

# Projet Agricole et Alimentaire Durable de Territoire - **Afterres 2050**



valence  
ROMANS  
**AGGL**

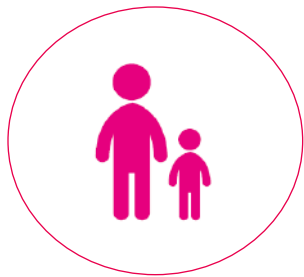
# 1.

Comment nourrir  
une population plus nombreuse  
en 2050 en France ?

**Notre défi d'ici 2050**

# Défi d'ici 2050

Prendre en compte un monde en mouvement



## Humain

Augmentation de la population

Évolution des comportements alimentaires / attente des consommateurs

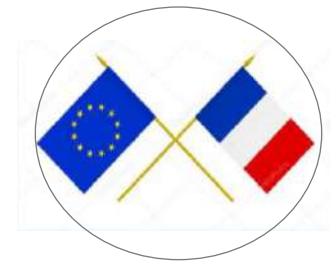


## Ressources

Raréfaction de la ressource animale (pêche)

Raréfaction des ressources naturelles (eau, biodiversité)

Dérèglement climatique



## Règlementation

Réduction par 4 émissions gaz à effet de serre (2 pour l'agri.) > 2050

Réduction 50% produits phytosanitaires > 2025

Arrêt érosion biodiversité >2020

15% de bio > 2022

Bon état écologie de l'eau > 2021/2027

# Défi Afterres d'ici 2050

*Imaginer un scénario collectif et durable pour permettre à l'agriculture du territoire de répondre aux défis alimentaires, environnementaux et climatiques jusqu'en 2050.*

- **Fournir du carbone renouvelable** pour l'énergie, la chimie et les biomatériaux.
- **Relocaliser les productions** et le système alimentaire.
- **Relever des défis environnementaux et de transition écologique**

# Défi d'ici 2050

## Préparer les évolutions dans nos assiettes

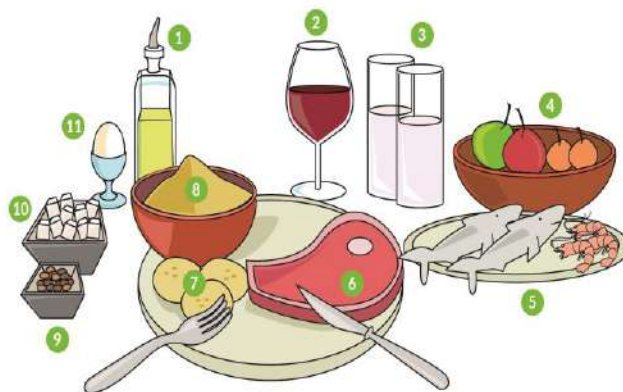
Assiette **2010**

**2 100 g**  
ingérés

Surconsommation



Gaspillage



- 1 Huile **61**
- 2 Alcool **207**
- 3 Lait **635**
- 4 Fruits/légumes **527**
- 5 Poisson/crustacés **85**
- 6 Viande/abats **270**
- 7 Pommes de terre **175**
- 8 Céréales **318**
- 9 Légumineuses/  
Fruits à coque **12**
- 10 Sucre **91**
- 11 Oeufs **34**
- 12 Autres **29**

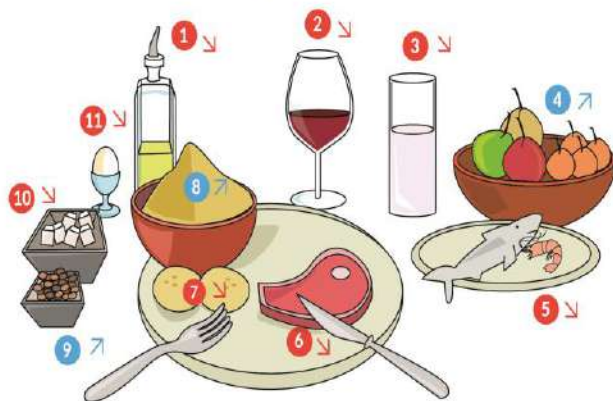
Assiette **2050**

**1 785 g**  
ingérés

Surconsommation



Gaspillage



- 1 Huile **58** ↓
- 2 Alcool **152** ↓
- 3 Lait **332** ↓
- 4 Fruits/légumes **645** ↑
- 5 Poisson/crustacés **21** ↓
- 6 Viande/abats **138** ↓
- 7 Pommes de terre **147** ↓
- 8 Céréales **388** ↑
- 9 Légumineuses/  
Fruits à coque **51** ↑
- 10 Sucre **75** ↓
- 11 Oeufs **24** ↓
- 12 Autres **20** ↓



