



# Projet Alimentaire Territorial du Pays Rochois

**DU CHAMPS A L'ASSIETTE**

---

**Quelques chiffres sur  
l'agriculture et l'alimentation  
dans le Pays Rochois**

**1 territoire  
impliqué  
& dynamique**

[www.ccpaysrochois.fr/](http://www.ccpaysrochois.fr/)



L'alimentation  
locale, on a  
choisi d'en faire


**TOUT UN  
PLAT**



Le Pays Rochois  
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES



la roche sur foron  
CITE MEDIEVALE AU CŒUR DES ALPES



# Produire ici et manger mieux

## C'EST QUOI UN PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL ?

Le projet alimentaire territorial (PAT) a pour objectif de **porter une réflexion sur l'agriculture et l'alimentation.**

Il est élaboré de manière collective avec tous les acteurs du territoire.

Son but ? Travailler sur de multiples questions : circuits courts, installation des agriculteurs, repas dans les cantines, santé etc.



### Réfléchir

Pour que les habitants du territoire mangent mieux demain




# COMMENT ÇA MARCHE ?

Notre projet est de développer l'agriculture de proximité et de rendre accessible la consommation de produits locaux.

Les acteurs intéressés établissent un **diagnostic** du territoire, cherchent et mettent en œuvre des solutions pour répondre à des problématiques locales.

Ce qui rassemble ces démarches, c'est le fait qu'elles prennent en compte **le sujet de l'alimentation dans son ensemble**, de manière globale.



A close-up photograph of water being poured from a clear glass into dark, rich soil. A small green plant sprout with several leaves is growing out of the soil on the right side. The background is dark and out of focus, emphasizing the water and the soil.

*Découvrez les  
chiffres-clés et  
les enjeux du  
Projet Alimentaire  
Territorial !*



10%

des surfaces exploitées sont la propriété des exploitants

47%

de lait de vache: la production est historiquement tournée vers une activité unique

## Un territoire agricole

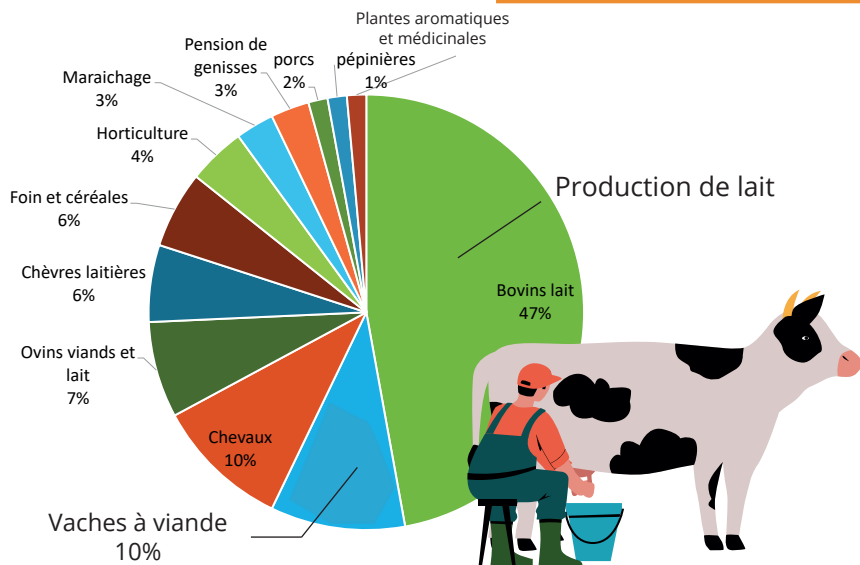
**Légende:**  
Répartition des exploitations professionnelles et internes à la CCPR par activité (2020)

1 tendance

à l'agrandissement des exploitations, ce qui présente des risques (économiques, humains et climatiques)

1

minoterie pour transformer le blé à Saint-Pierre en Faucigny



Le Pays Rochois c'est : \*3

93.90 km<sup>2</sup>  
de territoire

dont 41%  
de surface agricole



- 18,33%

Baisse du  
nombre  
d'exploitations  
entre 2010 et  
2020



1%

Part de per-  
sonnes qui  
occupent un  
emploi  
agricole, parmi  
les actifs du  
territoire

1 chef d'explo-  
itation sur 3 a  
plus de  
55 ans

De nombreux  
exploitants  
sont bientôt à  
la retraite, et  
les structures  
ont des diffi-  
cultés à être  
reprises



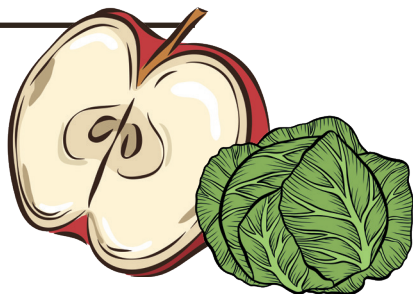
---

# Le circuit court

---

## Qu'est ce que c'est ?

C'est un circuit de distribution dans lequel intervient au maximum **un intermédiaire** entre le producteur et le consommateur.



