



Montélimar
Agglomération
RHÔNE & PROVENCE

DIAGNOSTIC PARTAGÉ SUR L'AGRICULTURE ET L'ALIMENTATION

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DE MONTÉLIMAR-AGGLOMÉRATION



FONDS EUROPÉEN AGRICOLE
POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL
L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES



PRÉFET
DE LA RÉGION
AUVERGNE-
RHÔNE-ALPES

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Soliance
Alimentaire

INTRODUCTION

Vers un projet alimentaire territorial : historique et démarche

Vers un diagnostic partagé : données et méthodes employées

| 01 LES CONSOMMATEURS ET LEURS PRATIQUES

- A. Les consommateurs
- B. La précarité alimentaire
- C. Education alimentaire, nutrition et santé
- D. Synthèse des enjeux

| 02 LA DISTRIBUTION ALIMENTAIRE

- A. Le commerce alimentaire de détail et grande distribution
- B. Les circuits courts et de proximité
- C. Synthèse des enjeux sur la restauration à domicile
- D. La restauration collective
- E. Synthèse des enjeux sur la restauration collective

| 03 LE BASSIN DE PRODUCTION

- A. Dynamiques agricoles du territoire
 - Etat des lieux et évolution de l'agriculture de Montélimar Agglomération
 - L'installation / transmission : levier pour une agriculture nourricière
 - Productions locales sous SIQO, circuits courts et diversification
 - L'agritourisme
 - Agriculture et environnement : enjeux de la ressource en eau
 - Synthèse des enjeux
- B. Organisation des filières alimentaires et place des démarches de proximité
 - La Filière Fruits et Légumes
 - Les filières grandes cultures alimentaires
 - Synthèse des enjeux sur les filières végétales
 - La filière viande
 - La production laitière
 - Synthèse des enjeux sur les filières animales

| 04 CADRE STRATEGIQUE

- A. Synthèse des enjeux
- B. Capacité d'approvisionnement théorique
- C. Cadre et orientations stratégiques

BIBLIOGRAPHIE ET DONNEES SOURCES



SOMMAIRE

The image features three parallel yellow lines that slope downwards from left to right across the white background. The top line starts near the top left and extends towards the top right. The middle line starts near the middle left and extends towards the bottom right. The bottom line starts near the bottom left and extends towards the bottom right. The word "INTRODUCTION" is positioned to the right of these lines.

INTRODUCTION

Vers un projet alimentaire territorial : historique et démarche

Le territoire de Montélimar-Agglomération et les **27 communes** qui le composent se caractérise par une mixité des espaces, impliquant des besoins liés tant **aux réalités urbaines que rurales** et constituant un véritable enjeu de dialogue entre des espaces complémentaires. Cette dualité est un atout pour le territoire, avec une capacité de production agricole à proximité du centre urbain mais aussi un questionnement pour le PAT sur le sujet de l'accessibilité géographique de l'alimentation : comment les habitants consomment-ils selon qu'ils sont en milieu rural ou urbain ?

Dès 2014, Montélimar-Agglomération s'est engagé dans un **travail de fond sur les sujets agricoles**, avec plusieurs études et actions menées autour de l'installation agricole, du foncier, des pratiques agroenvironnementales, des filières ou encore de la restauration collective.

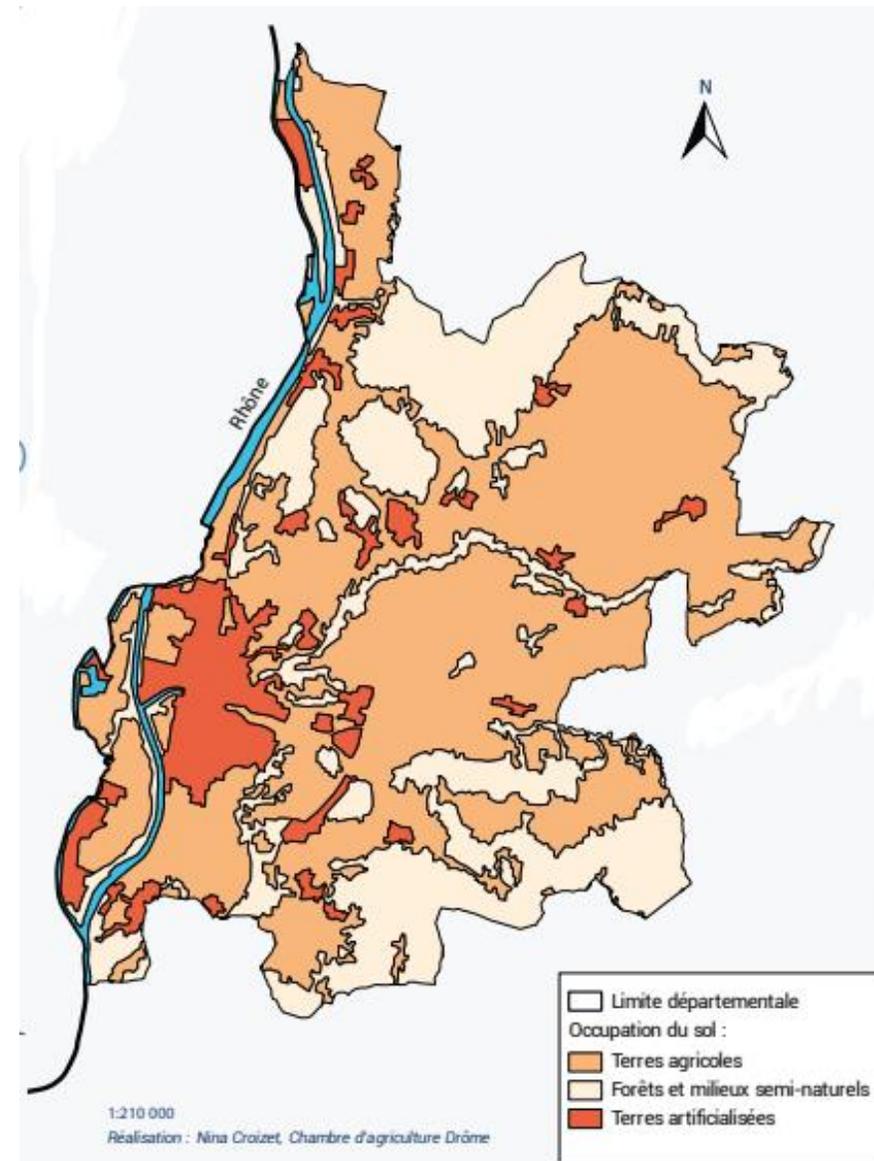
Les enjeux de sûreté et de sécurité alimentaire territoriale, amplifiés par la crise sanitaire, ont conforté Montélimar-Agglomération dans sa volonté de fédérer et de consolider les différentes initiatives vers une stratégie alimentaire globale de territoire.

Le Projet Alimentaire territorial de Montélimar-Agglomération a ainsi **été lauréat de l'appel à projets du PNA en mars 2021** et peut s'appuyer sur une dynamique de projet très ancrée sur le territoire et des acteurs particulièrement mobilisés.

L'émergence du PAT de Montélimar-Agglomération est **animée par la Maison de l'Agriculture (service agricole de l'EPCI)**, qui assure le lien et la concertation de l'ensemble des services en interne, des acteurs de l'alimentation et des différents partenaires.

L'élaboration du PAT de Montélimar-Agglomération, s'articule autour des deux axes suivants :

- ❖ **Structurer l'offre alimentaire de demain et relocaliser la valeur ajoutée**
- ❖ **Développer l'éducation alimentaire et l'accessibilité sociale à tous les stades de la vie**



Cet état zéro du territoire s'appuie sur un corpus de données important, issues d'études antérieures sur des sujets divers, dont les principales sont :

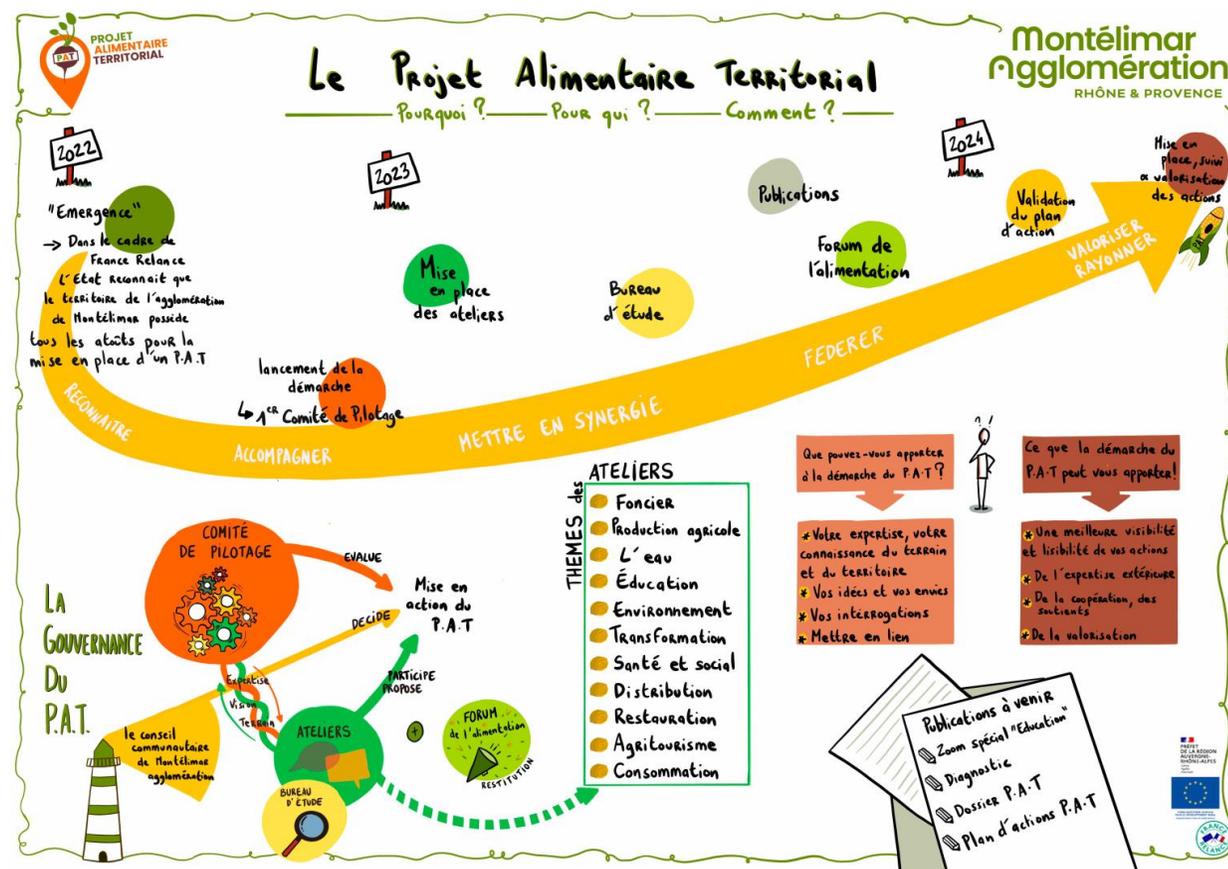
Diagnostic agricole (2014)

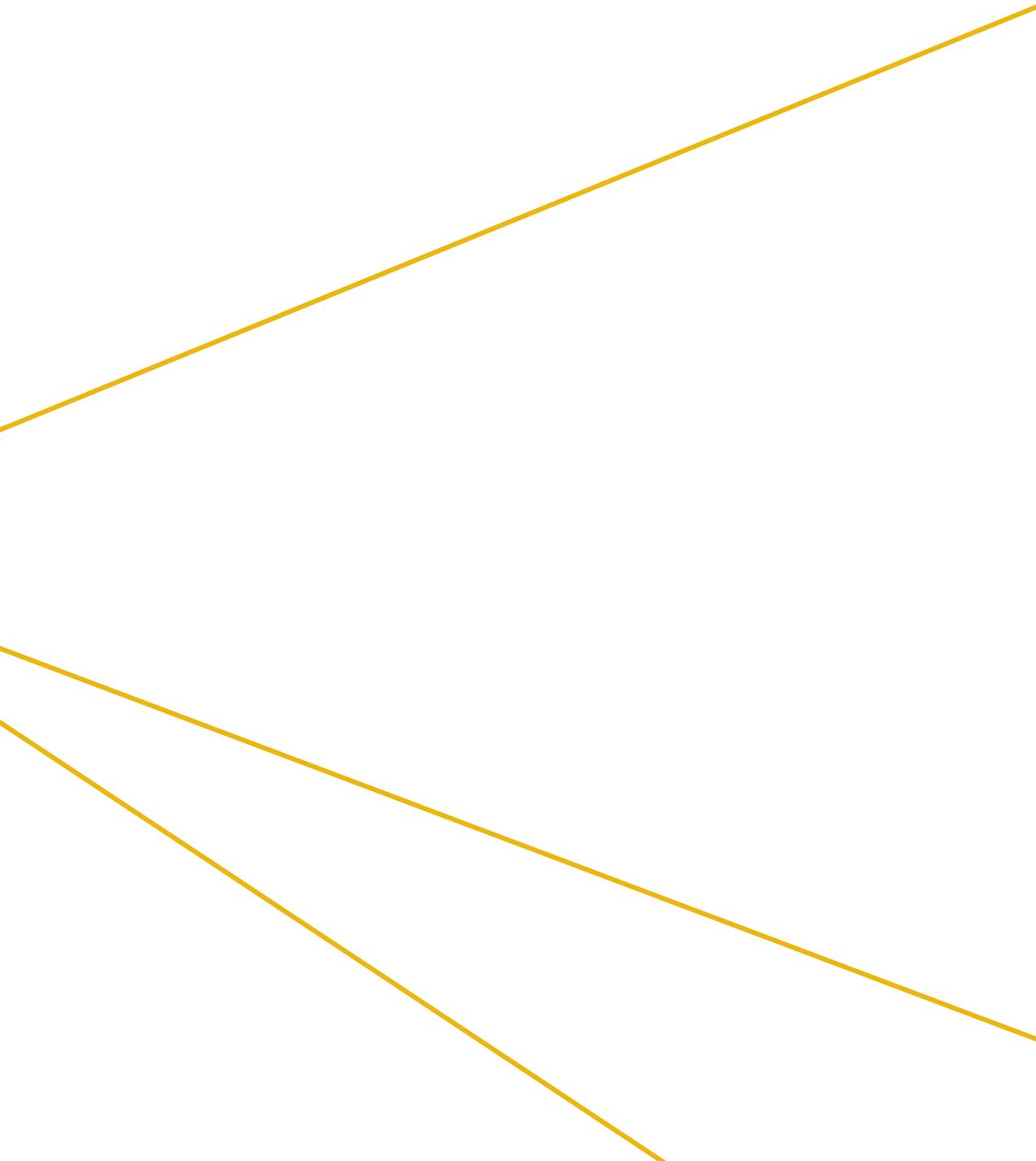
- Études du potentiel de développement des **circuits courts** et de proximité (2016)
- Diagnostic sur la **restauration collective** (2017-2018)
- Diagnostic **agritouristique** du bassin de Montélimar (partenariat avec la CCDB depuis 2017)
- Accompagnement à l'élaboration d'un plan d'actions **Bioéconomie** (2019)
- Accompagnement des éleveurs vers la création d'outils collectifs pour l'**abattage mobile à la ferme** (partenariat avec la CCDB depuis 2019)
- Accompagnement au développement de l'**agriculture de précision** par l'autoguidage (2017).

En parallèle, la mise en place d'ateliers, dont les objectifs étaient de connaître l'existant et imaginer des pistes d'actions, sur 11 thématiques différentes, entre mai et octobre 2023 aura permis de rassembler environ 200 acteurs du territoire

Ainsi que l'organisation de 25 entretiens d'acteurs:

- **7** têtes de réseau
- **1** collectivité territoriale
- **2** acteurs de l'eau
- **2** acteurs de la filière végétale, **2** acteurs de la filière animale
- Acteurs de la distribution : **2** grandes et moyennes surfaces, **1** magasin de circuits courts
- Acteurs de la restauration collective : **2** établissements médico-sociaux,
- **2** acteurs de la restauration collective scolaire
- **2** acteurs de la précarité alimentaire



Three yellow lines originate from the left edge of the page and extend diagonally towards the right. The top line starts at the top left and goes down to the right. The middle line starts lower and goes down to the right. The bottom line starts at the bottom left and goes up to the right.

| 01

CONSOMMATEURS ET PRATIQUES ALIMENTAIRES

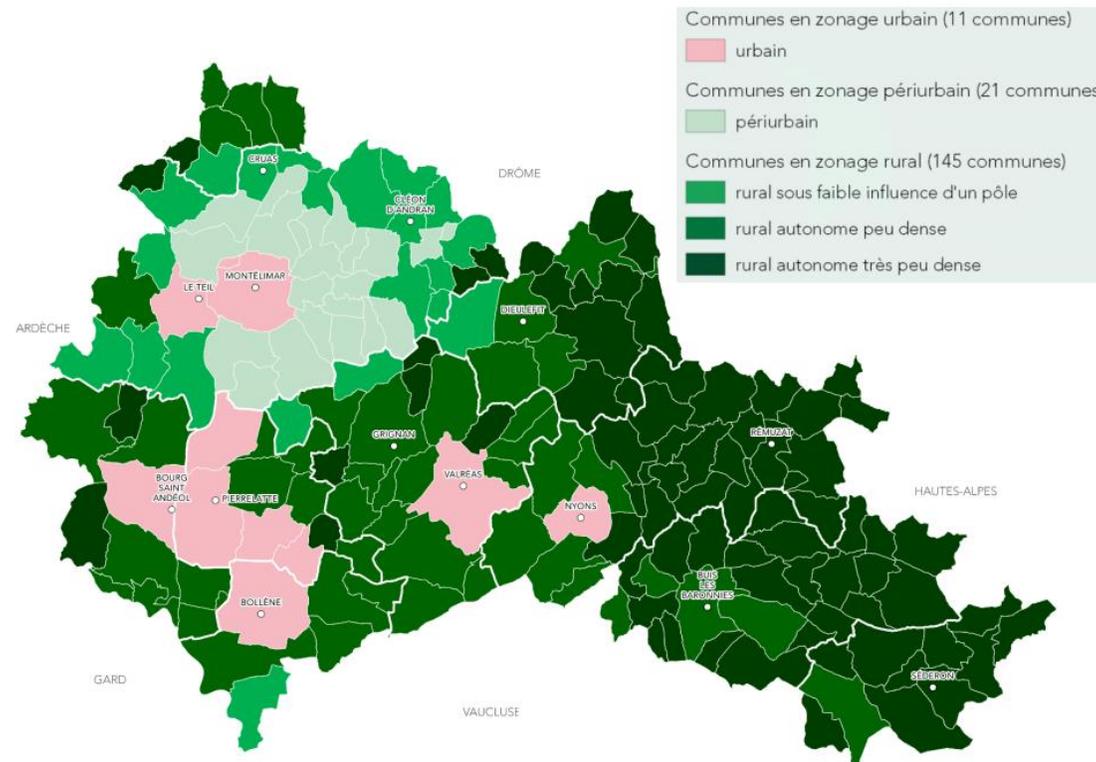
A- Les consommateurs

Éléments de cadrage socio-économique

Un bassin de consommation concentré sur l'axe de la vallée du Rhône et autour de la commune de Montélimar

- ❖ **60%** de la population est **concentrée sur la ville de Montélimar**, qui constitue avec les autres communes intermédiaires de la vallée du Rhône le second pôle urbain du département
- ❖ Des **communes périurbaines plus ou moins rurales** qui participent à l'attractivité du territoire et qui jouissent d'atouts en matière de ressources, de loisirs, de capacité d'expérimentation sur les nouveaux enjeux de proximité, d'énergie, et également sur le lien social.

Source : Contrat de ruralité, Montélimar-Agglomération



Cartographie des territoires urbains, périurbains et ruraux

Source : INSEE 2020

A- Les consommateurs

Éléments de cadrage socio-économique

Un territoire attractif, avec une population jeune, travaillant en majorité dans le tertiaire

- ❖ **Une population en légère hausse** : +1% entre 2014 et 2020 contre 0,6% au niveau départemental
- ❖ Un taux d'emploi similaire au département : **28%** de retraités, **16%** de sans emploi, et **56%** de travailleurs.
- ❖ **49%** des emplois concernent le secteur du commerce, des transports et des services divers (source SCOT). Les agriculteurs exploitants sont moins représentés qu'à l'échelle du département (0,6% contre 1,42%).
- ❖ Une pyramide des âges conforme à celle du département.

Source : INSEE, 2020

Un contexte socio-économique similaire au contexte drômois

- ❖ Un **taux de chômage** (des 15 à 64 ans) **dans la « moyenne » (14%)** par rapport à la moyenne du SCOT Rhône Provence Baronnies (15%) et au niveau départemental (13%)
- ❖ **Un revenu médian (21 690 €) proche du revenu médian de la Drôme** (21 790 €), mais **un taux de pauvreté (15,2%) supérieur à celui du département** (14,4%)
- ❖ La **ville de Montélimar** fait partie des 3 communes aux **revenus médians les plus faibles** au sein de l'agglomération avec La Touche et Cléon d'Andran, alors qu'elle concentre 60% de la population.

Source : INSEE, 2020

Catégories socioprofessionnelles (CSP)	Communauté d'Agglomération Montélimar-Agglomération	Drôme
Agriculteurs exploitants	0,6	1,2
Artisans, commerçants, chefs d'entreprise	4,4	4,4
Cadres et professions intellectuelles supérieures	7,1	7,2
Professions intermédiaires	15,1	14,4
Employés	15,1	15,0
Ouvriers	13,3	13,3
Retraités	28,4	29,6
Autres personnes sans activité professionnelle	16,1	14,8

Population de 15 ans ou plus selon la catégorie socioprofessionnelle (%)

Source : INSEE 2020

A- Les consommateurs

Chiffres clés



Population

- **68 883** habitants
- Une densité de **179 hab/km²**
- Une **dynamique d'accueil** importante : +1% de variation annuelle moyenne de la population entre 2014 et 2020 dont 0,7% due au solde apparent des entrées sorties

Sources : Montélimar-Agglomération, INSEE 2020



Revenus

- Taux de pauvreté : **15,2%** sur la CAMA, **19%** à l'échelle de la commune de Montélimar
- Des disparités en termes de revenus qui témoignent d'une pauvreté plus marquée en zone urbaine : **20 760€** de revenu médian à Montélimar, **20 650€** de revenu médian à La Touche, **25 830 €** à Allan.

Sources : INSEE 2020.

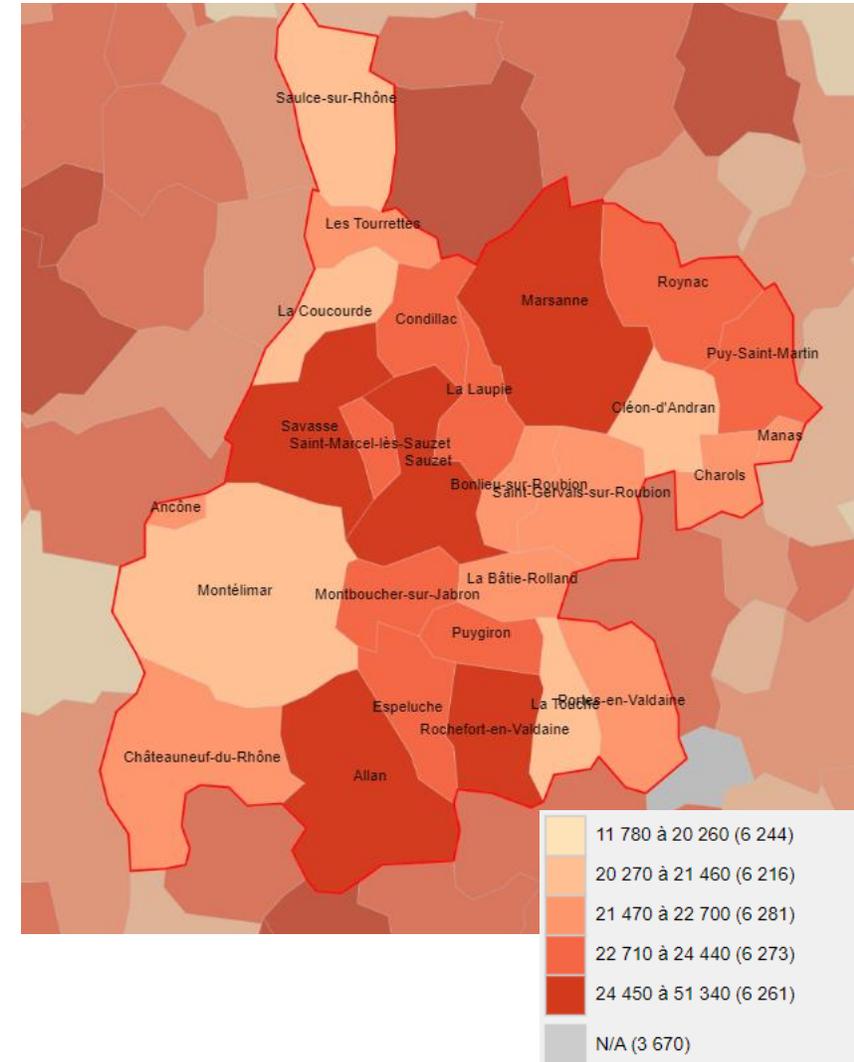
ZOOM sur : La ville de Montélimar

A titre de comparaison, une étude sur les besoins sociaux de la Ville de Montélimar faite en 2021 faisait état des conclusions suivantes concernant la ville-centre :

- ❖ Une population **en forte croissance** : +8,6% entre 2013 et 2019
- ❖ Une **population « jeune »** : 35% de la population a moins de 30 ans
- ❖ Une population **vieillissante** : +18% de 60/74 ans en 5 ans
- ❖ 42% des ménages sont des **personnes seules**. Ces ménages sont particulièrement concentrés dans le centre ancien
- ❖ 19% des ménages vivent en dessous du **seuil de pauvreté**. Ce taux atteint 51% dans une partie du centre ancien
- ❖ Le **taux d'activité** est inférieur à celui observé dans la Communauté d'Agglomération
- ❖ Un **taux de chômage en baisse** qui s'établit à 8,8% au dernier trimestre 2021



Source : Etude sur les besoins sociaux de la Ville de Montélimar, Cabinet Populus, 2021



Médiane du revenu disponible par unité de consommation (UC), 2020 (€)

Source : Observatoire des Territoires

A- Les consommateurs

Evaluation et évolution de la consommation alimentaire

L'évaluation de la consommation alimentaire et du budget associé est réalisée par une modélisation reposant sur deux principales sources de données : l'étude de la consommation alimentaire des Français menée par l'ANSES dans le cadre de l'étude INCA3 (2017) et les données de Budget des Familles de l'INSEE (2017).