# | Se donner les moyens de réussir

## Par une agriculture à alimentation positive

Rééquilibrage de **notre régime alimentaire** et évolution des filières agricoles.

Maintien de la **capacité d'exportation** de nos produits agricoles, et **réduction massive des importations** de protéines

**Réduction des gaspillages.**

Consolidation du lien **production et consommation locale** et de qualité.

Culture du **consommateur acteur** du développement agricole du territoire et de la santé des écosystèmes.



# Se donner les moyens de réussir

## Par une agriculture à valeur écologique positive

Une dynamique proactive  
en faveur de l'installation

La réduction du rythme d'**artificialisation  
des sols**, et la protection des terres  
« fertiles »

Une agriculture **plus diversifiée**, à **faible  
niveau d'intrants** avec le maintien des  
filières d'excellence

Une agriculture **porteuse de services  
nouveaux**

Le développement et la diffusion  
des **savoirs « agroécologiques »**



# Se donner les moyens de réussir

## Par l'innovation

Soutien aux projets innovants, respectueux de l'environnement

## Par la mobilisation de tous

Une formidable diversité d'acteurs **publics et privés** pour porter ce projet ambitieux de territoire, de l'amont à l'aval de la filière alimentaire

Par la dynamique **Territoire d'Innovation et de Grande Ambition !**  
> Start-up de Territoire





# Scénario Afterres 2050

## Une approche stratégique globale

### Filières

#### Céréales

Diversification / AB /  
alimentation humaine

**Volaille label /**  
maintien et label

**Légumes frais**  
+ de production

**Légumes secs**  
Fort potentiel de  
développement /  
diversification

**Fruits**  
maintien de la qualité

**Aval**  
Emergence de  
nouveaux outils  
économiques

### Leviers

**Artificialisation sols**  
50 % artificialisation  
Valeur terres

**Accélération de la  
transition écologique**  
50% AB et 50% prod.  
intégrée  
Mobilisation de la  
biomasse

**Agriculture  
rémunératrice**  
Relocalisation / CC  
Consommateurs  
Acheteurs : IAA, RHF,  
foyers, GMS

**Accompagnement au  
changement**

### Gains

#### Environnementaux

- ↳ 60% GES
- ↳ 70% conso phyto
- ↳ 70% émission ammoniac

#### Economiques

Consolidation et  
diversification débouchés  
Valeur ajoutée territoriale

#### Sociaux- sociétaux

Satisfaction des besoins /  
Santé  
Valorisation lien ville-  
campagne

#### Territoire

Attractivité

# 2.

Un projet alimentaire et  
agricole pour le territoire

> PAA DT

**Notre réponse locale**

# | L'esprit du PAADT

*« Le Projet Agricole et Alimentaire Durable du Territoire est une déclinaison collective au plan local d'Afterres 2050. Un projet qui favorise le développement de l'activité agricole, qui préserve les ressources et favorise la production et la consommation locale »*

# Le contexte local

- **Un territoire** doté d'espaces urbain, périurbain et rural, dynamique et à fort potentiel.
- **L'Agglo** un acteur incontournable de l'aménagement et du développement territorial.
- **Volonté de se doter d'une politique et de moyens** pour répondre aux enjeux économiques, sociaux et environnementaux du développement rural local. Une démarche co-construite par une vingtaine de partenaires (Stratégie de développement agricole et forestier et charte multi-partenariale 2016 - 2020).



# Notre ambition

## **S'affirmer comme un territoire innovant et fédérateur**

Agriculture et alimentation sont l'axe prioritaire de développement local, durable, viable et d'attractivité

## **Etre l'accélérateur de la transition agricole et alimentaire**

Agriculture et alimentation se construisent, se réinventent en lien avec l'économie circulaire et innovante, la préservation des ressources...

