



Liberté • Égalité • Fraternité

*L'état s'engage pour le développement durable
en Rhône-Alpes*

DOSSIER DE PRESSE

APPROVISIONNEMENT LOCAL DE LA RESTAURATION COLLECTIVE EN RHONE-ALPES

PRESENTATION GENERALE DE LA DEMARCHE ET DE SES ENJEUX

*

**LES OUTILS DE MISE EN RELATION DES PRODUCTEURS LOCAUX
ET DE LA RESTAURATION COLECTIVE**

*

QUELQUES INITIATIVES EXEMPLAIRES

*

19 janvier 2009

Contacts presse :

Préfecture de région : Aurélie Bellemin – 04 72 61 65 27 – aurelie.bellemin@rhone.pref.gouv.fr

Géraldine Musnier 04 78 91 19 75 – 06 72 68 27 21 – gmusnier@yahoo.fr

L'approvisionnement local de la restauration collective, un enjeu majeur de développement durable pour le territoire de Rhône-Alpes

Fin 2007, dans le cadre de la stratégie territoriale de développement durable de l'Etat en Rhône-Alpes lancée à l'initiative du préfet de région en écho au Grenelle de l'Environnement, l'Etat, les professions agricoles et agroalimentaires et les représentants de la restauration collective ont signé un accord cadre visant à développer et à structurer les circuits d'approvisionnement local pour la restauration collective en Rhône-Alpes, en associant l'ensemble des opérateurs intervenant sur ce marché : restaurants collectifs (administratifs, d'entreprises, scolaires...), les fournisseurs de produits alimentaires (producteurs, coopératives, industries agroalimentaires) et les distributeurs de la restauration collective.

Les signataires* de cet accord se sont alors donnés pour objectifs :

- De réaliser un **état des lieux** pour connaître l'ampleur, la structuration et les besoins de la restauration collective et d'évaluer l'offre potentielle et la mobilisation des professionnels agricoles et agroalimentaires régionaux.
- De contribuer à **structurer progressivement l'offre existante** en accompagnant les fournisseurs dans ce sens, en mobilisant la restauration collective pour faire évoluer leur politique d'achat et en définissant des schémas d'organisation de l'approvisionnement.
- De définir **des critères d'évaluation de l'impact environnemental des transports** afin d'évaluer les circuits de proximité mis en place dans une démarche de développement durable.

L'année 2008 a été marquée par de nombreuses réalisations dans ce sens, parmi lesquelles on retiendra notamment :

- Un travail d'identification des démarches d'approvisionnement local actuellement menées en Rhône-Alpes,
- La qualification de la base de données recensant les 8 000 restaurants collectifs de Rhône-Alpes,
- La réalisation d'un guide des productions agricoles alimentaires régionales valorisables en restauration collective : « La production agricole rhône-alpine : panorama des productions alimentaires. »,
- Un show room de producteurs locaux organisé le 1^{er} juillet à Vienne par R3AP à l'attention de la restauration collective,
- L'animation d'une journée de formation à l'achat local en viande bovine par BEVIRALP et la Chambre régionale d'agriculture à l'attention de plus de 30 cuisiniers et acheteurs de la restauration collective.

Début 2009, paraîtra un guide "Choix du local en marché public".

** la Préfecture de région, la Chambre régionale d'agriculture, Coop de France, l'Association Régionale des Industries de l'Agroalimentaire, le comité R3AP, le CCC Rhône-alpes, l'ANDRM, l'UNAGRI, la FRSEA.*

Vers une consommation plus responsable, saine, raisonnable, citoyenne

Consommer local s'inscrit clairement dans une démarche de développement durable, tant dans ses aspects environnementaux, économiques, que sociaux.

La réduction notable du transport des marchandises, et le respect des saisonnalités influent considérablement sur la réduction des émissions de gaz à effet de serre.

L'impact social et économique d'une telle démarche est positif car celle-ci permet de maintenir en Rhône-Alpes un tissu d'entreprises locales et une agriculture forte. Avec 40 000 exploitations agricoles, plus de 900 entreprises de l'univers agroalimentaire employant 28 000 salariés et un CA cumulé de plus de 9 milliards d'euros (source Agreste 2006), ces activités représentent un pan économique de première importance dans la région.

Consommer local permet également de maintenir des territoires ruraux vivants, assurant un équilibre nécessaire avec les zones urbaines, et de préserver les paysages variés et attractifs qui ont fait le succès touristique de Rhône-Alpes.

Si l'on ajoute à cela le plaisir, la fraîcheur et le goût qui restent les principales attentes des convives, l'approvisionnement en produits locaux constitue véritablement une source de bien-être durable pour tous.

Un contexte régional favorable à la consommation de produits locaux

La région Rhône-Alpes se distingue notamment par ses nombreux terroirs et une agriculture offrant une grande diversité de produits. Elle accueille également un tissu dynamique de PME et grands groupes agroalimentaires répartis sur l'ensemble du territoire.

