



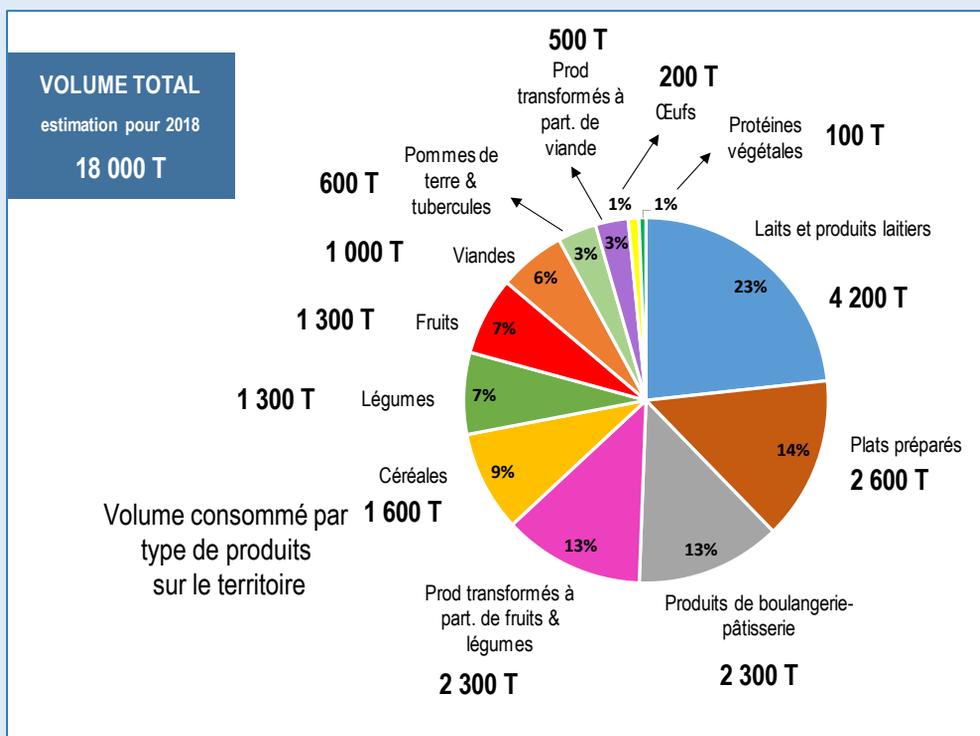
SYNTHESE

du diagnostic partagé de l'agriculture et de ses filières



Consommation

- Le volume total de produits consommés sur le territoire est de **18 000 T** avec une grande part de lait et produits laitiers **4 200 T** (2018).
- Si tout était consommé sur place, le foncier agricole ne pourrait couvrir que **38 %** des besoins alimentaires (30 à 32 % en 2030 en fonction du scénario d'évolution démographique).
- 80 %** de la consommation se fait au domicile.
- 60 %** des actifs travaillent en Suisse avec des conséquences sur les modes de consommation et le pouvoir d'achat
- Les produits locaux se retrouvent **régulièrement** dans le panier d'achat des ménages.
- 71 %** des achats de produits alimentaires se font dans les grandes surfaces.



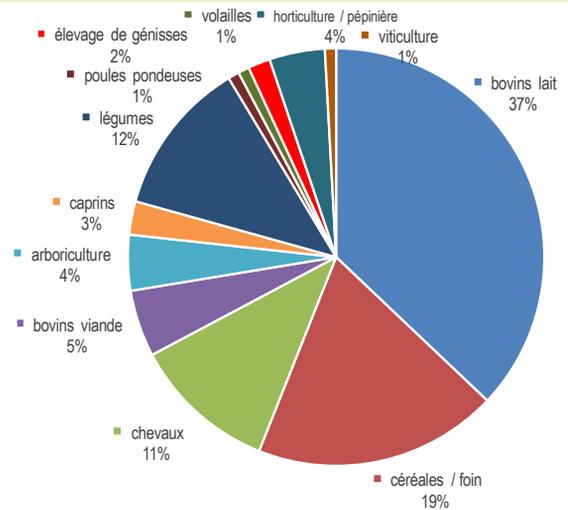


 116 exploitations : - 22 % en 17 ans.

