

Conseil de développement

Thème Alimentation

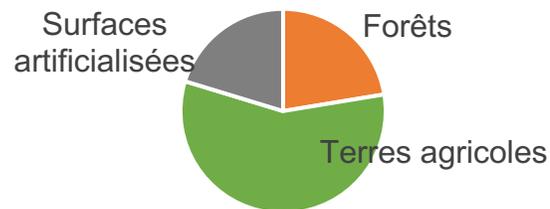
18 novembre 2022 - Ester



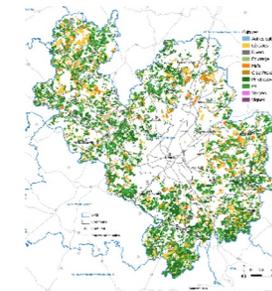
PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

Activités agricoles et agroalimentaires sur le territoire de Limoges Métropole

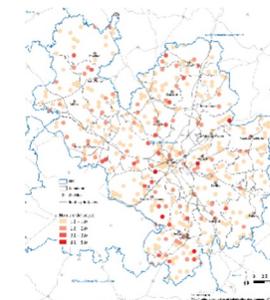
- Terres agricoles : 30 000 ha



essentiellement en herbe

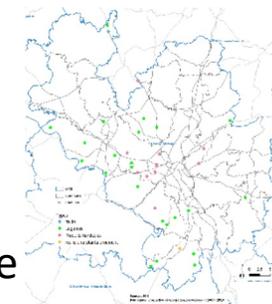


- 250 exploitations agricoles / 3 000 Haute-Vienne

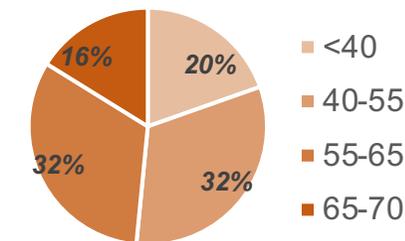
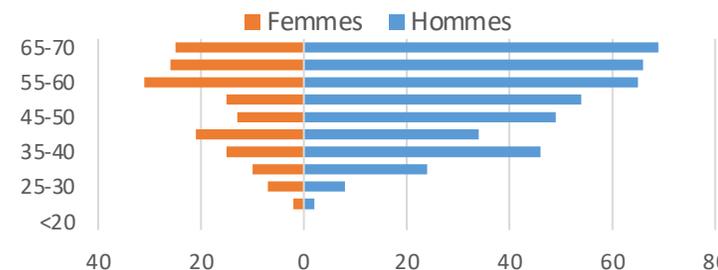


- Activités :

- Territoire d'élevages : bovins, ovins ...
- **Relative concentration des activités : horticulture, maraichage**
- Diversification de la production, associée à la transformation fermière et vente directe



- Age moyen des agriculteurs : **+ de 50 ans**



- Abattoir de Limoges Métropole

- **1^{er} abattoir public de France**
- 7,2 M € de chiffre d'affaires
- Principaux approvisionnements situés sur le territoire



29 % du territoire Haute-Vienne

56 % de la population Haute-Vienne

Le Projet Alimentaire Territorial Limoges Métropole

- L'émergence
 - ... 2016 : du projet de ceinture maraîchère
- En 2017
 - Signature de la 1^{ère} convention en faveur de la structuration d'un Projet Alimentaire Territorial
- Le PAT₁ 2018-2020 se structure autour de 3 axes :



Créer un pôle d'activité dédié au maraîchage bio

Pérenniser et développer les terres maraîchères

Structurer les filières alimentaires de proximité

Avec un partenariat qui s'élargit



Le Projet Alimentaire Territorial Limoges Métropole

- Le PAT₂ 2021-2023 s'étoffe autour de 5 axes :

Conforter le pôle
maraîchage
Conforter l'accueil de
porteurs de projet

Favoriser le
développement de
nouvelles
opportunités
d'installation pour des
porteurs de projets

Innover et
expérimenter, pour
une filière agricole
adaptée aux enjeux
d'aujourd'hui et de
demain