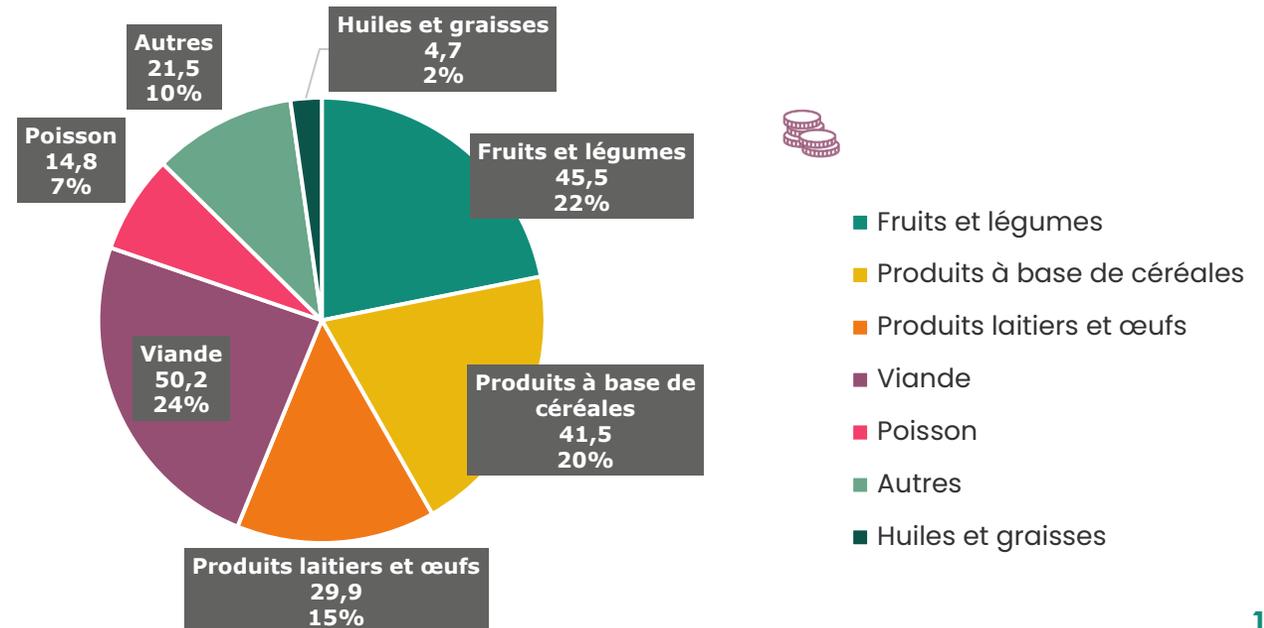
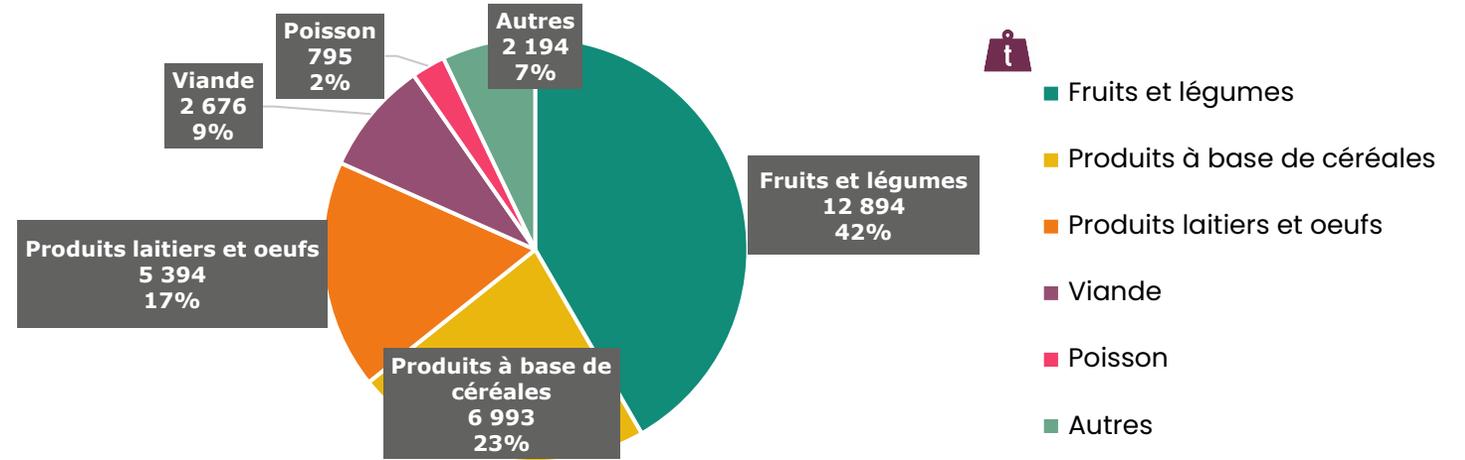


INCA 3 est l'étude la plus aboutie à ce jour sur la consommation alimentaire des Français. Elle renseigne sur la quantité consommée par jours et par personnes selon leur âge (enfant, adolescent, adulte). Appliquée aux données de Montélimar agglomération (effectifs de population par classe d'âge), nous pouvons estimer les volumes ingérés par les habitants du territoire et par grande catégorie de produit.



L'enquête budget des familles de l'INSEE (2017) renseigne sur la structure des dépenses des ménages selon la Catégorie Socio-Professionnelle de la personne de référence. Appliquée aux données de Montélimar Agglomération (effectif des ménages par catégorie socio-professionnelle pour la personne de référence en 2017), nous pouvons estimer la part de l'alimentation dans le budget global des familles du territoire ainsi que le montant global des dépenses alimentaires par catégorie de produit. Point d'attention : les données sont anciennes et ne tiennent pas compte de l'inflation récente.

Répartition par catégorie de produits des volumes consommés par les habitants de Montélimar Agglomération (en tonnes – en haut / en € – en bas) Modélisation Soliance Alimentaire, d'après INCA 3, INSEE et budget des familles



A- Les consommateurs

Evaluation et évolution de la consommation alimentaire



CHIFFRES CLES

Chaque année, sur le territoire de Montélimar-Agglomération :
30 954 tonnes de produits alimentaires sont consommées dont :

- **12 209 t** de produits bruts et **21 188 t** de produits transformés
- **24 347 t** à domicile (soit 79%) et **6 612 t** hors domicile

Les achats alimentaires pour la consommation à domicile* représentent :

- **3 765 €** en moyenne par ménage et par an soit **14,3%** des dépenses annuelles et **72 €** de budget hebdomadaire par ménage.
- **208 M€** pour le territoire dont **30%** portés par les retraités

Le budget alimentaire hors domicile (restaurants et restauration collective) représente :

- **1 480 €** par ménages soit **5,8%** des dépenses annuelles
- **82 M€** pour le territoire

**(hors boissons alcoolisées, café et cacao mais jus de fruits/légumes compris)*

Depuis quelques années déjà, les enquêtes menées par différents instituts de sondage et de panelistes montrent la volonté des consommateurs d'adopter une alimentation plus responsable avec toutefois une attention particulière donnée au prix

En 2016, l'étude « Les Français et l'alimentation durable » (IPSOS, 2016), montre que 75% des personnes consultées se déclarent prêtes à consommer autant que possible des aliments produits à proximité, 70% à consommer essentiellement des produits de saison et 61% à faire principalement leurs courses dans des magasins qui proposent, selon eux, des produits durables (artisans, marchés, AMAP).

Ainsi, **l'origine géographique** et la **saisonnalité** et le **prix** les 3 critères auxquels les Français accordent de plus en plus d'importance ces dernières années.

En 2018, selon une étude Kantar TNS (KANTAR, 2018), **73 % des Français estiment que les agriculteurs et éleveurs ne sont pas rémunérés équitablement**, ils sont 78 % à se dire prêts à payer plus cher pour valoriser le travail de ces derniers. "Globalement, **les Français ont de plus en plus une vision holistique de leur alimentation**. Dans un monde mondialisé et digitalisé, **ils se réapproprient un pouvoir de liberté en affirmant des convictions fortes**".

En 2020, selon l'étude Food 360 réalisée par l'entreprise KANTAR, ces tendances se poursuivent : 70% des répondants disent avoir une alimentation plus saine, 53% indiquent manger plus local et en fonction des saisons, 44% précisent avoir une attention accrue sur les ingrédients et enfin 37% révèlent opter pour une alimentation plus éthique et durable.

Manger pour se nourrir, mais manger aussi pour s'engager : Se nourrir est ainsi un engagement sociétal pour Les Français qui sont 59% à considérer qu'on ne mange plus seulement pour se nourrir mais pour aussi peser dans les choix des industriels de l'agroalimentaire et dans les politiques (comme 73% d'Italiens, mais aussi 63% d'Allemands, et d'Espagnols).

B – La précarité alimentaire

Etat des lieux et dynamiques actuelles

Une précarité alimentaire en augmentation, touchant une diversité de profils

- ❖ A l'échelle nationale, la précarité alimentaire touche **tous les profils**, et plus particulièrement les publics âgés, les familles mono-parentales et/ou nombreuses et les étudiants.
- ❖ Les populations les plus durement touchées par la précarité sur le territoire se concentrent dans les **3 Quartiers Prioritaires de la Ville** (QPV) de Montélimar : Centre-Ancien, Nocaze et Quartiers Ouest. Quartiers Ouest accueille particulièrement beaucoup de personnes âgées isolées et des familles avec de jeunes enfants. 51% de la population de Centre-Ancien vit en dessous du seuil de pauvreté. *Source : Entretien CCAS, 2023.*
- ❖ **Une hausse du nombre de bénéficiaires de l'aide alimentaire** : L'Épicerie Croix-Rouge Montélimar relève une hausse de 15 % des personnes accueillies entre 2022 et 2023. *Source : Enquête Aide Alimentaire – Département de la Drôme, 2023*

Un tissu associatif important, mais très peu structuré, voire des dynamiques de concurrence

- ❖ Une **organisation entre acteurs** : Le Département est plutôt en charge des familles, tandis que l'agglomération prend en charge les publics isolés notamment les séniors.
- ❖ **Le tissu associatif est important** (7 associations concentrées sur la Ville de Montélimar avec des antennes présentes dans d'autres communes de l'agglomération), l'aide sociale est donc très **externalisée** vers ces associations financées. Néanmoins, il y a un manque de coordination entre elles, voire un « échec » de structuration et des réticences à collaborer.

❖ **Un Manque de connaissances sur les bénéficiaires** de l'aide alimentaire, qui qui n'est pas toujours adaptée aux réalités des familles.

❖ Des zones blanches en matière d'aide dans les **communes rurales**.
Sources : / Entretiens avec le CCAS de la Ville de Montélimar, 2023 / Compte-rendu de l'Atelier PAT Santé & Social, Montélimar-Agglomération, octobre 2023

Des difficultés d'approvisionnement et un défaut d'organisation collective des associations d'aide alimentaire

Un questionnaire créé par le Département et à destination des associations d'aide alimentaire concernant leurs modalités d'approvisionnement fait état des éléments suivants ¹ :

Une majorité de ces structures expriment **des difficultés à s'approvisionner en produits frais** (notamment fruits et légumes), à l'échelle départementale comme à l'échelle locale :

- **Baisse de la quantité** et de la qualité des dons (notamment GMS)
- **Manque de lien avec le monde agricole**, réticence des producteurs à faire des dons agricoles malgré la possibilité d'édiater des CERFA (défiscalisation)
- **Manque de mutualisation** / mise en réseau entre les associations de l'aide alimentaire

A titre d'exemple, l'épicerie solidaire de la Croix Rouge Française évalue ses **manques en fruits et légumes frais à 200 kg par semaine** et Solidarité Evangélique un manque de produits secs à hauteur de 35 kg par semaine.

¹ : à noter que seulement trois associations ont répondu le CCAS de Montélimar (bons alimentaires), Solidarité Evangélique (colis) et la Croix-Rouge française (épicerie sociale)

Sources : Enquête auprès des associations d'aide alimentaire, Département de la Drôme, 2023 / Entretiens avec le CCAS de la Ville de Montélimar, 2023 / Compte-rendu de l'Atelier PAT Santé & Social, Montélimar-Agglomération, 2023

B – La précarité alimentaire

Chiffres clés



- Les 3 QPV de la ville de Montélimar représentent **10% de la population de l'agglomération**
- **15,2% de la population de l'agglomération vit en dessous du taux de pauvreté**
- **6** associations d'aide alimentaire différentes œuvrent sur le territoire
- A l'échelle du département, la Banque alimentaire a livré **2,6 millions** de repas, soit plus de **140 tonnes de produits**.

	Montélimar-Agglomération	Drôme	France
Taux de pauvreté	15,2 %	14,4 %	13,9 %

	Montélimar-Agglomération	Drôme	France
Familles monoparentales	9,7%	9,2%	10,0%
Femmes seules avec enfants (parmi les foyers avec enfants)	13 %	12 %	13,6 %
Familles nombreuses (4 enfants et plus)	2,3 %	2,0 %	2,3 %
Plus de 75 ans	10 %	10,3 %	9,5 %
Etudiants	8,8 %	8,8 %	10,6 %

Profil et part (%) des publics considérés comme vulnérables Source : INSEE 2020

Actions inspirantes

L'expérimentation d'une Sécurité Sociale de l'Alimentation – Communauté de Communes Dieulefit Bourdeaux

Collectif créé en 2021 avec un chercheur universitaire suite à la mobilisation d'un groupe local sur le marché du lavoir à Dieulefit. Les producteurs proposent 3 tarifs : 1 prix « accessible » / 1 prix « juste » / 1 prix « solidaire ». Aujourd'hui la démarche s'essouffle, de moins en moins de personnes choisissent le prix « solidaire » pour des raisons économiques. Une nouvelle phase est en réflexion : développer un système de cotisation des consommateurs et conventionner les points de vente.

Source : Entretien Communauté de Communes Dieulefit Bourdeaux, 2023

La production maraîchère bio de la Banque Alimentaire Drôme-Ardèche

La ville de Valence a mis à disposition 1 400 m² de foncier agricole pour la Banque Alimentaire de Drôme-Ardèche qui y cultive des légumes depuis 2 ans en agriculture biologique. Les légumes sont redistribués aux associations d'aide alimentaire du département.

Source : Entretien avec le Président de la Banque Alimentaire Drôme-Ardèche, 2023

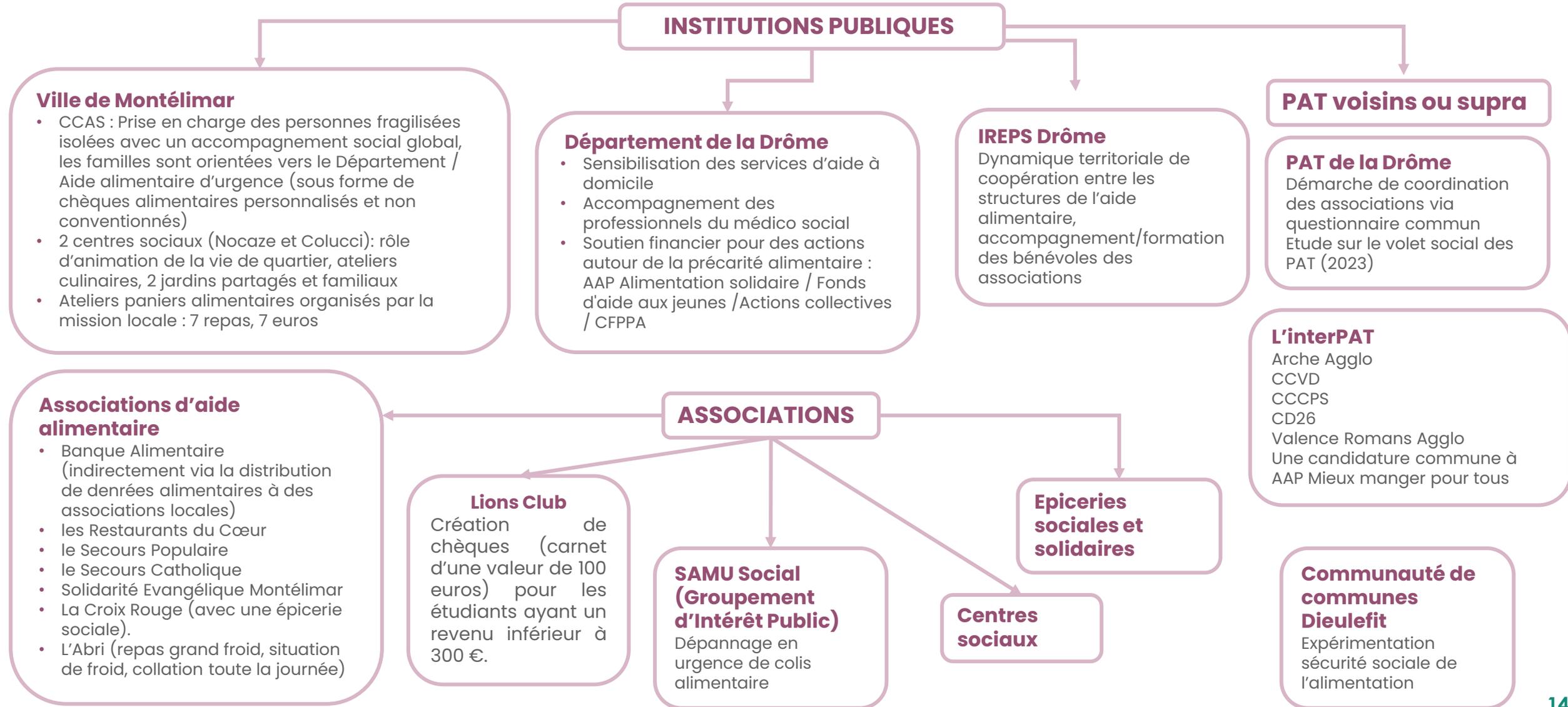
Initiatives sur les approvisionnements de l'aide alimentaire

- L'association aux arbres citoyens vise à partager les surplus agricoles
- La CD26 mène une étude sur les invendus agricoles
- L'association SOLAAL organise des dons d'agriculteurs auprès des associations, ainsi que des opérations de glanage
- Le Conseil départemental est en train de développer un annuaire de producteurs enclins à donner leurs invendus
- Chambre d'agriculture : Convention de partenariat avec la banque alimentaire et Solaal pour une enquête auprès des agriculteurs sur les pratiques de valorisation de leurs invendus, et un travail sur le glanage

Source : Compte-rendu de l'atelier PAT Santé & Social, Montélimar-Agglomération, Octobre 2023

B – La précarité alimentaire

Le réseau d'acteurs impliqués



C – Education alimentaire, nutrition et santé

Etat des lieux et dynamiques actuelles

L'alimentation intégrée dans les politiques publiques liées à la santé sous l'angle de la prévention

- ❖ Il n'existe pas d'étude sur la santé au niveau de l'agglomération. Le diagnostic du Contrat Local de Santé (CLS) de 2016 fait état d'indicateurs de santé de la population de Montélimar, de manière générale, il y a **peu de connaissance de l'état de santé des communes plus rurales** du territoire.
- ❖ La feuille de route du CLS de Montélimar intègre les enjeux alimentaires dans la fiche action « Promouvoir une alimentation équilibrée et une activité physique », dans le 1^{er} axe de sa stratégie : **prévention et promotion**.
- ❖ Les problématiques de santé liées à l'alimentation amènent à des **actions de type « prévention »**, dans laquelle les actions de **sensibilisation** prennent une part importante.

Les populations précaires particulièrement exposées

- ❖ Le CLS de la Ville de Montélimar indique que les indicateurs de santé sont davantage **dégradés pour les populations des 3 QPV de la ville**; ce qui implique l'importance de la mise en place d'actions de prévention tournées vers les populations précaires.
- ❖ **Le Centre Municipal de Santé (CMS) de Montélimar** peut être un acteur clé, car 32% de sa patientèle sont des personnes vulnérables, contre 3% généralement chez les généralistes.
- ❖ Le projet régional de santé (PRS) de l'agence régional de santé (ARS)

intègre une **priorité spécifique** dans son programme régional d'accès à la prévention et aux soins des populations démunies (PRAPS) qui **visent les 3 QPV de la ville**, dont l'une des 3 priorités est « Aider au développement d'actions et prévention dans le domaine de l'alimentation et de l'activité physique ».

L'école et les potagers pédagogiques comme leviers pour l'éducation au bien manger

Les ateliers de concertation ont révélé:

- ❖ **L'intérêt** pour des **actions de sensibilisation dans les écoles**, mais un manque de moyen
- ❖ Un manque de compétences et de moyens pour animer les **potagers pédagogiques**
- ❖ Le manque de moyens dédiés à une **communication grand public** pour le bien manger

Sources : Entretien CMS, CLS Montélimar, PRS de l'ARS



Actions inspirantes

Actions d'éducation alimentaire : des interventions à différents âges de la vie



Jeunesse

- **CIVAM** (Sensibilisation dans les écoles sur l'alimentation et le lien avec le monde agricole, financée par Montélimar-Agglomération)
- **SODEXO** (Campagne de pesées et sensibilisation des enfants au tri des déchets et à la prévention du gaspillage, cuisine centrale de Montélimar).
Source : Compte-rendu de l'atelier Restauration collective et commerciale, PAT 2023, Montélimar-Agglomération, septembre 2023
- **PAT Valence Romans Agglo** (Livret de sensibilisation destiné aux enfants)
- **Lycée des Catalins** (Escape Game sur l'équilibre alimentaire mis en place par des étudiants de BTS Economie Sociale et Familiale (EFF))



Seniors

- **Association les insatiables** (Ateliers de sensibilisation : atelier cuisine, visite de marchés, camion ambulant)
- **PAT Drôme** (Rencontres de l'alimentation Plaisir et santé dans l'assiette des seniors)



Grand Public

- **Association CEDER et PAT Baronnies provençales** (Défi une autre alimentation sous forme de concours)



Sensibilisation dans les écoles sur l'alimentation et le lien avec le monde agricole – CIVAM 26

Depuis 2017, le CIVAM Drôme organise dans les écoles primaires des activités de sensibilisation sur les enjeux d'agriculture et d'alimentation durables au travers de projets de territoires et d'une pédagogie active :

- Visites de fermes
- Ateliers en classes : découverte et transformation de productions (miel, plantes aromatiques, etc.)
- Accompagner la création de potagers

=> 5 à 8 classes accompagnées par an sur Montélimar-Agglomération entre 2017 et 2021.

Source : Soirée ça bouge dans ma cantine, Montélimar-Agglomération, 2021



Le projet ECO KID'O

L'accueil de loisirs de Charols propose un projet éducatif ayant comme dimension fondamentale l'environnement et le développement durable. La direction de l'enfance souhaite développer cette démarche à toutes ses structures d'accueil collectif de mineurs (ACM).

Source : Montélimar-Agglomération – Direction de l'enfance

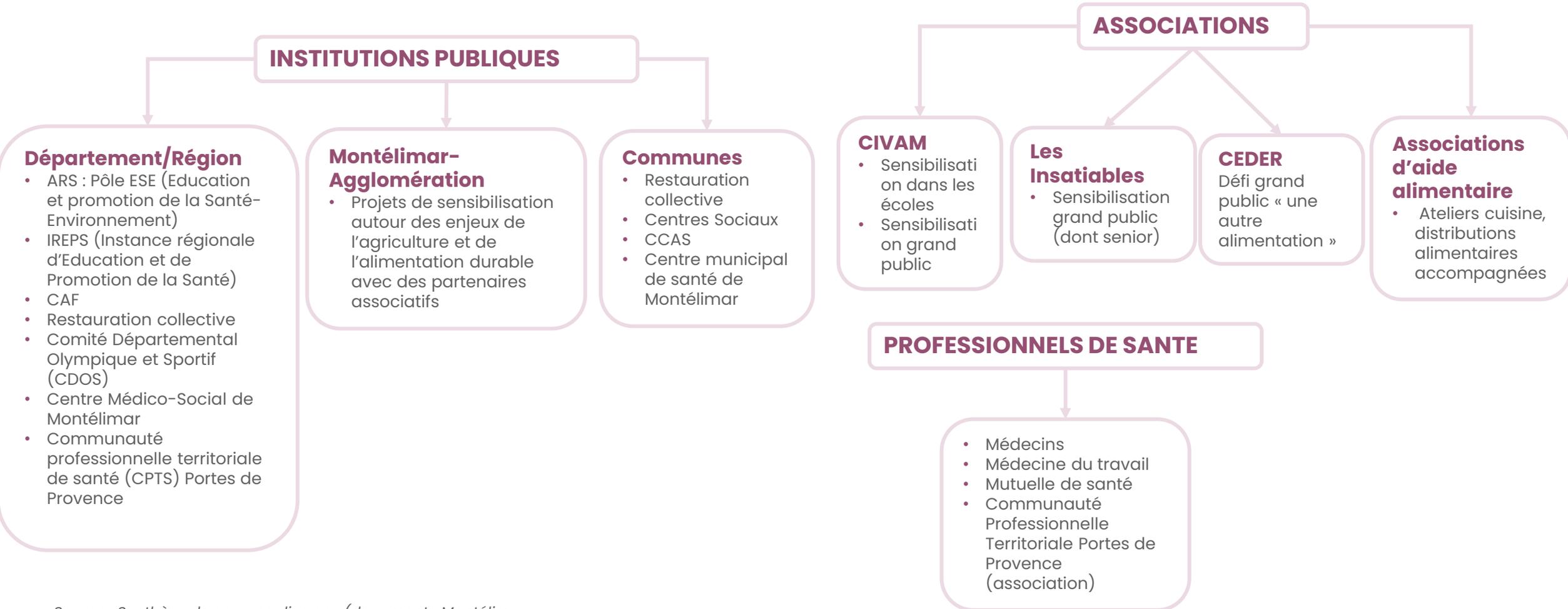


Sensibilisation auprès des seniors

Association qui se donne pour mission « d'agir pour réduire les inégalités liées à l'alimentation » via des activités de sensibilisation. Sur le territoire de Montélimar-Agglomération, plusieurs actions ont été menées dans le cadre du PAT 2023 :

- La Tournée Drômoise du Camion cuisine avec un atelier cuisine pour les seniors en situation de précarité dans le cadre de la semaine de l'alimentation organisée par le PAT de la Drôme à laquelle Montélimar-Agglomération s'est associé. Thématiques abordées : patrimoine culinaire local, trucs et astuces pour cuisiner bon et sain à petits prix.
- L'« Atelier du marché » : temps d'achat sur le marché puis atelier cuisine d'un repas complet pour les seniors. Thématiques abordées : productions locales, saisonnalité, recettes adaptées à son âge.

Réseau d'acteurs impliqués



Source : Synthèse de sources diverses (documents Montélimar-Agglomération, atelier Education à l'alimentation, mai 2023, etc.)

