

LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU BASSIN D'AUBENAS AU SERVICE DE L'AGRICULTURE

La Communauté de communes du Bassin d'Aubenas s'engage dans une réflexion globale sur l'agriculture de son territoire. C'est l'une des priorités du Président Max Tourvieille et de la Vice-Présidente, Sandrine Genest.

Pour cela, la collectivité est candidate au Projet Alimentaire Territorial (PAT). L'objectif principal de ce projet est de relocaliser l'alimentation sur le territoire : manger ce que l'on produit, et produire ce que l'on mange au même endroit.



Du foncier pour nos agriculteurs

Avant de se pencher sur ce que l'on retrouve dans notre assiette, il faut pouvoir produire. Et pour produire, le foncier agricole est indispensable. La CCBA souhaite faciliter l'installation de

nouveaux agriculteurs sur le territoire et permettre à d'autres d'étendre leur activité. Certaines parcelles, laissées en friche depuis plusieurs années, pourraient retrouver une seconde vie. Les communes du Bassin d'Aubenas seront aussi mobilisées pour acquérir des terres et permettre l'arrivée de nouveaux agriculteurs.

Ces réflexions sont menées avec tous les acteurs du territoire, via un groupe de travail « Foncier-Installation-Transmission ». Ce comité est composé de la CCBA, La Communauté de communes Val de Ligne, la Chambre d'agriculture de l'Ardèche, la Société d'Aménagement foncier et d'établissement rural (SAFER), la Direction Départementale des Territoires de l'Ardèche, les Associations pour le Développement de l'Emploi Agricole et Rural, l'association Terre de liens et différents syndicats agricoles. Ensemble, les acteurs du territoire écrivent l'agriculture de demain avec tout ce qu'elle implique.

Mieux connaître les entreprises agroalimentaires

Pour resserrer le tissu économique et faire en sorte que chaque acteur travaille main dans la main, la CCBA va mener une enquête auprès des entreprises agroalimentaires. Il faut connaître leurs



besoins sur le territoire et comprendre les liens qu'elles entretiennent avec les acheteurs pour mieux répondre à la demande. Au total, près de 120 entreprises agroalimentaires vont participer à cette étude, menée par Ardèche Le Goût.

Prêter main forte à la restauration collective

Les établissements publics, comme les hôpitaux, les EPHAD, les crèches ou encore les écoles sont concernés par la loi EGALIM pour leur restauration collective. Cette loi impose 50% de produits plus durables (produits labélisés) dont 20% de produits bio, et un repas végétarien par semaine d'ici le 1er janvier 2022. C'est donc le rôle de la CCBA d'informer ces différentes structures mais aussi de les guider et de les accompagner pour répondre au mieux à cette loi. Une enquête sera également menée auprès de ces établissements pour identifier les leviers

d'amélioration de l'approvisionnement local et de qualité.

La Crèche intercommunale Les Minipouces s'inscrit déjà dans cette démarche : elle propose pour ses repas, 35,54% de produits bio, 27,74% de produits locaux et 17% de produits certifiés « pêche durable ».

Sensibiliser la restauration commerciale

L'hôtellerie en plein air et la restauration classique sont aussi très volontaires pour servir des produits locaux à leurs clients. La CCBA veut aider ces établissements à tendre facilement vers le savoir-faire local. Les professionnels de la restauration doivent pouvoir s'approvisionner via les circuits-courts qu'il faut encore et toujours plus développer. Pour atteindre ces objectifs, la CCBA va procéder à une enquête auprès de ces professionnels pour mieux connaître leurs besoins : plus ils seront identifiés avec précision plus les producteurs pourront répondre à ces demandes. Il est donc indispensable également de se rapprocher des grossistes qui jouent un rôle essentiel dans ces circuits courts.

Grâce à cette candidature au Projet Alimentaire Territorial, la CCBA s'engage pour développer l'agriculture de demain. De la fourche à la fourchette, la collectivité n'oubliera personne.