Ces atouts confèrent au territoire une réelle puissance en matière d'approvisionnement alimentaire. Les ressources produites sont en mesure de répondre à la demande d'un bassin de consommation de plus de 6 millions de personnes (le second après l'Île de France), constitué ici d'un maillage dense de grandes et moyennes agglomérations.

La conjugaison de ces atouts crée les conditions favorables pour encourager la consommation de produits locaux sur le territoire.

La restauration collective : un marché potentiellement porteur pour les producteurs locaux

La restauration collective touche un très large public, englobant notamment les restaurants des établissements scolaires, des hôpitaux, des établissements pour personnes âgées, des administrations, ainsi que les restaurants d'entreprise.

Le département du Rhône compte à lui seul plus de 1000 restaurants collectifs et Rhône-Alpes regroupe, toutes tailles confondues, 8000 structures qui vont de la cantine saisonnière de centre de loisirs à la restauration des centres hospitaliers.

A condition d'être structurées pour répondre à ses exigences en matière de prix, diversité de produits, volume et régularité d'approvisionnement, les filières agricoles et agroalimentaires peuvent trouver avec la restauration collective un important marché de proximité.

Pour la restauration collective, l'approvisionnement en produits locaux participe à une mobilisation en faveur de la qualité et du goût retrouvé, à une initiative citoyenne, à laquelle les consommateurs sont de plus en plus réceptifs. Cette démarche constitue pour ces structures l'opportunité de se différencier favorablement sur leur marché.

www.achatlocal-consorhonealpes.com
**un site internet pour faciliter la mise en relation
des structures de restauration collective avec les filières
d'approvisionnement de Rhône-Alpes**

Donner aux acheteurs les moyens de se rapprocher de leurs fournisseurs potentiels constitue l'un des enjeux moteurs de la démarche initiée fin 2007.

L'objectif est que les structures de restauration collective puissent identifier rapidement et contacter le cas échéant les filières locales d'approvisionnement en mesure de répondre à leurs besoins.

Les acteurs de la restauration collective disposent désormais d'un outil efficace, avec le site dédié www.achatlocal-consorhonealpes.com, créé à l'initiative des différents partenaires de la démarche.

L'annuaire en ligne des fournisseurs de la restauration collective permettra d'ici peu d'obtenir, en entrant des mots clés, le contact des exploitants ou des entreprises susceptibles de répondre à leur demande.

Qu'il s'agisse de producteurs, de coopératives, voire de grossistes ou d'industriels, ces fournisseurs peuvent alors être identifiés et sélectionnés sur la base de critères précis : localisation, catégorie de produits proposée (fruits, légumes, ou type de fruit ou légume, catégorie de viande, laitages...), volumes disponibles, type de conditionnement (brut, prédécoupé, conditionné en parts individuelles...) moyen et délai d'acheminement.

Aucun prix n'est affiché et aucune transaction ne peut être effectuée en ligne.

Lors de l'activation du moteur de recherche fin janvier 2009, environ 150 fournisseurs seront d'ores et déjà référencés. L'objectif à terme est de rassembler environ 300 contacts.

Ceux-ci peuvent venir s'inscrire directement dans l'annuaire qui héberge gratuitement toutes les structures accueillant des biens alimentaires à partir de matières premières principales locales et régionales pouvant être consommées dans la restauration collective. Celles-ci doivent signer un engagement à respecter l'origine régionale des matières premières principales pour figurer dans l'annuaire. Les fournisseurs seront également libres d'actualiser, de compléter ou de supprimer directement les informations les concernant.

www.achatlocal-consorhonealpes.com propose par ailleurs un véritable portail d'informations et d'échanges dédié à la démarche d'approvisionnement local de la restauration collective.

Le site met à disposition des visiteurs des ressources documentaires, des actualités régulièrement renouvelées et favorise, notamment par l'expression de témoignages, le partage des expériences menées localement en faveur de l'approvisionnement de la restauration collective.

Parmi les rubriques à consulter :

- **Le contexte** : un rappel de la genèse et des enjeux de la démarche d'approvisionnement local de la restauration collective.
- **Les filières** : fruits et légumes, vins et vignobles, lait et produits laitiers, viandes, volailles, lapins, produits de la pêche... En un clin d'œil, les chiffres clés de ces filières de production en Rhône Alpes (volumes, répartition, CA), les démarches qualité (IGP, AOC...), les données

environnementales, sociales et économiques, et une mise en perspective par rapport à la production nationale.

- **Un éditorial et des brèves** consacrées à la démarche, régulièrement renouvelées.
- **Les réalisations :** présentation d'exemples d'initiatives menées en faveur de l'approvisionnement local de la restauration collective.
- **Un espace dédié aux consommateurs** de la restauration collective qui viendront également apporter leur témoignage.
- **Quelques liens utiles** pour en savoir plus sur la démarche, ses partenaires, les filières...

Des démarches exemplaires pour favoriser l'approvisionnement local de la restauration collective

Rhône PLURIEL : vers la création d'une plate forme d'approvisionnement en produit locaux.