D- Synthèse des enjeux sur les consommateurs

Analyse AFOM

ATOUTS

Un territoire attractif, une population aux besoins spécifiques :

- Un marché alimentaire important : + de 30 000 tonnes de produits alimentaires consommés par an, soit 200 M € par an
- Un contexte urbain et périurbain à prendre en compte

Un réseau d'acteurs dynamique en réponse aux enjeux d'accessibilité alimentaire :

- Une coopération Ville-Agglomération au niveau du CLS (Contrat Local de Santé)
- Un renforcement des actions du CCAS de la Ville de Montélimar à partir de 2024 : aide alimentaire d'urgence via des chèques alimentaires, médiation santé, SAMU Social
- Un tissu associatif important, sur l'agglomération ainsi qu'au niveau du département
- Des associations qui portent des projets variés et innovants : production maraîchère, chèque alimentaire pour les étudiants

Autonomie de l'alimentation, une capacité à accéder à une alimentation autonome plus importante en milieu rural qu'urbain (potagers, productions individuelles) : les consommateurs ont besoin de pouvoir produire de l'alimentation en autonomie, un aspect de la précarité à considérer quand un territoire a peu d'autonomie (en milieu urbain notamment)

FAIBLESSES

L'aide alimentaire qui peine à répondre aux besoins croissants :

- Difficultés d'approvisionnement pour les associations d'aide alimentaire tant sur la qualité que la quantité, et peu de lien avec le monde agricole et pas d'organisation collective entre les associations
- Des difficultés à s'approvisionner en produits frais, baisse de la qualité et la quantité des dons
- Demande en hausse (plus de bénéficiaires), des dons qui diminuent et une aide alimentaire qui devient nécessaire toute l'année
- Des zones blanches en matière d'aide notamment dans les communes rurales

Des difficultés spécifiques liées à la santé sur le territoire

- Des personnes éloignées du système de santé (1/3 des personnes accueillies dans le cadre du centre municipal de santé de Montélimar sont complètement éloignées du système de santé)
- Difficultés à atteindre les populations précaires qui sont particulièrement exposées aux risques liés à une mauvaise alimentation.
- Peu de professionnels de la nutrition impliqués dans les actions de prévention/santé
- Vigilance extrême sur la qualité de l'eau potable, problème de santé publique (pollutions d'origine agricoles, nitrates et/ou pesticides : s-metolachlore, chlorothalonil R471811)

Des consommateurs peu tournés vers des produits locaux et durables et des paysages alimentaires peu favorables à une alimentation durable et saine

- Pour des questions de temps disponible pour cuisiner et faire ses courses
- Des difficultés/manque de connaissance et d'inspiration pour cuisiner des produits frais et locaux, notamment chez les jeunes
- Une déconnection des mangeurs et leur alimentation, avec une méconnaissance des saisonnalités des fruits et légumes
- Un manque d'actions de sensibilisation/communication pour le grand public
- Manque de connaissance des commerces/produits circuits courts
- Sur représentation de restaurants fast-food surtout dans Montélimar Centre

D- Synthèse des enjeux sur les consommateurs

Analyse AFOM

OPPORTUNITES

Des innovations pouvant essayer sur le territoire :

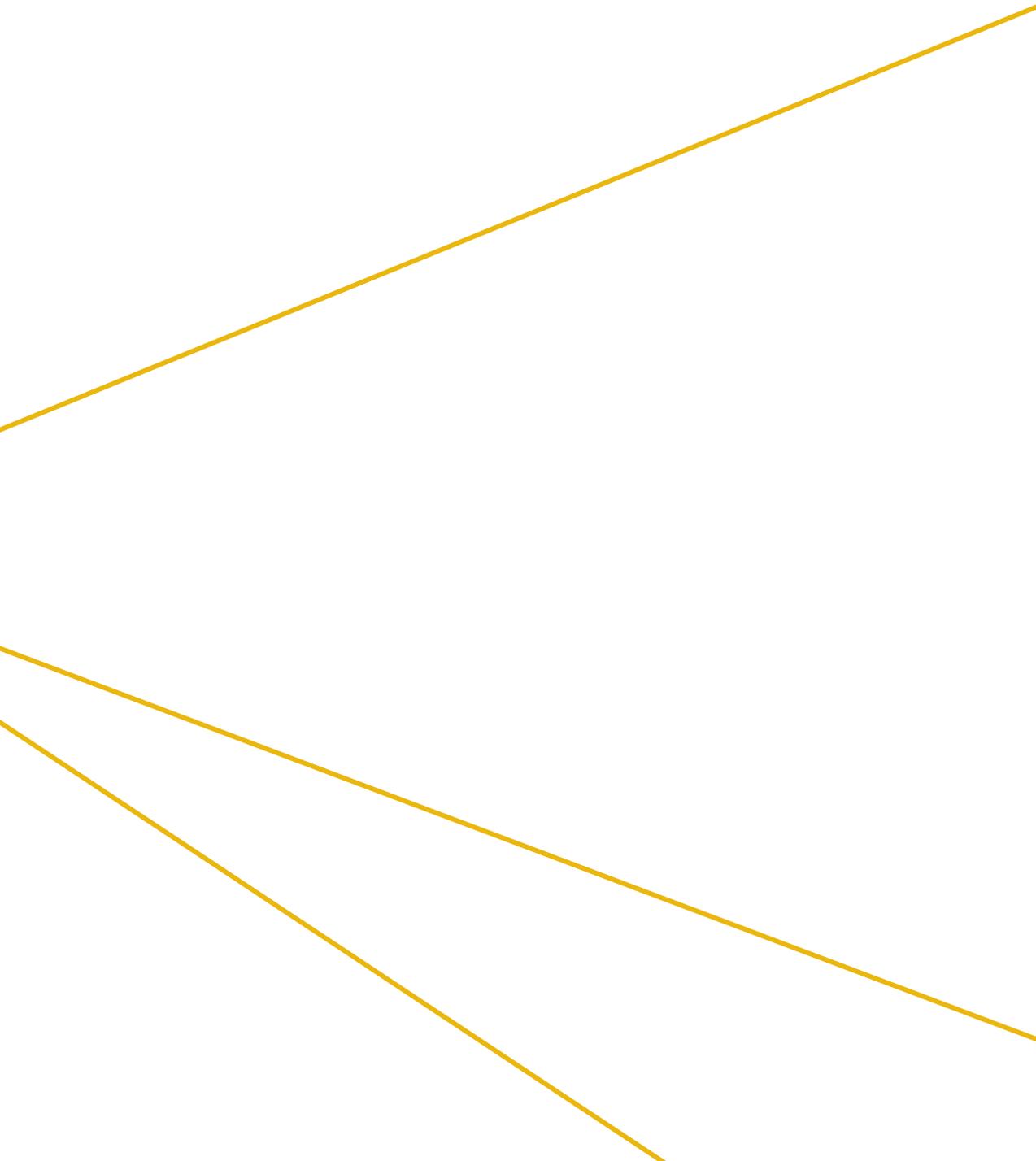
- Créer du lien entre les associations d'aide alimentaire et le monde agricole via des solutions existantes : SOLAAL, annuaire des producteurs disposés à donner leurs invendus en cours de construction par le Conseil Départemental
- Expérimentation d'une Sécurité Sociale de l'Alimentation sur la Communauté de Communes Dieulefit-Bourdeaux
- Des initiatives au niveau du département et des PAT voisins sur lesquelles capitaliser, s'inspirer
- Une coordination à trouver entre les acteurs de l'action sociale pour assurer la continuité de l'aide
- Des actions en matière d'éducation à l'alimentation déjà existantes en restauration collective scolaire notamment par les associations (CIVAM, Agribiodrôme etc) qui fonctionnent bien, pourraient être renforcées et essayer vers d'autres consommateurs (adultes actifs, seniors, étudiants...)
- Des évolutions d'habitudes alimentaires des nouvelles générations : des changements culturels allant vers une alimentation végétale (végan) intégrant les légumineuses
- Des politiques locales à faire converger : Contrat Local de Santé à l'échelle de Montélimar-Agglomération, Projet Régional de Santé, et des acteurs notamment les communautés professionnelles territoriales de santé et le Centre Municipal de Santé

A co-concertation a mis en avant **le levier de la restauration collective** : davantage de gestion directe des restaurants permettrait de renforcer l'éducation alimentaire à l'école; la tarification sociale des cantines permettrait aux enfants de manger plus sain

MENACES

Un contexte inflationniste avec une hausse des prix de l'alimentation et de l'énergie :

- les ménages resserrent et réorientent les dépenses. Bien souvent, les dépenses alimentaires sont une variable d'ajustement du budget global des foyers
- Augmentation de la précarité alimentaire touchant tous les publics : travailleurs précaires, personnes isolées, jeunes, etc. Particulièrement marquée dans les QPV
- De plus en plus de difficulté à recruter des bénévoles dans les associations d'aide alimentaire et vieillissement des bénévoles actuels
- Une hausse de la précarisation des étudiants et des personnes âgées
- La consommation d'eau potable menacée par la forte sensibilité de la ressource en eau au changement climatique



| 02

LA DISTRIBUTION ALIMENTAIRE

A – Les commerces alimentaires de détail et grande distribution

Etat des lieux et dynamiques actuelles

La commune de Montélimar concentre les achats alimentaires de l'agglomération, achats réalisés en majorité en grandes surfaces

En 2016, une étude de la Chambre d'agriculture de la Drôme faisait état des constats suivants :

- ❖ Les commerces de la seule commune de Montélimar représentent **96% du chiffre d'affaires alimentaire** des commerces de Montélimar-Agglomération (qui s'élevait en 2016 à 200 M€, hors tourisme).
- La part des achats alimentaires réalisés dans les grandes surfaces est de **3 points supérieure à la moyenne drômoise : 82% contre 79% pour la Drôme**
- ❖ . On note en particulier une différence marquée dans la part des achats réalisés en hypermarchés : 57% sur Montélimar-Agglomération contre 44% à l'échelle de la Drôme.
- ❖ Les ménages de la zone de chalandise effectuent 94% de leurs dépenses d'alimentation dans les commerces du territoire : **l'évasion commerciale est donc très faible (6%)**.

Source : Etude du potentiel de développement des circuits courts et de proximité sur le territoire de Montélimar-Agglomération, Chambre d'Agriculture de la Drôme, 2016

Répartition d'achat par forme de distribution

Source : Etude du potentiel de développement des circuits courts et de proximité sur le territoire de Montélimar-Agglomération – CCI de la Drôme, Chambre d'Agriculture de la Drôme, 2016

*Zone de chalandise : zone étudiée recouvrant le territoire de Montélimar-Agglomération et celui de Rochemaure (Cruas, Meysse, Rochemaure, Saint Martin sur Laveyson, Saint Pierre la Roche, Saint Vincent de Barrès et Sceautres). Zone de 72 000 habitants



	ZC* Montélimar-Agglomération	Drôme
Commerces de proximité	14%	14%
Grandes surfaces	82%	79%
Hyper	57%	44%
Super	11%	20%
Discount	12%	12%
Grandes surfaces spéc.	2%	3%
Marchés hebdomadaires	3%	4%
Vente à distance	0%	1%
Autres	1%	2%
	100%	100%

A – Les commerces alimentaires de détail et grande distribution

Etat des lieux et dynamiques actuelles

Une accessibilité géographique des points de vente correctement répartie

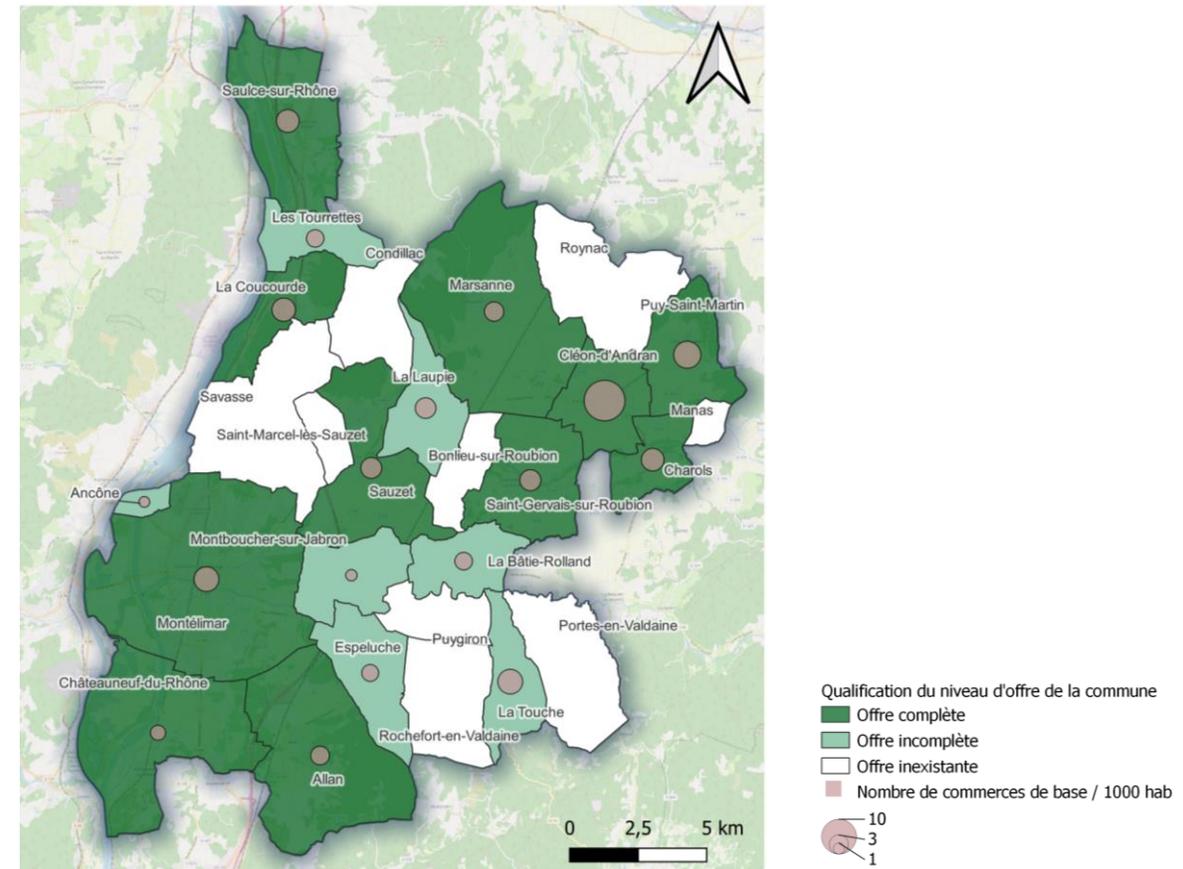
- ❖ **8 communes n'ont pas d'offre de commerces alimentaires.** Toutefois, elles sont entourées de communes avec une offre considérée comme « complète » (12 communes).
- ❖ Au-delà de la répartition géographique de l'offre alimentaire sur le territoire, c'est aussi la question de **l'offre en produits locaux** dans ces circuits qui se pose.

Les enseignes de grande surface franchisées intègrent davantage de produits locaux dans leurs rayons

- ❖ De manière générale, les enseignes de grande surface indépendantes (non intégrées) ont plus de latitude quant à leurs approvisionnements et autre gestion (exemple : gaspillage alimentaire). **Le U Express de Châteauneuf-du-Rhône et le Leclerc de Montélimar** illustrent ces modalités avec des approvisionnements locaux relativement développés :
 - 15 – 20 % des fruits et légumes sont produits sur l'agglomération dans le cas de U express, en fonction des saisons ;
 - 25 – 30 % des fruits et légumes sont produits dans la région AURA pour Leclerc (Alliances Locales Leclerc).

Ces magasins notent un **manque d'offre en fruits et en viande en local.**

Source : Entretiens GMS réalisés dans le cadre du diagnostic de l'émergence du PAT, octobre 2023



Qualification du niveau d'équipement en commerces alimentaires des communes de Montélimar-Agglomération - *Elaboration Soliance Alimentaire, Source : SIRENE*

Offre complète : au moins 1 commerce proposant une offre alimentaire complète (*hypermarché, supermarché, multi commerces*) ou au moins 3 commerces de base (*boulangerie, pâtisserie, poissonnerie, boucherie, primeur, épicerie, supérette*)

Offre incomplète : 1 ou 2 commerces de base

Offre inexistante : aucun commerce de base

Exemple pour compréhension du lecteur : Montélimar : 39 790 habitants pour 153 commerces de base / Puy-Saint-Martin : 869 habitants pour 4 commerces de base

A – Les commerces alimentaires de détail et grande distribution

Chiffres clés

Typologie des commerces (130)



Grandes distribution (73)

- ❖ 4 hypermarchés
- ❖ 11 supermarchés
- ❖ 58 commerces d'alimentation générale et supérette

Détail (115)

- ❖ 69 boulangeries / pâtisseries et commerces de pain
- ❖ 23 boucheries et/ou charcuteries
- ❖ 18 primeurs
- ❖ 5 poissonneries

Sources : SIRENE, extraction 2023

Réseau d'acteurs impliqués

- ❖ Montélimar-Agglomération (service du développement économique)
- ❖ CCI de la Drôme
- ❖ CMA de la Drôme
- ❖ Fédérations des artisans bouchers de la Drôme
- ❖ Fédération des boulangers-pâtisseries de la Drôme



B – Les circuits courts et de proximité

Etat des lieux et dynamiques actuelles

Points de vente en circuits courts : une prédominance de fruits et légumes...

- ❖ La moitié des stands alimentaires des marchés est occupée par des agriculteurs vendant leurs produits agricoles bruts ou légèrement transformés. Ils proposent une gamme de produits variés avec une **prédominance importante de fruits et légumes** (46% en 2016 selon une étude de la Chambre d'agriculture).
- ❖ Dans les magasins de producteurs et les points de vente à la ferme, les produits sont également variés avec une grande majorité de fruits et légumes (50% en 2016 selon la même étude).

Les points de vente collectif du territoire de Montélimar-Agglomération attirent les producteurs des territoires voisins

- ❖ Compte tenu de la situation géographique de Montélimar, des producteurs de la Drôme en majorité, de l'Ardèche pour 1 quart, du Vaucluse et du Gard dans une moindre mesure vendent sur les marchés de l'agglomération. Les marchés de la Touche et de Marsanne sont remarquables par leur forte proportion de producteurs locaux. La municipalité de La Touche privilégie les agriculteurs locaux et les exposants de Marsanne sont regroupés dans l'association A fond les Cagettes.
- ❖ Le magasin de producteurs Fraîcheur Paysanne à Montélimar est approvisionné par des **producteurs ardéchois** en grande majorité (90%).
- ❖ **Des flux dans les 2 sens avec la Communauté de communes Dieulefit Bourdeaux** : les producteurs viennent vendre sur l'agglomération de Montélimar, et vice versa (notamment au magasin de producteurs Champ

Libre sur la commune de Poët-Laval).

Un enjeu à renforcer la visibilité des circuits courts existants sur le territoire, notamment les marchés

- ❖ **5 communes ont renoncé à leurs marchés de plein vent** pour cause de manque de fréquentation entraînant un manque de rentabilité pour les exposants. Les communes évoquent plusieurs raisons à cette évolution : la concurrence d'autres marchés ou de magasins de producteurs ou d'épiceries de proximité ayant des gammes de produits souvent plus développées et des horaires plus étendus.

”

*« Il y a un enjeu à déployer l'offre locale dans d'autres points de vente que les circuits courts pour atteindre une plus large partie de la population »
Chambre d'agriculture*

Sources : Etude du potentiel de développement des circuits courts et de proximité sur le territoire de Montélimar-Agglomération, Chambre d'Agriculture de la Drôme, 2016 et entretien Chambre d'agriculture, 2023

B – Les circuits courts et de proximité

Etat des lieux et dynamiques actuelles

Une dynamique circuits courts qui se structure à l'échelle du Département

❖ **Plusieurs freins** ont été identifiés à la relocalisation des circuits dans la Drôme par une étude réalisée en 2021 sur la structuration de proximité en Drôme :

- « **50 ans** » d'habitudes commerciales en **circuits longs** (commerçants, producteurs)
- Coût/prix des produits locaux : compétitivité des produits drômois dans un **marché mondialisé**
- Coût de la **logistique pour des petits volumes**
- **Cloisonnement et manque de connaissance** entre acteurs : « a priori », défiance, etc.
- Accessibilité des drômois : sensibilité, intérêt et pouvoir d'achat ?

❖ Pour répondre à ces enjeux, un projet de structuration des acteurs est en cours de construction, à l'échelle du département: **Le Club drômois de l'alimentation**.

Il s'agit d'un outil en préfiguration porté par le Département et la Chambre d'Agriculture de la Drôme pour les opérateurs économiques, les partenaires techniques et institutionnels et les territoires dont le rôle sera l'appui au sourcing, la mise en relation et l'organisation d'événements, de formations pour développer les parts de marché des produits locaux dans la consommation et pour répondre au souci croissant de relocalisation des approvisionnements des entreprises du secteur alimentaire.

Source : Etude de la structuration de proximité en Drôme, Solagro, Tero, 2021, Entretien Chambre d'agriculture, octobre 2023

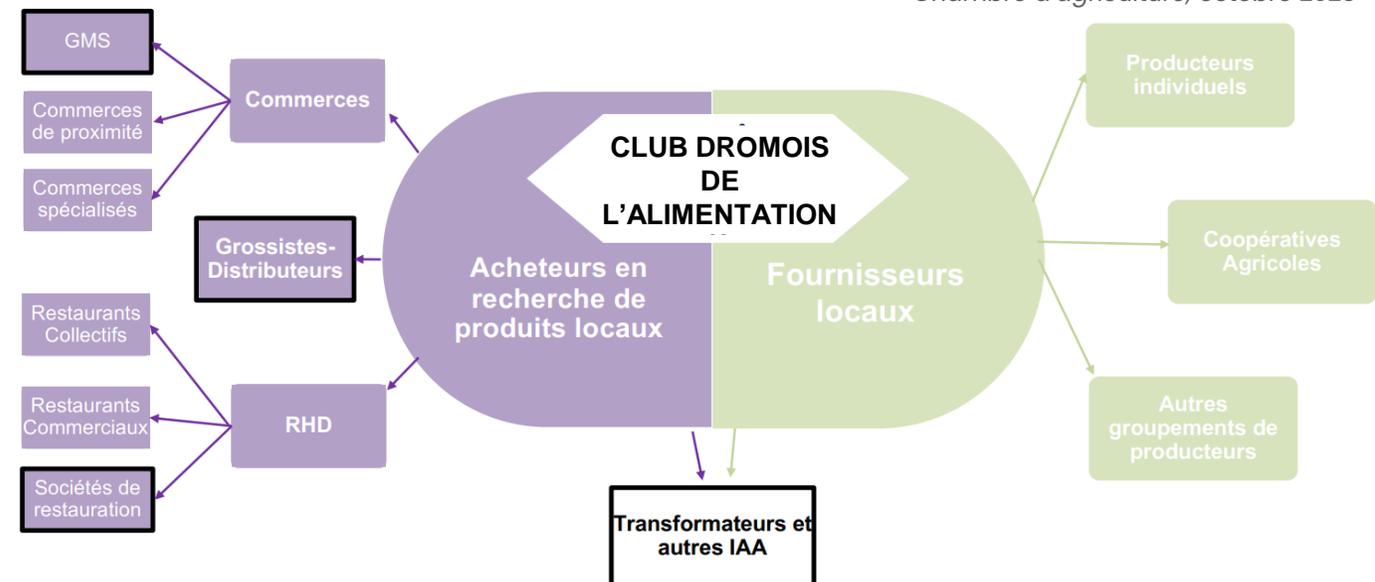


Schéma de principe du Club Drômois de l'alimentation

Source : Etude de la structuration de proximité en Drôme, Solagro, Tero, 2021

B – Les circuits courts et de proximité

Chiffres clés

POINTS DE VENTE EN CIRCUIT COURT

- ❖ 14 **marchés de plein vent**, dont 4 organisés sur la commune de Montélimar
- ❖ 6 **commerces « production locale & revente »** (Au p'tit potager, le Potager d'Héloïse, l'épicerie Durand, la Ferme Chapus, Domaine du Bois de Laud, local saisonnier: Les Vergers de Maubec, La Ferme de Bonlieu)
- ❖ 2 **Magasins de producteurs** (Fraîcheur paysanne et Au plus Pré)

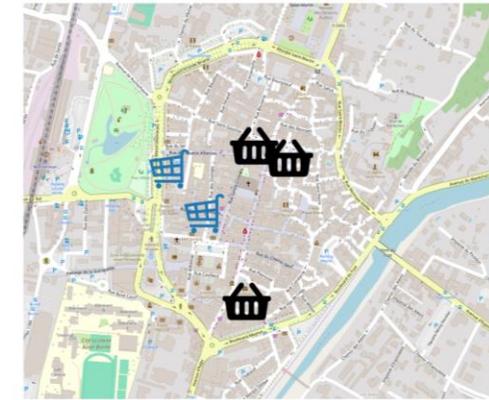
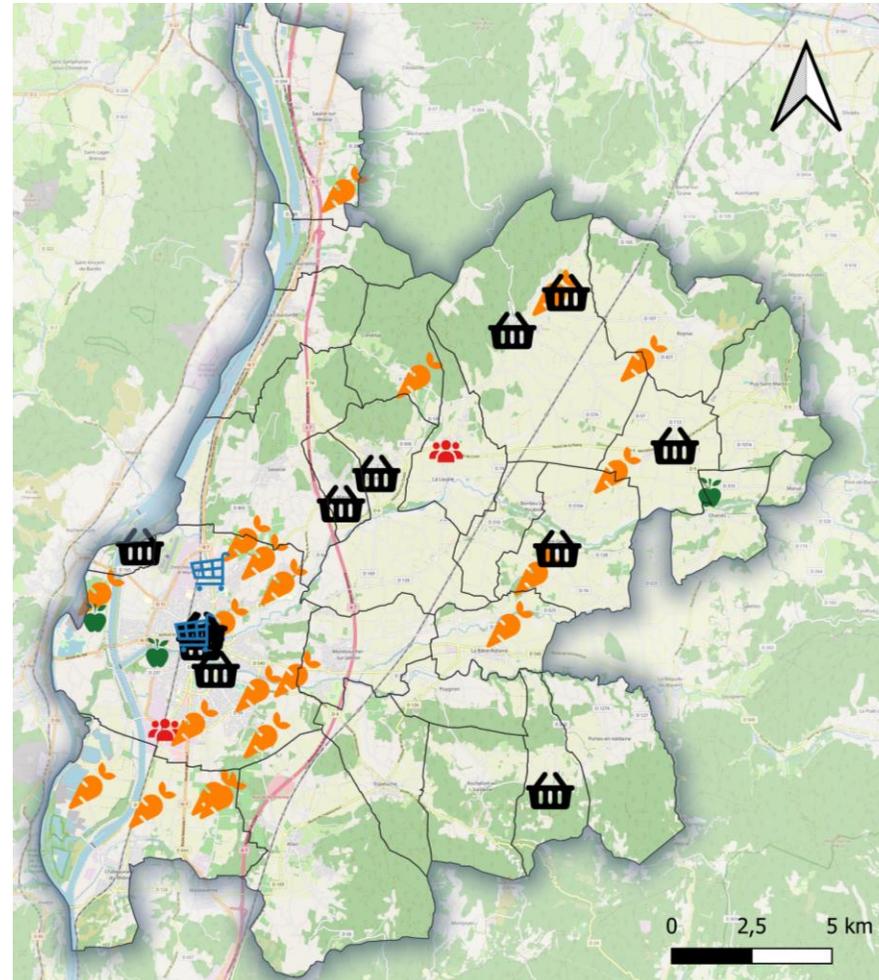
A noter que le territoire ne dispose pas d'AMAP, de drive fermier ni de casiers de producteurs (distributeurs).

Sources : recherches internet, Montélimar-Agglomération
La liste des points de vente en circuit de proximité n'est pas exhaustive.

AGRICULTEURS EN CIRCUIT COURT

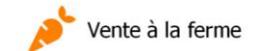
- ❖ A l'échelle de Montélimar-Agglomération, **82% des 93 exploitations** qui vendent en circuits courts en 2020 **pratiquent la vente directe à la ferme.**
- ❖ **Dans la Drôme, 82%** des 1 872 exploitations qui vendent en circuits courts en 2020 **pratiquent la vente directe à la ferme.**

Source : RGA 2020



Zoom sur le centre-ville de Montélimar

Circuits de proximité



Carte des circuits de proximité

Source : Montélimar-Agglomération et recherches internet, Elaboration Soliance Alimentaire
La liste des points de vente n'est pas exhaustive

B – Les circuits courts et de proximité

Actions inspirantes

Paniers de producteurs – Montélimar-Agglomération

Projet en cours : mise en place d'un système de paniers de producteurs à destination des agents de Montélimar-Agglomération et des communes membres et des élus.