 Une agriculture diversifiée essentiellement tournée vers la **production de lait** (37 % des exploitations).

 Une valorisation des productions avec une part importante de **commercialisation en Suisse** (42 % des surfaces en zone franche).

 Des produits sous **signe de qualité** : 5 AOP / 17 IGP / 22 Suisse Garantie / 14 Bio / 3 HVE.



Proportion d'exploitations par type de production (production principale)

PAR FILIÈRE



LAIT

- Une filière en démarche qualité et dynamique, malgré une baisse des exploitations de **46 % en 16 ans**.
- Le volume de lait produit a augmenté de **6 % (18 M à 20 M de litres)**.
 - ↳ Des exploitations **moins nombreuses mais plus grandes**.
- **21 des 39 exploitations** livrent la moitié du lait produit (*10 M de litres*) en Suisse.
- **Le prix du lait a augmenté** dans les 10 dernières années avec une meilleure valorisation.
- **2 coopératives** collectent le lait.
- **4 sites de transformation à proximité** traitent la plus grosse partie du lait du territoire : 2 sur le territoire, 2 hors du territoire dont 1 en Suisse.
- Les sites de transformation travaillent principalement avec les Grandes et Moyennes Surfaces et les grossistes.



CEREALES

- Une production principalement **complémentaire d'une activité d'élevage**
- Majoritairement consommée par les animaux.
- **18 000 T de céréales** principalement du blé, de l'orge et du maïs. Avec **45 % de la production en zone franche**.
- Une filière **structurée** autour d'une **coopérative locale** et de **3 collecteurs d'envergure régionale**.
- Des minoteries à proximité et une exploitation qui transforme à la ferme.
- En année favorable, jusqu'à **2/3 du tonnage** produit localement valorisés en **blés boulangers** et 1/3 en **blés fourragers** (*l'inverse les années défavorables*).
- Une **commercialisation locale majoritaire** avec ,en blé boulanger, une part importante **commercialisée en Suisse pour la transformation en farine** (*toute la production de blé en zone franche valorisable en blé boulanger*).



FRUITS et LÉGUMES



- Une production historiquement **tournée vers Genève pour les légumes**.
- Une **production sous signe de qualité** pour l'arboriculture.
- **2 100 T de légumes** et **2 550 T de fruits** produits.
- **4 exploitations spécialisées légumes** plein champ, **10 exploitations maraîchères** diversifiées tournées vers la vente directe et **5 exploitations en arboriculture**.
- Une augmentation des exploitations en maraichage sur de petites surfaces.
- Des **projets d'installation de plus en plus nombreux**.
- En arboriculture, une vente principalement aux **Grandes et Moyennes Surfaces locales**, avec une vente en circuits-courts qui se développe.



VIANDE

- Une production de viande majoritairement **issue des élevages laitiers** : 6 exploitations bovins viande, 1 en ovins viande et 42 exploitations laitières.
- Une **filière longue structurée** principalement avec des unités d'engraissement et des outils d'abattage et de transformation hors des Savoie.
- Une **filière courte présente** qui s'appuie sur un outil d'abattage à 40 km (Bellegarde) mais une faible issue d'initiatives individuelles.
- Une interprofession Viande Pays de Savoie qui lance des démarches pour valoriser la viande locale.