Le territoire Rhône PLURIEL (Projet Local d'Union Rhône Isère et Loire), compte 180 000 habitants répartis sur 76 communes. A l'intersection des départements du Rhône, de l'Isère et de la Loire, il regroupe les Communautés de Communes du Pilat Rhodanien, Région de Condrieu, Collines du Nord Dauphiné et Pays Roussillonnais, la Communauté d'Agglomération du Pays Viennois et les communes de Grigny, Givors et Sainte Colombe.

Ayant pour missions l'élaboration et la mise en œuvre des politiques de développement local en partenariat avec l'Etat, les Collectivités Territoriales et les autres acteurs locaux, le Syndicat Mixte Rhône PLURIEL est actuellement chargé du Contrat de Développement de Pays de Rhône-Alpes (CDPRA) sur la période de 2006 à 2011 ainsi que du Projet Stratégique d'Agriculture et de Développement Rural (PSADER).

Depuis 2007, il a mis en place un groupe de travail pour étudier les moyens de consommer localement ce qui est produit localement.

Dans un premier temps, ce groupe de travail a analysé, sur la base de plusieurs retours d'expériences, les conditions favorables et les freins existant vis-à-vis du développement de l'approvisionnement local de la restauration hors domicile.

Il s'est ensuite attaché à recenser les structures de restauration collective du territoire, à identifier leur mode de fonctionnement, à évaluer le volume des denrées consommées et leur demande potentielle en produits locaux et à relever les contraintes relatives à leur approvisionnement.

Parallèlement, le groupe de travail a inventorié les différents acteurs agricoles du territoire, leur type de production et leur mode actuel de commercialisation.

A partir de l'ensemble des données recueillies, le Syndicat Mixte Rhône PLURIEL a posé des jalons pour la création d'une plate forme d'approvisionnement permettant de répondre aux besoins de ces différents acteurs. Il soutient par ailleurs l'émergence de nouvelles expérimentations locales en ce sens.

Le travail considérable mené par le Syndicat Mixte Rhône PLURIEL permet, bien au-delà de son territoire, de mettre en lumière les opportunités et les contraintes liées à la mise en œuvre d'une démarche d'approvisionnement local de la restauration collective et de définir les solutions concrètes pour en favoriser l'essor.

Une démarche valorisante pour le producteur et pour le consommateur ...

- La relation qui s'établit entre le producteur et le consommateur permet la valorisation de l'un et de l'autre : le premier car son métier est reconnu, le deuxième car cela le positionne comme un acteur engagé.
- La rencontre avec le producteur garantit un cadre de transparence : sa présence permet d'identifier l'origine du produit, les conditions de production, le territoire de provenance.
- En ancrant localement les exploitations, la commercialisation en circuit court contribue à maintenir une agriculture de proximité, et représente un levier de vitalisation du monde rural. Elle fait émerger de nouvelles formes de solidarité entre les villes et les campagnes qui reconnaissent l'existence mutuelle et l'interdépendance des uns aux autres.

...mais une série d'obstacles à surmonter

Pour les agriculteurs, de nouveaux types de risques et responsabilités à assumer

- Les producteurs se heurtent notamment à la difficulté de devoir anticiper parfois plusieurs mois en amont les volumes qui leur seront commandés. C'est particulièrement le cas pour les exploitants en fruits et légumes.
- Par ailleurs, pour certains agriculteurs, il n'est pas évident de pouvoir concilier les rôles de producteur, de vendeur, d'animateur du territoire et du secteur agricole.

Pour la restauration, des solutions à trouver pour faciliter l'approvisionnement

- Il est souvent difficile de repérer des fournisseurs potentiels, et d'évaluer s'ils sont à même de les approvisionner régulièrement dans les quantités et la gamme désirées.
- La recherche de producteurs, la gestion d'un nombre important de fournisseurs et les modes de distribution actuels sont chronophages pour les restaurateurs.
- La nature du conditionnement des produits et leur durée de conservation figurent parmi les principales exigences des acheteurs. En effet, en particulier pour les professionnels de la restauration, les règles sanitaires doivent être drastiquement respectées. Le format de vente doit être adapté aux attentes des utilisateurs.
- La législation actuelle des marchés publics, qui n'autorise pas à mentionner une préférence locale de la part de l'acheteur, est contraignante et freine l'incorporation de produits locaux dans les commandes des structures publiques de restauration collective. Des solutions pour contourner ces contraintes, telles que l'introduction de critères liés aux coûts de transport, pourraient être mises en œuvre.
- Sur le marché local, la fluctuation des prix est plus importante que sur les marchés de gros et constitue une contrainte pour les acheteurs. Une réflexion doit être menée sur les moyens à mettre en œuvre pour garantir une plus grande stabilité des prix sans pour autant léser les producteurs.

L'analyse réalisée par le Syndicat Mixte Rhône PLURIEL met en évidence la nécessité de développer la communication entre chacun des acteurs, de manière à ce que chacun prenne connaissance des attentes et des contraintes des uns et des autres.

Par ailleurs, la création d'une structure commune, plate forme virtuelle ou réelle rassemblant les fournisseurs, pourrait permettre de regrouper les productions en un même point, d'assurer des volumes et une variété suffisante de produits et de définir de meilleures modalités de stockage et de distribution.