Source : Montélimar-Agglomération



Au P'tit Potager



Situé à Charols, Au P'tit Potager est un commerce de proximité attenant à l'exploitation agricole du GAEC familial. Une cinquantaine de producteurs locaux, dont 20 maraîchers y vendent leurs produits via la SAS. Le magasin propose une offre complète et s'approvisionne donc également à l'échelle nationale. Le GAEC propose des produits de son exploitation transformés via des outils de territoire : la Casserie à Savasse, la Ferme bio Marjorie à Portes-les-Valence pour les jus de fruits et Tout en Pot en Ardèche pour les soupes et compotes. Dans une optique solidaire et anti-gaspi, le magasin propose les « paniers de la dernière chance » de 5 kg à prix réduits.

Source : Entretien producteur, 2023

C – Synthèse des enjeux de la distribution alimentaire (commerces et GMS)

Analyse AFOM

ATOUTS

Un paysage alimentaire qui répond aux attentes actuelles des consommateurs :

- Accessibilité géographique des commerces alimentaires : 8 communes dépourvues de commerces alimentaires mais entourées de communes avec une offre considérée comme « complète »
- Une évasion commerciale très faible : les habitants achètent sur le territoire
- Des points de vente en circuits courts et/ou de proximité qui proposent des offres élargies malgré une prédominance pour les fruits et légumes

Des démarches d'approvisionnements vertueuses déjà engagées :

- Des partenariats existants entre les acteurs de la GMS (Grande & Moyenne Surface franchisée) et les producteurs locaux, départementaux et régionaux

FAIBLESSES

Une distribution alimentaire peu orientée vers les produits locaux :

- Une part plus élevée que la moyenne départementale d'achats dans les grandes surfaces
- Un manque de visibilité de l'offre en circuits courts et de proximité, mais aussi des produits locaux dans les lieux de vente, avec une offre locale peu différenciée dans l'offre abondante estivale notamment
- Manque d'outil de communication & création de lien entre les producteurs locaux et les acheteurs/revendeurs/transformateurs locaux
- Une perte d'attractivité des marchés de plein vent
- Des difficultés de mobilité en zone rurale pour les personnes sans moyen de locomotion & personnes âgées, et une accessibilité difficile aux commerces de proximité sur certaines communes

Pas ou peu de démarches collectives par les agriculteurs en circuits courts

- Des coûts logistiques importants sur de petits volumes (agriculteurs en circuits courts)
- Un temps important passé à la commercialisation, la nécessité de réaliser de nombreuses tâches / fonctions

Une offre agricole locale pas toujours suffisante pour approvisionner les GMS

- Un manque d'offre locale en fruits et en viande pour approvisionner les GMS

C – Synthèse des enjeux de la distribution alimentaire (commerces et GMS)

Analyse AFOM

OPPORTUNITES

Des démarches pour structurer l'existant sur lesquelles s'appuyer :

- Un travail de Montélimar-Agglomération en cours pour mettre en avant les producteurs locaux et les points de vente via une carte interactive
- Des communes motrices qui peuvent mettre à disposition des locaux pour accueillir un projet de magasin de producteur
- Une dynamique de structuration des circuits courts à l'échelle de la Drôme : Le Club Drômois de l'alimentation

Un positionnement géographique permettant d'envisager des complémentarités

- Des flux de circuits courts entre les territoires voisins, opportunités de coopération notamment avec la Communauté de communes Dieulefit Bourdeaux

Des opportunités avec la GMS franchisée : super U, U express, Leclerc ... pour l'intégration de produits locaux dans leurs référencements

La naissance d'un projet inspirant en périphérie de l'agglomération : le Tiers-lieu "Chez Paulette" à Réauville, épicerie avec produits locaux & responsables, crée en juin 2023 sur la base des besoins des habitants : rassembler les citoyens autour d'une épicerie, d'un comptoir (lieu de convivialité) & d'un tiers-lieu pour le partage des connaissances & compétences

MENACES

- Une sensibilité forte des habitants au prix de l'alimentation, faisant peser la menace d'une baisse de la fréquentation des commerces de proximité
- Les Hard-discounteurs se développent plus à cause du contexte inflationniste

D – La restauration collective

Etat des lieux et dynamiques actuelles

LA RESTAURATION COLLECTIVE COMMUNALE SUR MONTELMAR AGGLOMERATION : VOLUMES

3 000 repas servis par jour dans les communes de Montélimar Agglomération

- ❖ Montélimar Agglomération compte **25 restaurants scolaires**
- ❖ D'après les travaux conduits par AgribioDrôme en 2021, les communes de Montélimar distribuent environ **3 000 repas par jour soit 540 000 repas par an** (base 180 jours d'école).

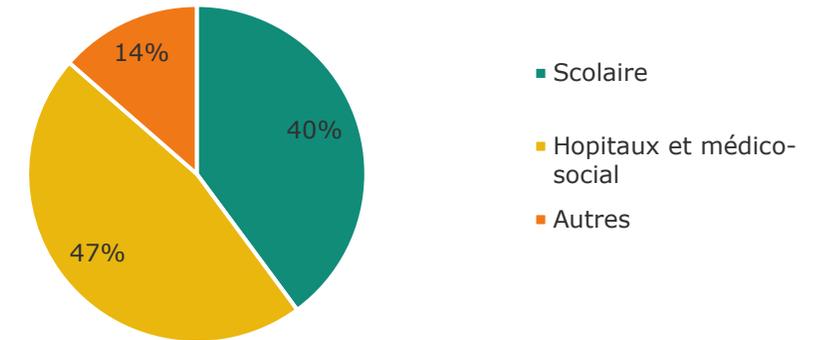
Une estimation de 2,7 millions de repas servis sur le territoire chaque année

- ❖ Sur la base des ratios nationaux (étude EY, 2021), la restauration scolaire représente environ 40% des repas servis (dont la moitié dans le secteur primaire). Il est ainsi possible d'estimer le nombre de repas servis sur le territoire, tous secteurs confondus à **2,7 millions de repas**
- ❖ A partir du nombre de repas servis dans les différents secteurs de la restauration collective, une estimation des volumes consommés a été réalisée sur la base des préconisations du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN), rattaché à la direction des affaires juridiques du ministre de l'économie, des finances et de l'industrie.
 - ❖ Au total : ~1 250 tonnes de denrées consommées en restauration collective
 - ❖ ~ **250 tonnes de denrées consommées par les communes**

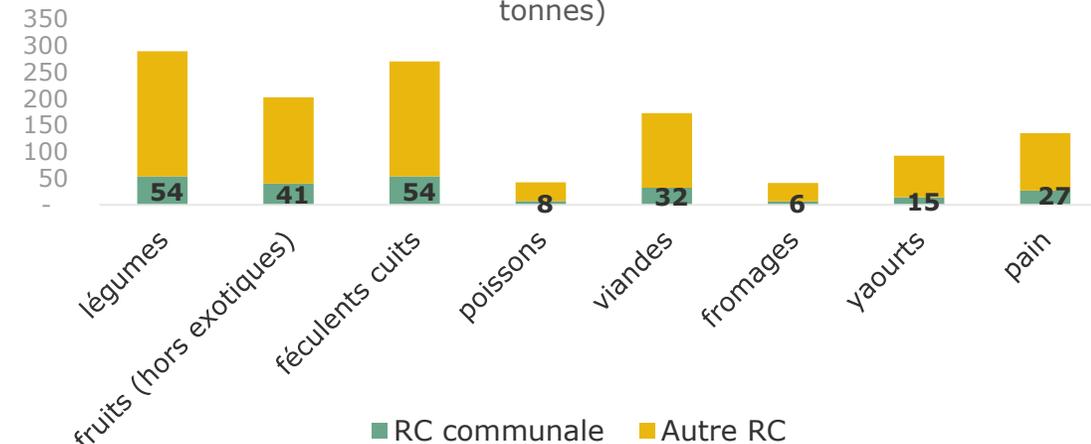
La loi EGAlim et la loi Climat et Résilience impactent le fonctionnement de la restauration collective par différentes mesures (plus de produits de qualité et durables dans les approvisionnements, lutte contre le gaspillage alimentaire, diversification des sources de protéines et menus végétariens, substitution des plastiques, Information des convives).

Ces lois encadrent la qualité des produits achetés avec une entrée en vigueur à partir du 1^{er} janvier 2022 pour les établissements scolaires, médico-sociaux, l'administration et à partir de 2024 pour la restauration privée. **Les repas doivent comporter au moins 50% de produits de qualité et durables** (i.e. Label Rouge, AOC/AOP, IGP, HVE, Produits fermiers, etc.) dont au moins **20% issus de l'Agriculture Biologique**. Les produits locaux ne font pas partie des produits de qualité tels que définis par la loi Egalim.

Répartition du nombre de repas servi par secteur de la restauration collective en France (hors entreprises) (d'après EY, 2021)



Estimation de la consommation alimentaire en restauration collective sur le territoire Montélimar Agglomération (en tonnes)



D – La restauration collective

Etat des lieux et dynamiques actuelles

LA RESTAURATION COLLECTIVE COMMUNALE SUR MONTELMAR AGGLOMERATION : FONCTIONNEMENT

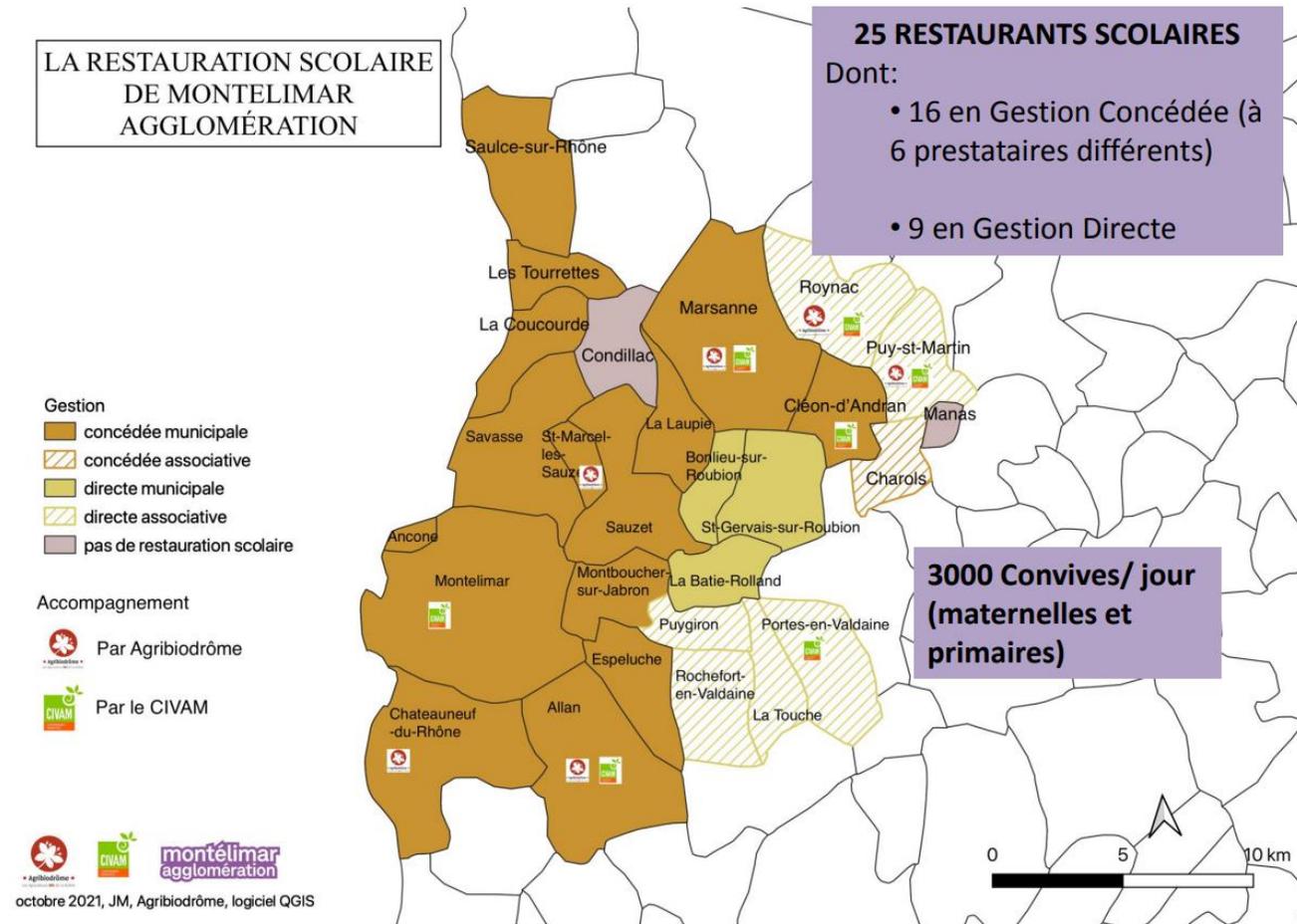
Une prédominance de la gestion concédée

- ❖ La restauration scolaire de Montélimar-Agglomération est essentiellement en **gestion concédée** (16 communes). Les 9 communes en **gestion directe** sont celles avec la population la plus faible (voir carte ci-contre).
- ❖ Des restaurants scolaires en gestion concédée et les Sociétés de restauration collective (SRC) développent des **approvisionnements locaux** :
 - **Cuisine centrale de la ville de Montélimar**, en gestion concédée avec Sodexo et accompagnée par Agribiodrôme dans l'amélioration de ses approvisionnements. Les fruits et légumes viennent d'Agricourt, Le Potager d'Héloïse et la ferme Chapus (bio) à Montélimar. La totalité de la volaille, des fromages et des poissons sont des produits sous SIQO (respectivement Label Rouge, IGP/AOP; MSC). Le directeur d'exploitation de la cuisine centrale souligne la difficulté à s'approvisionner en viandes biologiques. La cuisine centrale est **labellisée Ecocert de niveau 2**.
 - Une réflexion est entamée sur la création d'une **cuisine centrale intercommunale** en gestion directe sur la commune de Marsanne.

La présence importante des associations de parents d'élèves

- ❖ Une des spécificités du territoire est la **gestion de la restauration collective par des associations de parents d'élèves** pour 7 communes sur les 25 ayant un service de restauration, la majorité en gestion directe. Deux d'entre elles (Puy-St-Martin et Roynac) s'approvisionnent en partie auprès de producteurs locaux.

Source : Compte-rendu de l'atelier « Restauration collective et commerciale », septembre 2023, Montélimar-Agglomération et Cartographie de la restauration scolaire de Montélimar-Agglomération, Agribiodrôme, 2021



La restauration scolaire de Montélimar-Agglomération

Source : Agribiodrôme, 2021

D – La restauration collective

Etat des lieux et dynamiques actuelles

LA RESTAURATION COLLECTIVE COMMUNALE SUR MONTELMAR AGGLOMERATION : APPROVISIONNEMENTS EN PRODUITS DURABLES

Un chantier déjà lancé par l'agglomération depuis 2018, dans une dynamique partenariale

Depuis 2018, Montélimar-Agglomération travaille sur plusieurs axes dans le cadre de cette démarche :

- ❖ **Auprès des acteurs de la restauration collective avec Agribiodrôme et Agricourt, « Ca bouge dans ma cantine »** via des accompagnements individuel et collectif des communes en gestion concédée et en gestion directe, des rencontres collectives (Soirée ça bouge dans ma cantine) et formations entre professionnels de la restauration
- ❖ **Auprès des producteurs locaux avec Agribiodrôme et Agricourt:**
 - Accompagnement à l'installation et la transmission via un travail sur le foncier
 - Accompagnement de fermes aux techniques culturales et de planification : légumes de plein champs et maraîchage pour la restauration collective ;
 - Accompagnement à la planification logistique, juridique et administrative des producteurs vers la restauration collective
 - Organisation de rencontres collectives des producteurs locaux sur la question de l'approvisionnement bio local et acculturation des producteurs sur les spécificités de l'approvisionnement de la restauration collective (prix, fréquence, conditionnements, règles sanitaires, qualité, etc.).
- **Auprès des convives avec le CIVAM 26 « du champ à l'assiette »** via la sensibilisation des élèves au bien manger et la découverte des métiers agricoles.

Agricourt

Association de producteurs et de consommateurs gérant une plateforme de distribution de produits locaux (services multiples : administratif, commercial, logistique, réglementaire, développement de filières locales).

- ❑ Accompagnement d'un diagnostic du territoire sur le potentiel de production agricole à rediriger ou consolider vers la restauration collective
 - ❑ Accompagnement des producteurs (administratif, logistique, juridique, tarification, réglementaire, etc.)
 - ❑ Travail avec Agribiodrôme sur les besoins de la restauration collective locale
- Livraison des commandes passées via AgriLocal 26



Agribiodrôme

Association d'agriculteurs bio de la Drôme. Plusieurs actions en lien avec le PAT notamment sur la thématique de la restauration collective depuis 2018 via les financements du programme LEADER.

- ❑ Accompagnement de structures en gestion concédée : diagnostic, écriture de leur cahier des charges, suivi des contrats
- ❑ Accompagnement de structures en gestion directe : diagnostic, approvisionnements, gaspillage, formation du personnel



• Agribiodrôme •
Les Agriculteurs BIO de la Drôme

CIVAM Drôme

Les CIVAM (Centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural) sont des groupes d'agriculteurs et de ruraux qui travaillent de manière collective à la transition agro-écologique sous statut associatif.

- ❑ Depuis 2017, le CIVAM Drôme intervient pour sensibiliser les élèves d'écoles maternelles et élémentaires aux enjeux d'agriculture durables et d'une alimentation durable, « du champ à l'assiette », au travers de projets de territoires et d'une pédagogie active : visite de fermes, intervention de producteurs locaux dans les écoles, etc.



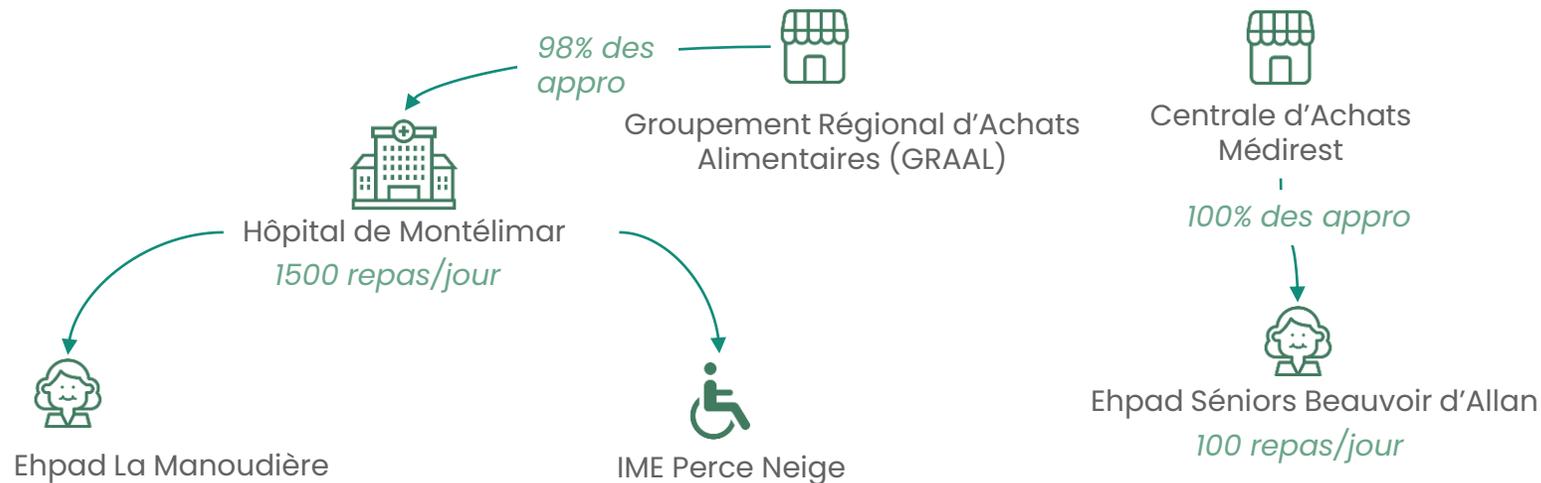
D – La restauration collective

Etat des lieux et dynamiques actuelles

LES ETABLISSEMENTS MEDICO-SOCIAUX (EMS)

Des approvisionnements qui passent par des groupements et des centrales d'achats

- ❖ **L'Hôpital de Montélimar** est en gestion directe et prépare également des repas pour l'Ehpad La Manoudière et l'Institut médical éducatif (IME) Perce Neige (1500 repas/jour). **98% de leurs approvisionnements viennent du Groupement Régional d'Achats Alimentaires (GRAAL).**
- ❖ **L'EHPAD Séniors Beauvoir d'Allan** est en gestion directe. **100% des approvisionnements passent par la centrale d'achat Médirest** (spécialiste de la restauration et des services dans les domaines de la santé et du médico-social). Médirest définit un produit local à l'intérieur d'un périmètre de 200 km, les produits référencés de la sorte étant essentiellement des légumes. L'établissement est aujourd'hui à 20% d'approvisionnements en bio et 20% en local (suivi assuré par Médirest).



De fortes contraintes des établissements auxquelles les filières d'approvisionnements ou du mal à répondre

- ❖ L'Hôpital cherche à développer ses approvisionnements en fruits auprès de fournisseurs locaux via AgriLocal. L'Hôpital est prêt à s'approvisionner plus localement sous réserve de trouver les bons fournisseurs qui répondent à leurs contraintes prix, volume, etc.
- ❖ L'établissement peine à augmenter ses approvisionnements en bio (11% aujourd'hui) et sous labels en raison des budgets alloués et ce malgré l'adhésion au GRAAL.

« On manque de temps pour le sourcing des producteurs locaux » Etablissement Médico-Social

« Il faudrait identifier des nouvelles filières d'approvisionnement compatibles avec les contraintes de l'établissement (volume, prix, sanitaire) » ESMS

Le GRAAL – Région AURA

Le Groupement Régional d'Achats Alimentaires (GRAAL) est un groupement d'achats publics de produits alimentaires et diététiques géré par le Centre Hospitalier Métropole Savoie depuis 2009. Il est ouvert à toute structure publique de la région Auvergne-Rhône-Alpes et limitrophe (Bourgogne par exemple), ainsi qu'aux entités privées. Le GRAAL propose des produits conventionnels ainsi que des produits répondant à la loi EGALIM (Bio, IGP...).

Sources : Entretien Hôpital de Montélimar, 2023 et site internet du GRAAL

D – La restauration collective

Chiffres clés



ZOOM SUR La CUISINE CENTRALE DE MONTELIMAR

- **2400 repas/jour** dont **2100** pour les écoles de Montélimar et **300** pour les communes de Allan, Ancône, La Coucourde, Marsanne) en liaison froide
- **2,20** euros HT de coût des denrées alimentaires / repas (en 2023)

- **30-35%** de part d'approvisionnement en produits agriculture biologique (pourcentage des valeurs d'achat)
- **46 %** de part d'approvisionnements en produits Egalim (pourcentage des valeurs d'achat)

Source : entretien

Initiatives inspirantes

Labellisation Ecocert en cuisine

La labellisation Ecocert En Cuisine valorise les établissements de restauration collective qui introduisent des produits bio, locaux et sains. Elle garantit :

- L'utilisation de produits biologiques et locaux dans les menus
- La qualité des repas servis : saisonnalité des produits, cuisine faite maison, etc.
- La gestion écologique des sites : lutte contre le gaspillage alimentaire, utilisation d'éco détergents, etc.
- Une information claire sur les démarches engagées et le niveau de labellisation

Le label est également une démarche de progrès en 3 niveaux. L'objectif est de donner des clés aux collectivités pour faciliter la transition écologique, les aider à piloter leurs organisations

La Cuisine centrale de Montélimar est Labellisée Ecocert « En cuisine » niveau 2 (2 carottes sur 3).

Source : Ecocert



D – La restauration collective

Etat des lieux et dynamiques actuelles

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LES RESTAURANTS COLLECTIFS

Les acteurs de la restauration collective majoritairement engagés dans des actions de réduction

❖ Montélimar-Agglomération

- Service enfance jeunesse et le projet « **Objectif Zéro Déchet** » dans les établissements d'accueils de loisirs périscolaires : campagnes de pesées (1 mois / commune) et sensibilisation des enfants, agents de restauration, prestataires à la prévention du gaspillage et le tri des déchets.

Source : Soirée ça bouge dans ma cantine, Montélimar-Agglomération, 2021

❖ Communes de Montélimar-Agglomération

- **Ville de Montélimar/Sodexo** : Campagne de pesées, adaptation des grammages des portions selon étude des restes, sensibilisation des enfants à la prévention du gaspillage et tri des déchets 1800 enfants/jour
- Des **démarches anti gaspillage et valorisation des déchets** (compost) (Châteauneuf-du-Rhône, Regroupement Pédagogique de la Valdaine, Puy-Saint-Martin, Saint Gervais)
- Pénalité inscrite dans le règlement intérieur pour limiter les annulations de repas (Allan)

Source : Compte-rendu de l'Atelier participatif « Restauration collective et commerciale » Septembre 2023, Montélimar-Agglomération

❖ Hôpital de Montélimar

- **Un diagnostic du gaspillage alimentaire** est en cours, qui donnera lieu par la suite à un plan d'actions adapté. .

