

Terre de grands espaces, Saint-Flour Communauté, et plus généralement le département du Cantal, sont une destination prisée des amateurs de gastronomie. Avec ses plats traditionnels, généreux et variés, ses productions emblématiques, ses festivités et son patrimoine lithique témoin d'une activité agricole extensive, le patrimoine alimentaire est donc indissociable de l'identité de ce territoire.

LE DIAGNOSTIC

4 | PATRIMOINE ALIMENTAIRE

PHOTO : © HERVÉ VIDAL

Cette approche est multiforme et plurielle. Ainsi le patrimoine alimentaire peut être étudié selon les dimensions **des recettes symboliques, des productions emblématiques du territoire, des paysages et architectures caractéristiques et enfin des animations et activités.**

Saint-Flour Communauté fait partie des territoires dont l'image est fortement liée à l'activité agricole, particulièrement à travers les Appellations d'Origine Contrôlées et Protégées (AOC et AOP) fromagères, les races bovines rustiques élevées sur son territoire mais aussi les zones d'estives.

Le Projet Alimentaire Territorial est l'occasion de mettre en avant ce terroir et de valoriser les initiatives du territoire :



**RENFORCER LA VENTE
DE PRODUITS LOCAUX
SUR LE TERRITOIRE**



**FAIRE CONNAÎTRE,
VALORISER LES
SAVOIR-FAIRE DU TERRITOIRE**



**METTRE EN AVANT LES
PRODUCTIONS ANCIENNES**

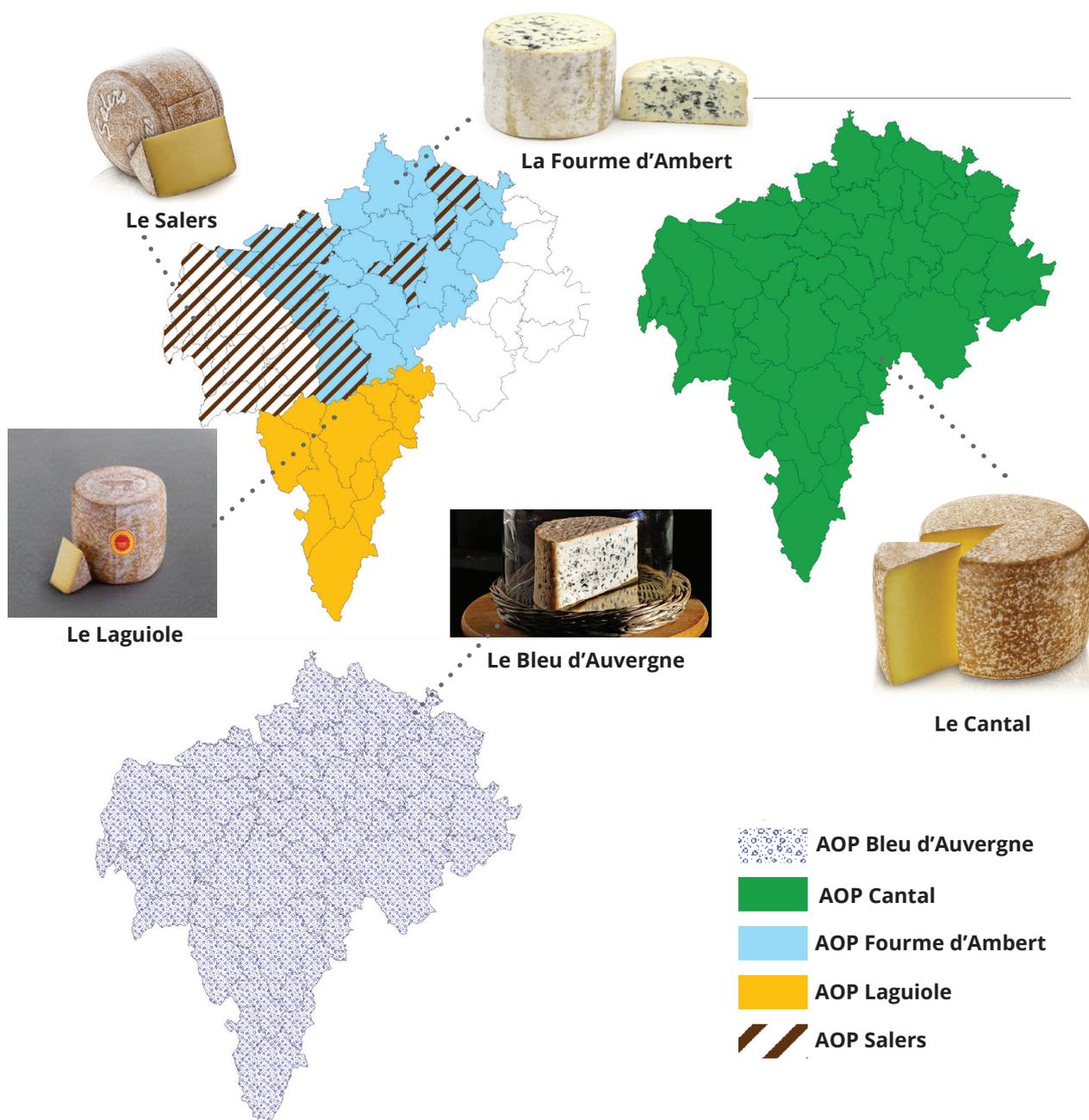
4.1 UN TERRITOIRE D'ÉLEVAGE EXTENSIF À L'ORIGINE DE PRODUCTIONS EMBLÉMATIQUES

Source : Campus Développement (Atlas cartographique agricole et forestier PLUi - Tome 1.2) 2019b

