bassin de vie de l'Oule autour de La Motte Chalancon

Communes :

13 887 ha

Arnayon, Bellegarde-en-Diois, Chalancon, Establet, La Motte-Chalancon, Rottier, Saint-Dizier-en-Diois

Les caractéristiques agro-pédologiques de toutes les Unités Typologiques de Sol (UTS), présentes dans le Diois, sont détaillées dans un tableau de synthèse spécifique.²

Potentialités agronomiques des sols de la commune

Le bassin de vie est fortement montagneux. Les zones de montagne représentent 88% du territoire. Cependant, il s'agit de moyennes montagnes aux reliefs souvent moins pentus que dans les zones de haute montagne. Les secteurs les moins pentus de ces zones de montagne sont souvent valorisés par pâturage (estives, landes ou bois pâturés). Cependant, certains secteurs peuvent parfois être cultivables, au niveau de replats ou plateaux.

Deux vallées traversent le bassin de vie :

- Au Sud, la vallée de l'Oule et son affluent, le ruisseau d'Aiguebelle (La Motte Chalancon et Rottier),
- Au Nord-Est, les ruisseaux de Malapez et d'Establet (Bellegarde-en-Diois et Establet).

SOLS VALORISABLES EN AGRICULTURE :

Environ 2 400 ha du bassin de vie présentent des sols valorisables en agriculture (hors valorisations en estives, landes ou bois pâturés), soit 17% des superficies.

Au niveau géographique, ils sont regroupés sur les secteurs les moins pentus et les zones d'élargissement des vallées :

- Autour de La Motte Chalancon et jusqu'à Rottier (vallées d'Aiguebelle et de l'Oule),
- Dans la vallée de l'Establet, à l'Est du village,
- Dans le secteur de La Chau, sur la commune de la Motte-Chalancon,
- Ou encore au lieu-dit « La Plaine », à l'Est de Saint-Dizier-en-Diois.

Les cultures pratiquées sont conditionnées par une orientation qui reste essentiellement d'élevage (céréales, culture fourragères et prairies servant pour l'alimentation des troupeaux). Cependant des cultures à plus fortes valeurs ajoutées sont aussi présentes comme des PPAM³, des vergers (surtout de noyers) ou la culture d'épeautre. Le maraîchage est très localement présent avec quelques petites parcelles (Lieu-dit Roustans au Nord Est de Chalancon ou dans la vallée d'Aiguebelle, par exemple).

² Source : base de données nationale DoneSol - INRAe - GisSol

³ PPAM : Plantes à Parfums Aromatiques ou Médicinales (exemple : lavande, lavandin, thym, romarin...)

Bassin de vie de l'Oule autour de La Motte Chalancon

Communes :

13 887 ha

Arnayon, Bellegarde-en-Diois, Chalancon, Establet, La Motte-Chalancon, Rottier, Saint-Dizier-en-Diois

Les sols alluviaux de vallée (UCS 46) : 3%

Ces sols se développent dans les alluvions récentes. Ils sont cultivés dans les zones d'élargissement des vallées. Ces sols sont profonds, de texture pas trop lourde (plutôt limono-sablo-argileux qu'argilo-limoneux), très calcaires. Leur charge en cailloux est variable (moins de 5% à plus de 30%).

Ils sont cultivés essentiellement en cultures fourragères, prairies, mais aussi en vergers de noyers et grandes cultures en sec. Très localement, ils accueillent de petites parcelles maraîchères.

Contraintes : parfois charge caillouteuse, localement hydromorphie

Localisation : Vallées de l'Aigubelle, de l'Oule, des ruisseaux de Malapez, de l'Oche et d'Establet.

Les sols des terrasses d'alluvions anciennes (UCS 44) : <1%

Ces sols se sont développés sur les alluvions anciennes de la vallée de la Drôme et de ses principaux affluents, agencés en terrasses. Les pentes y sont peu prononcées.

La texture est un peu plus légère (limon sablo-argileux à limon argilo-sableux). Ils sont calcaires ou légèrement acides (pour les sols rubéfiés), assez profonds mais très caillouteux (charge moyenne de 30%). Leur charge caillouteuse augmente avec la profondeur pour atteindre les alluvions anciennes constituées de cailloutis aux éléments calcaires et galets plus siliceux. Les plus anciens ont subi un phénomène de rubéfaction, créant un horizon inférieur rougeâtre et une acidification (sols fersiallitiques : UTS 101).