## **Etre exemplaire**

Des changements de pratiques alimentaires dans les événements internes / externes de la collectivité

# Les 4 axes du PAADT



Faciliter le  
renouvellement  
des générations  
agricoles



Renforcer le  
lien offre –  
demande au  
sein des filières  
locales



Généraliser la  
consommation  
durable pour  
TOUS



Promouvoir  
et valoriser les  
initiatives

# Axe 1



**Faciliter le  
renouvellement  
des générations  
agricoles**

**La promotion/consolidation des métiers  
et emplois agricoles et alimentaires**

**La création d'activité agricole  
et accès aux outils de production**

**L'accompagnement à la  
transition agro-écologique**



# Axe 2



Renforcer le  
lien offre –  
demande au  
sein des filières  
locales

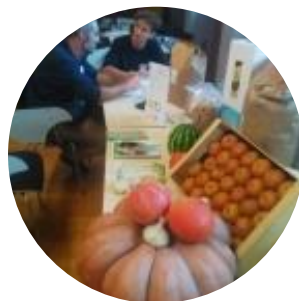
**Industrie agroalimentaire**

**Restauration commerciale**

**Restauration collective**

et l'approvisionnement local de qualité

**Consolidation-valorisation des circuits de  
distribution de proximité et porteurs projets**





# Axe 3



Généraliser la  
consommation  
durable pour  
**TOUS**

**Accès à tous à une alimentation durable.**  
Lutter contre la précarité alimentaire  
(familles, jeunes, étudiants...)

**Accompagnement des acteurs  
professionnels de l'action sociale, santé,  
éducation, animation**

**Emergence d'évènements « Afterres  
compatibles »**

**Réduction valorisation des déchets  
alimentaires** (Agglo, communes et acteurs privés)



# Axe 4



Promouvoir  
et valoriser les  
initiatives

**Outils de promotion / valorisation**  
(guide, web, kit professionnels...)

**Animation du territoire sur les richesses  
rurales et alimentaires**

**Terres Animées**

**Campagne pédagogique pour les scolaires**



# 3.

PAADT

**Exemples d'actions  
menées**

## AXE 1

# PRIORI'TERRES 2050 > PÔLE DE RESSOURCES ET D'INITIATIVES POUR ORIENTER, RESTAURER, INSTALLER ET TRANSMETTRE

**Attirer  
de nouveaux  
porteurs de projets**

Promotion des  
métiers

Emploi

**Faciliter l'accès  
aux outils de  
production**

Préservation  
des terres

Equilibre spatial  
et attractivité

**Accompagner  
la diversité des  
initiatives**

Un pôle territorial  
de compétences

Dynamique  
locale et  
innovation



## AXE 1

# PRIORI'TERRES 2050 > PÔLE DE RESSOURCES ET D'INITIATIVES POUR ORIENTER, RESTAURER, INSTALLER ET TRANSMETTRE



### Promotion des métiers

Sensibilisation des professionnels de l'emploi

Réseau de fermes  
« métiers »

Semaine des Métiers  
(échanges, témoignages, ateliers, visites... )

### Ressources foncières

Accompagnement des communes / PLU ou projet d'aménagement

Emergence de pôle territorial Alimentaire  
Analyse qualitative du foncier agricole «Agglo ou Communes »

Animation foncière

### Pôle de Compétences Territorial

Instance multi-acteurs  
Ceinture Verte  
Espaces Test

Accompagnement de l'installation progressive

Cycle d'animation et d'accompagnement à la transmission



### **Industrie Agro- Alimentaire**

Accompagnement

Liens IAA-Producteurs

Etudes filières durables

Promotion des initiatives

### **Restauration commerciale**

Accompagnement  
des traiteurs-resto

Rencontres

Resto- Producteurs

Structuration logistique

Promotion des initiatives  
(carte, kit com...)