**37%**

des exploitations ayant leur siège sur le territoire de la CCPR vendent en circuit court tout ou une partie de leur production



**1/3** des fermes transforment le lait sur place. De plus, le territoire possède des coopératives, une école nationale du lait et de la viande (ENILV) et des industriels.

**77%**

des dépenses alimentaires sont effectuées sur le territoire\*1



Soutien aux  
**PRODUCTEURS  
LOCAUX**



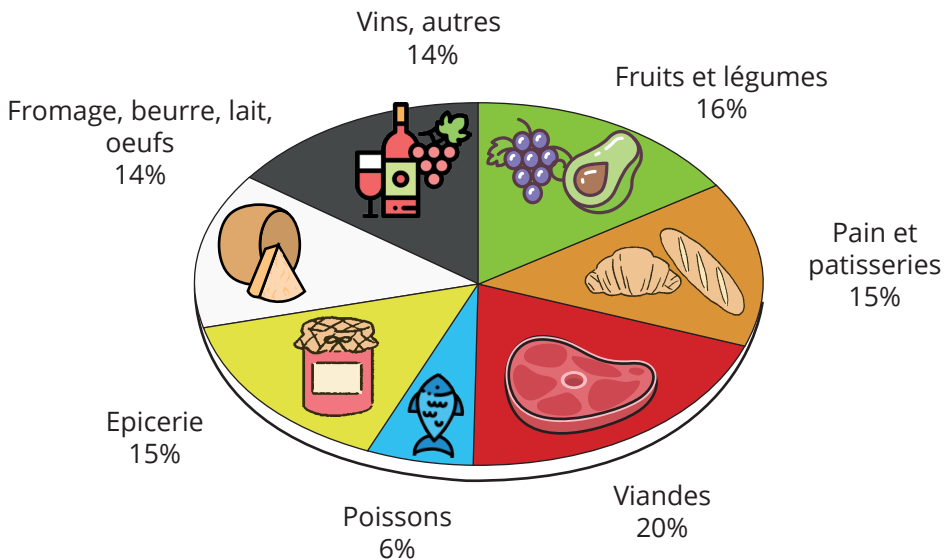
## Les points de vente en circuits courts du Pays Rochois

Retrouvez la liste de nos points de vente sur notre site internet : [www.ccpaysrochois.fr/producteurs](http://www.ccpaysrochois.fr/producteurs)

Si vous êtes concerné et non-référencé, écrivez-nous : [pat@ccpaysrochois.fr](mailto:pat@ccpaysrochois.fr)



## Les grandes familles de produits consommées sur le territoire





## Les labels



**Les labels de qualité dans l'alimentation garantissent la provenance d'un produit alimentaire.**

**L'Appellation d'origine protégée (AOP)** désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.\*<sup>4</sup>

**L'Appellation d'origine contrôlée (AOC)** désigne des produits répondant aux critères de l'AOP et protège la dénomination sur le territoire français. Elle constitue une étape vers l'AOP, désormais signe européen. Elle peut aussi concerner des produits non couverts par la réglementation européenne (cas des produits de la forêt par exemple).\*<sup>4</sup>

*Pour notre territoire, cela concerne le Reblochon, l'Abondance et le Chevrotin*

**Indication Géographique Protégée (IGP)**, désigne les produits dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique où se déroule au moins une étape de sa production ou de sa transformation. Repose sur une notion de savoir-faire.\*<sup>4</sup>

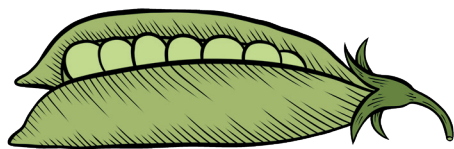
*Pour le Pays Rochois, cela concerne la Tomme, l'Emmental, la Raclette de Savoie ainsi que les Pommes et Poires de Savoie*



---

# La demande alimentaire

---



Source des 3 blocs ci-dessous :  
Enquête budget des familles de l'INSEE de 2017



240

ménages  
supplémentaires  
implantés chaque  
année



379 €

par mois, c'est le  
budget moyen  
consacré à  
l'alimentation par  
les ménages



28 221 €

de revenu médian  
par habitant

La demande alimentaire dans un projet alimentaire territorial se réfère à la quantité de nourriture répondant aux besoins alimentaires de la population locale. *Les chiffres suivants sont issus de l'Enquête diffusée par le cabinet AID, du 25 mars au 11 avril 2022, avec un échantillon de 223 réponses.*

## Produits frais

Les lieux d'achat préférentiels des produits alimentaires frais \*2





## Quelle place pour les produits locaux et bio dans l'alimentation?

Les produits les plus achetés sont les **fruits et légumes**, les **produits laitiers** et les **oeufs**.