Source : Entretien réalisé dans le cadre du diagnostic du PAT, octobre 2023

Charols		Montélimar		Villages Agglo		ALSH	
Avant	Après	Avant	Après	Avant	Après	Avant	Après
867 kg	52 kg	20979 kg	1259 kg	17459 kg	1046 kg	3763 kg	225 kg
- 815 kg		- 17562 kg		- 16411 kg		- 3538 kg	
TOTAL		- 37511 kg/an soit 37,5 tonnes					

Evaluation des pesées réalisées dans les établissements d'accueils de loisirs périscolaires

Source : Soirée ça bouge dans ma cantine, Montélimar-Agglomération, 2021



D – Synthèse des enjeux sur la distribution alimentaire (restauration collective)

Analyse AFOM

ATOUTS

Un potentiel de 2,7 millions de repas sur le territoire pour environ 1250 t de denrées alimentaires*

- La quasi-totalité des communes sont concernées par la restauration collective, dont 9 en gestion directe, ce qui donne plus de latitude en matière de gestion des approvisionnements

Des acteurs déjà engagés dans des démarches vertueuses (en lien avec la loi EGALIM)

- Montélimar-Agglomération s'est emparée du sujet de la restauration collective scolaire de 1^{er} degré, avec des actions opérationnelles auprès de certaines communes depuis 2018 : producteurs / cantine / sensibilisation convives
- Des relations partenariales déjà engagées avec des acteurs incontournables : Agribiodrôme, Agricourt, CIVAM 26
- La Délégation de Service Public de la cuisine centrale de Montélimar (Sodexo) proactive sur les questions d'amélioration de la qualité des approvisionnements, et en capacité à traiter les légumes bruts
- Agricourt et Agrilocal 26 pour faciliter la mise en relation de l'offre locale avec les établissements. Agricourt contribue à simplifier la relation avec les établissements (un seul interlocuteur pour les approvisionnements locaux)
- Gaspillage alimentaire : Une bonne mobilisation d'un premier cercle de communes

FAIBLESSES

L'organisation de la restauration collective du territoire contraint les actions vers un approvisionnement local et durable

- 16 communes en gestion concédée : plus difficile d'avoir la main sur les approvisionnements
- Des communes encore non accompagnées sur la thématique
- Une dynamique qui touche plus difficilement les autres types de restauration collective (établissements sociaux et médico-sociaux, entreprises)
- Peu de connexion avec les actions départementales pour les collèges, avec les actions régionales pour les lycées et la restauration scolaire privée

Des productions et filières non structurées pour répondre à la demande de la restauration collective

- Gisement de productions locales trop faible (territoire historiquement tourné vers les circuits longs) et pas toujours adapté aux besoins (exemple : des manques observés en farine et en œuf sans coquille pour les cuisines centrales : il n'existe pas de casserie sur ou à proximité du territoire)
- Difficultés logistiques pour les producteurs locaux à livrer des établissements de petites tailles et éparpillés sur le territoire

Un besoin de mise en relation des acteurs pour une meilleure interconnaissance (besoins, contraintes) et pour faciliter le sourcing. Cette interconnaissance se construit dans le temps**Un manque d'information/sensibilisation/formation des acteurs (élus, agents des cantines, agriculteurs, etc.)**

D – Synthèse des enjeux sur la distribution alimentaire (restauration collective)

Analyse AFOM

OPPORTUNITES

Des pratiques pouvant essaimer sur le territoire

- Des actions d'accompagnement au niveau des communes qui ont fait leurs preuves et qui pourraient être étendues à d'autres communes qui n'en n'ont pas bénéficié

Des acteurs en demande d'accompagnement dans un contexte réglementaire favorable

- La loi EGALIM s'impose d'abord à la Restauration collective publique puis à l'ensemble du secteur en 2024
- Un label Ecocert pour les cuisines des restaurants collectifs (à l'instar de la cuisine centrale de Montélimar) pour mettre en valeur les efforts pour respecter la loi EGALIM
- La présence importante d'associations de parents d'élèves en gestion directe qui peut être une opportunité pour les restaurants communaux à améliorer leurs approvisionnements
- Des infrastructures déjà existantes qui ont des potentialités de changement d'échelle : cuisine de la commune de Marsanne pour la création d'une cuisine centrale intercommunale par exemple
- Les établissements sociaux et médico-sociaux sont ouverts et en demande d'accompagnement pour améliorer leurs approvisionnements
- Présence à proximité du territoire de légumeries pour alimenter les cuisines qui ne sont pas en capacité en travailler les légumes bruts (Agrobiodrôme et AB'pluche qui travaillent avec Agricourt, proposent des légumes de 4ème gamme) → une légumerie sur le territoire ne serait pas pertinente d'un point de vue économique

MENACES

Un contexte économique défavorable :

- Contexte inflationniste : hausse des prix des approvisionnements en denrée alimentaire (hausse des coûts de l'énergie et des matières premières) qui pénalise les approvisionnements locaux et/ou de qualité
- Le débouché restauration collective est souvent moins rémunérateur que d'autres circuits courts pour les producteurs. Cependant la massification de l'offre peut rendre le débouché attractif

Des difficultés liées à la main d'œuvre

- Difficultés de Ressources Humaines croissantes au sein des équipes en gestion directe



| 03

LE BASSIN DE PRODUCTION

A – LES DYNAMIQUES
AGRICOLES

A – Dynamiques agricoles du territoire

A.1 Etat des lieux et évolution de l'agriculture de Montélimar Agglomération

Eléments de cadrage

Un territoire favorable à l'agriculture et à une large diversité de cultures

- ❖ De par sa topographie, ses conditions pédoclimatiques et un bon accès à l'eau pour l'irrigation (40% de la SAU irrigable)
- ❖ Le sillon rhodanien accueille notamment les **productions arboricoles, viticoles et maraîchères**,
- ❖ Sur le secteur de la plaine se maintient une **agriculture principalement orientée vers les grandes cultures, les semences, l'ail et les PPAM**.
- ❖ **L'élevage est historiquement représenté par les ateliers avicoles essentiellement hors sol**, avec production d'œufs et de poulets de chair. L'élevage porcins est aussi bien implanté sur le territoire.

Une forte pression sur le foncier urbain et un manque de renouvellement des générations

- ❖ Une perte de surface agricole totale (SAU) régulière, un prix du foncier agricole en hausse et une **concurrence d'usage** importante
- ❖ Une **concentration** sur des exploitations de moins en moins nombreuses et en **agrandissement** (-20% en 10 ans)
- ❖ 30% des fermes et 25% de la SAU dont « le chef ou le plus âgé des exploitants a plus de 60 ans »

La présence de cultures à forte valeur ajoutée participe à une production économique agricole moyenne élevée qui se maintient

- ❖ comme les semences de maïs et certaines Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales (PPAM) comme la lavande, le lavandin, le basilic, le thym, ...
- ❖ **Cela cache cependant de fortes disparités** avec de grandes exploitations qui représentent 18% des fermes, 40% de la SAU et 67% du PBS, De nouveaux statuts

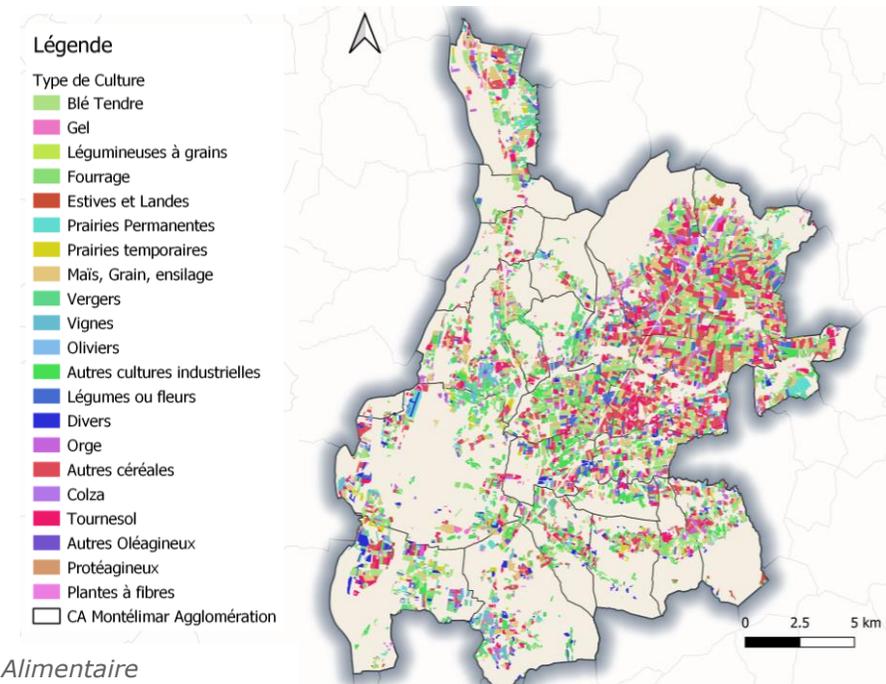
d'exploitation en croissance, qui représentent 11% des fermes et de la SAU mais 25% de la Production Brute Standard (PBS).

Une partie du réseau agricole volontariste et tourné vers les circuits courts

Les fermes du territoire, plutôt en retard par rapport à l'échelle départementale sur ces thématiques, ont clairement entamées un basculement vers la recherche d'une amélioration et sécurisation des revenus et de maîtrise de la valorisation de leurs productions, avec une **dynamique forte de diversification, de transformation et de commercialisation en circuit-courts**.

Types de cultures

Sources : Agreste - RGA 2020, Atelier « Production »



A – Dynamiques agricoles du territoire

A.1 Etat des lieux et évolution de l'agriculture de Montélimar Agglomération

Chiffres clés



- **14 470** ha de SAU en 2020 soit **37%** du territoire, **40%** de la SAU irriguée (5 770 ha).
- **359** exploitations agricoles sur le territoire en 2020, soit une réduction de **20%** en 10 ans
- **40** ha de SAU moyenne en 2020, soit une augmentation de **21 %** en 10 ans

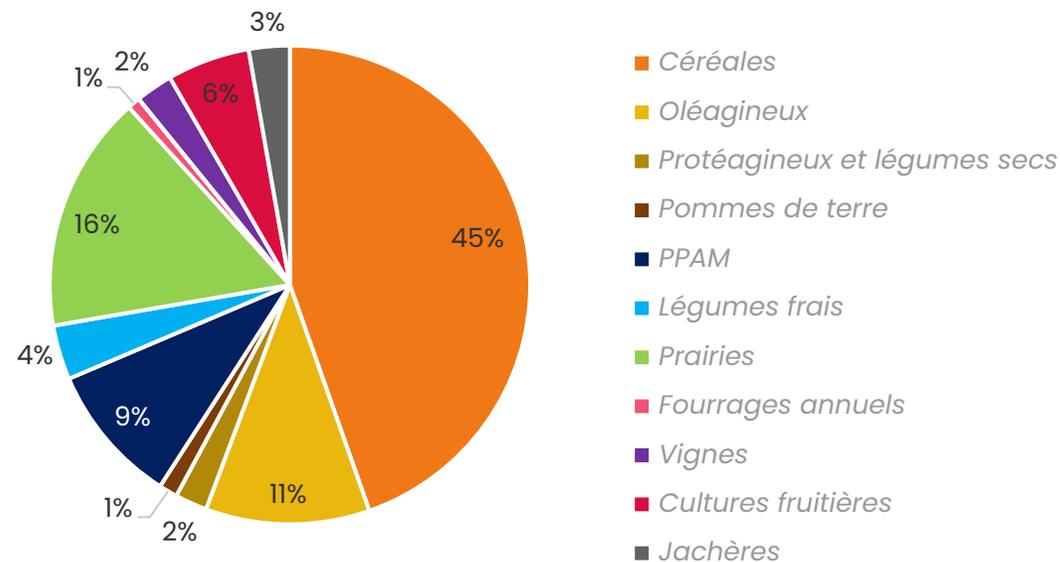
Comparatif

Drôme : **193 959** hectares soit **31 %** de SAU en 2020, en réduction **5,1%** en 2020

Drôme : **5 253** exploitations en 2010 (2e rang AuRA) en réduction de **17,9%** entre 2010 et 2020

Drôme : **36,9 ha** de SAU moyenne en 2010 (47 ha en AuRA), en augmentation de **15,6%** entre 2010 et 2020

Répartition de la Surface Agricole Utile (SAU) de Montélimar-Agglomération selon le type de production



Comparatif

- **401** chefs d'exploitation agricoles sur le territoire en 2020, soit une réduction de **20%** en 10 ans
- Age moyen de **53 ans**, **+ 2%** de femmes cheffes d'exploitation
- **2 357** actifs correspondant à 666 ETP agricoles sur le territoire en 2020 dont **1 700** actifs / **241** ETP saisonniers, soit une réduction de **26%** des ETP en 10 ans et de **18%** des saisonniers en 10 ans
- **57,7 millions** d'euros de PBS (Production brute standard) en 2020 pour un PBS moyen de **161 000 €**

France : l'âge moyen des chefs d'exploitation ou d'entreprise agricole s'établit à **49,3** ans en 2020

Drôme : **9 805** actifs permanents dans les fermes en 2020 pour 7 241 ETP, en réduction **20%** en 10 ans

Drôme : PBS de 830 millions d'euros (1^{er} rang AuRA)

PBS moyen régional : **62400 €**

Nombre d'exploitation par orientations technico-économiques (production principale)



Sources : Agreste - RGA 2010, RGA 2020, ASP, Agreste - Références n°11 - juillet 2018, Diagnostic agricole du Plan Local d'Urbanisme Intercommunal, MSA

* PBS : Production Standard Brute

A – Dynamiques agricoles du territoire

A.2 L'installation transmission

Etat des lieux et dynamiques actuelles

Une réduction du nombre d'exploitations agricoles et un agrandissement de la taille des exploitations

❖ Une diminution de **-20%** du nombre d'exploitations agricoles entre 2010 et 2020 et parallèlement une **augmentation de 21,3%** de la SAU moyenne par exploitation, un phénomène de concentration des terres qui s'observe aussi au niveau national.

Sources : RGA 2020

Un prix des terres agricole plus élevé que la moyenne nationale et largement plus élevé que la moyenne départementale

❖ Le prix moyen des terres et prés libres et non bâtis en 2022 pour la zone agricole Plaines Rhodanniennes Tricastin (qui englobe Montélimar Agglomération) est estimé à : **8 040 €/ha**, soit **-7%** par rapport à 2021.

❖ C'est **largement plus que la moyenne drômoise : 6 420 €/ha** (-11% par rapport à 2021) et nationale **6 130 €/ha** (+3,2% par rapport à 2021).

Sources : FNSAFER, 2022

Une artificialisation des terres importante

❖ Entre 2013 et 2019, **166 ha ont été consommés** sur le territoire de l'agglomération, sur les 1209 hectares artificialisés au niveau départemental. Montélimar Agglomération est donc **responsable de presque 14% de l'artificialisation** des terres naturelles agricoles et forestières **du département**.

Sources : Observatoire national de l'artificialisation des terres, CEREMA

Des évolutions qui constituent des défis pour le territoire et pour les porteurs de projets agricoles

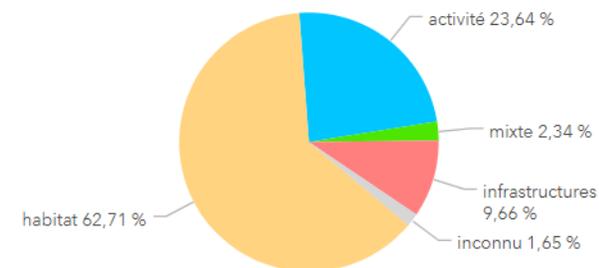
- ❖ Une complexité de transmission de fermes **de plus en plus grandes** avec des besoins en capitaux de plus en plus élevés
- ❖ Des porteurs de projets hors cadre familial ou Non issus du monde agricole (NIMA) qui font face à **l'inaccessibilité du foncier**

Sources : Atelier « production », entretiens, MDA, diagnostic agricole du PLUi



Consommation en hectares de la SAU des espaces Naturels, agricoles et forestiers sur le territoire Montélimar Agglomération entre 2009 et 2021 – Sources : Observatoire national de l'artificialisation des terres, CEREMA

Répartition du flux de consommation d'espaces par destination entre 2009 et 2022



Répartition du flux de consommation des espaces NAF par destination entre 2009 et 2022, Sources : Observatoire national de l'artificialisation des terres, CEREMA

Chiffres clés



AVENIR DES FERMES

- **30%** des fermes ont un chef d'exploitation de 60 ans ou plus. Cela concerne **3 586** ha de SAU (**25%**).
- Parmi ces fermes,
 - Pour **39** une reprise est envisagée / 1 813 ha de SAU
 - Pour **38** le départ à la retraite n'est pas envisagé / 993 ha
 - **27** sont en situation incertaine pour 683 ha



INSTALLATIONS

- 10 X + de cédants que de repreneurs en AURA
- Taux de remplacement de **69%** en 2021 dans la Drôme (CRIT, 2021)
- Dans la Drôme : **+ 62%** de hors cadres familiaux accueillis par le Point Accueil Installations (CRIT, 2021) et **57%** des projets accueillis sont en AB. dans la Drôme



ARTIFICIALISATION DES SOLS

- **166 ha** consommés entre 2013 et 2019 sur Montélimar-Agglomération.
- **31 ha** sur la même période sur Dieulefit-Bourdeaux
- **427 ha** sur la même période sur Valence-Romans Agglomération

Sources : Agreste - RGA 2020, MDA, observatoire de l'artificialisation des sols, Portrait agricole de territoire Montélimar Agglo

Actions inspirantes

L'espace test agricole de l'île verte

En 2019, un projet de **création d'un espace test agricole a été initié avec l'appui de l'ADEAR**, autour de la reprise d'une exploitation agricole par la Maison de l'Agriculture sur le secteur de l'île verte. Le projet présentait deux volets :

- Un espace test pour expérimenter avant installation.
- Le développement de projets sur site, notamment de maraichage

Ce projet n'a pu aboutir à l'époque mais s'intègre désormais dans un **projet plus large multithématique**.

Le travail d'étude d'opportunité et de faisabilité doit se faire avec l'appui de la SAFER et de l'ADEAR en vue d'une maîtrise foncière.

L'accompagnement proposé par le réseau INPACT Drôme



INPACT Drôme

Le collectif INPACT Drôme regroupe un panel d'acteur agricoles pour accompagner les exploitants ou futurs exploitants dans leurs projets et leurs démarches administratives et financières. Des cafés installation transmission ont déjà été organisés sur le territoire, en collaboration avec l'agglomération de Montélimar.

Etat des lieux et dynamiques actuelles

Des circuits courts se développent malgré une agriculture historiquement tournée vers les circuits longs

- ❖ **Un ancrage territorial moins marqué** que sur d'autres territoire de la Région AURA et que le Département de la Drôme, de part une orientation historique vers les circuits longs (semences, grandes cultures) mais une **augmentation de +29%** du nombre d'exploitations qui font de la vente directe entre 2010 et 2020.

Un frein au développement des circuits courts : le manque d'outils de proximité

- ❖ Le territoire est peu fourni en outils de transformation, que ce soit pour les fruits et légumes, les céréales et légumineuses ou pour la viande.
- ❖ Plusieurs acteurs expriment un intérêt pour la **structuration de filières légumineuses** et céréales sur le territoire, nécessitant des outils de tri et conditionnement.
- ❖ Les agriculteurs expriment également des **besoins d'accompagnement** face à différents freins concernant :
 - Des questions de connaissance des débouchés et interlocuteurs utiles
 - Des questions d'accessibilité des marchés de plein vent et lieux de vente collectifs
 - Des questions d'accessibilité à la restauration collective qui pose des contraintes réglementaires et de volumes d'approvisionnement
 - Des questions de confiance et de cahier des charges de la part des acheteurs professionnels et des GMS quant à la qualité des produits et la régularité d'approvisionnement

Une dynamique autour des démarches de qualité

❖ Une SAU en agriculture biologique en nette augmentation

(+112% d'augmentation de la SAU en bio entre 2010 et 2020 versus + 90% pour la Drôme)

Il semble concerner préférentiellement des exploitations de petites tailles et se dynamise actuellement avec l'installation de producteurs plus jeunes (dans le cadre familial ou des néoruraux) et le soutien d'acteur comme Agribiodrôme.

❖ Des productions sous signes officiels de qualité qui forgent l'identité du territoire

Le territoire est couvert par 1 AOP et 13 IGP permettant de valoriser les productions spécifiques du territoire, par exemple :

- ❖ IGP Ail de la Drôme
- ❖ IGP Thym de Provence
- ❖ IGP Amande de Provence
- ❖ IGP Volailles de la Drôme
- ❖ IGP Pintadeau de la Drôme
- ❖ AOP Picodon

La Marque « le Veau Rosé des montagnes de la Drôme » s'appuie sur l'association de 14 éleveurs depuis 2020.



Chiffres clés



CIRCUITS COURTS ET DIVERSIFICATION

- **26%** d'exploitations soit **93** agriculteurs engagés de près ou de loin dans les circuits courts (hors vin) ,**+26%** en 10 ans
- **76** exploitations avec une activité de vente directe (hors vin) (**+21%** en 10 ans)
- **47** exploitations avec une activité de transformation à la ferme (hors vinification) : lait (4), viande (10), fruits et/ou légumes (10)

RGA, 2020

COMPARAISON AVEC LE NIVEAU DEPARTEMENTAL

- **26%** des exploitations engagées dans les circuits courts (**1 872**)
- **1521** exploitations font de la vente directe



DEMARCHES DE QUALITE

- **6** exploitations ayant une production AOP soit **2%** des exploitations, + **58%** en 10 ans
- **32** exploitations ayant une production IGP soit **9%** des exploitations, **+14%** en 10 ans
- **19** exploitations ayant une production Label Rouge soit **5%** des exploitations, + **46%** en 10 ans



- **68** exploitations en AB soit 19% des exploitations et 13 % de la SAU, + **112%** en 10 ans

COMPARAISON AVEC LE NIVEAU DEPARTEMENTAL

- **37%** d'exploitations sous signes officiels de qualité (hors bio), dont :
 - **31%** AOP (soit **1607** exploitations)
 - **15%** IGP (soit **765** exploitations)
 - **3%** Label Rouge (soit **177** exploitations)
- **1187** exploitations en agriculture biologique
- soit **18%** des fermes
- **25 %** de la SAU en agriculture biologique.

Actions inspirantes

La mise en relation des producteurs locaux et des consommateurs par Agricourt

Agricourt est une association à but non lucratif avec un métier de négoce. Ils mettent en relation les producteurs locaux et les consommateurs (restauration collective et commerciale, habitants) en structurant des circuits-courts et en accompagnant les agriculteurs avec de la planification des productions sur 3-4 ans.

L'approvisionnement est à l'échelle de la Drôme et de l'Ardèche. Peu de producteurs de Montélimar-Agglomération travaillent avec Agricourt et le manque d'ateliers de transformation se fait sentir. Les ateliers sans agrément qui se sont développés ne peuvent pas commercer avec des professionnels.

Quelques chiffres associés :

- ❖ 120/150 T tous produits / an dont 25% de fruits et légumes

Source : Entretien Agricourt, 2023



Le développement de l'agriculture paysanne en circuits de proximité par l'ADEAR

L'ADEAR est une association de promotion de l'agriculture paysanne. Elle accompagne les agriculteurs à s'installer dans ce type de démarche et essentiellement en vente directe et locale :

- ❖ Actions de formations
- ❖ Actions d'accompagnement tout au long du processus d'installation, en format individuel ou collectif

Source : Entretien ADEAR, 2023

Les financements du Conseil Départemental pour le développement des circuits courts

Le Conseil Départemental de la Drôme finance des investissements de producteurs qui souhaitent développer des outils de transformation et de commercialisation à la ferme (individuel ou collectif). Cette politique sur les circuits courts est affichée depuis 2013.

Source : Entretien Conseil Départemental, 2023

Etat des lieux et dynamiques actuelles

L'agritourisme, un élément important de la stratégie touristique du territoire

- ❖ **Un état des lieux agritouristique** du territoire Montélimar Agglomération et communauté de communes Dieulefit Bourdeaux faisait état, **en 2017**, de 35 fermes ayant une activité agritouristique sur le territoire de l' Agglomération (sur 108 fermes au total sur les 2 territoires, soit 16% des fermes), ces chiffres ont probablement **évolué depuis**. L'activité agritouristique la plus généralement proposée étant la vente directe.
- ❖ **Un schéma de développement touristique** a été élaboré entre 2019 et 2021, avec un plan d'actions sur 2022-2026, notamment sur l'agriculture et les filières courtes avec des pistes concernant entre autres la promotion des IGP, le renforcement de l'image « Nougat + Provence », la création de marchés de producteurs ...

- ❖ Autour de la **sensibilisation du consommateur** et l'attractivité alimentaire du territoire:
 - Le CIVAM organise des évènements autour de la visite des fermes et mise en avant du terroir (Bienvenue à la Ferme, De Ferme en ferme ...)
 - A l'échelle de Montélimar-Agglomération, les marchés hebdomadaires ou saisonniers sont l'occasion de mettre en avant les produits locaux, ainsi que la foire agricole (présentation de matériel agricole)
- ❖ Autour de l' **accompagnement des exploitations agricoles** :
 - La Chambre d'Agriculture Drôme et le Conseil Départemental proposent un accompagnement administratif, financier et des formations pour les porteurs de projets agritouristiques
 - La Maison de l'Agriculture de Montélimar Agglomération met en réseau les acteurs agritouristiques
 - Une carte géolocalisée des producteurs de Montélimar-Agglomération à des consommateurs et des touristes est en cours d'élaboration

Zoom sur : les pistes d'actions évoquées lors de l'atelier participatif dédié à l'agritourisme

Sur l'accompagnement des exploitations agricoles :

- Maison de l'agriculture, CIVAM, ADEAR ... : Soutien politique aux associations de développement rural et au développement des circuits courts pour maintenir le développement de l'agritourisme
- Formations agritourisme via le fonds pour la formation Vivea pour les porteurs de projet
- Maison de l'agriculture : Renforcement de l'accompagnement administratif et financier et de la formation des exploitants pour développer l'accueil

Sur la sensibilisation du consommateur et l' attractivité alimentaire du territoire :

- multiplier les canaux de communication (Mag Agglo et presse des communes, réseaux sociaux; développer une application « Manger Local » ...)
- Multiplier les évènements (un forum des métiers de l'agriculture et de l'alimentation, musée agricole, ferme pédagogique, escape game, itinéraire à vélo, organisation de spectacles et concerts lors les marchés alimentaires avec le jardin du Papé à Marsanne ...)



Réseau d'acteurs impliqués

ECHELLE DEPARTEMENTALE

- LA
D R Ô
M E -

Département de la Drôme

- ❑ Financement et cofinancement de projets agritouristiques
- ❑ Financement de structures/réseaux
- ❑ Financement et promotion de l'application Drôme Saveurs qui répertorie plus de 200 producteurs drômois
- ❑ Financement d'événements : De Ferme en Ferme, Savourez une journée à la ferme, Un dimanche à la campagne



Accueil paysan Drôme

Association loi 1901 composée d'agriculteurs et d'acteurs ruraux engagés en faveur d'une agriculture paysanne et d'un tourisme durable, équitable et solidaire

- ❑ Séjours thématiques à la ferme
- ❑ Ateliers pédagogiques et intergénérationnels
- ❑ Randonnées paysannes

Chambre d'agriculture – Bienvenue à la Ferme

Association loi 1901 composée d'agriculteurs et d'acteurs ruraux engagés en faveur d'une agriculture paysanne et d'un tourisme durable, équitable et solidaire

- ❑ Accompagnement de projets agritouristiques
- ❑ Promotion de l'agritourisme, organisation d'événements (exemple : « Savourez une journée à la ferme »)

ECHELLE TERRITORIALE



Offices de tourisme de Montélimar-Agglomération

- ❑ Organisation d'événements à la ferme
- ❑ Organisation de Montélimar Couleur Lavande (marché artisanal en lien avec la lavande et ses dérivés)
- ❑ Promotion de l'agritourisme

Actions inspirantes

La marque « Les toqués du local » - PAT de Valence Romans

Toqué du Local est la marque de Valence Romans Agglo qui met en lumière les acteurs économiques engagés dans les circuits courts, qui valorise les savoir-faire et ressources du territoire :

- ❑ 200 restaurateurs et producteurs locaux ayant adhéré à la charte
- ❑ Critères d'adhésion : minimum 50% de produits locaux (ou 30% en local et 20% en bio)

Source : Compte-rendu de l'atelier Agritourisme, Montélimar-Agglomération, juin 2023



La DISCO SOUPE

La disco soupe est un événement populaire qui rassemble des personnes autour de la préparation d'une soupe, de manière conviviale, à partir de légumes invendus. De nombreuses associations et structures utilisent cet outil pour sensibiliser, rassembler et tisser des liens entre les habitants. Les associations organisatrices sur le territoire sont : les Trompes d'Eustache, Biocoop Montélibio et l'association Zone 5 au Teil).

Source : Compte-rendu de l'atelier Agritourisme, Montélimar-Agglomération, juin 2023



le guide des formations Agritourisme

Document qui recense les formations proposées aux agriculteurs et porteurs de projets souhaitant pratiquer l'accueil à la ferme :

- ❖ Formations sur la conception du projet, les aspects juridiques, fiscaux et la communication quel que soit le type d'accueil ;
- ❖ Formations spécifiques selon le type d'accueil (hébergement, restauration, accueil pédagogique, accueil social).