Analyse des atouts, faiblesses, menaces et opportunités de l'Agriculture

Forces	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Une filière « fromages de Savoie » structurée, organisée collectivement avec une forte valeur ajoutée ▪ Une valorisation en Suisse qui permet un maintien des exploitations malgré les crises (<i>lait, viande, céréales, légumes</i>) ▪ Des produits en démarche qualité (<i>AOP, IGP, Suisse Garantie, AB, HVE</i>) ▪ Des démarches de commercialisation locale (<i>en individuel ou en collectif</i>) présentes à amplifier ▪ Des outils de transformation présents sur le territoire ou à proximité (fromageries, abattoirs, produits laitiers, céréales,...) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Une valorisation en Suisse : des productions qui échappent à l'alimentation du territoire de la CCG ▪ Des conditions de productions difficiles dans un contexte péri-urbain : perte de foncier, concurrence, cohabitation, logement de la main d'œuvre, ... ▪ Des exploitations à transmettre dans les années à venir
Opportunités	Menaces
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Un bassin de population important avec un pouvoir d'achat élevé, demandeur en produits locaux et de qualité ▪ Des porteurs de projets en diversification à accompagner pour pérenniser leur projet 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Un prix du lait porteur, une main d'œuvre saturée qui n'incite pas à avoir des initiatives de diversification au sein des exploitations et à laisser de la place à des installations dans de nouvelles productions ▪ Le changement climatique va impacter fortement les exploitations qui vont devoir s'adapter pour durer (diversification, accès à l'eau, équipements contre les aléas climatiques,...)



Restauration Hors Domicile (RHD)

Exploitations agricoles (26 réponses sur les 34 enquêtées)

4 % du chiffre d'affaires moyen des exploitations enquêtées en RHD.

60 % des agriculteurs enquêtés considèrent ne pas pouvoir répondre à la demande RHD.

Analyse des freins et du potentiel de développement de la RHD pour les agriculteurs

Freins	Potentiel de développement
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Une saturation des exploitations Un manque de temps, de main d'œuvre et de foncier pour se développer. Une offre déjà limitée par la demande, des exploitations qui ne manquent pas de débouchés ▪ Un manque de rentabilité économique pour ce débouché ▪ Une logistique à organiser (planning, saisonnalité, distance, conditionnement, ...) ▪ Un accès aux marchés publics complexe (notamment les appels d'offres) et une charge administrative importante qui en découle 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Des opportunités de développement : L'AD2M a été créée pour répondre à la demande de la RHD en légumes La société commerciale de l'abattoir de Bellegarde peut fournir la restauration collective en viande sur la Haute-Savoie

Etablissements avec une Restauration Hors Domicile (40 réponses sur les 40 enquêtées)

- ✂ La majorité fait appel à un prestataire extérieur.
- ✂ 8300 repas/jour en moyenne soit plus de 1M de repas/an.
- ✂ Loi Egalim : Produits de qualité mais pas forcément locaux.
- ✂ La contractualisation des achats se fait par appels d'offres, marchés publics ou achats en gré à gré
- ✂ Les établissements avec une cuisine sur place ont plus de facilité à travailler avec des producteurs locaux / Certains prestataires le font également (ex : Leztroy, 1001 repas).

Analyse des besoins et des potentiels d'actions pour les établissements en RHD

Freins	Potentiel de développement
<ul style="list-style-type: none">▪ Besoin de valoriser la production locale et de qualité (loi EGAlim)▪ Une meilleure identification des producteurs qui peuvent livrer des produits pour la RHD▪ Accompagnement pour l'écriture des marchés quand ils sont renouvelés en intégrant des critères liés aux produits locaux, durable et de qualité▪ Un accompagnement pour mettre en place un suivi de la loi EgAlim	<ul style="list-style-type: none">▪ Engager un travail avec les prestataires qui livrent des repas ou les fournisseurs nationaux de produits alimentaires en RHD :<ul style="list-style-type: none">• Création de partenariats ultra-locaux• Identification des productions manquantes• Identification des besoins en produits de qualité : sensibilisation des producteurs à l'agriculture bio, HVE, fermière▪ Appui à la diversification des exploitations, soutien à l'installation et la transmission▪ Travail et appui des communes ou établissements à la rédaction des marchés et l'écriture des appels d'offres▪ Favoriser de nouveaux partenariats établissements – producteurs pour les cuisines autonomes<ul style="list-style-type: none">• Accompagner le développement d'outils de mise en lien offre et demande• Créer des temps d'échange entre l'offre et la demande (pédagogie, sensibilisation)▪ Organiser collectivement les producteurs pour répondre à la demande (productions, logistique,...)