L'approvisionnement de la société de restauration Prestal sur le site Agrapôle en viande bovine Rhône-Alpes avec Beviralp, la Grande Boucherie de Montchat et les établissements Gesler

- Prestal, traiteur d'entreprise, souhaitait introduire progressivement des produits issus de Rhône-Alpes dans ses approvisionnements, pour satisfaire les attentes de ses convives tout en maîtrisant les coûts. Pour Prestal, l'enjeu de cette démarche est à la fois social, environnemental et qualitatif : En tant qu'entreprise d'insertion, Prestal a pour vocation de développer l'emploi local.
- La réduction du nombre de kilomètres entre le champ et l'assiette contribue à la réduction des émissions de gaz à effet de serre. L'approvisionnement en produits locaux rend plus évident le lien entre producteur et consommateur.
- La mise en place pérenne d'un tel type d'approvisionnement nécessitait de pouvoir s'appuyer sur une filière et des acteurs (transformateurs et grossistes) déjà existants.

En janvier 2008, pour l'accompagner dans son projet, Béviralp propose à Prestal de s'inscrire dans la démarche Agriculture Rhône-Alpes et son cahier des charges.

« Agriculture Rhône-Alpes » est une signature orientée vers les consommateurs qui met en avant la provenance et la qualité du produit et propose de réaliser un acte de consommation lisible et chargé de sens.

L'adhésion à ce cahier des charges implique :

- L'exploitation d'animaux nés en France, élevés et abattus en Rhône-Alpes,
- Le respect des bonnes pratiques d'élevage,
- Le suivi et la traçabilité des produits,
- Le suivi qualité à tous les stades de vie du produit.

Prestal propose ensuite à La Grande Boucherie de Montchat de s'associer au projet. Séduite par la démarche et par l'outil proposé, celle-ci étudie avec les abattoirs Gesler à Hotonnes (Ain) la faisabilité technique, logistique et financière d'une telle opération.

En août 2008, au cours d'une visite commune des abattoirs organisée par BEVIRALP, Prestal, la Grande Boucherie de Montchat et les Etablissements Gesler conviennent de construire ensemble une filière tracée pour de la viande bovine régionale sous la démarche « Agriculture de Rhône-Alpes ».

Aujourd'hui, la filière est activée, les outils sont en place et la traçabilité des produits est assurée par un étiquetage approprié.

L'expérience est positive pour l'ensemble des partenaires :

- Pour Prestal : les 300 convives quotidiens d'Agrapôle apprécient la qualité d'une viande identifiée et ce, sans surcoût particulier. La gamme traiteur intègre également le rôti de boeuf régional à sa carte.
- Pour la Grande Boucherie de Montchat et les Etablissements Gesler : il s'agit d'une offre à tous leurs clients d'un nouveau produit à forte notoriété et estampillé « Agriculture Rhône-Alpes ».

Le pari d'intégrer de manière permanente des produits régionaux attractifs par leur qualité et leur prix dans une filière d'approvisionnement existante est gagné.

Les opérateurs envisagent même d'élargir leur offre régionale sur d'autres productions (porc, volaille...)

A propos de BEVIRALP

BEVIRALP est l'association Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes de la région Rhône Alpes. Son rôle est de défendre, valoriser et promouvoir les intérêts communs de l'élevage et des activités industrielles, artisanales et commerciales de la filière. BEVIRALP a compétence pour les produits bœuf, veau, agneau et produits tripiers.

A propos de PRESTAL

Prestal est une entreprise d'insertion assurant la restauration d'Agrapôle ainsi qu'une offre traiteur d'entreprise sur la région.

- 300 repas jour sur Agrapôle
- CA : 1.2millions d'euros
- 30 salariés

A propos des ETS GESLER

Négoce d'animaux, abattage désossage et découpe. Espèces : bœuf, veau, agneau, cheval

- Abattage : 2540 TEC (Tonnes équivalent carcasse)
- 40 salariés

A propos de la Grande Boucherie de Montchat

L'activité de la société tourne autour de trois pôles : un atelier de découpe de viande, un laboratoire de fabrication de charcuterie traditionnelle Lyonnaise, un magasin de gros et demi- gros

- Atelier de découpe de 600m²
- 27 salariés

La restauration collective en Rhône –Alpes

Sous la dénomination restauration collective, on retrouve les restaurants administratifs, d'entreprise, les cantines des établissements scolaires, universitaires, hospitaliers, les maisons de retraites, les centres pénitentiaires, l'armée, les centres de loisirs.

On estime à 8000 le nombre de structures de restauration collective en Rhône-Alpes.

Ce chiffre regroupe des réalités très disparates, de la fourniture saisonnière de repas dans un centre aéré municipal à la restauration d'un centre hospitalier universitaire ou des restaurants inter entreprises.

Le marché est segmenté en 3 grandes catégories d'acteurs, aux modes de fonctionnement et aux attentes très différentes.