Source : Agritourisme, guide des formations Drôme et départements limitrophes, document co-construit par Bienvenue à la Ferme, le CFPPA de Die, la Chambre d'Agriculture, le CIVAM 26 et la Drôme Tourisme, janvier 2022

**AGRITOURISME
GUIDE DES FORMATIONS
DROME ET DÉPARTEMENTS LIMITROPHES**



A – Dynamiques agricoles du territoire

A.5 Agriculture et environnement : enjeux de la ressource en eau

Etat des lieux et dynamiques actuelles

Deux grands enjeux relatifs à la protection de la ressource en eau sur le territoire

- ❖ **la gestion des pressions quantitatives sur la ressource en eau**, avec 6 années sur 10 en déficit de précipitation sur le département, incluant l'eau potable et l'irrigation, la réduction des consommations et la prévention des conflits d'usages.
- ❖ **L'amélioration de l'état qualitatif de la ressource en eau** : territoire largement concerné par une Zone Vulnérable Nitrate, sur le secteur de la plaine de la Valdaine, témoignant d'un état à améliorer en lien avec les pratiques du territoires (agricoles et non agricoles).

Source : Maison de l'agriculture, SMBRJ

Irrigation : usages agricoles et impacts sur la ressource en eau

- ❖ Les prélèvements effectués par le Syndicat intercommunal d'irrigation Drômois (SID) sont soumis à la réglementation sur les débits réservés des cours d'eau.
- ❖ Les **prospectives sur le Bassin versant de la Drôme** donnent :
 - **+1,6** degré en moyenne, une baisse des débits d'étiages estivaux entre 20% et 30%,
 - Des étiages plus intenses et plus précoces, un impact significatif sur la qualité de l'eau et des milieux.

La proximité géographique laisse à supposer que le bassin versant de Montélimar-Agglomération pourrait être soumis aux mêmes évolutions en termes de grandeur. D'autre part, pour les « coûts de l'irrigation », la facture d'électricité du SID (Syndicat d'Irrigation Drômois) a augmenté de **30%** en 2022. Cette hausse questionne sur la viabilité de certains systèmes irrigués dans un contexte de pression sur les ressources en eau.

- ❖ Afin de **répondre aux contraintes de prélèvement d'eau**, des actions sont mises en place **auprès des agriculteurs**, comme par exemple : un travail de

mise à jour des abonnements et de modernisation des compteurs d'eau a eu lieu récemment; des pivots d'irrigation ont été installés à titre individuels.

- ❖ L'irrigation depuis le Rhône a commencé en 1962 et s'est renforcé en 1987 puis en 2003 par la création d'une **station de pompage à Châteauneuf-du-Rhône** et d'un réseau d'irrigation. **Ces aménagements diminuent fortement les pressions quantitatives** sur les cours d'eau du bassin versant.

Source : entretien SID

La qualité des eaux de captages

- ❖ Afin d'améliorer la qualité des eaux de captage, les gestionnaires d'eau potable affichent la **volonté de passer de la logique de "la bonne dose au bon moment" à la logique de "la bonne culture au bon endroit"** et de développer des cultures à bas niveau d'intrant, voire de l'herbe.
- ❖ les gestionnaires d'eau potable **souhaitent impliquer les filières de valorisation et commercialisation locales** pour inciter à l'installation de cultures à bas niveau d'intrants sur les aires d'alimentaire captage.
- ❖ En raison de contaminations aux nitrates et pesticides, et de leur caractère stratégique, les captages **des Reynières et de la Tour** ont été inscrits dans la liste des **captages prioritaires dans le SDAGE 2016-2021** par l'Agence de l'EAU RMC.

Source : entretien SIEBRC

”

« Les prélèvements en amont de la confluence Roubion-Jabron, tous usages confondus (eau potable, agriculture, industrie), sont d'environ 5 700 000 m³ par an en moyenne sur 2003-2008, dont plus de 60 % consommés du 1er mai au 30 septembre en lien avec l'usage irrigation. Sur le territoire, ce sont les ressources superficielles qui sont les plus sollicitées, par ordre de grandeur, pour l'alimentation en eau potable (AEP) et l'irrigation »

Source : Maison de l'agriculture, SMBRJ

A – Dynamiques agricoles du territoire

A.5 Agriculture et environnement : enjeux de la ressource en eau

Chiffres clés

2 aires d'alimentation de captage (AAC) sur le territoire de l'agglomération :

- La Tour La Batie Rolland : 2834 ha dont **1 950** ha de SAU
- Les Reynières : 1010 ha dont **853** ha de SAU

En raison de contaminations aux nitrates et pesticides, et de leur caractère Le changement climatique a des effets déjà bien caractérisés sur le **Rhône** ces 60 dernières années :

- baisse du débit d'étiage (de mai à septembre) avec un constat au mois d'août de **-13% à Beaucaire**
- une projection à **-20% supplémentaires de baisse** de débit à l'étiage au mois d'août, d'ici à **2055 pour le Rhône**

Acteurs impliqués

Le syndicat mixte du bassin du Roubion et du Jabron (SMBRJ)

Animateur du Plan de gestion de la ressource en eau (PGRE), il porte également le Contrat de Rivière Roubion-Jabron-Riaille et anime le site Natura 2000 «Rivière du Roubion».

Il est notamment en charge de

- entretiens et restaurations des bords de cours d'eau
- restaurations de milieux aquatiques
- Risques inondation
- Bilan quantitatif des prélèvements en eau sur le territoire (forage/captage...)

Le Syndicat Intercommunal des Eaux du Bas Roubion et de Citelles (SIEBRC)

Il est en charge de la gestion du captage d'eau potable des Reynières.

Le SIEBRC dessert 20 communes au total, dont 15 communes de l'agglomération.

Le Syndicat intercommunal d'irrigation Drômois (SID)

le SID est chargé de la gestion des réseaux d'irrigation issus de l'eau du Rhône.

Actions inspirantes

Agriculture de précision et Programme ECOPHYTO

Le département bénéficie d'une culture de l'agriculture de précision, illustré par la présence du Salon Tech and Bio. Le développement de l'autoguidage RTK a été ciblé comme une étape importante pour l'accompagnement des exploitations vers la diminution de l'usage des phytosanitaires. En 2016, une étude préalable de la CA26 et Arvalis a permis de lancer le Groupe Agri-précision en 2018. Ce groupe de 15 agriculteurs pilotes a été labellisé ECOPHYTO II par la DRAAF, pour 3 ans. Ce travail a abouti à l'acquisition d'une base de correction du signal GPS avec une précision de type RTK (centimétrique) par Montélimar-Agglomération et à son accès gratuit pour les agriculteurs équipés de l'autoguidage dans leurs tracteurs.

Source : entretien Maison de l'Agriculture

Acquisition foncière

L'acquisition de 14ha de terres agricoles sur l'Aire d'Alimentation du captage des Reynières ouvre la voie à la réflexion en partenariat avec Agribiodrôme sur l'installation de fermes, la mise en place de cultures à bas niveau d'intrants et le développement de filières de valorisation

Source : entretien SIEBRC

Analyse AFOM

ATOUTS

Un territoire favorable à une agriculture diversifiée avec un potentiel agronomique intéressant

- Un territoire favorable à l'agriculture (topographie, sols, climat ...)
- une ressource en eau encore disponible notamment avec un réseau d'irrigation largement connecté au Rhône

Un réseau d'acteurs locaux compétents et mobilisables sur les questions agri-environnementales, la structuration de filières et l'installation transmission, et un réseau agricole volontariste tourné vers les circuits courts

Une augmentation des **dynamiques locales autour des démarches de qualité** : augmentation de l'agriculture biologique, des productions sous Signes Officiels de Qualité et d'Origine (SIQO) qui forgent l'identité du territoire

La Maison de l'agriculture a acquis une base RTK qui permet aux exploitants agricoles une **agriculture de précision, optimiser/réduire les traitements, permettant d'activer des pistes de travail sur les sujets environnementaux**

La bioéconomie entamée dès 2019 aide à fédérer les acteurs et faire émerger des initiatives de valorisation des productions et coproduits de l'agriculture

FAIBLESSES

Un développement des démarches de valorisation locales limitées et un changement d'échelle difficile à opérer

- Un manque de débouchés pour la vente directe et de lieux de vente collectifs (marchés saturés l'été)
- Un manque d'outils de transformation mutualisés (difficulté à atteindre un modèle économique)
- Une sur représentation de la filière grandes cultures, territoire historiquement tourné vers les circuits longs et présence d'acteurs centraux tournés vers les circuits longs et difficiles à atteindre (coopératives)

Des défis à relever pour le **maintien des exploitations agricoles**, avec un **faible taux de remplacement** des exploitants agricoles qui partent à la retraite, un foncier agricole sous **forte pression foncière**, avec un prix des terres très élevé, une complexité de transmission de **fermes de plus en plus grandes** avec des capitaux de plus en plus élevés, qui entraînent donc des difficultés d'accès au foncier pour les NIMA (Non issus du milieu agricole) notamment. De plus, il y a une carence de porteurs de projet ce qui conduit certaines terres à se transformer en friches. Le faible remplacement des exploitants agricoles partant à la retraite **diminue la capacité de production du territoire**

OPPORTUNITES

Un **PLUi en construction** qui peut participer à la **préservation du foncier Agricole** et à la lutte contre la spéculation foncière

Les travaux sur l'agritourisme et le schéma de développement touristique, pour **favoriser les produits locaux** auprès de la population touristique mais aussi des habitants

L'agence de l'eau qui peut financer l'animation de **démarches de reconquête de la qualité de l'eau**, notamment l'installation de cultures à bas niveau d'intrants sur les aires d'alimentation de captage. Les circuits courts et la culture biologique repérés comme les enjeux majeurs par l'Agence de l'eau devant être intégré comme objectifs à terme

Les acteurs de l'eau (SMBRJ, SIEBRC) investis pour protéger la ressource en eau : qualitative pour l'eau potable (projet de cahier des charges restrictifs sur les AAC pour **limiter les pollutions** problématiques liées aux pratiques agricoles) et quantitative pour **diminuer les prélèvements dans le milieu** (Projets de Territoire pour la Gestion de l'Eau, PTGE du SMBRJ, notamment celui de Roubion-Jabron)

La Loi MATRAS du 25 nov 2021 rend obligatoire l'édiction d'un **Plan Intercommunal de sauvegarde** dans tous les EPCI dont au moins une commune est soumise à un plan communal de sauvegarde. Ce travail à l'échelle intercommunale pourrait être une opportunité pour **intégrer le risque de rupture de l'approvisionnement alimentaire**

Un **tissu d'associations environnementales locales** agissant sur l'**agroécologie**, les sols et la biodiversité en milieu agricole

Des opportunités de financements via le dispositif **Paiements pour Services environnementaux (PSE)** qui pourraient être étudiées

Un **PCAET (Plan Climat Air Energie Territorial)** à l'échelle de l'agglomération, un dispositif avec lequel faire des liens avec les **enjeux agricoles et alimentaires**

Une **stratégie foncière naissante** sur le territoire, afin d'accompagner les communes à connaître, mieux gérer leur foncier agricole et **faciliter l'installation de nouveaux exploitants**

Analyse AFOM

MENACES

Des défis agro-environnementaux qui prennent de l'importance :

- Une ressource en eau potable qui subit les conséquences des pratiques culturales conventionnelles, et des pollutions avérées sur certains captages (S-Métolachlore)
- peu d'actions ou d'expérimentations en cours sur notre territoire pour **augmenter la ressource en eau dans les sols et limiter l'assèchement des sols**. Pourtant, des expérimentations sur l'hydrologie régénérative émergent dans un territoire voisin (Vallée de la Drôme: Cobonne, SIEBRC: Syndicat Mixte des Eaux du Bas Roubion et de Citelle)
- Peu d'action /expérimentation concernant le **ralentissement & l'infiltration des eaux pluviales dans les sols** (pour recharger les nappes).
- Peu de **pratiques agricoles alternatives et/ou expérimentations sobres en consommation d'eau**, peu de lien entre scientifiques et exploitants agricoles pour répondre aux enjeux technico-économiques d'adaptation à la baisse de la ressource en eau (des expérimentations sont en cours sur Dieulefit-Bourdeaux) et des tensions futures à prévoir sur la répartition et l'usage de l'eau
- Un retard sur le développement de l'AB par rapport au département



| 03

LE BASSIN DE PRODUCTION

B – L'ORGANISATION DES
FILIERES ET PLACE DES
DEMARCHES DE PROXIMITE

B- Organisation des filières alimentaires et place des démarches de proximité

B.1 La Filière fruits et légumes

Etat des lieux et dynamiques actuelles

Productions agricoles

- ❖ **La production de fruits et légumes est essentiellement concentrée sur le sillon rhodanien**, constitué de terre de qualité pour le maraîchage.
- ❖ L'île verte, « estomac » entre Montélimar et Châteauneuf est un espace caractéristique. La production de fruits de type kiwis, abricots y est très présente et implantée depuis longtemps.
- ❖ **La filière fruit (nectarine, pêche, abricot)**, profite de rendements importants à l'hectare (20 t/ha) et représente donc une production importante pour le territoire, avec des acteurs de taille (Nectar Fruit), généralement tournée vers les filières longues.
- ❖ La production légumière est fortement centrée sur les **légumes de plein champs dominés par la pomme de terre et l'ail (sous l'impulsion du GIE de l'ail Drômois)**
- ❖ La profession agricole alerte sur **les difficultés croissantes à recruter**, notamment en raison du coût du logement. Le manque d'attractivité des métiers pénalise également les recrutements. Les agriculteurs se tournent plus souvent vers une main d'œuvre jeune, non qualifiée avec des problématiques de compétences et de management ou étrangère, avec des difficultés en termes de compréhension (langue) mais aussi en lien aux droits du travail et normes à appliquer.



La filière amande

Source : Atelier « Production » du 17/10/23

L'amande bénéficie sur le territoire du label « Amande de Provence ». La filière amande a un gros potentiel sur le territoire avec le nougat de Montélimar mais nécessiterait un approvisionnement plus local de la part des nougatiers.

Des producteurs d'amandes se sont réunis en Cuma pour la création de la Casserie de la Drôme Provençale à Savasse. Elle est opérationnelle depuis la mi-septembre 2021. Le statut de CUMA empêche cependant le travail à façon pour d'autres paysans non adhérents.

Sources : entretien agriculteur et journal « L'agriculture drômoise »

Filières de valorisation

- ❖ Les productions fruits et légumes sur le territoire s'inscrivent tendanciellement dans des **filières longues tournées vers l'export avec deux principaux grossistes** (Vial et Dummet) qui commercialisent en grande distribution.
- ❖ **La vente locale existe mais en faible quantité**, même si la tendance est à l'installation de petits maraîchers en vente directe. Des ateliers de transformation à la ferme (dont G du pot en travail à façon) permettent d'élargir la gamme de produits en circuits courts.
- ❖ **Les acteurs soulignent des difficultés d'accès aux marchés et débouchés** pour les fermes en circuits-courts et vente directe, que ce soit via les marchés de plein vent, la restauration collective ou commerciale.
- ❖ Le territoire **manque globalement d'outils de transformation** nécessaires pour diversifier les modes de valorisation et développer les circuits de distribution. **Plusieurs acteurs locaux travaillent sur cette thématique**, notamment Agribiodrôme et Agricourt, plateforme de mise en relation acheteur et producteur, et la CA26 avec la plateforme Agrilocal tournée vers la restauration collective.

Sources : entretien et atelier « Production »

La filière viticole



Même si une grande partie du vignoble a été arrachée au profit de la grande culture, il persiste une activité viticole sur le territoire de Montélimar-Agglomération, notamment vers Allan, Châteauneuf et la Laupie. Une cave coopérative est présente à Saint Gervais sur Roubion.

Chiffres clés

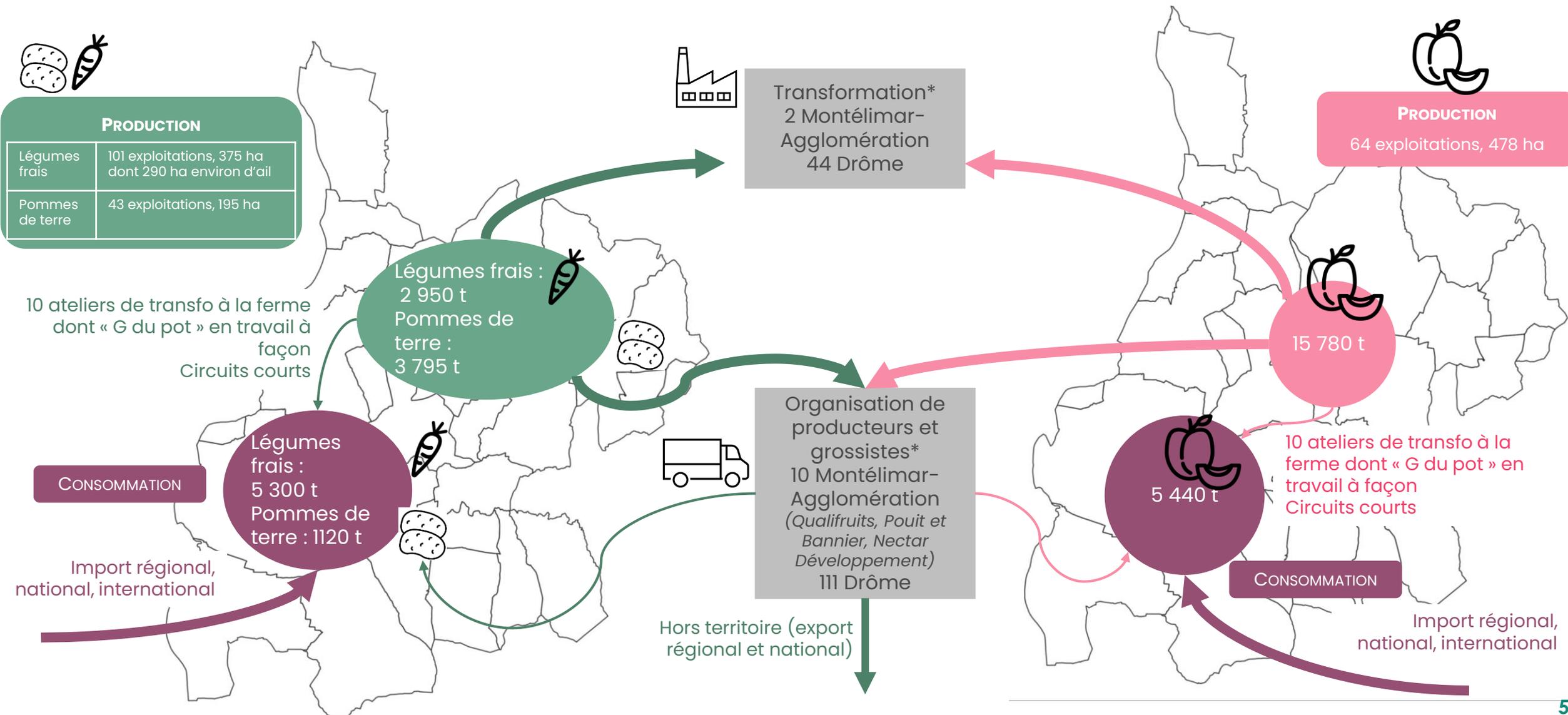


11% de la SAU dédiée à la production de fruits et légumes, dont les vignes, les pommes de terre et l'ail

Productions	Nb d'EA*	Surfaces*	Tendance 2010-2020	Volumes**
Production maraîchère (10% des surfaces irriguées)	101	375 ha soit 2,6% de la SAU Dont 15% en Bio Dont 290 ha d'ail	Relative stabilité surfacique mais augmentation du nb d'EA	≈ 2 953 tonnes de légumes frais (hors ail)
Culture de pomme de terre	43	195 ha soit 12% de la SAU dont 2% en Bio	Quasi doublement de la surface	≈ 3 795 t de pommes de terre**
Production fruitière dont amandiers (13% des surfaces irriguées)	64	789 ha soit 5,4% de la SAU dont 10% en Bio	Augmentation de 20% des surfaces	≈ 15 780 t de fruits
Production viticole	40	354 ha soit 2,4% de la SAU	Augmentation de 13% des surfaces	

Sources : *Agreste – RGA 2020 - **Modélisation Soliance Alimentaire
EA :Entreprise Agricole

Schéma des acteurs et principaux flux des filières fruits et légumes



Sources Consommation et production : RGA 2020, RPG 2020, et modélisation Soliance Alimentaire, Acteurs : *Sirène

Etat des lieux et dynamiques actuelles

Productions agricoles

- ❖ **La production de grandes cultures est centrée sur la plaine de la Valdaine** en raison des conditions pédoclimatiques favorables et de la présence d'un important réseau d'irrigation. La production est centrée principalement sur : le blé dur et tendre, le maïs, l'orge et le tournesol
- ❖ **Ces cultures alimentaires sont concurrencées par des cultures non destinées à l'alimentation humaine, notamment**
 - des productions de semences (notamment maïs)
 - Des céréales destinées à l'alimentation animale
- ❖ A noter la présence historique de culture de **légumineuse** (pois chiche), via la coopérative Agrial. Il n'existe pas de filière de valorisation locale à ce stade.

Filières de valorisation et débouchés

- ❖ Ces cultures sont principalement **collectées par la coopérative Agrial** (et anciennement Natura'Pro), pour des débouchés en filière longue
- ❖ **Manque d'outil de tri et ensachage** de céréales, lentilles, ... Top-semences fait du tri en prestations mais de manière industrielle pas adaptée à de petits volumes.
- ❖ **Cette contrainte oriente les choix agricoles :**
 - commercialisation non triée vers des structures disposant eux-mêmes d'outils de tri (par exemple Celnat au Puy en Velay ou des paysans boulangers).
 - la ferme peut renoncer à produire des cultures comme le millet, les pois chiches ...pourtant fortement valorisable.

Sources : entretien agriculteur et atelier « production »

La filière maïs semence



La filière maïs semence est une filière d'excellence (technicité, valorisation économique) du territoire. La filière génère une forte valeur ajoutée qui limite les volontés pour changer de culture.

La filière brassicole



Le cercle de la bioéconomie a identifié un axe de travail sur l'amélioration de la structuration de la filière locale brassicole entre l'amont (production d'orges, de houblon), les nombreux brasseurs, et l'aval (gestion des co-produits).

Zoom sur : Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales (PPAM)



Les PPAM sont un type de production historique sur le territoire en raison de leur capacité à valoriser la qualité médiocre de certaines terres. Ces cultures ont tendance à se développer de manière opportuniste en fonction de leur valeur sur le marché. Aux pics de valeurs, la lavande et le lavandin sont parfois implantés sur de bonnes terres irriguées au détriment d'autres types de cultures. Ces PPAM bénéficient de filières de valorisation et de SIQO, notamment

- Le grossiste GelPam pour le Basilic
- Le label "thym de Provence" soit valorisé en vente directe par de petits producteurs soit part dans des filières longues comme Nateva en bio,

B- Organisation des filières alimentaires et place des démarches de proximité

B.2 Les filières grandes cultures alimentaires

Chiffres clés



58 % de la SAU dédiée aux grandes cultures, soit 8 187 ha

Productions	Nb d'EA*	Surfaces*	Tendance 2010-2020	Volumes**
Céréales (40% des surfaces irriguées)	236	6318 ha soit 44% de la SAU, dont 11% en Bio - dont 1940 en blé tendre - dont 1860 en blé dur - dont 1467 en maïs (tout types confondus) - dont 586 en orge	Perte de 1700 ha et d'une centaine de ferme	≈ 10 520 t de blé tendre ≈ 10 200 t de blé dur
Oléagineux (20% des surfaces irriguées)	163	1563 ha soit 11% de la SAU dont 10% en Bio Dont 1193 ha de tournesol Dont 79 de soja	Perte de plus de 300 ha	
Protéagineux et Légumes secs	62	306 ha - dont 114 ha en légumes secs soit 0,7% de la SAU - dont 23% en Bio	stabilité	≈ 192 t de légumineuses

Productions	Nb d'EA*	Surfaces*	Tendance 2010-2020
plantes à parfum, aromatiques, médicinales (5% des surfaces irriguées)	131	1344 ha soit 9,3% de la SAU	Une multiplication par 3 des fermes et par 4 des surfaces
Dont la lavande et le lavandin		1209 ha	
Dont le thym		41 ha	
Dont le basilic		80 ha	

Sources : *Agreste – RGA 2020, **Modélisation Soliance Alimentaire

*EA : Entreprise Agricole

Initiatives inspirantes

La bioéconomie

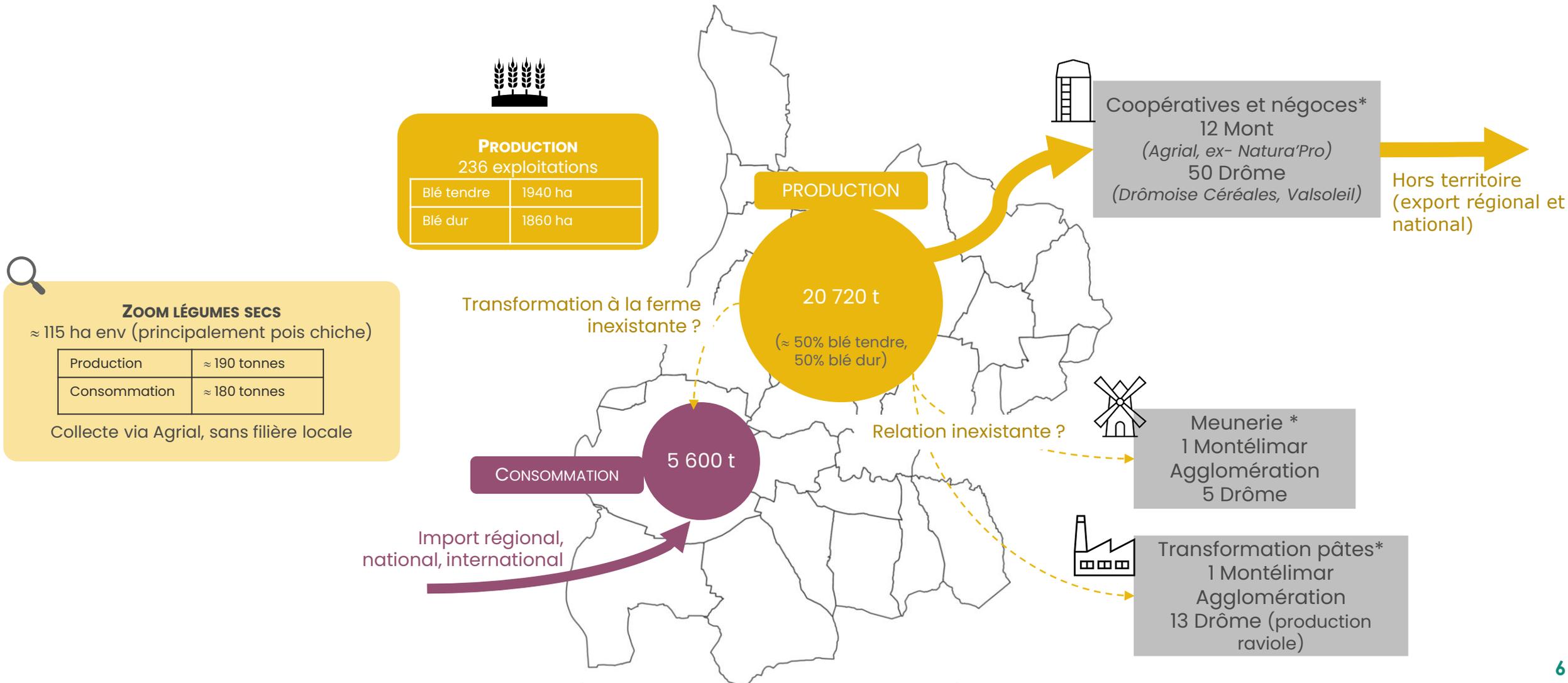
Sur le territoire de l'agglomération de Montélimar, le travail sur la Bioéconomie a été engagé sous l'angle de l'amélioration de la résilience des exploitations agricoles, via la valorisation des co-produits et l'innovation. **Le « cercle de la bioéconomie » doit être l'outil d'animation d'un réseau d'acteurs.**