### Produits locaux\*2

**79%**

des achats se font à la semaine (ou plusieurs fois par semaine)



**38%**

des produits sont achetés sur le marché

### Produits bio\*2

**+ de 57%**

des achats de la semaine sont bio

**43%**

sont achetés en **magasin bio**

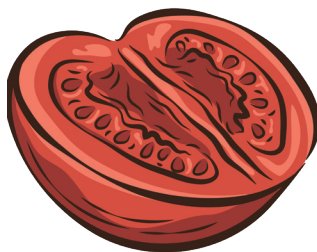
01 02 03 04 05 06



---

# La restauration scolaire

---



## Dans nos établissements scolaires

La CCPR assure la gestion de la restauration scolaire de ses 8 écoles maternelles.

**Le nombre moyen de repas est de 650 par jour** et de 330 goûters (hors La Roche-sur-Foron). La ville de La Roche-sur-Foron a son propre marché public de restauration collective qui couvre entre autre ses 3 écoles élémentaires publiques.



**55%**  
de produits bio  
dans les menus  
de nos cantines  
scolaires

**72%**  
des achats  
réalisés avec  
l'entreprise locale  
Leztroy (moins de  
80 km)



## Exemple de menu

Coleslaw aux Raisins Secs  
Chou & Carotte BIO

Filet de Colin d'Alaska

Pommes de terre de Savoie  
à la Vapeur, Fondue de  
Poireaux BIO

Yaourt aux Fruits bio

## Comment s'organise la restauration scolaire ?



Notre prestataire, la société Leztroy, nous fournit en repas **majoritairement BIO et locaux**.

Les repas sont élaborés par une diététicienne, qui assure un équilibre alimentaire sur la semaine, favorisant **les cuissons douces et lentes**.

Sur nos écoles, nos équipes pédagogiques s'assurent que les enfants puissent **goûter à tout**.

La société Leztroy possède un nouvel atelier de production, encore plus près de nos écoles, qui permet de limiter les trajets. Elle a également **une légumerie**.

## 1 diététicienne

élabore les repas des enfants et assure un équilibre alimentaire sur la semaine



### La Loi Egalim

Promulguée le 1er novembre 2018, elle prévoit plusieurs mesures ambitieuses pour améliorer la qualité des repas servis par la restauration scolaire.

---

# Le réchauffement climatique

---

Sur le Pays Rochois, selon les scénarios, la **température moyenne annuelle pourrait augmenter jusqu'à +1,4°C d'ici 2050**, et jusqu'à + 2,5°C d'ici à 2070.

## Quelles conséquences pour l'agriculture ?

Une réduction de la production de lait, **une baisse du fourrage** ou des coupes d'herbes, une baisse de rendement des cultures (blé, maïs, certains légumes), un besoin en eau plus important pour les cultures, et en parallèle la **raréfaction de la ressource en eau**.



Problème de la raréfaction de l'eau pour les cultures





# Et maintenant?

## LE DIAGNOSTIC

2022

La Communauté de Communes du Pays Rochois a réalisé un **diagnostic en novembre 2022**, afin de connaître les **atouts et faiblesses de notre territoire**. Cela permettra par la suite de mieux cibler les actions à réaliser.

### NOUS CONTACTER

#### COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU PAYS ROCHOIS

1 Place Andrevetan  
74800 La Roche-sur-Foron

Tél. : 04 50 03 39 92

E-mail : [contact@ccpaysrochois.fr](mailto:contact@ccpaysrochois.fr)

## Les sources utilisées

\*1 Etude Proxi conso du PMGf de juin 2019

\*2 Enquête diffusée par le cabinet AID, du 25 mars au 11 avril 2022, avec un échantillon de 223 réponses.

\*3 Schéma de COhérence Territoriale (SCOT)  
[www.ccpaysrochois.fr/mon-territoire/les-documents-cadre/scot/](http://www.ccpaysrochois.fr/mon-territoire/les-documents-cadre/scot/)

\*4 [www.inao.gouv.fr/](http://www.inao.gouv.fr/)



Credits photo  
Adobe Stock  
Freepik



Suivez-nous sur  
[www.ccpaysrochois.fr](http://www.ccpaysrochois.fr)

// 15

# Et si on essayait les produits locaux et de saison ?



**Le Pays Rochois**  
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES



**la roche sur foron**  
CITÉ MÉDIÉVALE AU CŒUR DES ALPES



DIRECTION RÉGIONALE DE L'ALIMENTATION,  
DE L'AGRICULTURE ET DE LA FORÊT