- Les groupes de restauration collective, de dimension nationale, voire internationale : aujourd'hui, l'approvisionnement en produits locaux peut s'opérer de manière ponctuelle, dans le cadre d'animations destinées à véhiculer l'image d'authenticité et de qualité liée aux produits du terroir.
- Les structures de taille régionale : ces entreprises sont motivées par la démarche d'approvisionnement local et la structuration de filières dans ce sens peut leur apporter une vraie valeur ajoutée sur le marché.
- Les opérateurs locaux, publics ou privés : très nombreux, leur mode d'approvisionnement est comparable pour une part d'entre eux à celui des ménages car ils gèrent des volumes très modestes. Ils sont ouverts à la démarche, sous réserve de disposer eux-mêmes des moyens humains et techniques pour y adhérer.

La production alimentaire en Rhône-Alpes : données clés

La région Rhône-Alpes est la 4ème région française en terme de production agricole.

Avec plus de 3 091 millions d'euros de chiffre d'affaires (données 2006), elle représente 5% du chiffre d'affaires national. La typicité et la forte diversité des territoires rhônalpins permettent la mise en oeuvre de productions agricoles multiples et variées.

Plus de 45 000 exploitations agricoles occupent une surface agricole de 1,5 million d'hectares. 55 % d'entre elles sont qualifiées de professionnelles, c'est-à-dire qu'elles emploient au moins une personne à trois quart de temps sur l'année.

L'agriculture de Rhône-Alpes a très tôt misé sur la qualité. Plus de 30% des exploitations rhônalpines ont une production sous signe de qualité et d'origine.

La région Rhône-Alpes est concernée par :

- 63 AOC (40 AOC viticoles, 15 AOC fromagères, 5 AOC en fruits et autres productions végétales, 2 AOC en volailles, 1 AOC en viande bovine),
- 57 Labels Rouges,
- 14 IGP
- 1 300 exploitations sous production Agriculture Biologique

Par ailleurs, des démarches professionnelles garantissant la mise en oeuvre de bonnes pratiques agricoles se sont développées.

Les fruits

- 42 500 ha soit 20% du verger français
- 400 000 tonnes de fruits
- 370 millions d'€
- 62 250 personnes qui travaillent dans le secteur.

La production fruitière contribue fortement au maintien de l'emploi et au dynamisme du tissu économique (1ha de verger correspond à 1 équivalent temps plein).

A noter qu'avec 20 % de la production nationale, Rhône-Alpes est la première région productrice de fruits biologiques en France .

Les légumes

La filière rhônalpine se distingue par la proximité des sites de production par rapport aux grandes agglomérations, un gage de fraîcheur. Le produit phare des ceintures vertes est la salade.

La production est très diversifiée : on trouve tous les légumes en Rhône Alpes.

Des produits traditionnels se maintiennent, tel que le cardon ; et certains maraîchers remettent au goût du jour des variétés anciennes notamment en tomate.

Rhône-Alpes compte également des entreprises leaders en production d'herbes aromatiques.

- 7 000 ha de légumes frais et maraîchage en 2005 + 2 660 ha de pommes de terre. 1 450 exploitations légumières en 2005 sur 6 096 ha de légumes
- 300 exploitations en agriculture biologique (13 à 20% des exploitations) sur 520 ha cultivés en bio ou en conversion (8% de la surface). 6% de la surface légumes bio nationale (+ 10% en 3 ans)

- 4 légumes représentent près des $\frac{3}{4}$ de la production légumière en Rhône- Alpes : tomate, salade, poireau, oignon.
- Avec près de 140 000 tonnes produites (hors pomme de terre), la région représente 2% de la production française.
- Une production qui représente 52% du potentiel de consommation en légumes frais en Rhône-Alpes.

Les vins et vignobles

Le vin est la deuxième production agricole de la région Rhône-Alpes. C'est la première production agricole du Rhône (33 % du chiffre d'affaires agricole) et de l'Ardèche (21 %), la deuxième de la Drôme (14 %) et de la Savoie (16 %). La valeur de la production viticole rhônalpine représente plus de 14 % du chiffre d'affaires agricole régional en 2005 et Rhône-Alpes est la quatrième région viticole française, avec un vignoble de 56 000 ha exploité par près de 9 000 exploitations.

Le lait et les produits laitiers

La Surface toujours en Herbe de Rhône-Alpes représente 50 % de la Surface Agricole Utilisée (SAU). Près de la moitié également de la SAU régionale se situe en zone de montagne. Ceci explique pourquoi la production laitière en Rhône- Alpes est l'une des productions dominantes.

La filière laitière bovine

Avec 310 800 vaches laitières soit 7,4 % du cheptel laitier national, Rhône-Alpes est encore la quatrième région, derrière - toujours dans le même ordre – la Bretagne, les Pays de la Loire, la Basse Normandie et devant l'Auvergne.

- 8478 producteurs.

- 169 000 litres livrés par producteur soit 71,8% du litrage moyen par producteur français.

La filière laitière caprine (données 2006)

La filière caprine de Rhône-Alpes est caractérisée par une production fermière importante. Les élevages laitiers sont significativement présents dans la Drôme, l'Ardèche, la Loire et le nord du département du Rhône.