Ces sols sont cultivés car de potentiel agronomique assez élevé. Céréales, cultures fourragères et prairies dominant sur le secteur.

Contraintes : charge caillouteuse, caractère séchant en été

Localisation : Saint Ariès sur la commune de La Motte-Chalancon

Les sols de cônes de déjections et d'éboulements sur replats et bas de versants (UCS 38 : UTS92, UCS 39, 40 et 41 pour partie) : 7 %

Ce sont les sols cultivables bien représentés sur ce bassin de vie. Ils disposent d'un potentiel assez élevé. Ils sont profonds et se développent sur des pentes qui restent acceptables pour la mécanisation. Ils sont, en revanche, assez caillouteux (25%) et séchants. Ces coteaux sont propices aux PPAM⁴, aux cultures fourragères (luzerne, sainfoin), aux prairies et aux céréales.

Contraintes : charge caillouteuse, pentes, caractère séchant en été

Localisation : bordures de vallée, vallées secondaires et fonds de vallons sur l'ensemble du bassin de vie.

⁴ PPAM : Plantes à Parfums Aromatiques ou Médicinales (exemple : lavande, lavandin, thym, romarin...)

Bassin de vie de l'Oule autour de La Motte Chalancon

Communes :

13 887 ha

Arnayon, Bellegarde-en-Diois, Chalancon, Establet, La Motte-Chalancon, Rottier, Saint-Dizier-en-Diois

Les sols sur marnes schisteuses en faible pente (UCS 35 et 37 : UTS 84 et 89) : 3%

Commune de Brette essentiellement

Ces sols sur marnes sont également bien représentés sur le bassin de vie. Ils présentent un potentiel moyen, pouvant être bon localement dès lors que les pentes sont faibles et que la porosité du sol est préservée. En effet, très argileux (> 30% d'argile), ils sont peu perméables.

En situation de pente, ils sont très sensibles aux phénomènes d'érosion. Ils peuvent aussi être sujets à des engorgements hivernaux temporaires importants. Ils sont donc plutôt adaptés aux grandes cultures (céréales notamment), aux cultures fourragères ou aux prairies. Des PPAM ou des noyers peuvent aussi être installés sur les pentes faibles stabilisées et drainantes (colluvionnement). Ils sont difficiles à travailler et très sensibles à la compaction. Une perte de porosité réduit fortement leur potentiel agronomique sur le long terme.

Contraintes : pentes, érosion, engorgement hivernal, réserve utile limitée, texture lourde et compaction

Localisation : Marnes schisteuses peu pentues avec colluvionnement

La Motte-Chalancon, Rottier, Est de Saint-Dizier-en-Diois, ...

Les sols des moyennes montagnes calcaires sur marnes jaunes et calcaires marneux (UCS 30 et 31 : UTS 75 et 78) : 1%

Sur les parties les moins pentues, ces sols, alors plus profonds, peuvent très localement être implantés en PPAM ou en prairies. Leur potentiel agronomique reste très limité. Ils sont généralement calcaires. Leur texture est limono-argileuse à argilo-limoneux mais les argiles sont toujours autour de 30%. La charge en cailloux est variable. Elle est surtout forte en profondeur. Leur réserve en eau, limitée par le manque de profondeur, est un facteur limitant important.

Contraintes : pentes, faible profondeur, caractère séchant, texture lourde

Localisation : Arnayon, Bellegarde-en-Diois

Les sols de colluvions des montagnes calcaires (UCS 15 : UTS 75) : 3 %

Ces sols sont bien présents sur le bassin de vie. Sur les secteurs les moins pentus, ils sont souvent cultivés. Ils sont alors profonds et présentent une texture bien plus légère que la plupart des sols du Diois (sable argilo-limoneux). Ils restent caillouteux et très calcaires. Ils peuvent être implantés en PPAM, cultures fourragères, céréales ou en prairies. Ils supportent parfois de petites parcelles de cultures maraîchères. Leur potentiel agronomique peut être assez élevé.