Les recettes symboliques sont le fruit de la transformation de productions emblématiques du territoire telles que la viande et le fromage. L'une d'elle a même donné son nom au département, le Cantal, doyen des fromages. Ces productions, à travers le temps, ont construit le paysage agricole, forestier et urbain que nous connaissons actuellement et qui renforce l'attractivité du territoire.

Cinq AOP fromagères sont à l'honneur sur le territoire : le Cantal, le Salers, le Laguiole, le Bleu d'Auvergne et la Fourme d'Ambert.

Aires géographiques des Appellations d'Origine Contrôlées fromagères à l'échelle de Saint-Flour Communauté



Deux races bovines rustiques et authentiques sont des symboles du territoire : l'Aubrac et la Salers.



Les légumineuses, anciennement largement produites sur le territoire, sont de retour avec la Lentille Blonde de Saint-Flour, en cours d'obtention d'une AOP, et le pois blond de la Planèze.

D'autres productions, comme le thé de l'Aubrac, ou l'alcool de gentiane, sont toutes aussi emblématiques.

Enfin, ces productions sont mises en avant grâce à l'EPLFPA des Hautes Terres qui a participé une douzaine de fois, depuis 2007, au Trophée national des lycées agricoles du Salon International de l'Agriculture. L'établissement a occupé 7 podiums et a gagné 5 premiers prix.

4.2 DES RECETTES SYMBOLIQUES METTANT EN VALEUR LA TYPICITÉ DU TERRITOIRE

Ces pratiques culinaires, aujourd'hui caractéristiques du territoire, découlent de l'histoire agricole et sociale. Les burons, éparpillés dans les montagnes, sont les témoins de la production fromagère ancestrale. Les volcans d'Auvergne, comme caractères géographiques et géologiques associés à une forte pluviométrie, font des estives des lieux propices aux pâturages des cheptels, pour le plus grand bonheur de la population.