- 1 250 exploitations ont plus de 10 chèvres, 22% des exploitations caprines nationales.

- 94 000 chèvres laitières, 13% du cheptel chèvre laitière national.

- 35 millions de litres de lait de chèvre collectés, 8.15% de la collecte nationale de lait de chèvre.

- 30 millions de litres de lait de chèvre transformé en production fermière.

L'économie laitière des produits frais

Les fabrications (données 2005)

- 337 millions de litres de lait liquide

- 310 335 tonnes de yaourt soit 20.49% de la production nationale.

- 134 367 tonnes de fromage soit 7,97% de la production nationale.

36 000 tonnes de fromages d'Appellation d'Origine Contrôlée soit

18.35% de la production nationale

- 2259 tonnes de beurre soit 0,93% de la production nationale.

Rhône-Alpes est la première région française pour la production de yaourts et pour la production de desserts frais.

La viande bovine

Riche de la diversité de ses terroirs, la région Rhône-Alpes accueille un élevage bovin de qualité, en harmonie avec son environnement.

L'élevage

L'élevage bovin est à l'image de la région, il offre une large palette de produits. Il valorise l'atout principal de la région : l'herbe qui occupe encore la moitié de la surface agricole de la région.

La production de viande bovine en Rhône-Alpes (66 000 tonnes pour les gros bovins) représente 5 % de la production nationale. 55% de cette production sont issus du troupeau laitier contre 45% pour le troupeau des races à viande.

Les entreprises

La région bénéficie d'un important réseau d'abattoirs (29) traitant des bovins, disséminés sur le territoire. Il s'agit pour une part de grands pôles d'abattage (7 abattoirs font plus de 7000 tonnes de gros bovins par an), mais aussi, pour la moitié de petits abattoirs locaux très ancrés dans les territoires et traitant moins de 1000 tonnes par an. A ce réseau d'abattoirs est associé un tissu d'entreprises de cheville et de transformation qui sont autant de partenaires potentiels pour la restauration régionale.

La viande ovine

L'élevage

Environ 2900 éleveurs détiennent les 290 000 brebis de la région, 90% d'entre eux sont en zone de montagne.

Les entreprises

La région bénéficie d'un important réseau d'abattoirs (29) traitant des bovins et/ou des ovins, disséminés sur le territoire. A ce réseau d'abattoirs est associé un tissu d'entreprises de cheville et de transformation qui sont autant de partenaires potentiels pour la restauration régionale. Un groupe coopératif (France Agneau, Grillon), joue un rôle national déterminant dans l'abattage et la valorisation de la production régionale.

La viande porcine et la charcuterie

Rhône-Alpes, petit bassin de production, trouve son dynamisme dans la transformation en proposant de multiples produits de charcuterie traditionnelle régionale aussi bien secs (jambons, saucissons..) que cuits (pâté, pâté croûte, saucissons lyonnais...).

La production porcine

La production porcine régionale représente 3 % de l'activité nationale. Environ 800 éleveurs détiennent 25 000 truies et commercialisent 750 000 porcs charcutiers chaque année.

Les entreprises

En amont de la production, les fabricants d'aliments produisent chaque année environ 180 000 tonnes d'aliments pour nourrir les porcs. C'est un secteur bien restructuré qui emploie 400 personnes.

En aval de la production, le secteur abattage-découpe est très présent sur notre région. 17 abattoirs ont traité plus de 700 000 porcs en 2007 sur l'ensemble de la région. Parmi eux, 4 sites sont plus spécialisés et abattent plus de 2 000 porcs par semaine, représentant plus de 80 % des tonnages de porcs régionaux.

C'est un maillon essentiel dans la filière, en particulier pour l'amont, pour valoriser la production locale.

Le secteur de la transformation en charcuterie-salaison est très dynamique dans la région : plus de 220 000 tonnes sont fabriquées ce qui place Rhône-Alpes au 3^{ème} rang de la production française de charcuterie. La région se place comme leader pour ce qui concerne la salaison sèche : jambon, saucissons...

La diversité des entreprises, par leur taille, par la variété des produits fabriqués, constitue un atout majeur pour la filière régionale.

Cette filière est porteuse d'emplois : 800 exploitants, 230 salariés permanents en élevage agricoles, plus de 5000 salariés en abattoirs et dans le secteur de la charcuterie salaison artisanale et industrielle.

Les volailles

La filière avicole de Rhône-Alpes est orientée vers la production de volailles de chair mais également d'oeufs.

La filière volailles

1 400 élevages assurent une production variée :

- poulets : 52 870 tonnes équivalent carcasse (TEC).
- dindes : 29 660 TEC
- canards : 4 800 TEC
- pintades : 2 700 TEC

Les abattoirs régionaux permettent une mise en marché locale de :

- Poulets : 26 369 TEC dont
- dindes : 16 091 TEC dont
- Pintades : 2 266 TEC dont
- Canards à rôtir : 282 TEC

Une grande partie de ces productions bénéficient de reconnaissance AOC, Label Rouge ou IGP.