B- Organisation des filières alimentaires et place des démarches de proximité

B.2 Les filières grandes cultures alimentaires

Schéma des acteurs et principaux flux de la filière blé tendre et blé dur



Analyse AFOM

ATOUTS

Un territoire adapté à la production végétale

- Un territoire favorable à la culture (topographie, sols, climat, ...)
- Des productions à forte valeur ajoutée favorisant la pérennité des exploitations
- Une ressource en eau encore disponible notamment avec un réseau d'irrigation largement connecté au Rhône
- Des acteurs en présence et un réseau local d'agriculteurs pour accompagner l'amélioration des pratiques agricoles en matière de biodiversité

Des productions historiques et emblématiques en fruits et légumes

- Des productions diversifiées, théoriquement en capacité à couvrir plus de 50% des besoins du territoire **en légumes, excédentaire en fruits**
- Des productions dynamiques avec des surfaces stables (légumes) ou croissantes (fruits)
- AB bien développée en légumes comparé à l'échelle française (15% vs 10,9%)
- Des opérateurs permettant de massifier et structurer l'offre pour répondre à différents débouchés (longues et/ou de proximité)
- Un lien important avec les circuits courts
- Des productions emblématiques : Amande de Provence, Ail Drômois, pêche/nectarine/abricot
- L'île verte, un espace de production historique au service de l'installation maraîchère (projet espace test et réserve foncière)
- Quelques transformateurs de fruits et légumes (G du Pot, Drôme Insertion, L'Antigaspillerie) en prestation de service pour les agriculteurs

Un territoire producteur de céréales alimentaires et fruits

- Une production largement excédentaire en blé tendre, blé dur, légumes secs ainsi qu'en fruits (pêches, nectarines, abricots)
- Haute technicité des agriculteurs

FAIBLESSES

Des productions bien valorisées qui viennent en concurrence des cultures alimentaires

- La concurrence cyclique de Plantes à parfum, aromatiques ou médicinales, notamment des cultures de lavandes et lavandins, mais aussi herbes aromatiques sur des terres irrigables et de bonnes qualités
- La concurrence globale de cultures non alimentaires bien valorisées

Filières fruits et légumes

- Bio moins développé en fruits par rapport à la Drôme, voire à l'échelle française (10% vs 18% Drôme et 17% France)
- Un manque d'outil de transformation locaux pour les fruits, légumes : par exemple en jus de fruits mais aussi conserve. Les quelques outils présents ne semblent pas suffisants. Le besoin du territoire est à préciser (ne concerne pas les légumeries cf AFOM restauration collective).
- La saturation de l'offre en été sur les marchés de plein vent
- Une difficulté croissante à recruter des emplois saisonniers

Filières grandes cultures

- Bio moins développé en légumes secs par rapport à l'échelle française (23% vs 39%)
- Des pratiques agricoles qui participent à la perte de la biodiversité et impactent la qualité de l'eau. Les surfaces liées à la production de semence sont particulièrement concernées et les techniques de production peu accessibles au changement des pratiques.
- Des flux orientés vers les filières longues et un manque d'opérateurs et transformateurs pour orienter les flux vers le territoire
- Le manque d'outil de tri et ensachage sur le territoire nécessaire au développement des circuits-court et de la vente directe pour les produits céréaliers, légumes secs : transformation en dehors du territoire ou limite le développement de ces cultures
- Absence de valorisation locale de la production de légumes secs

Analyse AFOM

OPPORTUNITES

Des initiatives qui peuvent soutenir la structuration de filières alimentaires locales

- **La réduction de certains assolements** réservés à la production de semences en lien avec la conjoncture économique de la filière **pourrait favoriser le développement de cultures alimentaires** au service de la consommation locale
- Un travail de **structuration de la filière locale brassicole** en réflexion avec le cercle de la bioéconomie
- Le **Cercle de la bioéconomie** aide à fédérer les acteurs et faire émerger des initiatives de **valorisation des productions et coproduits de l'agriculture**
- **Agricourt et Agrial** potentiellement intéressés pour **structurer une offre légumineuse** à destination de la restauration collective
- **Emergence de mobilisation d'agriculteurs** pour la mise en place d'un **outil de transformation** tri et conditionnement à suivre (animation portée par Agribiodrôme)
- Interrelation et **coopération** à développer sur le sujet des filières avec les **PAT voisins et le PAT départemental**
- **Des établissements de restauration collective moteurs** et engagés pour développer leurs approvisionnements locaux, notamment en produits végétaux
- Le programme **Rhône Provence Industrie**, qui regroupe 4 intercommunalités de Drôme et d'Ardèche dont Montélimar-Agglo, apporte un **soutien aux investissements industriels de projets structurants et ambitieux sur le plan environnemental** renforçant la transition écologique (100 millions d'euros/an)

MENACES

Des risques impactant pour les filières du territoire :

- Les contraintes climatiques sur les cultures
- Les contraintes climatiques sur la ressource en eau
- Les pratiques actuelles pourraient impacter à terme la capacité du territoire à produire (impact sur la qualité des sols et de l'eau)
- Accessibilité du foncier pour de nouvelles installations
- Difficultés possibles à mobiliser un collectif d'agriculteurs autour d'un projet d'outils de transformation

Etat des lieux et dynamiques territoriales

Elevages viande

- ❖ Les filières « viande » se raisonnent à l'échelle **du Bassin de Montélimar** qui regroupe la communauté de communes de Dieulefit Bourdeau et Montélimar-Agglomération. La communauté de communes de Dieulefit Bourdeau regroupe plus d'éleveurs que Montélimar-Agglomération qui par contre produit davantage de viande, ce qui équilibre les relations.
- ❖ **La filière avicole, pour la chair et les œufs est dominante sur le territoire.** Le caractère intensif de l'élevage avicole pratiqué nuit cependant à son image, notamment en poules pondeuses, ce qui peut expliquer une réduction significative de ces élevages. La production bénéficie d'un certain nombre de label (AB, Label Rouge, plein air) et est intégrée à la coopérative Valsoleil. L'abattage se fait en dehors du territoire. Les quelques exploitations en circuits courts abattent à la ferme (tuerie).
- ❖ **L'élevage porcin représente le plus gros volume de viande de boucherie produit sur le territoire,** et est organisé autour de 2 producteurs principaux.
- ❖ **La production de viande ovine et bovine s'articule plutôt autour de petits éleveurs.**

Filières de valorisation et débouchés

- ❖ **La vente directe est globalement bien développée** sur le territoire et participe à une rémunération équitable des éleveurs. La production **ovine et bovine** est revendue plutôt en local via des magasins de producteurs.
- ❖ L'appellation **Veau rosé des montagnes de la Drôme** est animée par la Chambre d'Agriculture. La valorisation se fait essentiellement en petits volumes sous forme de caissettes en vente à la ferme ou en boucherie.
- ❖ **La commercialisation des porcs** se fait à la fois en local et en filières longues.

- ❖ **Il n'existe plus d'outil d'abattage et découpe local pour la viande de boucherie** depuis la fermeture de l'abattoir de Montélimar il y a plus de 20 ans. Les éleveurs se tournent essentiellement vers les abattoirs de Die (95% des éleveurs du Bassin de Montélimar, 20% des tonnages de l'abattoir), Aubenas et Privas. **Les acteurs de la filière font le lien entre la fermeture des abattoirs locaux et la régression de l'élevage sur le territoire.**
- ❖ **De fait, l'absence d'atelier de découpe local rend plus complexe la valorisation en circuit-court.** La vente de carcasses à des bouchers en sortie d'abattoir est une solution utilisée.
- ❖ **Concernant les débouchés,** Les CIVAM et Agriobiodrôme travaillent sur la question de l'approvisionnement local en **restauration collective.** En revanche, la réglementation et les normes sanitaires rendent complexe l'approvisionnement de la restauration collective en volailles abattues en tueries à la ferme.

Source : Maison de l'Agriculture et entretien agriculteurs

Zoom sur : le pastoralisme

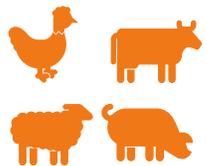
A l'échelle du Bassin, le pastoralisme répond à plusieurs types d'enjeux et à des attentes croissantes concernant :

- La valorisation des espaces pastoraux et activités pastorales existantes.
- La reconquête de milieux, répondant à des enjeux d'accessibilité au foncier, de préservation de milieux naturels et de protection contre le risque incendie
- La lutte contre certaines espèces envahissantes, telles que l'ambrosie, et préservation des milieux alluviaux en bord de rivière

Le bassin de Montélimar s'est outillé d'un Plan Pastoral de Territoire en 2017, en court de renouvellement pour la période 2023-2027.

B.4 Les filières viande

Chiffres clés



- **25%** des exploitations agricoles du territoire détiennent un cheptel (**34%** il y a 10 ans)
- **16%** de la SAU est occupée par des prairies (**+ 44%** en 10 ans)

Source : *Agreste – RGA 2020 - ** modélisation Soliance Alimentaire
 « Tec » : tonne équivalent carcasse
 EA : Entreprise Agricole
 UGB : Unité de Gros Bétail

Actions inspirantes

Productions	Nombre d'EA*	Cheptels	Tendance 2010-2020	Volumes**
Poulets de chair	28	462 570 87% des UGB du territoire	Une augmentation des effectifs de 25% mais une réduction de moitié du nb de fermes	≈ 761 tec
Poules pondeuses	21	96 500	Un nombre de fermes divisé par 3 et un effectif de poules divisé par 4	≈ 29,3 Millions
Porcin	8	556 mères 4% des UGB du territoire	Une réduction quasiment de moitié du nombre de ferme et des effectifs	≈ 169 tec
Bovin viande	4	19 vaches allaitantes 3% des UGB du territoire	Un cheptel quasiment divisé par 5 et un nombre de fermes divisé par 2	≈ 8 tec
Ovin viande	18	1086 brebis 3% des UGB du territoire	Un cheptel et un nombre de fermes en réduction d'un tiers	≈ 16 tec
Caprin	6	151 chèvres laitières	Un cheptel et un nombre de fermes divisés par 2	

Projet d'abattage à la ferme

Des éleveurs se sont structurés au sein d'une association « L'AbEl Ferme » en juillet 2021 pour porter, en association avec le Bassin de Montélimar, un projet d'abattage à la ferme à l'aide de caissons mobiles, « adaptés aux enjeux locaux et multi espèces » avec un objectif de mise en œuvre à l'horizon 2023-2025. L'élaboration de l'avant-projet d'abattage mobile à la ferme a été confiée à l'association Agribiodrôme, accompagnée notamment de deux experts ainsi que d'un carrossier local et de l'entreprise Innovate Design pour le calibrage des plans et la standardisation de fabrication des caissons.

Elevage de volaille 100% dédié aux circuits de proximité

L'exploitation Plumes Portoises a développé un système d'élevage de volailles (pintade, poules et poulets) entièrement dédié aux filières de proximité. L'alimentation est issue de l'exploitation. L'éleveur a par ailleurs investi dans un abattoir agréé lui permettant théoriquement de réaliser des prestations d'abattage pour d'autres éleveurs et d'accéder à certains marchés plus contraignants d'un point de vue sanitaire. Il commercialise en direct auprès des professionnels (bouchers, restaurateurs, grande distribution) et cherche à développer le débouché de la restauration collective afin de rentabiliser son outil. Il réalise dans les faits peu d'abattage en prestation de service pour le compte d'autres agriculteurs.

Schéma des acteurs et principaux flux filière avicole

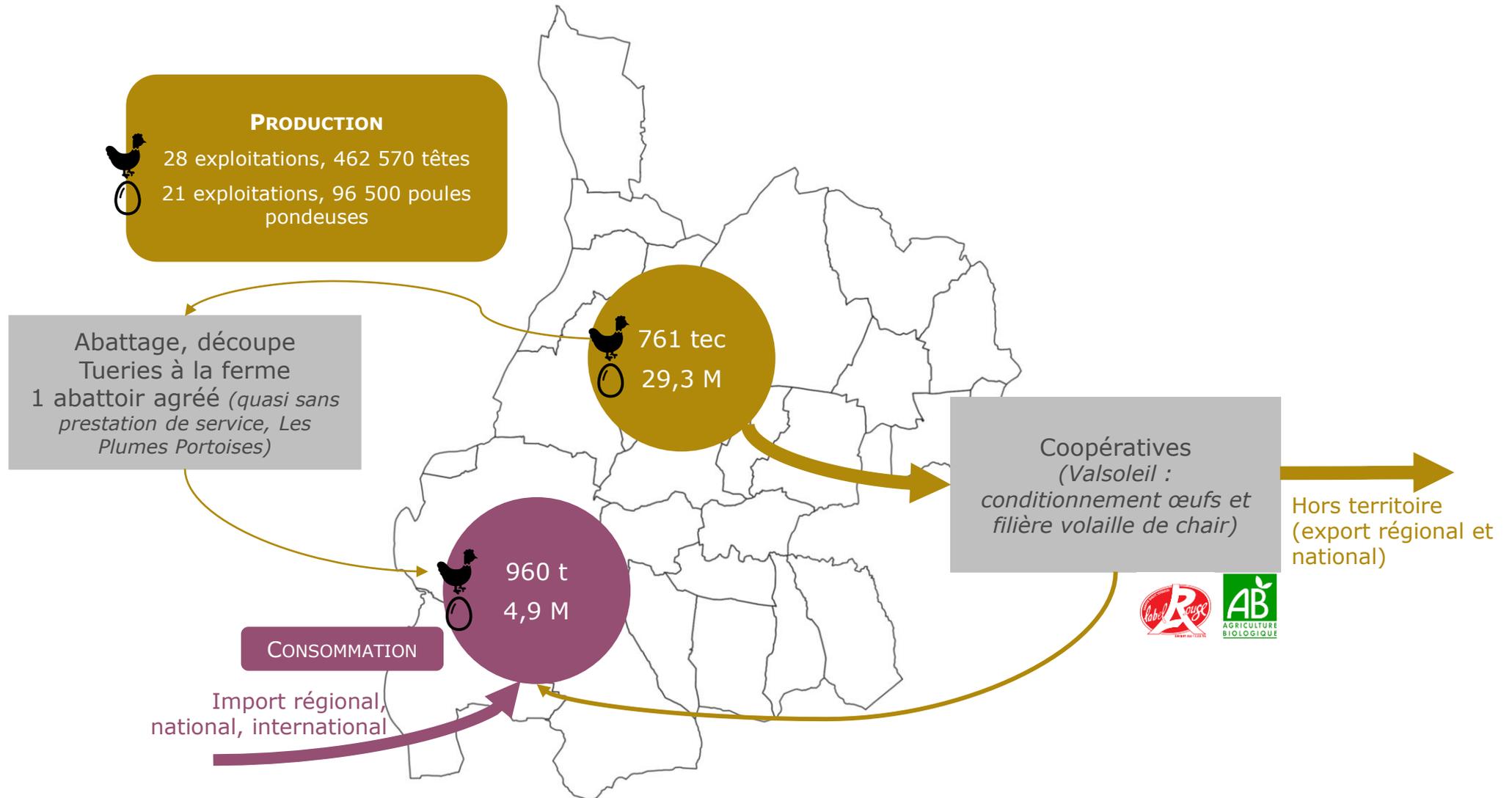
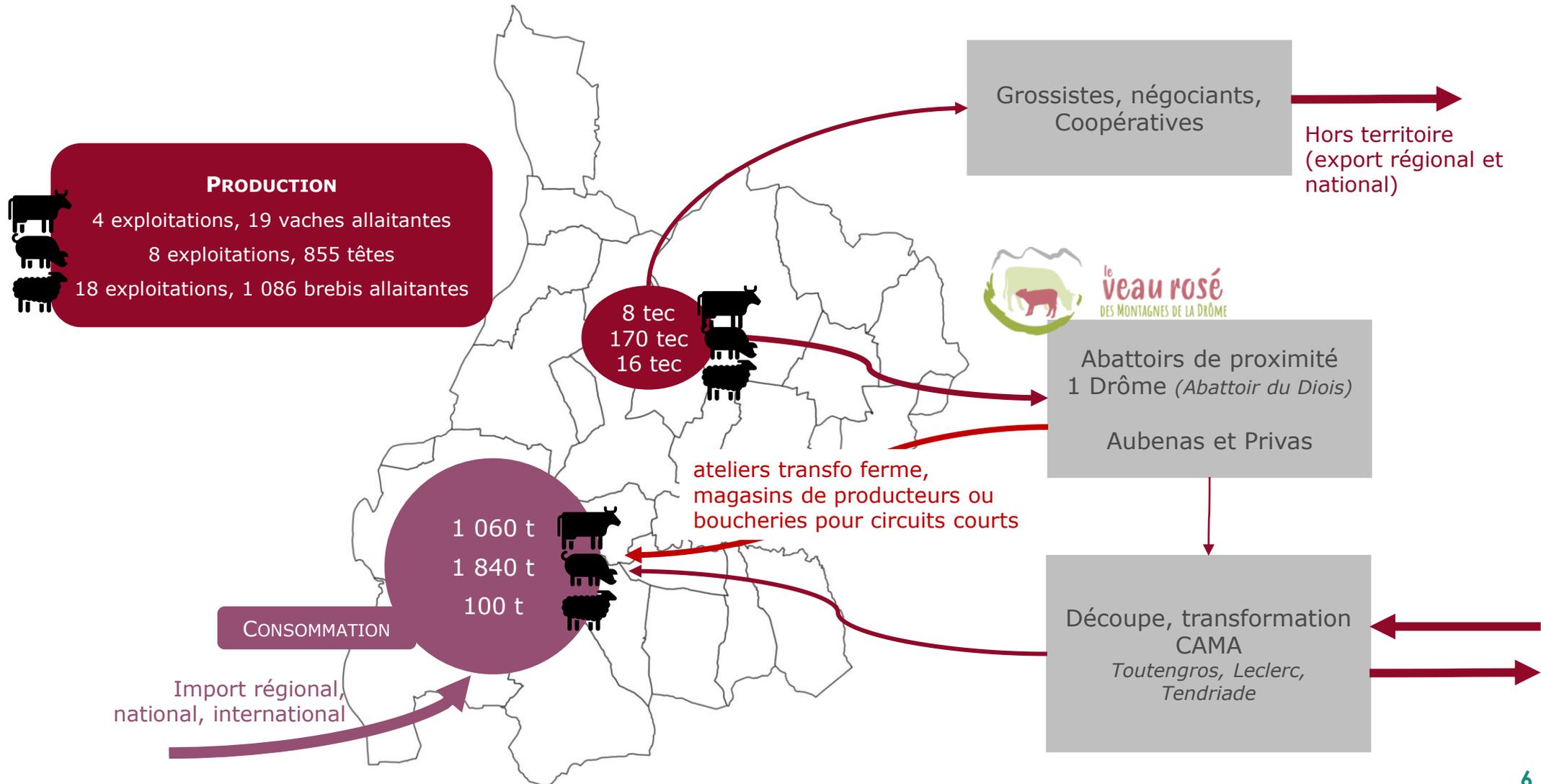


Schéma des acteurs et principaux flux en viande de boucherie



Etat des lieux et dynamiques actuelles

Le territoire abrite peu de production laitière, qu'elle soit caprine, ovine ou bovine, principalement du fait des contraintes pédoclimatiques (températures, précipitation, ...) sur la ressource.

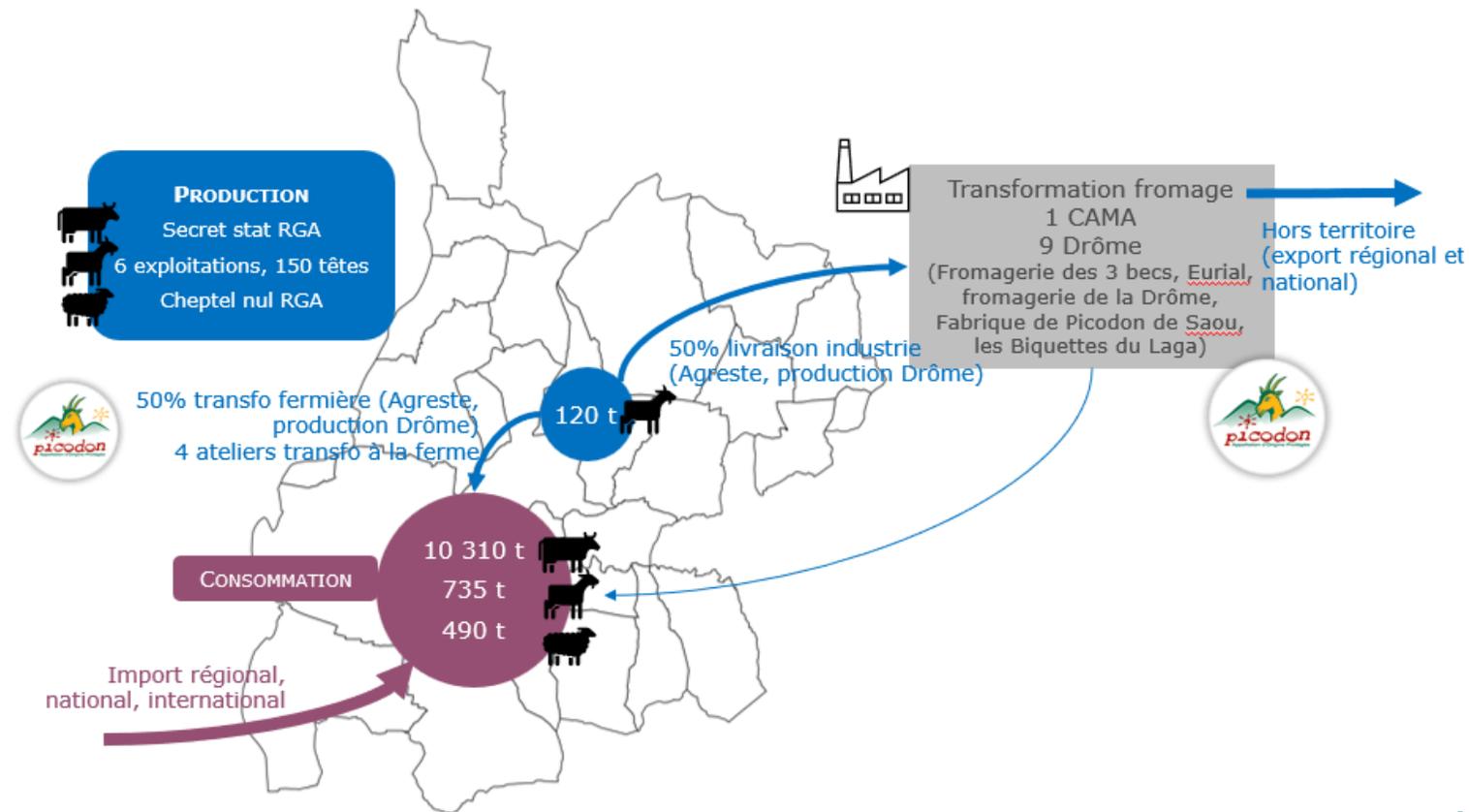
En caprin, la filière Picodon lait et fromage est cependant présente à travers de la transformation à la ferme et de la vente directe, et des fromageries.

Chiffres clés



- Le nombre d'exploitations en élevage caprin s'est réduit de **40%** en 10 ans (6 fermes en 2020)
- Le cheptel caprin s'est réduit de **70%** (152 en 2010)

Schéma des acteurs et des principaux flux filière lait



Sources Consommation et production : RGA 2020, RPG 2020, et modélisation Soliance Alimentaire, Acteurs : *Sirène

ATOUTS

La filière avicole prédomine largement les filières animales du territoire (porcine ainsi qu'ovine viande, et plus à la marge bovine et caprine). **La production de volaille de chair tout comme les œufs** présentent un fort potentiel d'approvisionnement qui est aujourd'hui globalement **orienté sur les circuits longs hors territoire** (intégration).

Concernant les autres productions (porcin, bovin, ovin), **la perte de l'outil d'abattage sur Montélimar il y a une trentaine d'année**, a considérablement **fait chuter l'élevage sur le territoire. Depuis 4 à 5 ans, la dynamique s'inverse doucement avec quelques nouvelles installations.** Les exploitations orientées sur ces productions sont globalement extensives et orientées vers les circuits courts locaux.

A noter que **le territoire co-pilote avec la Communauté de Communes Dieulefit Bourdeaux, le Plan Pastoral Territorial du Bassin de Montélimar depuis 2015**, afin d'appuyer le maintien et le développement de l'élevage pastoral ainsi que l'autonomie alimentaire des cheptels.

Des démarches d'éleveurs pour alimenter les circuits de proximité à renforcer et sur lesquelles capitaliser

- Transformation fermière et artisanale pour le lait de chèvre
- Abattage à la ferme en volaille, quelques exploitations dédiées aux circuits courts
- Collectif d'éleveurs « L'AbEl Ferme » engagé sur un projet d'abattage mobile (avant-projet confié à Agribiodrôme) à l'échelle de Bassin de Montélimar (Dieulefit Bourdeaux + Montélimar Agglomération)
- Viande bovine et ovine dédiée aux circuits de proximité
- Viande porcine alimente des filières de proximité et des filières longues
- Des démarches de proximité variées : vente directe, bouchers, restaurateurs, grande distribution

Des productions animales de qualité avec des SIQO permettant de valoriser certaines productions (Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine)

- AOP Picodon en lait de chèvre
- Un peu de bio, Label Rouge et plein air en volaille
- Veau rosé des montagnes de la Drôme (limité à la commune de Roynac.)

Analyse AFOM

FAIBLESSES

L'élevage :

- en **perte de vitesse** (hors volaille de chair) avec une baisse du cheptel et du nombre d'exploitations importante en 10 ans, en lien avec la fermeture des abattoirs locaux
- Une production **bio moins développée** qu'à l'échelle de la Drôme

Des filières qui peinent à alimenter le territoire :

- Une **production limitée en viande de boucherie et lait** (toute origine) au regard des besoins du territoire, qui d'ailleurs n'a pas vocation à être développée, du au manque de pâturages de qualité, d'attractivité du métier et à la baisse de consommation des produits laitiers caprins de qualité.
- **Une production largement exportée du territoire en volaille de chair et poule pondeuse** en lien avec les filières intégrées
- **Un manque d'outils locaux** pour valoriser localement la production de viande et d'œufs :
 - absence de casserie d'œufs, notamment pour la cuisine centrale de Montélimar
 - les éleveurs abattent et transforment en dehors du territoire pour la viande de boucherie
 - Un outil d'abattage agréé en volaille mais qui ne fait pas de prestation de service
- **Des difficultés à s'adresser à des débouchés plus structurants** (restauration collective, grande distribution, etc.)