Certaines recettes font aujourd'hui la renommée du territoire. Le Tripou, le Bourriol, le Cornet de Murat, la tarte à l'Encalat, le Pounti, la Patranque, la Pachade aux myrtilles, la Truffade, ou encore l'Aligot sont autant de plats qui peuvent se retrouver dans les restaurants et magasins de produits régionaux.

Ces derniers sont aussi mis en valeur par de nombreux restaurateurs, qui pour certains ont des reconnaissances nationales et des titres décernés par des guides culinaires reconnus. Sur le territoire, 7 restaurants ont bénéficié d'une notoriété nationale à travers l'obtention d'un ou des titres suivants :



3 restaurants répertoriés dans le guide gastronomique Gault Millau qui leur a attribué une note entre 10 et 16,5 sur 20 pour la qualité de la cuisine et de l'environnement du lieu.



4 restaurants possèdent un titre de Maîtres restaurateurs, pour lequel ils se sont engagés à suivre un cahier des charges de plus de 30 critères comme la cuisine maison, l'utilisation de produits bruts et de saison, majoritairement frais, une certaine qualité de service, d'accueil et de vaisselle etc.



4 restaurants sont inscrits dans le Guide Michelin, dont un est doublement étoilé. Les cuisiniers sont évalués selon cinq critères précis : le choix des produits, la créativité, la maîtrise des cuissons et des saveurs, le rapport qualité/prix et la régularité.

Ces reconnaissances garantissent une qualité et permettent une attractivité certaine du territoire.

En étant adhérents de l'association des Toques d'Auvergne, deux restaurateurs s'engagent à promouvoir les circuits courts, la qualité des produits locaux et l'étroite collaboration avec les producteurs. Enfin, une vingtaine de restaurants sont répertoriés dans les guides touristiques tels que Le Petit futé, Logis de France, le Guide du Routard et le Bottin gourmand. Ces répertoires sont une opportunité pour les restaurateurs d'être connus des touristes. Cependant ils ne garantissent pas les mêmes critères d'exigence que les prestigieux guides culinaires.

4.3 DES PAYSAGES ET UNE ARCHITECTURE TÉMOINS D'UNE ACTIVITÉ AGRICOLE EXTENSIVE DE QUALITÉ

Les paysages et l'architecture du territoire sont le reflet des activités agricoles extensives de qualité, identité forte de la culture cantalienne.

Le territoire, composé à 95% de surfaces herbagères, est parsemé de cabanes de bergers en pierre, de burons et de murets en pierre délimitant les parcelles. De plus, l'organisation historique des communes témoigne d'un lien fort à l'alimentation. Les anciens fours à pain sont au centre des villages, la place centrale est souvent dédiée à l'accueil des marchés traditionnels et enfin les cafés et épiceries sont des lieux de vie et d'échange incontournables, facteurs de lien social.

L'attachement à cette culture est finalement le garant d'une certaine qualité des produits et un frein aux dérives de productions intensives. Les pratiques agricoles extensives comme l'élevage à l'herbe ainsi que le maintien de races rustiques et traditionnelles sont préservées et valorisées. Les lieux de vente traditionnels sont maintenus et certains bâtis comme les burons sont réhabilités.

Toute cette organisation spatiale profite au maintien de points de vente tels que les 6 marchés traditionnels du territoire, le marché de producteurs en agriculture biologique, le marché aux veaux naissants et les 25 lieux de vente de produits du terroir (coopérative, boucherie, cave, épicerie...).

Enfin, ce patrimoine est sauvegardé et mis en avant grâce à :

- Un musée de l'agriculture ;
- Un musée des machines agricoles ;
- Cinq fermes intégrées au réseau « Bienvenue à la ferme », porté par la Chambre d'agriculture ;
- 13 fermes proposant des visites.



4.4 LES FESTIVITÉS ET ANIMATIONS VALORISANT LE PATRIMOINE TRADITIONNEL ALIMENTAIRE

Ce patrimoine gastronomique s'est transmis par les générations grâce notamment aux animations faisant perdurer et vivre les traditions le temps d'un évènement.