Les oeufs

La production d'oeufs en Rhône-Alpes est de 1,3 milliard, soit 8% de la production nationale. Les oeufs sont mis en marché sous forme d'oeufs coquille ou d'ovoproduits liquides.

Le conditionnement régional d'oeufs coquille permet la commercialisation de :

- 38 millions d'oeufs en production sol ou volière
- 79 millions d'oeufs en production bio
- 186 millions d'oeufs en production de plein air
- 718 millions d'oeufs en production standard

La transformation régionale en ovoproduits liquides concerne :

- 3 473 tonnes en entiers
- 738 tonnes en blancs
- 322 tonnes en jaunes

Les lapins

La production cunicole en Rhône-Alpes est assurée par 52 éleveurs pour une production de 686 tonnes.

Les produits de la pêche

En Rhône-Alpes, ce sont près de 2 400 tonnes de poissons qui peuvent être produites, avec un fort pourcentage représenté par la carpe (de 1 000 à 1 200 tonnes de carpes) destinées au marché de la consommation. Les étangs occupent au total 14 100 ha en eau : 1 600 ha en Forez, 11 600 ha en Dombes.

La production s'appuie sur une polyculture extensive de carpe, tanche, brochet et poissons blancs (gardon et rotengle).

La pêche professionnelle se répartit à la fois sur la Saône et sur les lacs alpins.

Sur la Saône, 100 tonnes de poisson sont pêchées constituées pour une part essentielle d'ablettes, d'écrevisses et de sandre.

Sur les 3 lacs alpins, les principales espèces pêchées sont la perche, l'omble chevalier, le corégone (féra ou lavaret), la truite de lac, la lotte. L'écrevisse se pêche sur le Léman.

La salmoniculture en Rhône-Alpes représente 3 600 tonnes de production, essentiellement en truites arc-en-ciel destinées à la consommation. La production se répartit sur 70 sites (essentiellement en Drôme, Isère, Ardèche) et concerne 42 entreprises.

Tous les niveaux d'entreprises sont représentés, depuis la petite structure familiale produisant quelques tonnes de poisson jusqu'à l'entreprise structurée de type industriel.

Organisation de l'activité aquacole en Rhône-Alpes :

- Production (tonnes)
- Salmoniculture 3 600
- Etangs 2 365
- Lacs et fleuve 500

La stratégie territoriale de développement durable de l'Etat en Rhône –Alpes

La politique mise en place en 2007 à l'échelle de la région intègre complètement les dix grandes catégories de mesures traduites dans la Loi Grenelle 1 : le transport, le bâtiment, l'énergie, les déchets, la distribution, les équipements, la chimie, la santé, l'agriculture et la biodiversité/aménagement du territoire.

Au-delà des annonces, cette stratégie régionale est composée d'actions et de projets visibles et se décline par une dynamique régionale sous l'impulsion des préfets de département.

La quasi-totalité des départements ont élaboré, sous des formes diverses, des pratiques d'éco-responsabilité des administrations (plan de déplacement des administrations, gestion du papier, plan de renouvellement du parc automobile, diagnostics énergétiques des bâtiments de l'Etat ...). Le préfet de région a constitué un réseau de correspondants de l'Etat exemplaire composé de 170 agents qui va se réunir régulièrement pour animer l'action des services, échanger des bonnes pratiques et mutualiser les expériences.

La plupart des actions sont devenues opérationnelles dans des délais courts. La réactivité de l'ensemble des services régionaux et départementaux de la région Rhône-Alpes est le produit de la méthode de travail mise en œuvre, qui s'appuie sur l'échelon régional, pour définir la stratégie globale, identifier des thèmes d'action précis et structurer des équipes ressources et sur l'échelon départemental pour la mise en œuvre opérationnelle des actions.

Quelques exemples

- Préservation de la biodiversité et des ressources : un plan de plantation de haies bocagères a été lancé, via un appel à projets régional, avec pour objectif la plantation de 100 kilomètres de haies d'ici le 31 mars 2010. Plus de 69 kilomètres de haies seront plantés en 2008/2009 (soit 44 projets, répartis en plus de 36 kilomètres dans le Rhône, 19,5 kilomètres dans la Drôme et 14 kilomètres dans la Loire). Le montant total des financements publics mobilisés est de 623 285 €.

Une deuxième vague de sélection de projets est en cours.

- Plan de sensibilisation à l'éco-construction pour les artisans du bâtiment (37 000 en Rhône-Alpes). 7 journées ont eu lieu et ont touché plus de 1 000 professionnels. Au 31 décembre 2008, 13 manifestations se seront déroulées, par bassin de vie, pour toucher l'ensemble des départements et environ 2 000 artisans.
- Promotion de l'approvisionnement local de la restauration collective.
- Plan régional de développement de l'agriculture biologique, déclinaison du "Plan Barnier" (à échéance 2012, consacrer 6 % de la surface agricole utile à l'agriculture biologique et introduire 20 % de produits biologiques dans la restauration collective de l'Etat). En Rhône-Alpes, 3,4 % de la SAU et plus de 1 400 exploitants sont engagés dans l'agriculture biologique. Une conférence régionale sur l'agriculture biologique est organisée le 21 janvier prochain, pour lancer une large concertation de l'ensemble des intervenants de l'agriculture biologique en Rhône-Alpes pour définir les axes du plan régional d'action.
- Plan de développement du fret fluvial sur l'axe Rhône-Saône. Le 1^{er} juillet 2008, des protocoles "utilisation de la voie d'eau" portant sur des engagements de six grandes

enseignes de la grande distribution ont été signés, pour un total de 82 000 tonnes transférées de la route vers le fleuve soit 5 600 camions retirés de la route par an.