Contraintes : pentes fortes, cailloux, réserve en eau

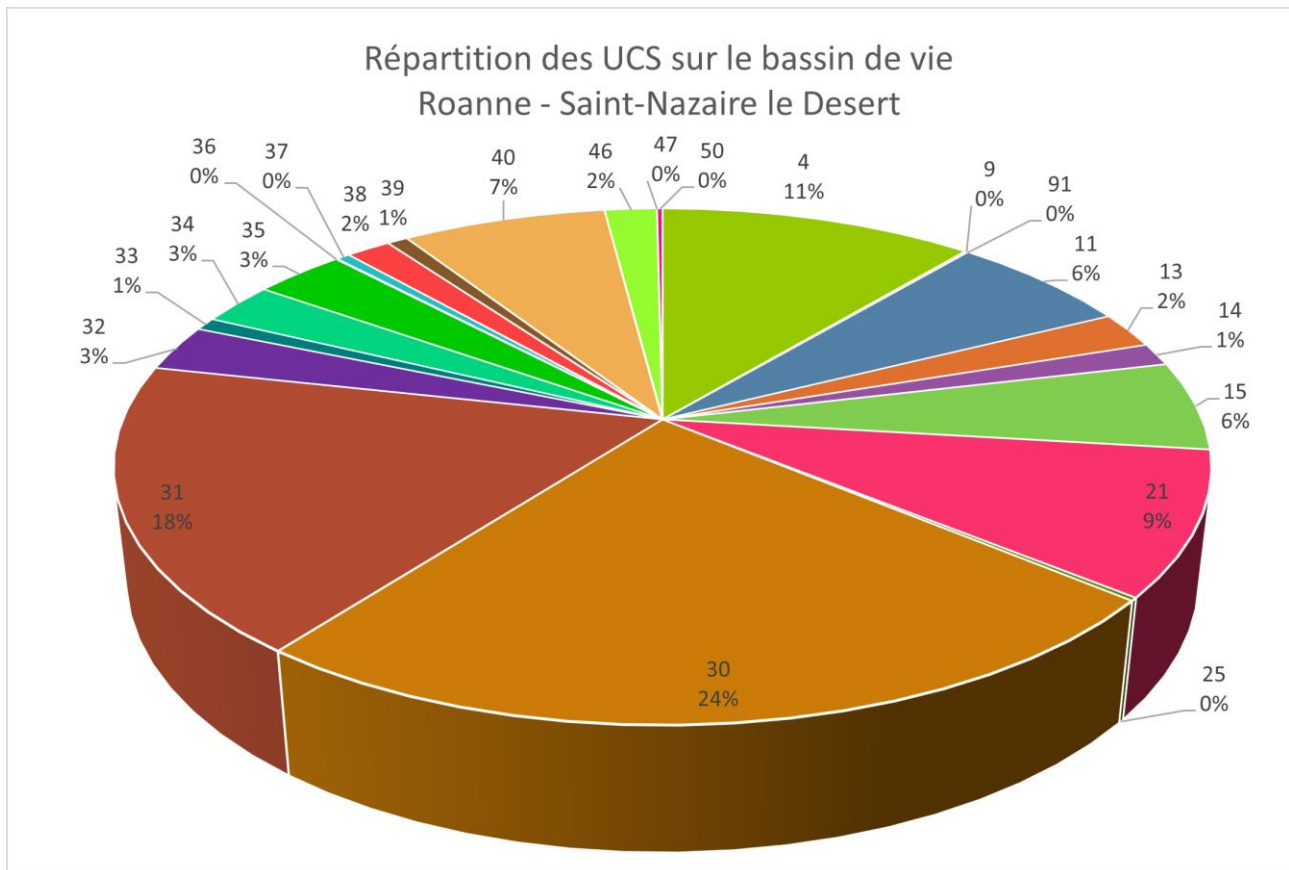
Localisation : Chalancon, La Motte-Chalancon, Rottier

Bassin de vie de la Roanne autour de St Nazaire le Désert

Communes :	14 908 ha
Aucelon, Brette, Gumiane, Pennes-le-Sec, Pradelle, Rochefourchat, Saint-Nazaire-le-Désert, Volvent	

Unités cartographiques de sol (UCS)¹

NB : L'étiquette de l'UTS affiche 0%, UTS est présente sur la commune à moins de 0,5%