Le territoire, dont l'élevage et la production agricole plus généralement sont un des emblèmes, accueille de nombreux évènements sur ces thématiques :

- **les Tersons d'Aubrac et la Festa Del País** autour de l'agriculture ;
- **la Fête de la Lentille Blonde de Saint-Flour, la Fête de la Myrtille**,... autour d'une production, d'une recette ;
- **le Festival des Hautes-Terres, Latcen Pas-Fête des pistes, les fêtes médiévales** qui mélangent traditions culturelles et culinaires.

Cette sauvegarde des traditions est notamment permise grâce à des associations comme :

- **L'Association pour la sauvegarde des burons du Cantal** qui valorise des randonnées pour découvrir les burons et s'investit dans leurs rénovations ;
- **L'Association Cantal Patrimoine** qui étudie, fait connaître et aimer le patrimoine cantalien sous toutes ses formes ;
- **L'Association Histoire et Patrimoine** qui étudie, fait connaître l'histoire et le patrimoine pour en diffuser tous les aspects par des expositions, des conférences, des publications, des manifestations etc ;
- **Arapeyre Musicaconte** qui propose une pratique de la musique, du conte et de la danse pour promouvoir la culture d'Auvergne ;
- **Le Comité Foires et Marchés** de la ville de Saint-Flour qui gère l'organisation des marchés, fêtes, foires foraines et aux bestiaux ;
- **Les comités des fêtes** qui favorisent le lien social entre les habitants du village en organisant des manifestations telles que la fête du pain, des journées d'entretien du patrimoine...



LE DIAGNOSTIC PATRIMOINE ALIMENTAIRE

Les enjeux du patrimoine alimentaire

L'image véhiculée par le territoire de Saint-Flour Communauté est intimement liée à son activité agricole, qui a contribué à en façonner les paysages. Caractérisé par son élevage extensif et la part importante de surfaces herbagères, de nombreuses productions emblématiques sont issues de ce territoire et contribuent à en définir son identité.

Les festivités liées à la gastronomie et aux traditions agricoles, telles que les Tersons d'Aubrac, la Festa del País ou encore la Fête de la lentille, sont autant d'événements qui rythment les saisons.

Le patrimoine paysager et architectural lithique, témoin d'une activité agricole extensive et pastorale, est également riche : longères, burons, cabanes de bergers, murets en pierre sèche...

Ainsi, le patrimoine alimentaire est indissociable de l'identité de Saint-Flour Communauté. Sa conservation est garante d'une agriculture durable, soucieuse de la protection de l'environnement et des paysages, et d'une production de qualité, valorisée et rémunératrice.

Le renforcement et la création de liens entre les mondes agricole, touristique et culturel sont de réelles opportunités pour répondre aux enjeux de conservation de ce patrimoine alimentaire.

SOUS-THÉMATIQUE

Enjeux

RECETTES SYMBOLIQUES

Veiller au développement du tissu de restaurants de qualité promouvant les produits locaux.
Mettre en réseau et identifier les circuits de commercialisation de produits locaux en restaurations commerciales.

PRODUCTIONS EMBLÉMATIQUES

Soutenir le développement des filières de productions emblématiques du territoire tout en valorisant les productions ancestrales.
Rendre visibles les producteurs fermiers et leurs produits de qualité.

PAYSAGES ET ARCHITECTURES SPÉCIFIQUES

Soutenir une agriculture durable préservant des paysages diversifiés et protecteurs de la biodiversité.
Poursuivre la protection et la mise en valeur du petit patrimoine bâti ou lithique lié aux activités agropastorales.

ANIMATIONS ET ACTIVITÉS

Maintenir et promouvoir les animations et activités mettant en valeur le patrimoine alimentaire.
Développer un tourisme alimentaire, durable, intégré, à partir des ressources naturelles, patrimoniales et culturelles du territoire.