Renforcer le tissu de
l'IAA en s'appuyant
sur une filière
alimentaire forte

Communication

Zoom sur 4 actions



Ceinture Verte
Terroir de Limoges - SCIC



#EGalim



& Restauration
scolaire



L'abattoir
communautaire

-> Accompagner le développement de la production maraichère

Le Parc - Verneuil sur Vienne – Site de 15 ha



Espace Test Agricole Pouss & Bio

ETA s'inscrit dans un parcours d'installation progressive

Formation agricole

initiale, continue

*Stages en fermes
longue durée*

**Espace Test Agricole
« prototype »**

Installation professionnelle

En autonomie

*Via SCIC Ceinture Verte
Terroir de Limoges*

6 porteurs de projets PP, depuis 2019

4 PP sortis

- 1 PP sans suite de projet - en 2019
- 2 installations professionnelles à Rilhac Rancon – en 2021
- 1 animateur maraichage au Vaseix – en 2022

2 PP en test

- 1 installation en préparation à St Hilaire PI
- 1 installation en préparation à Veyrac

1 recrutement



SCIC Ceinture Verte Terroir de Limoges



Des fermes clés en main



**Un accompagnement
technique et commercial**



La restauration scolaire

- **EGalim : 50% de produits de qualité et durables en restauration collective dont 20% de produits bio**

- 2017 : Audit des restaurants scolaires de LM

PAT₁ 2018-2020

- 2018 : 2 formations
 - Atelier culinaire : introduction de produits bio et locaux
 - Lutte contre le gaspillage alimentaire
- 2019 : 1 Challenge
 - Challenge gaspillage alimentaire avec plusieurs restaurants scolaires du territoire
- 2020 - 2021 : 

80% des communes du territoire disposent de la calculette EGalim

5 restaurants labélisés
Territoire Bio Engagée



PAT₂ 2021-2023

- 2022 : relance d'une animation auprès des restaurants scolaires 
 - Séminaire de lancement, 03/22
 - Webinaire - calculette EGalim, 03/22 
 - Formation - Gaspillage alimentaire, 04/22  
 - Formation - Pratiques culinaires : la bonne utilisation des protéines végétales, 05/22  
 - Atelier entre cuisiniers : Le plaisir de bien manger au restaurant scolaire, 09/22 
 - Formation : Maîtriser son budget restaurant scolaire et retour d'expérience calculette EGalim, 10/22  
 - Atelier - Échange entre cuisiniers & producteurs : Introduire de la viande locale, bio et de qualité dans les restaurants collectifs 16 novembre  
 - Formation - Pratiques culinaires : La préparation des desserts maison (12/22)   
- 2023 : Gaspillage alimentaire -> accompagnement de restaurants scolaires – Direction propreté 

Projet de restructuration de l'abattoir

- **Abattoir multi-espèces**, dédié aux ongulés
- 1^{er} abattoir public de France
- **Etablissement public industriel et commercial** (EPIC)
 - rattaché à la Communauté urbaine, depuis le 1^{er} janvier 2019
- **Gouvernance** :
 - Un conseil d'administration de 10 membres, dont 7 conseillers communautaires et, 3 personnalités qualifiées
 - Président : M. THALAMY Bernard, élu communautaire
 - Directeur, disposant du mandat social : M. PASTIER Cyrille
- Effectif permanent : **85 personnes**
- Chiffres clefs 2021 :
 - Tonnages abattus : 23 800 tonnes, dont 90 % de bovins
 - **Chiffre d'affaires : 7,2 M €**
 - Les 3 principaux clients représentent plus de 80 % de ces volumes

La stratégie : conforter la place de cet outil industriel, sur son marché par le renforcement de l'offre de services à ses clients

- Une meilleure prise en compte du bien être animal
- L'amélioration des conditions de travail des personnels : ergonomie des postes, sécurité, ...
- Le développement durable en intervenant, en particulier, sur :
 - La gestion et la valorisation des déchets,
 - La productions et/ou l'utilisation des fluides: électricité, gaz, eau.
- Les démarches qualité par l'obtention de certifications (IFS, ...)

Les travaux :

- A court terme
 - La rénovation de la chaîne porc : 0,3 M€ HT d'investissement
 - La rénovation de la bouverie et de la chaîne bovins : 6 M € HT
- A moyen terme
 - D investissements environnementaux : 5 M € HT

la gestion des déchets et, les aspects énergétiques liés à la production de froid et d'eau chaude, ombrières photovoltaïques sur les parkings

 - Hypothèse d'un atelier de découpe afin de répondre aux attentes des producteurs en circuits courts