

Compte rendu de l'ambition 3 du projet de territoire
« Un écosystème urbain adapté à son milieu »
du 18 novembre 2022

Thème : l'alimentation

Après avoir remercié les participants pour leur présence, la Présidente du Conseil de développement passe la parole à M. B. Thalamy pour préciser les enjeux de cette rencontre, dans le cadre des compétences qui sont les siennes, au sein de la Communauté urbaine.

Plan Alimentaire Territorial (PAT) (Cf annexe 1)

Le 1er PAT, structuré autour de l'alimentaire de proximité, fut mis en œuvre avec 4 partenaires. L'implication des communes, membres de la Communauté urbaine, s'est traduite par la signature d'une charte d'engagement.

De nombreux partenaires se sont associés à la démarche initiée avec le second PAT, dont les objectifs étaient structurés autour de 5 axes.

Parmi les outils mobilisés pour étayer les actions développées, figure l'espace test de Verneuil. L'enjeu poursuivi vise à mettre à disposition des porteurs de projets une emprise foncière, du matériel et, un accompagnement à la création d'entreprise agricole dans une approche partenariale.

Les recrutements des porteurs se réalisent au fil de l'eau, compte tenu des sorties réalisées sur le territoire de Limoges Métropole ou non.

Enfin il est à noter que des échanges sont en cours avec d'autres communautés de communes, comme ELAN, afin de construire des partenariats ou faire des échanges de bonnes expériences.

Ceinture Verte (cf annexe 2)

Création d'une coopérative d'installation modèle d'accompagnement un projet colporté par la collectivité ouverte à toutes les com/com.

L'objectif est d'installer 5 fermes / an sur le département. La coopérative cherche les terrains.

Le porteur de projet paie une cotisation.

La Ceinture Verte est toujours à la recherche de coopérateurs privés, ce qui est très important pour que la coopérative s'équilibre juridiquement et financièrement. A ce jour, la répartition est de 45% privé / 55% public.

LM a mis 150 000 €.

La 1ère ferme, installée sur Isle, fournit 2 collèges, 2 cantines communales, 3 restaurants et propose aussi des paniers. Elle est accompagnée sur le plan agricole, technique mais aussi commercial.

La restauration scolaire (cf annexe 1)

L'objectif défini par la législation pour les restaurants scolaires est d'avoir 50 % de produits de qualité et 20 % de bio.

LM les accompagnera au travers de 2 actions :

- La lutte contre le gaspillage alimentaire
- La contractualisation et l'accompagnement à la planification.

Il y aura un accompagnement spécifique par rapport au gaspillage alimentaire et des actions seront ensuite mises en place.

Aller vers une contractualisation entre les restaurants scolaires et les producteurs : l'an prochain, il y aura un accompagnement sur la planification.

Abattoir (cf annexe 1)

L'abattoir de Limoges est le 1er abattoir public de France. Il se classe parmi les 10 premiers outils d'abattage de France.

Construit en 1985/1986, sur un foncier de l'ordre de 4 hectares, l'abattoir multi-espèces de Limoges Métropole est une régie dotée de la personnalité morale et de l'autonomie financière. Rattaché à la Communauté urbaine depuis 2019, il emploie, à ce jour, 85 personnes. En 2021, les abattages réalisés furent supérieurs à 23 000 tonnes.

Afin de disposer d'un outil aux normes et, en capacité de répondre aux attentes de ses clients usagers, un important plan de restructuration a été envisagé autour de 3 axes majeurs :

- La bientraitance animale,
- Les conditions de travail des salariés,
- Le développement environnemental et la réduction des consommations d'énergies.

Ce programme de travaux a été retenu par l'Etat, dans le cadre du dispositif de France RELANCE, avec la mobilisation d'une aide de 2M€ qui devrait permettre de moderniser, en particulier :

- La bouverie,
- Le process d'abattage bovins,
- Les dispositifs de traitement des déchets et des eaux usées.

En parallèle de cette démarche et eu égard au contexte de moindre consommation de viande, une réflexion anticipatrice a été conduite au niveau de Limoges Métropole, avec ses partenaires dont la Chambre départementale d'agriculture, afin de renforcer sur ce territoire, la production de viandes durables et locales. Afin de s'inscrire pleinement dans une notion circuit court, la création d'un atelier de découpe, dans le domaine des ongulés, pourrait être envisagé, en aval de l'abattoir.