
COMPTE RENDU DE LA SEANCE DU CONSEIL COMMUNAUTAIRE
DE LA COMMUNAUTE DE COMMUNES PONTGIBAUD SIOULE ET VOLCANS
DU 19 OCTOBRE 2010

Le Conseil Communautaire s'est réuni en session extraordinaire le mardi 19 Octobre 2010 à 18h30 à la Salle Polyvalente de LA GOUTELLE, sous la Présidence de Lionel MULLER.

Etaient présents : GRANGE Jean-Claude, COURTADON Geneviève, FRUCHARD Jean-Luc (Bromont-Lamothe), MULLER Lionel, BESSERVE Rémy, NOMY Joëlle (Chapdes-Beaufort), BOUCHERET Jean, MARTIN Maurice (La Goutelle), SERVIERE Gilles (Montfermy), MATARIN Gaston, Michel TIXIER (Pontgibaud), VERNADEL Christian, TIXERONT Isabelle (St Jacques d'Ambur), GIRAUD-VIALETTE Jeannette, MEUNIER Christophe, Jean-Paul GOY (St Pierre le Chastel),

Etaient absents excusés : ARNAUD Daniel (pouvoir à Gilles SERVIERE), DEBRA Yves, WALSH Damian, BRUN Chantal, CHATARD Philippe,

Secrétaire de Séance : BOUCHERET Jean

Avant d'aborder l'ordre du jour, le Président donne lecture du compte-rendu de la séance du Conseil Communautaire précédente du 16 Août 2010. Celui-ci est adopté à l'unanimité des membres présents.

Monsieur Jean BOUCHERET, Maire de LA GOUTELLE, accueille les participants et remercie les conseillers communautaires de leur présence.

VALIDATION CANDIDATURE PER « EXCELLENCE AGROALIMENTAIRE ET RECONQUETE DES FILIERES LOCALES ENTRE COMBRAILLE ET VOLCANS »

Pour faire suite à la délibération du Conseil Communautaire N°20-2010 du 17 juin 2010, actant le principe de dépôt de candidature à l'appel à projet PER « Excellence agroalimentaire et reconquête des filières locales entre Combraille et Volcans » en partenariat avec les Communautés de Communes de Haute Combraille et de Volvic Sources et Volcans, le Président a réuni le Conseil Communautaire afin de valider la composition du dossier et des opérations prévues.

Les objectifs du projet :

- ✓ Conforter l'activité économique du territoire, « l'économie de proximité », et accompagner les acteurs locaux dans leurs projets.
- ✓ Recréer un espace de concertation et de dialogue, retisser du lien social entre les différents acteurs d'une même filière et leurs consommateurs potentiels.
- ✓ Développer l'activité agro-alimentaire.
 - Soutenir l'activité agricole, artisanale et commerciale du territoire : retrouver les filières courtes, du producteur au consommateur local qui valorisent les savoir-faire et les plus-values des professionnels locaux.
 - Faire émerger les projets et les structurer dans un souci de synergie public/privé.
- ✓ Proposer une offre d'alimentation tracée, lisible, « en confiance » aux habitants du territoire et sensibiliser dès l'école aux règles du « bien manger ».

- ✓ Renforcer l'attractivité économique et touristique des communautés de communes associées grâce à des efforts de communication sur le projet et ainsi donner envie aux habitants des bassins tous proches de Clermont-Ferrand et Riom de consommer localement.
- ✓ Renforcer la complémentarité rural/urbain et la coopération intercommunautaire.
- ✓ Démontrer la cohérence entre développement économique territorial et développement durable.

Le territoire des communautés de communes est riche de productions agricoles et agroalimentaires insuffisamment valorisées car l'organisation des filières a privilégié les grands ensembles plutôt que le local. Par absence d'échanges entre partenaires locaux, absence de volonté, la distribution des produits agroalimentaire suit des schémas multiples et parfois aberrants. Le PER souhaite inverser ce processus, par une reconquête des filières locales existantes pour permettre leur développement et atteindre l'excellence agroalimentaire. Cette reconquête doit se faire par des engagements à la fois des collectivités et des opérateurs privés.

Les collectivités publiques peuvent agir sur la restauration collective, ce sera le projet phare du PER par la mise en place d'une structure de gestion collective des cantines pour l'ensemble du territoire. Elles peuvent aussi influencer sur une meilleure visibilité des productions locales, ce sont les projets de création d'un événement festif autour des traditions rurales et de la gastronomie à Pontgibaud, de création d'une halle dédiée aux productions locales pour les foires de Giat, l'appui à un restaurateur pour la production d'une gamme de produits retraçant l'histoire d'un terroir, et la construction d'un bâtiment multiples rurales sur la commune de Puy Saint Gulmier, dans la continuité d'une activité artisanale attractive sur un plan touristique et pédagogique. Pour faire face au développement de la demande de la restauration collective et compléter l'offre locale en provenance des producteurs agricoles et des artisans, le PER prévoit d'autres opérations de soutien aux opérateurs privés, dans les filières viandes, renforcement de producteurs en vente directe qui font visiter leurs fermes et création d'un atelier de découpe transformation artisanal, dans la filière pain, création d'un moulin dans le cadre des démarches pains du pays des Combrailles et pain bio d'Auvergne, et développement d'une production de seigle. Pour la filière lait, nous travaillons actuellement en relation étroite avec les producteurs à l'émergence de trois projets individuels et ainsi combler une absence de produits laitiers locaux dans nos cantines. Enfin, en ce qui concerne les filières fruits et légumes, nous disposons d'une offre en pommes de terre et pommes à couteau pour lesquelles il est encore trop tôt pour identifier des opérations. Mais la dynamique mise en œuvre par le PER devrait permettre dans un proche avenir de stimuler ces productions en ayant une meilleure connaissance des besoins et en s'orientant vers les contrats de filières initiés par le Conseil Général.

Après lecture du dossier, le Conseil Communautaire, à l'unanimité de ses membres, valide la candidature au Pôle d'Excellence Rurale concernant « Excellence agroalimentaire et reconquêtes de filières locales entre Combrailles et Volcans »