Typologie des sols du bassin de vie

Hautes montagnes	Moyennes montagnes		Vallées et bas de versants	Dépression
36%	53%		11%	<1%
	dont marnes schisteuses	7%		
89 %				

¹ Sources : Carte des sols de la Drôme - Programme Inventaire, Gestion et Conservation des Sols (IGCS) du Ministère de l'Agriculture Sol Info Rhône-Alpes - Sol Info Rhône-Alpes (Chambres d'agriculture Rhône-Alpes) - 2001-2004

Bassin de vie de la Roanne autour de St Nazaire le Désert

Communes :	14 908 ha
Aucelon, Brette, Gumiane, Pennes-le-Sec, Pradelle, Rochefourchat, Saint-Nazaire-le-Désert, Volvent	

Les différentes Unités Typologiques de Sol (UTS) présentes

Le tableau présente la surface des Unités Cartographiques de Sol (UCS) dominantes et/ou cultivables sur le bassin de vie de Die et propose une estimation du potentiel agronomique des Unités Typologiques de Sol associées (UTS).

Légende : Tf : très faible, f : faible, M : moyen, Ae : assez élevé, TE : très élevé.

UCS	Dénomination UCS	% UCS	Superficie UCS (ha)	UTS	Dénomination agronomique UTS	% dans l'UCS	Superficie UTS (ha)	Potentiel
4	Rendosols humifères, lithosols et calcisols sur calcaire dur	11	1647	8	Sol très superficiel, affleurement rocheux	70	1153	Tf
				9	Limon sablo-argileux, riche en MOS, peu profond, caillouteux, calcaire, de calcaire dur	20	329	Tf
				10	Limon sablo-argileux, moyennement profond, très caillouteux, calcaire, de calcaire dur	10	165	f
11	Lithosols, rendosols et calcosols humifères sur calcaires	6,5	964	26	Sol très superficiel, affleurement rocheux	30	289	Tf
				27	Limon argilo-sableux, riche en MOS, peu profond, moyennement caillouteux, calcaire, de calcaires	50	482	Tf
				28	Limon argilo-sableux, moyennement profond, moyennement caillouteux, calcaire, de calcaires	20	193	f à M
15	Colluviosols carbonatés peu humifères caillouteux pachiques sur éboulis de calcaire dur stabilisé et marnes	5,5	834	33	Limon sablo-argileux, profond, caillouteux, calcaire, de colluvions de calcaires durs	100	894	f à Ae
21	Lithosols, régosols, rendosols humifères et calcosols sur calcaires marneux	9	1343	49	Sol très superficiel, affleurement rocheux	15	201	Tf
				50	Limon argilo-sableux, riche en MOS, peu profond, moyennement caillouteux, calcaire, de calcaires marneux	60	806	Tf
				51	Limon argilo-sableux, moyennement profond, moyennement caillouteux, calcaire, de calcaires marneux	25	336	M

Bassin de vie de la Roanne autour de St Nazaire le Désert

Communes : **14 908 ha**
Aucelon, Brette, Gumiane, Pennes-le-Sec, Pradelle, Rochefourchat, Saint-Nazaire-le-Désert, Volvent