- Développement de la filière bois énergie (plaquettes forestières) en Rhône-Alpes, avec l'implication des professionnels forestiers. La signature d'un document d'objectif avec les professionnels forestiers a permis de se donner comme objectif le passage de 53 000 tonnes de plaquettes forestières produites en 2007 à 100 000 tonnes en 2013 (400 000 tonnes en 2020), dont 40 % issues de forêts certifiées PEFC ou équivalent (60 % en 2020).
- Plans de déplacements des administrations (PDA) : la DIREN pilote leur élaboration et leur suivi. 29 sont déjà validés. Pour 7 250 agents concernés : 3 344 abonnements de transports en commun, 397 agents se rendant au travail à vélo, 378 visio-conférences organisées par an.
- Plan de diminution et renouvellement du parc automobile de l'Etat en véhicules propres, piloté par la DRIRE. Il s'agit de diminuer le parc automobile de 2 000 véhicules dans 5 ans (10 000 véhicules le composent aujourd'hui) et de renouveler par an 1 000 véhicules dont 600 véhicules diesel qui émettent moins de 140 g de CO² par km.
- Lancement d'une campagne de diagnostics sur un ensemble de bâtiments de l'Etat de l'agglomération lyonnaise (26 bâtiments et 300 000 m²), sous l'égide de la direction régionale de l'équipement, en vue de leur rénovation thermique et de leur mise en accessibilité aux personnes en situation de handicap. Cette campagne répond au double objectif de mettre en place un nouveau mode de gestion du patrimoine immobilier de l'Etat et de respecter les engagements du Grenelle en matière d'exemplarité.
 - Les premiers diagnostics relatifs aux performances thermiques ont été remis en décembre 2008 ; cette phase d'état des lieux sera achevée en juin 2009, avec les conclusions des audits sur l'accessibilité.
 - La démarche engagée dans le Rhône sera généralisée en 2009 à tous les départements. Les audits seront réalisés avant 2010, pour un programme de travaux à engager d'ici 2012. Le plan de relance économique prévoit 50 M€ pour la réalisation en 2009 de l'ensemble des diagnostics.

Contacts partenaires



Préfecture de la région Rhône-Alpes :
<http://www.rhone-alpes.pref.gouv.fr/>



Chambre régionale d'agriculture de Rhône-Alpes :
<http://rhone-alpes.synagri.com>



ANIA :
<http://www.ania.net/fr/ania/adherents/aria.htm>



FRSEA :
http://www.fnsea.fr/sites/webfnsea/encarts/affichage_region.asp?dpt=69



Coop de France Rhône-Alpes Auvergne :
<http://www.cdf-raa.coop/>



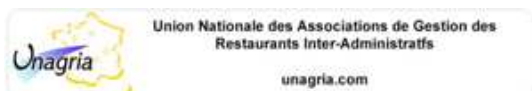
R3AP : <http://www.r3ap.com/>



CCC Rhone-Alpes :
<http://www.ccc-france.fr/Le-CCC-dans-votre-region/Rhone-Alpes-26.htm>



ANDRM :
<http://www.andrm.fr/Vos-correspondants/Delegues-Locaux/Rhone-Alpes-Les-delegues-de-la-region-Rhone-Alpes-379.htm>



UNAGRIA :
<http://www.unagria.com/accueil.php>



Contacts intervenants

Chambre Régionale d'Agriculture Rhône-Alpes

Laurent Joyet

Tél : 04.72.72.49.30 lj@rhone-alpes.chambagri.fr

DRAF Rhône-Alpes

Gérald Gachet

Tel : 04 78 63 13 06 - gerald.gachet@agriculture.gouv.fr

SGAR Rhône-Alpes

Hélène Michaux

Tel : 04 72 61 63 15 - helene.michaux@rhone-alpes.pref.gouv.fr

BEVIRALP

Sylvie MARION / Jean Luc BOUTON

Tel : 04 72 72 49 01: – smarion@actipole.fr

PRESTAL

Ludovic LIGNEAU

Tel 04 72 97 09 34 – contact@prestal.fr

ETS GESLER

Pierre FAVRE

Tel : 04 79 87 72 05 – Fax : 04 79 87 75 61

Grande Boucherie de Montchat

Lionel DI DONATO

Tel : 04 72 04 11 00 – Fax : 04 72 04 14 40

Rhône PLURIEL

Agnès REBOUX présidente

04 74 78 86 04 rhone.pluriel@rhone-pluriel.fr