### **Restauration collective**

Accompagnement des  
communes ou Agglo / AP

Accompagnement  
des producteurs

Structuration logistique

Promotion des initiatives



**Zoom sur la  
Restauration  
collective  
de l'Agglo  
Chiffres clés**

**6 120 repas** cuisinés et livrés  
chaque jour (5 500 scolaires et 620  
petite enfance)

**4 outils de production :**

1 cuisine centrale scolaire (cantines)  
1 cuisine centrale petite enfance,  
2 cuisines de production petite  
enfance (situées dans des crèches)

**90 cantines** dont 62 restaurants  
scolaires, 18 crèches et 10 centres  
de loisirs

Des **circuits courts** en soutien  
au développement de  
l'économie locale

**39 %** des produits préparés par  
la cuisine centrale sont **locaux**  
et disposent d'un **label de  
qualité** dont **24 % en bio**

**+ d'une 10 aine** de producteurs  
locaux approvisionne la cuisine  
en fromage et yaourts, viandes,  
légumes et fruits



## RAPPROCHER OFFRE ET DEMANDE AU SEIN DES FILIÈRES LOCALES



### Zoom sur la Restauration collective de l'Agglo Enjeux 2025

#### Une extension de la cuisine centrale scolaire est envisagée

Permettre à plus d'enfants de  
bénéficier de plats *faits maison*  
et de produits de qualité :

- des produits Bio « maison »  
et non industriels
- des pâtisseries « maison »  
et non industrielles
- une légumerie pour des  
produits frais et locaux

Objectif **8 800 repas** par jour

#### Atteindre l'objectif de loi EGALIM, de 50 % de produits SIQO\*

- Obligation à partir du 1<sup>er</sup> janvier  
2022 :  
50 % de produits durables,  
dont 20 % de produits bio.
- A ce jour : 39 % de produits  
SIQO, dont 24 % de produits bio.

\*(*Signe d'Identification Qualité et Origine*)

## AXES 3 & 4

# RAPPROCHER OFFRE ET DEMANDE AU SEIN DES FILIÈRES LOCALES



### Accès à tous à une alimentation durable

Sensibilisation habitants

Appels à projets Agglo  
des struct. de proximité

Carte géolocalisée pour  
les besoins quotidiens

kit de communication

Campagnes pédagogique

Terres Animées

### Accompagnement du monde professionnel

Accompagnement  
des entreprises, des  
professionnels enfance,  
des professionnels de  
l'animation-action sociale

### Réduction / valorisation des déchets alimentaires

### Evènements durables tout public

Sensibilisation et  
accompagnement  
des services Agglo,  
des communes,  
des associations et clubs

Promotion des initiatives

ET AUSSI ...

## SOUTIEN ET ACCOMPAGNEMENT DES PORTEURS DE PROJETS

### Mobilisation Expertise Agglo et partenaires



#### *Exemples*

PVC Romans,  
Bourg-lès-V,  
Bourg-de-Péage  
Agricourt  
Communes : marchés,  
étude halle,  
installation  
Etude transformation  
...

### Appui Dynamique Start-up territoire



#### *Exemples*

Cocagne-Teppes  
Adapei  
Potagers de OUF  
Rovalterre  
Ceinture Verte  
Conserverie V2  
Ferme Intégrale  
Jardin'envie  
Archipel Plantes  
gourmandes

### Co-financement leader



#### *Exemples*

Label rouge  
chevreaux  
Conserverie  
mobile et solidaire  
Fabrique  
Paysanne



# Nous contacter

**DIRECTION ENVIRONNEMENT ET DÉVELOPPEMENT LOCAL**

Unité Dynamiques Rurales Environnement

Tel : 04 75 70 68 94

[environnement.developpement.local@valenceromansagglo.fr](mailto:environnement.developpement.local@valenceromansagglo.fr)

**Béatrice RIVOIRE**

Chef de projet  
Alimentation

[beatrice.rivoire@valenceromansagglo.fr](mailto:beatrice.rivoire@valenceromansagglo.fr)

**Elsa BOULEAU**

Chargée de mission  
PAA DT

[elsa.bouleau@valenceromansagglo.fr](mailto:elsa.bouleau@valenceromansagglo.fr)

**Anne HUGUES**

Chef de projet foncier-  
Alim

[anne.hugues@valenceromansagglo.fr](mailto:anne.hugues@valenceromansagglo.fr)

**Gaëlle WATEL, Responsable Unité**  
[gaelle.watel@valenceromansagglo.fr](mailto:gaelle.watel@valenceromansagglo.fr)