De manière plus générale :

Un manque de connaissance des porteurs de projet sur les accompagnements existants (Agribiodrôme, CIVAM etc)

Analyse AFOM

OPPORTUNITES

Des démarches sur lesquelles s'appuyer :

- Le **travail en cours au niveau national et européen** sur la réglementation de solutions d'**abattage mobile et à la ferme**
- Le **travail partenarial** à l'échelle du Bassin de Montélimar **avec la Communauté de Communes Dieulefit-Bourdeaux**
- Un **périmètre géographique de projet** qui pourrait être élargit **au-delà de Montélimar-Agglomération**, en prenant en compte d'autres territoires voisins
- Le **Cercle de la bioéconomie** aide à fédérer les acteurs et faire émerger **des initiatives de valorisation** des productions et coproduits de l'agriculture
- Des établissements de restauration collective moteurs et engagés pour développer leurs approvisionnements locaux, **CIVAM et Agribiodrôme engagés** sur la question de **l'approvisionnement local en Restauration Collective**
- Des opportunités d'installations en élevage extensif sur les AAC

MENACES

- Conflits de voisinage / interactions crispées entre les activités agricoles et les zones d'habitation, empêchement le développement de l'élevage
- Inflation : impact négativement les ventes de produits d'élevages sous signes de qualité, notamment sur les œufs
- La destruction des emplois agricoles
- Les normes sanitaires qui freinent énormément la production locale, notamment pour les œufs et le lait cru ce qui crée des stratégies d'évitement de ces normes (- de 250 poules, en vente directe)



**| 04 UN CADRE STRATEGIQUE
POUR REpondre AUX
ENJEUX DU TERRITOIRE**

A. Synthèse des enjeux

Montélimar Agglomération et ses 69 000 consommateurs ...



Montélimar Agglomération est un **territoire attractif** (avec une population en hausse continue), correctement doté en commerces alimentaires, même si **la commune de Montélimar concentre la majorité du marché alimentaire.**

Néanmoins, les paysages ou environnements alimentaires ne favorisent pas la consommation de produits sains et locaux : il existe peu de points de vente de produits locaux par rapport au nombre d'habitants, avec une forte concentration des restaurants type fast-food, notamment en centre-ville et dans les Quartiers Prioritaires de la Ville. **Ces environnements alimentaires défavorisent notamment les populations précaires**, particulièrement exposées aux risques liés à une mauvaise alimentation.

Les habitants du territoire ont une méconnaissance des produits locaux, ou de manière générale une faible sensibilité aux produits bruts et à leur saisonnalité. Les actions autour de l'éducation à l'alimentation sont jugées comme largement insuffisantes et à renforcer.

Enfin, en termes de précarité alimentaire, **un nombre important (6) d'associations d'aide alimentaire œuvrent sur le territoire**, en proposant des colis qui soutiennent les familles, ou bien des interventions dans le cadre d'extrêmes urgences. Cette diversité des associations est un atout, néanmoins, elles ont du mal à travailler ensemble et à converger, alors qu'elles font face aux mêmes difficultés : hausse des bénéficiaires, baisse de la qualité et de la quantité des dons et de plus en plus de difficulté à recruter des bénévoles.

L'agglomération peut s'appuyer sur des **dynamiques à différentes échelles pour répondre à ces enjeux** : travail de diagnostic sur les associations d'aide alimentaire au niveau départemental, convergence entre commune de

Montélimar et l'agglomération autour du Contrat Local de Santé, le Centre Municipal de Santé pour accéder aux populations les plus vulnérables ...

La distribution alimentaire, via les commerces et la grande et moyenne distribution ...

La majorité du commerce alimentaire **est concentrée sur la commune de Montélimar**, et l'accès aux commerces est plus difficile dans les communes rurales, surtout pour les habitants sans moyen de locomotion. **L'évasion commerciale est faible** : les habitants consomment en grande majorité sur le territoire.

La distribution alimentaire est peu orientée vers les produits locaux : l'offre en produits locaux est peu visible, notamment l'été, et il y a peu de commerces de circuits courts par rapport au nombre d'habitants (2 magasins de producteurs). Les marchés de plein vent sont quant à eux de moins en moins attractifs pour les agriculteurs (chronophage, essoufflement, coûts logistiques importants), ce qui pousse à imaginer de nouvelles solutions de commercialisation pour la production locale. La part des hard-discounters dans la consommation des ménages elle se développe, dû à un contexte inflationniste du prix des denrées alimentaires.

La Grande et Moyenne Distribution semble être un levier important, la part des achats en GMS étant plus importante à Montélimar Agglomération que la moyenne départementale. De plus, des démarches d'approvisionnements vertueuses sont déjà engagées et à soutenir, notamment du côté de la Grande et Moyenne Distribution (GMS) franchisée, qui tisse des relations partenariales avec des producteurs locaux, départementaux et régionaux.



A. Synthèse des enjeux

Néanmoins, **une méconnaissance de l'offre locale subsiste**. Cette problématique est pilotée au niveau départemental avec le Club Drômois de l'alimentation, outil porté par le Département et la chambre d'agriculture, dont le rôle sera notamment l'appui au sourcing pour les entreprises agro alimentaires (et la restauration hors domicile).

Certaines communes ont également manifesté leur intérêt dans la création de lieux de vente en produits locaux et durables, et doivent être accompagnées. Enfin, un nombre important de producteurs issus de la Communauté de communes voisine Dieulefit Bourdeaux viennent vendre dans le périmètre de l'agglomération, ce qui implique des synergies à trouver avec ce territoire voisin.

... et la restauration collective.

Sous **l'impulsion de Montélimar Agglomération**, et avec la **mobilisation de certains partenaires** (Agribiodrôme, CIVAM 26, Agricourt), plusieurs communes ont bénéficié d'un **accompagnement pour faire évoluer les pratiques** de leur restauration collective vers une alimentation plus durable. La cuisine centrale de Montélimar, labellisée Ecocert, est mobilisée pour améliorer ses approvisionnements. Un **écosystème d'acteurs moteurs** est présent pour favoriser le lien entre la restauration collective et l'agriculture locale.



Toutefois un certain nombre de communes n'ont pas encore été accompagnées. Les établissements médico-sociaux, s'ils sont à la recherche de sources d'approvisionnement plus locales et durables, ont des **difficultés à entrer en relation avec l'écosystème** existant. Ils représentent pourtant une part non négligeable de repas sur le territoire et donc un potentiel de débouché pour les filières agricoles. Dans un contexte inflationniste et des **tensions fortes sur le**

budget des établissements, les **objectifs fixés par la loi Egalim** notamment en matière d'approvisionnement durable paraissent inaccessibles à un certain nombre de gestionnaires. Les communes dont la restauration collective est en gestion déléguée, peuvent avoir particulièrement **du mal à piloter ces approvisionnements**.

L'expertise de Montélimar Agglomération, de ses partenaires et des établissements mobilisés peut contribuer à **déployer les bonnes pratiques auprès d'autres structures**. Par ailleurs, l'ensemble de l'écosystème fait remonter un besoin de **mise en relation des acteurs** (agriculteurs, fournisseurs, et acheteurs) pour une meilleure **interconnaissance** (quels besoins ? Quelles contraintes ?) et pour **faciliter le sourcing** (auprès de qui puis-je acheter ? Vendre ?). Plus globalement, l'amélioration des pratiques de la restauration collective du territoire passe par la sensibilisation et la formation des acteurs : en premier lieu les élus des communes, mais aussi les agents des cantines, les agriculteurs, etc.

Un territoire et une production agricole diversifiés ...

Le territoire est **favorable à une agriculture diversifiée**, avec un **potentiel agronomique et des conditions climatiques bénéfiques**. L'importante part de **SAU irriguée (40%) est un atout incontestable**, avec un réseau d'irrigation largement connecté au Rhône. On note également une augmentation des démarches de qualité : agriculture biologique, agriculture sous signes d'identification de la qualité et de l'origine, à nuancer cependant, du à une baisse constatée de la consommation de produits AB et produits phares tel que le Picodon. L'agglomération développe également un accompagnement fructueux des agriculteurs sur des thématiques stratégiques telles que l'agriculture de précision, la bioéconomie ... et peut s'appuyer sur un **réseau agricole volontariste** tourné vers les circuits courts et les modèles agricoles durables.

A. Synthèse des enjeux

Néanmoins, le territoire est **historiquement tourné vers les circuits longs**, avec une place importante de la filière grande culture, et la présence d'acteurs (coopératives) difficiles à mobiliser sur des enjeux de relocalisation des flux alimentaires.

L'accès au foncier est également un frein important à l'installation de projets d'agriculture nourricière : un prix des terres particulièrement élevé, un foncier agricole sous **forte pression**, une complexité de transmission de fermes de plus en plus grandes, et des fermes en manque de repreneurs, qui pèse sur l'avenir agricole. Ces freins plaident pour la mise en place d'une stratégie foncière portée à l'échelle de l'agglomération, avec une opportunité à saisir dans le cadre du PLUi actuellement en cours de construction.

Enfin, **la gestion à la fois quantitative et qualitative de l'eau pourra devenir problématique à l'avenir** : les pratiques culturales conventionnelles impactent la ressource, sur sa quantité et sa qualité, avec des sols qui s'assèchent et des pollutions avérées sur certaines aires de captage.

Le **changement climatique** menace de changer drastiquement les conditions climatiques de culture, ce qui implique de minimiser ses impacts, de se préparer à des épisodes de sécheresse qui seront récurrents. Face à ces enjeux,

l'agglomération peut se reposer sur un **tissu d'associations environnementales et d'acteurs de l'eau locaux** agissant sur la qualité et la quantité de la ressource en eau, l'agroécologie, les sols et la biodiversité en milieu agricole.



... avec des filières végétales prédominantes ...

Le territoire est **riche d'une grande diversité de cultures**, pour certaines très emblématiques et implantées historiquement : blé dur, pêches, abricots, légumes, maïs semence, ail drômois, légumineuses, plantes aromatiques et à parfum... Certaines cultures sont à fortes valeurs ajoutées, d'autres nécessitent un haut niveau de technicité des agriculteurs. Ces filières sont sur **une bonne dynamique** avec des surfaces stables ou en croissance.



En **fruits et légumes**, des acteurs permettent de **massifier et structurer l'offre** pour répondre à différents débouchés (filières longues et/ou de proximité). Les liens des producteurs sont **forts avec les circuits courts**. En légume, cette offre importante en circuits courts pose pour certains maraîchers des **difficultés pour écouler leur production en été**. Malgré quelques outils présents sur et à proximité du territoire, le **manque d'outil de transformation** (conserverie, ensachage, jus) est soulevé. Agribiodrôme accompagne l'émergence de la mobilisation d'agriculteurs sur le sujet. Les agriculteurs rencontrent des **difficultés croissantes pour recruter des emplois saisonniers**.

En **grandes cultures**, la production est **largement exportée** du territoire avec des opérateurs et transformateurs orientés vers les filières longues. Les agriculteurs souhaitant investir les circuits-courts ou la vente directe sur ces productions (céréales, légumes secs), ne disposent **pas des outils de tri et ensachage nécessaires** : ils transforment alors en dehors du territoire ou limitent le développement de ces cultures à destination de l'alimentation locale. Enfin, malgré une **production historique et non négligeable en légumes secs**, celle-ci est **peu orientée vers le territoire**. Des **acteurs sont intéressés** pour développer une filière d'approvisionnement locale, notamment à destination de la restauration collective.

A. Synthèse des enjeux

Certaines **pratiques agricoles** participent à la perte de la biodiversité et impactent la **qualité de l'eau**. L'agriculture biologique n'est pas aussi développée que sur le reste du département ou comparativement à l'échelle française, en fruits, légumes secs. Par ailleurs, ces filières sont particulièrement **exposées aux impacts du changement climatique sur la disponibilité de l'eau**. Pour continuer à nourrir leur territoire, les filières végétales de demain devront être plus sobres en eau.

... et des filières animales à soutenir.

Sur le territoire, 25% des exploitations détiennent du cheptel. Et si 16% de la SAU est occupée par des prairies, **L'élevage de volaille de chair et de poules pondeuses est de loin la production animale la plus développée et excédentaire** par rapport aux besoins des habitants de l'agglomération. Il s'agit très largement de filières intégrées et dédiées aux **circuits longs**.



Une partie de la production bénéficie de label de qualité (bio, Label Rouge, Plein air), constituant des ressources intéressantes à explorer pour l'alimentation des habitants du territoire et une piste pour la restauration collective. L'absence de casserie d'œufs est néanmoins un frein pour orienter la production vers la restauration collective. D'autres élevages produisent à destination des circuits courts (vente directe, boucherie, restauration, etc.) mais ont des difficultés à se rapprocher de débouchés plus structurants comme la restauration collective.

Les autres productions animales sont **largement déficitaires** par rapport aux besoins des habitants. **L'offre en produit laitier est très limitée** en dehors de la

production de lait de chèvre et de l'appellation Picodon. La production de viande est limitée suite à une perte de vitesse, notamment en lien avec la **fermeture des abattoirs locaux il y a 30 ans**. Une démarche est engagée à l'échelle du bassin de Montélimar (Dieulefit Bourdeaux et Montélimar Agglomération), avec le collectif d'éleveurs « L'AbEl Ferme » engagé sur un projet d'abattage mobile à la ferme.

L'attractivité du métier d'éleveurs, les conflits de voisinage en zone périurbaine et les difficultés à installer de nouveaux projets en dehors d'une transmission rendent difficilement réalisable le développement de nouveaux ateliers (bovin lait voire viande) sur le territoire.

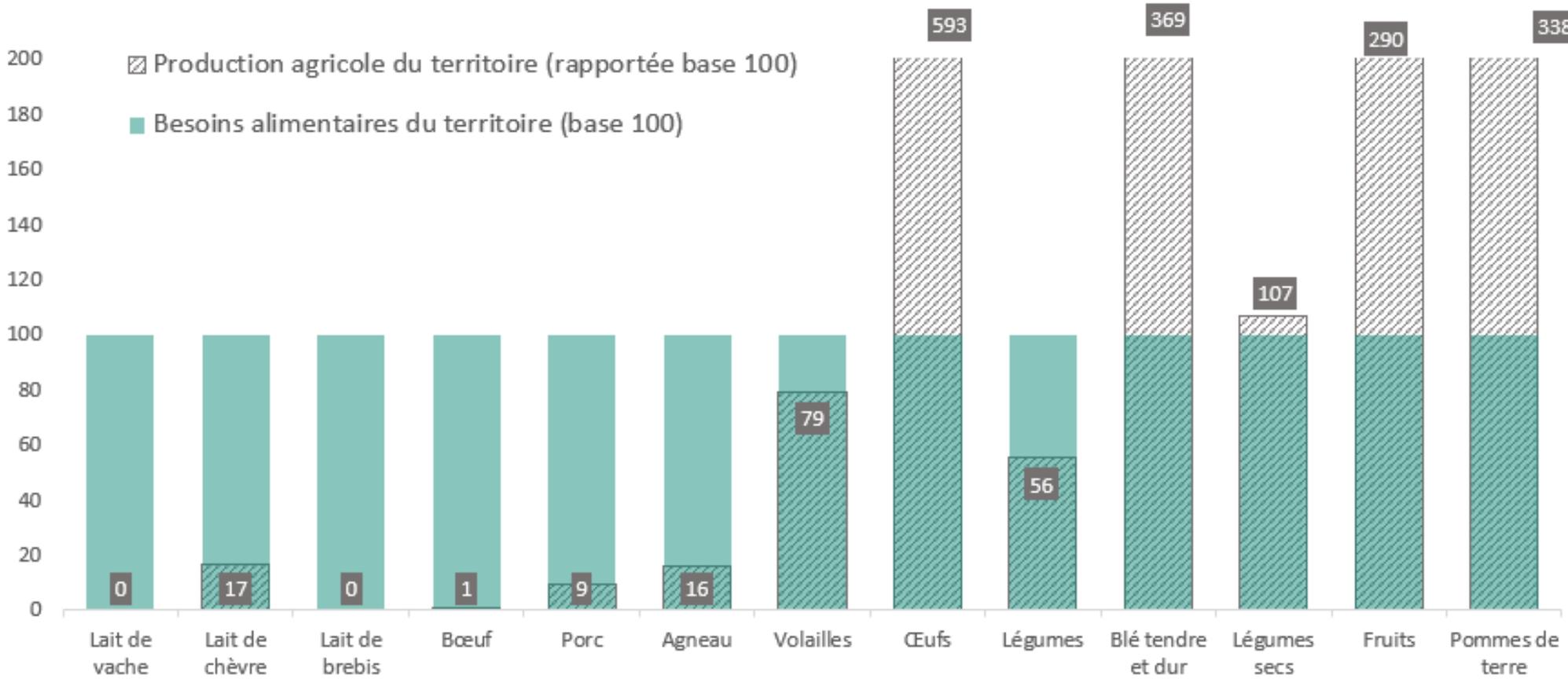
Le territoire peut toutefois **s'appuyer sur une dynamique d'éleveurs** souhaitant travailler et se développer sur les circuits de proximité. Le plan d'actions du PAT doit permettre de les **soutenir dans leur développement**.



B. La capacité d’approvisionnement théorique

Nous avons pu approcher la mise en relation des besoins de la population de Montélimar-Agglomération (Base INCA 3) avec les volumes théoriques produits sur le territoire (sur la base des rendements et volumes départementaux AGRESTE, ainsi que des cheptels du territoire issus du RGA 2020). Le graphique ci-dessous représente la production relative exprimée en % des besoins du territoire.

Les œufs, le blé, les légumes secs, les pommes de terre et les fruits sont théoriquement produits de manière excédentaire par rapport aux besoins du territoire. En revanche, les autres productions sont déficitaires. **Des manques clairs sont constatés en viande hors volaille et en produits laitiers.** Légumes (hors ail), fruits et volailles sont déficitaires dans une moindre mesure. Ce modèle est théorique et son analyse doit prendre en compte la structuration des filières.



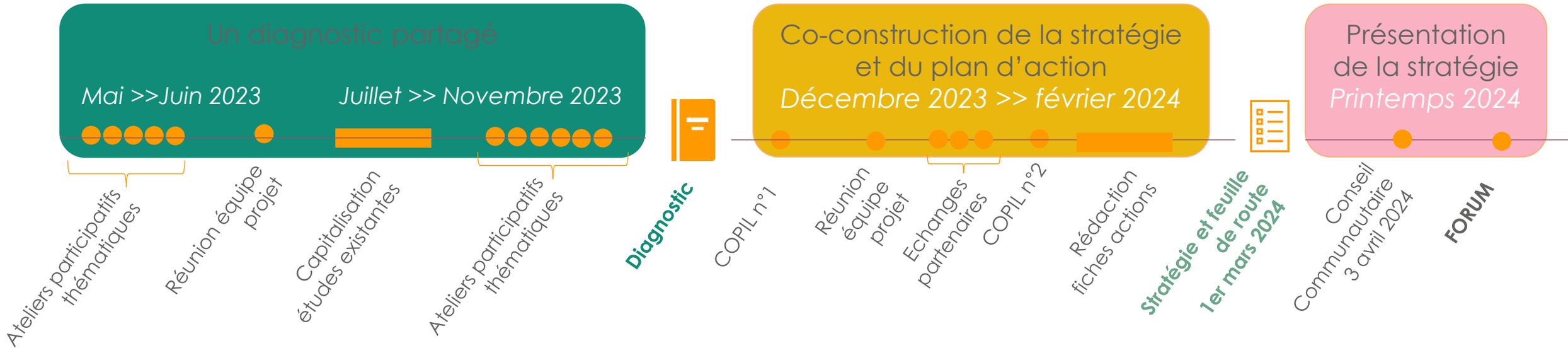
Capacité théorique d’approvisionnement du territoire – Production agricole/besoin des habitants de Montélimar-Agglomération – Modélisation Soliance Alimentaire 2023

C. Cadre et orientations stratégiques

Pour répondre aux enjeux identifiés, Montélimar Agglomération a construit, de manière concertée avec une grande diversité d'acteurs, un plan d'actions, colonne vertébrale du projet alimentaire en émergence.

Ce plan d'action est le résultat d'un processus de concertation soutenu qui a rassemblé une diversité d'acteurs sous la forme de comité de pilotage de l'élaboration du PAT :

- Un premier Comité de Pilotage qui a rassemblé 49 personnes le 19/12/2023
- Un deuxième Comité de Pilotage qui a rassemblé 42 personnes le 08/02/2024



C. Cadre et orientations stratégiques

Le plan d'actions est décliné en orientations stratégiques et axes d'interventions et **cadre le périmètre d'action du projet alimentaire territoire sur la période 2024-2029 (5 ans)**.

ORIENTATION N° 1 : DÉVELOPPER DES PAYSAGES ALIMENTAIRES POUR UNE ALIMENTATION LOCALE, DURABLE, SAINES POUR TOUS

- ❑ **Axe 1.1 – Soutenir et développer des actions de communication et d'éducation à l'alimentation**
- ❑ **Axe 1.2 – Développer les produits locaux et durables dans les points de vente**
- ❑ **Axe 1.3 – Réduire la précarité alimentaire**
- ❑ **Axe 1.4 – Accompagner la restauration hors domicile vers des pratiques plus durables**

ORIENTATION N°2 : SOUTENIR ET ACCROÎTRE LA CAPACITÉ NOURRICIÈRE DE L'AGRICULTURE

- ❑ **Axe 2.1 – Préserver et mobiliser le foncier disponible**
- ❑ **Axe 2.2 – Accompagner les transmissions et les installations**
- ❑ **Axe 2.3 – Favoriser l'émergence de filières agricoles et agroalimentaires**

ORIENTATION 3 : DÉPLOYER L'AGRICULTURE LOCALE DANS SA TRANSITION VERS L'AGRO ÉCOLOGIE ET LA BIOÉCONOMIE

- ❑ **Axe 3.1 – Mettre en place des pratiques agricoles vertueuses en préservant les milieux**
- ❑ **Axe 3.2 – Soutenir la sobriété et la préservation de la ressource en eau**

ORIENTATION TRANSVERSALE : ANIMER ET ASSURER LA MISE EN ŒUVRE DU PAT

The background features three parallel yellow diagonal lines that slope downwards from left to right. They are positioned on the left side of the frame, with the top line starting near the top-left corner and the bottom line starting near the bottom-left corner.

BIBLIOGRAPHIE ET DONNEES SOURCES

PARTIE CONSOMMATEURS

Données chiffrées

Taux de chômage	INSEE 2020
Revenu médian	INSEE 2020
Catégories socioprofessionnelles	INSEE 2020
Densité population	INSEE 2020
Profil et part (%) des publics considérés comme vulnérables	INSEE 2020

Études

- Portrait socio-économique - Étude socle dans le cadre de la procédure d'élaboration du SCot Rhône Provence Baronnies - Février 2023
- Contrat de ruralité 2017-2023 - Montélimar agglomération
- Etude sur les besoins sociaux de la Ville de Montélimar, Cabinet Populus, 2021
- L'enquête budget des familles (BDF) - INSEE 2017
- Etude INCA3 : Evolution des habitudes et modes de consommation, de nouveaux enjeux en matière de sécurité sanitaire et de nutrition - ANSES 2017
- Etude "Food 360°TM" Les tendances alimentaires- KANTAR TNS 2018
- Enquête Aide Alimentaire - Département de la Drôme, 2023

Entretiens et ateliers

- Compte-rendu de l'Atelier PAT Santé & Social, Montélimar-Agglomération, octobre 2023
- Compte rendu Soirée ça bouge dans ma cantine, Montélimar-Agglomération, 2021
- Compte-rendu de l'atelier Restauration collective et commerciale, PAT 2023, Montélimar-Agglomération, septembre 2023
- Compte rendu atelier Education à l'alimentation, mai 2023
- Entretien avec le Président de la Banque Alimentaire Drôme-Ardèche, 2023
- Entretien Communauté de Communes Dieulefit Bourdeaux, 2023
- Entretien Centre municipal de santé, 2023
- Entretien Contrat Local de Santé Montélimar, 2023
- Entretien Agence Régionale de Santé, 2023
- Entretien avec le CCAS de la Ville de Montélimar, 2023

PARTIE DISTRIBUTION ALIMENTAIRE

Données chiffrées

Nombre et type de commerces	SIRENE 2023
Typologie des commerces	SIRENE 2023
Nb d'agriculteurs en circuits courts	RGA 2020
Nombres de repas servis en restauration scolaire	Agribiodrôme 2021

Études

- Etude du potentiel de développement des circuits courts et de proximité sur le territoire de Montélimar-Agglomération, Chambre d'Agriculture de la Drôme, 2016
- Etude de la structuration de proximité en Drôme, Solagro, Tero, 2021
- Préconisations du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN), 2017
- Cartographie de la restauration scolaire de Montélimar-Agglomération, Agribiodrôme, 2021
- Actions agricoles et forestières, Montélimar-Agglomération, juillet 2023

Entretiens et ateliers

- Entretien Chambre d'agriculture, 2023
- Entretien Hôpital de Montélimar réalisé dans le cadre du diagnostic du PAT, octobre 2023
- Compte rendu Soirée ça bouge dans ma cantine, Montélimar-Agglomération, 2021
- Compte-rendu de l'atelier « Restauration collective et commerciale », septembre 2023, Montélimar-Agglomération

PARTIE DYNAMIQUES AGRICOLES

Données chiffrées

Nb d'exploitations, taille, SAU, âge de l'exploitant	RGA 2020
Nb d'exploitations par OTEX	RGA 2020
Surface irriguée	RGA 2020
Surface AB	Agence bio, 2022
Foncier, surfaces artificialisées, occupation du sol	Observatoire national de l'artificialisation des terres, CEREMA, 2021
Foncier, prix	FNSAFER 2022
Nb agriculteurs circuits courts, démarche de qualité	RGA 2020

PARTIE ORGANISATION DES FILIERES

Données chiffrées

Surface détaillée des cultures	RPG 2021
Nb d'exploitations par type de production	RGA 2020
Estimation volume produits par type de production	Modélisation Soliance Alimentaire 2023, d'après RGA 2020, RPG 2021, Agreste 2020
Estimation des volumes consommés par type de produits	Modélisation Soliance Alimentaire d'après INCA 3, ANSES 2017, INSEE 2018
Nb et type d'acteurs	SIRENE 2023

Etudes

- Diagnostic agricole du Plan local d'Urbanisme Intercommunal, Tercia et Utopisme, octobre 2022

Entretiens et ateliers

- Compte-rendu de l'atelier PAT Production, Montélimar Agglomération, 2023
- Compte-rendu de l'atelier PAT Agritourisme, Montélimar Agglomération, 2023
- Compte-rendu de l'atelier PAT Environnement, Montélimar Agglomération, 2023
- Portrait agricole de territoire Montélimar Agglo, Chambre d'Agriculture Drôme, 2020
- Etude du potentiel de développement des circuits courts et de proximité sur le territoire de Montélimar-Agglomération, Chambre d'Agriculture de la Drôme, 2016
- Etat des lieux agritouristique sur les territoires de Montélimar-Agglomération et de la CC Dieulefit Bourdeaux, Chambre d'Agriculture Drôme, 2017
- Fiche territoriale « Drôme », DRAAF
- Entretiens : producteurs, coopérative, points vente circuits courts, Chambre d'agriculture, Agribiodrôme, CIVAM, Conseil Départemental Drôme, Agricourt, ADEAR, Maison de l'agriculture, SMBRJ, SID, SIEBERC, 2023