UCS	Dénomination UCS	% UCS	Superficie UCS (ha)	UTS	Dénomination agronomique UTS	% dans l'UCS	Superficie UTS (ha)	Potentiel
30	Régosols, rendosols et calcosols sur marnes jaunes	24	3630	73	Sol très superficiel, affleurement rocheux	35	1270	Tf
				74	Limon argilo-sableux, superficiel, moyennement caillouteux, calcaire, de marnes jaunes et de calcaires	50	1815	f
				75	Limon argilo-sableux, peu profond, moyennement caillouteux, calcaire, de marnes jaunes	15	545	f à M
31	Lithosols, régosols et calcosols sur calcaires marneux	18	2689	76	Sol très superficiel, affleurement rocheux	35	942	Tf
				77	Sol très superficiel	50	1344	Tf
				78	Calcosol, de calcaires marneux	15	403	M
35	Régosols, rendosols et calcosols sur marnes schisteuses noires	3	476	82	Sol très superficiel, affleurement rocheux	30	143	Tf
				83	Argile limoneuse, superficielle, très faiblement caillouteux, calcaire, de marnes noires	50	238	f
				84	Limon argilo-sableux, moyennement profond, caillouteux, calcaire, de marnes noires	20	95	M
37	Rendosols et calcosols colluviques sur marnes schisteuses noires	<0.5	71	88	Argile limoneuse, peu profonde, très faiblement caillouteux, calcaire, de marnes noires	70	50	f
				89	Limon argilo-sableux, moyennement profond, moyennement caillouteux, calcaire, de colluvions de marnes noires	30	21	Ae
38	Lithosols et régosols sur talus, brunisols et calcosols sur replats des éboulements rocheux calcaires de masse	2	234	90	Sol très superficiel, affleurement rocheux	30	70	Tf
				91	Sol très superficiel	50	117	Tf
				92	Limon argilo-sableux, moyennement profond, caillouteux, calcaire, issu de colluvions à cailloux calcaires	20	47	M à Ae
39	Rendosols rubéfiés, fersialisols à réserve calcique des éboulements rocheux calcaires de masse	1	108	93	Limon argilo-sableux, peu profond, caillouteux, calcaire, de glissements et éboulements à blocs calcaires	70	76	M à Ae
				94	Limon argilo-sableux, peu profond, caillouteux, calcique, d'éboulements à blocs calcaires	30	32	M à Ae

Bassin de vie de la Roanne autour de St Nazaire le Désert

Communes :	14 908 ha
Aucelon, Brette, Gumiane, Pennes-le-Sec, Pradelle, Rochefourchat, Saint-Nazaire-le-Désert, Volvent	

UCS	Dénomination UCS	% UCS	Superficie UCS (ha)	UTS	Dénomination agronomique UTS	% dans l'UCS	Superficie UTS (ha)	Potentiel
40	Calcosols colluvio-fluviatiques des cônes de déjection et bas de versants	7	1070	95	Limon argilo-sableux, moyennement profond, caillouteux, calcaire, issu d'alluvions et colluvions	100	1070	Ae
46	Fluviosols calcaires d'alluvions récentes	2	274	103	Limon argilo-sableux, profond, très faiblement caillouteux, calcaire, d'alluvions récentes	100	274	TE

Les caractéristiques agro-pédologiques de toutes les Unités Typologiques de Sol (UTS), présentes dans le Diois, sont détaillées dans un tableau de synthèse spécifique.²

Potentialités agronomiques des sols de la commune

Le bassin de vie est fortement montagneux. Les zones de montagne représentent près de 90% du territoire. Cependant, il s'agit de moyennes montagnes aux reliefs souvent moins pentus où la forêt domine. De larges secteurs peuvent être dédiés à de la pâture estivale (bois et landes pâturées). Localement il peut être possible de les cultiver en situation de pente faible.

Les sols de vallées et bas de versants sont peu nombreux (11%), essentiellement situés dans les vallées de la Roanne, de la Coulange (Brachet), des ruisseaux du Lavoisier et de Volvent et dans quelques vallons.

SOLS VALORISABLES EN AGRICULTURE :

Environ 2 200 ha du bassin de vie présentent des sols valorisables en agriculture (hors valorisations en estives, landes ou bois pâturés), soit 14% des superficies.

Au niveau géographique, ils sont regroupés :

- dans les vallées (Saint-Nazaire-le-Désert, Pradelle, Volvent et Gumiane) ou certains vallons importants (exemples sur Volvent, Rochefourchat à L'Aribat ou Saint-Nazaire dans le ravin des Combes)
- sur les côtes moins pentus (Saint-Nazaire-le-Désert, Volvent, Pradelle)
- sur des affleurements de marnes et des éboulis calcaires à Brette.

Les cultures pratiquées sont conditionnées par une orientation essentiellement d'élevage du territoire (céréales, culture fourragères et prairies servant pour l'alimentation des troupeaux). Cependant des cultures à plus fortes valeurs ajoutées sont aussi présentes comme des PPAM³, des vergers de noyers ou la culture d'épeautre.

² Source : base de données nationale DoneSol - INRAe - GisSol

³ PPAM : Plantes à Parfums Aromatiques ou Médicinales (exemple : lavande, lavandin, thym, romarin...)

