

Alimentation et Circuits de proximité

Renforcer le lien entre agriculteurs et consommateurs



La notion de circuit de proximité est souvent difficile à appréhender.

Au-delà du rapprochement entre les producteurs et les consommateurs, l'un des principes fondateur d'un circuit de proximité est que la valeur économique reste et est réinjectée dans le territoire.

Si la dimension territoriale semble être partagée par le plus grand nombre, il ressort néanmoins que l'attrait des producteurs et des consommateurs pour les circuits de proximité est très polymorphe. Il peut être motivé par des préoccupations identitaires, de solidarité, sociale, environnementale, de bien être animal, de santé ou encore de commerce équitable.

Le développement des circuits de proximité permet d'apporter des éléments de réponse à de multiples enjeux : alimentaires, territoriaux, environnementaux, sociaux et économiques.

Dans le cadre du Plan National de l'Alimentation, du Réseau Rural Régional et des politiques de soutien aux filières, l'Etat a accompagné plusieurs initiatives émergentes des territoires.

Quelques exemples sont présentés ici.



Quelques définitions :

Circuits courts :
un seul intermédiaire
mais le produit peut
venir de loin.

Circuits de proximité :
production locale mais le
produit peut passer par
plusieurs intermédiaires.

Filières territorialisées :
les producteurs d'un territoire
s'organisent pour valoriser
collectivement leurs produits.



Des expériences innovantes



ECOSYAL Inventorier les leviers et les freins au développement économique des circuits de proximité.

Dans le cadre du Réseau Rural Régional, trois établissements de l'enseignement agricole (Auzeville, La Roque à Rodez et Vic-en-Bigorre) se sont ralliés avec cinq territoires (Pays de l'Ariège, PNR des Causses du Quercy, Pays Albigeois Bastides, PNR des Grand Causses, Pays Pyrénées-Cathares) pour unir leurs compétences en faveur du développement des circuits de proximité.

L'organisation de productions et de services est au cœur du projet.

Pour approfondir :

Trois axes ont été particulièrement explorés :

- l'animation des territoires,
- l'accompagnement des porteurs de projets,
- la formation technique de l'ensemble des acteurs de la chaîne,

pour aboutir à la conception et l'expérimentation d'un outil de diagnostic et d'aide à la décision appelé DIAGSYAL.

Ces travaux ont été conduits dans le cadre d'une coopération avec la Hongrie.

Approvisionnement en restauration collective dans le pays Albigeois Bastides Pour amorcer une filière locale de maraîchage bio.

L'action a porté sur les deux principaux freins à l'approvisionnement en produits locaux de la restauration collective : l'organisation de l'offre au regard de la demande et le fonctionnement des cantines.

Elle a mobilisé onze cantines et donné lieu à quarante rencontres entre producteurs et équipes de cantines.

Parallèlement, l'action s'est élargie aux artisans travaillant sur des filières locales (bouchers, boulangers...) partant du constat qu'un artisan sur cinq travaillait avec des filières de proximité.

Le travail conduit pour la mise en relation de l'offre et la demande et l'adaptation des chaînes de travail des cantines à la transformation de ces produits. Il s'inscrit dans le long terme. Même si les résultats sont motivants, un accompagnement continu des cuisiniers désireux de s'approvisionner en produits de proximité reste nécessaire.

Pour approfondir : <http://www.pays-albigeois-bastides.org/lepaysenaction/economie-emploi>



Territoire et identité

Label « Terres de Figéac »

Promotion du territoire et des produits à partir d'un panier « Terres de Figéac »

Le Panier « Terres de Figéac, Mêlée gourmande » porte les valeurs des savoir-faire culinaires du Pays de Figéac et propose des produits cultivés, élevés et transformés sur le territoire.

Il entend participer à la promotion du territoire sur la base de ce « label ». Un premier pallier de 300 paniers réunissant plusieurs produits identitaires « phares » a été atteint.

Différents acteurs du territoire (restaurateurs, producteurs, consommateurs, distributeurs, métiers de bouche, « ferme de Figéac, coopérative agricole ») se sont impliqués dans une démarche collective fructueuse à plusieurs titres :

- des outils de gouvernance adaptés ;
- un signe de reconnaissance collectif ;
- le déploiement du panier « terres de Figéac » pendant un an et mis en avant dans les offices du tourisme ;
- la promotion du panier dans les offices du tourisme ;
- l'accompagnement à l'installation de maraîchers ;
- le renforcement de la cohésion avec la population.

Pour approfondir : <http://www.pays-figeac.fr/terres-figeac-melee-gourmande>



Living Lab CISALI

Laboratoire d'innovation mettant le consommateur au centre du processus d'analyse des comportements alimentaires.

Le living lab est un laboratoire, outil d'accompagnement et de stimulation de l'innovation, initié par le CNRS.

Le Centre d'Innovation sur l'Alimentation « CISALI » se fonde sur l'étude du comportement des consommateurs et des usagers. Il permettra à terme de conduire des projets portés par les acteurs agricoles et agro-alimentaires régionaux.

Des partenaires majeurs de ces filières se sont engagés dans ce projet : les coopératives ARTERRIS, 3A (SODIAL) et le Marché d'Intérêt National de Toulouse.

Le partenariat va s'élargir au pôle de compétence Toulouse Agricampus et au pôle de compétitivité Agrisud-ouest innovation.

Pour approfondir : <https://toulouseagricampus.fr/Transfert/CISALI-Centre-d-Innovation-sur-l-Alimentation>



Consommateurs

Sensibilisation du consommateur

La création de liens entre le consommateur d'un côté et le producteur et son territoire de l'autre constitue un enjeu fort. De nombreuses actions de sensibilisation du consommateur autour de cette proximité alimentaire sont soutenues par le programme régional de l'alimentation, actions à destination des plus jeunes mais aussi des personnes âgées.