Bassin de vie de la Roanne autour de St Nazaire le Désert

Communes :

14 908 ha

Aucelon, Brette, Gumiane, Pennes-le-Sec, Pradelle, Rochefourchat, Saint-Nazaire-le-Désert, Volvent

Les sols alluviaux de vallée (UCS 46) : 2%

Ces sols se développent dans les alluvions récentes. Ils sont peu représentés sur le territoire car les vallées sont souvent trop étroites pour une mise en culture. Seules quelques zones de la Roanne sur Saint-Nazaire-Le-Désert et Pradelle ainsi qu'une petite zone le long du ruisseau du Lavoir à Volvent offrent des élargissements suffisants. Ces sols sont profonds, de texture pas trop lourde ((plutôt limono-sablo-argileux qu'argilo-limoneux), très calcaires. Leur charge en cailloux est variable (moins de 5% à plus de 30%). Ils sont cultivés essentiellement en grandes cultures en sec et prairies mais aussi en vergers de noyers et en petites parcelles maraîchères.

Contraintes : parfois charge caillouteuse, localement hydromorphie

Localisation : Vallée de la Roanne dans ses secteurs un peu plus larges (Saint-Nazaire-Le-Désert au lieu-dit les Iscles ou Pradelle au lieu-dit les Sausais, par exemple) et Volvent (au lieu-dit le Lavoir).

Les sols de cônes de déjections et d'éboulements sur replats et bas de versants (UCS 38 : UTS 92, UCS 39 et 40 pour partie) : 6 %

Ce sont les sols cultivables les plus représentés sur ce bassin de vie. Ils disposent d'un potentiel assez élevé. Ils sont profonds et se développent sur des pentes qui restent acceptables pour la mécanisation. Ils sont, en revanche, assez caillouteux (25%) et séchant. Ces coteaux sont propices aux PPAM ou aux cultures fourragères et prairies, parfois ils accueillent des céréales.

Contraintes : charge caillouteuse, pentes, caractère séchant en été

Localisation : bordures de vallée, vallées secondaires et fonds de vallons.

Les sols sur marnes schisteuses en faible pente (UCS 35 et 37 : UTS 84 et 89) : 1%

Commune de Brette essentiellement

Ces sols sont très localisés sur le bassin de vie. Ils présentent un potentiel moyen, pouvant être bon localement dès lors que les pentes sont faibles et que la porosité du sol est préservée. En effet, très argileux (> 30% d'argile), ils sont peu perméables. En situation de pente, ils sont très sensibles aux phénomènes d'érosion. Ils peuvent aussi être sujets à des engorgements hivernaux temporaires importants. Ils sont donc plutôt adaptés aux grandes cultures (céréales notamment), aux cultures fourragères ou aux prairies. Des PPAM ou des noyers peuvent aussi être installés sur les pentes faibles stabilisées et drainantes (colluvionnement). Ils sont difficiles à travailler et très sensibles à la compaction. Une perte de porosité réduit fortement leur potentiel agronomique.

Contraintes : pentes, érosion, engorgement hivernal, réserve utile limitée, texture lourde et compaction

Localisation : Marnes schisteuses peu pentues avec colluvionnement

Communes de Brette et Gumiane

Bassin de vie de la Roanne autour de St Nazaire le Désert

Communes :	14 908 ha
Aucelon, Brette, Gumiane, Pennes-le-Sec, Pradelle, Rochefourchat, Saint-Nazaire-le-Désert, Volvent	

Les sols des moyennes montagnes calcaires sur marnes jaunes et calcaires marneux (UCS 30 et 31 : UTS 75 et 78) : 5%

Sur les parties les moins pentues, ces sols, alors plus profonds, peuvent être implantés PPAM ou en prairies. Leur potentiel agronomique reste très limité. Ils sont généralement calcaires. Leur texture est limono-argileuse à argilo-limoneux mais les argiles sont toujours autour de 30%. Les opérations de travail du sol sont donc difficiles. La charge en cailloux est variable. Elle est surtout forte en profondeur. Leur réserve en eau, limitée par le manque de profondeur, est un facteur limitant important.

Contraintes : pentes, faible profondeur, caractère séchant, texture lourde

Localisation : Saint-Nazaire-le-désert, Volvent