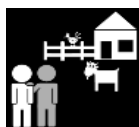


A titre d'illustration, le CPIE du Rouergue (Centre permanent d'initiatives pour l'environnement) a mené un projet de sensibilisation, notamment au sein des maisons de retraite : « Repas citoyens : accompagnement pédagogique d'établissements approvisionnés en circuits courts ».

Dans ce cadre, les convives ont pu échanger autour de la provenance des aliments composant les repas qui leur sont proposés, mais aussi autour des caractéristiques de certains produits locaux et des différents types d'agriculture. Ils ont également pu évoquer les manières de s'alimenter autrefois et comparer ces habitudes avec les habitudes alimentaires actuelles.

Pour approfondir : <http://www.cpie-rouergue.com/>

L'ancrage territorial est un fil conducteur des actions mises en place dans le cadre du programme régional de l'alimentation. Cela passe par la mise en valeur du patrimoine alimentaire local lors d'événements, l'utilisation de produits locaux lors de séances de sensibilisation et d'éducation alimentaire, particulièrement des jeunes ou l'approvisionnement de proximité des restaurations collectives ou des associations caritatives.



Agriculteurs

Couveuse d'activité maraîchage bio en Save et Garonne Permettre l'installation de jeunes non éligibles aux aides à l'installation.

Porté par la Communauté de Communes Save et Garonne, l'objectif premier de ce projet est de contribuer à reconstruire une ceinture maraîchère autour de Toulouse. Il soutient l'installation de jeunes non éligibles aux aides à l'installation.

La démarche initiée en 2010 par la création d'une couveuse a été portée par l'association CIVAM CREA jusqu'à la création d'une Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC) qui en a pris le relais en 2012.

La mise à disposition du matériel et des locaux a permis d'accueillir les premiers participants courant 2013. Cette démarche a été rendue possible avec l'appui de la chambre d'agriculture de la Haute-Garonne pour la sélection des couvés et du centre de formation professionnelle agricole (CFPPA) d'Ondes pour l'ingénierie de formation. La SA-FER effectue pour sa part la veille foncière et l'acquisition des terrains.

Pour approfondir : <http://www.cc-saveetgaronne.fr/agriculture>

Plate-forme N+1 de la Chambre d'Agriculture de l'Ariège Approvisionnement des cantines en produits locaux.

La démarche, démarrée en 2007, avait initialement permis en 2011 la création de la Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC) « Terroirs Ariège Pyrénées » auprès de 100 producteurs.

Après trois ans d'existence de la SCIC, plus de 50 tonnes de produits locaux sont vendus annuellement.

La plate-forme fournit mensuellement une trentaine de clients, essentiellement des restaurants scolaires, cuisines centrales, maisons de retraite et centres de soins.

Le projet s'appuie sur trois types d'actions :

- développer les échanges et animer les débats avec les élus et les parents d'élèves sur la notion de qualité territoriale ;
- améliorer la segmentation de l'offre pour proposer une gamme de produits adaptés au contexte et aux attentes ;
- développer des formations actions destinées aux agents opérationnels de la restauration collective.

L'ambition de la plate forme est de devenir un fournisseur du programme un fruit à la récré et de se greffer à un « drive » existant.

Pour approfondir : <http://terroirs-ariège-pyrenees.jimdo.com/>



Solidarité

Andes

l'Association Nationale de Développement des Épiceries Solidaires

Andes a lancé en 2011 un programme « Uniterres » pour mettre en place un approvisionnement en circuits courts et de proximité entre les structures d'aide alimentaire et des agriculteurs locaux en difficulté financière. Les besoins sont pré-calibrés en amont par les bénéficiaires, avec des prix justes. Un contrat est ensuite passé avec les agriculteurs, pour formaliser les commandes et les prix pratiqués.

Ce programme vise à renforcer la solidarité locale en rendant accessibles des produits frais de qualité aux personnes en situation de précarité, en participant au développement

Pour approfondir : <http://www.epicerie-solidaires.org/news/uniterres-des-circuits-courts-dans-le-reseau-des-epicerie-solidaires>

des petites exploitations agricoles, tout en renforçant les liens entre producteurs et consommateurs.

Facteur de lien social et d'utilisation durable des ressources naturelles, ce dispositif vise aussi à améliorer la connaissance du travail des agriculteurs et à renforcer l'information des consommateurs en matière de nutrition.

Entre novembre 2013 et octobre 2014, l'opération a concerné en Midi-Pyrénées :

- 9 épicerie, soit 1580 personnes bénéficiaires par semaine ;
- 23 agricultures en difficulté.

Et demain... l'action de l'Etat continue, notamment au travers :

Du programme régional de l'alimentation

Le renforcement de l'ancrage territorial des actions menées et la mise en valeur de notre patrimoine est une des 4 priorités de la politique publique de l'alimentation réaffirmée par la loi d'avenir pour l'agriculture promulguée en 2014. Elle complète les trois enjeux prioritaires : la justice sociale, l'éducation alimentaire de la jeunesse et la lutte contre le gaspillage alimentaire.

D'un projet national « Connecter les agriculteurs, les territoires et les citoyens »

L'objectif de ce projet national est de :

- Cibler les outils innovants et, notamment, ceux destinés à faciliter l'approvisionnement de la restauration collective en produits de proximité ;
- Accompagner ces projets par des politiques publiques adaptées afin de faciliter leur émergence.

Le Cap fixé : 40% de produits de proximité dans la restauration collective à l'horizon 2017

Pour en savoir plus sur les initiatives en Midi-Pyrénées
<http://www.pagesvertes-carter.net/>



Directeur de publication :
Pascal AUGIER
DRAAF Midi-Pyrénées