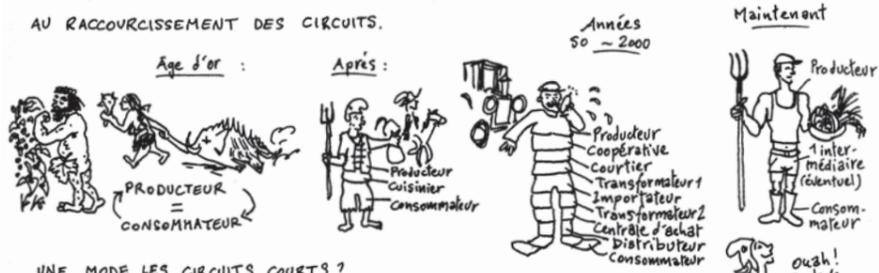




MANGER LOCAL

SYNTHÈSE DE LA 4^E JOURNÉE DE L'OBSERVATOIRE
RÉGIONAL DES CIRCUITS DE PROXIMITÉ
FÉVRIER 2017

SI ON A DU MAL À RETROUVER L'ÂGE D'OR OÙ PRODUCTEUR ET CONSOMMATEUR NE FAISAIENT QU'UN, UNE CHOSE EST SÛRE : EN 2017 LA TENDANCE EST AU RACCOURCISSEMENT DES CIRCUITS.



UNE MODE, LES CIRCUITS COURTS ?

QUE NENNI. CE 9 FÉVRIER, À ANGOULÊME, TOUT LE MONDE EST D'ACCORD : C'EST UN CHANGEMENT DE PARADIGME. ÇA CONCERNE TOUTE LA SOCIÉTÉ.

LE PROBLÈME, C'EST QU'ON NE CHANGE PAS DE PARADIGME COMME DE CHEMISE.

PAR CONTRE, ON SENT PLUS QU'UN FRÉMISSEMENT DU CÔTÉ DES INSTITUTIONS. APRÈS LES BONNES

IDÉES, LES DÉCLARATIONS D'INTENTION, LES INITIATIVES

QU'ON CITE EN EXEMPLE, IL EST TEMPS DE

EN CHANGEANT LE PARADIGME DES MISSIONS ?



ON PEUT AUSSI INVENTER DES DISPOSITIFS POUR RENOUVER LES LIENS ENTRE LES ACTEURS LOCAUX DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE ...



CAR VOILÀ QU'APPARAÎT UN ENJEU CENTRAL : **L'ALIMENTATION**

... QUI N'EST POURTANT PAS CLAIREMENT DÉFINI DANS LES COMPÉTENCES DÉVOLUES AUX DIFFÉRENTES INSTANCES POLITIQUES.

... ET QUI SUPPOSE DE REMETTRE UN PEU À PLAT LES RELATIONS VILLE - CAMPAGNE ...



PRIX DE VENTE, CULTURE ALIMENTAIRE, FORMATIONS NÉCESSAIRES À TOUTS LES NIVEAUX, OCCUPATION DES SOLS, ... ON BRASSE TOUT ÇA EN SE RETROUVANT LES MANCHES, LES MAINS DANS LE CAMBOUIS DE LA POLITIQUE ET DE L'AGRICULTURE.



COMMENT LA PUISSANCE PUBLIQUE PEUT-ELLE FAVORISER LES CIRCUITS AGRO-ALIMENTAIRES DE PROXIMITÉ ?

Les consommateurs ont un rôle primordial dans l'essor des circuits courts, mais il ne faut pas oublier que la puissance publique a plusieurs leviers pour favoriser leur développement

Premier d'entre eux, la restauration collective, aussi appelée « restauration hors domicile », RHD. « Il y a une vraie volonté politique en Nouvelle-Aquitaine puisque nous avons voté une délibération pour avoir 60 % de local dont 20 % de bio dans les cantines d'ici 2020. Pour cela, nous allons mettre l'offre en face de la demande, qui est importante puisque l'institution gère 300 lycées », explique Geneviève Barat. Dans le département de la Charente, la chambre d'agriculture a réalisé un diagnostic des besoins en restauration collective. Il est notamment apparu un manque de production maraîchère. Pour pouvoir répondre aux besoins en la matière, les collectivités aident de nouveaux agriculteurs à s'installer, sur les productions manquantes. « La Région a récupéré le 2^e pilier de la PAC soit l'installation agricole. Elle est donc un partenaire pour toutes les actions en faveur de l'installation agricole » précise Geneviève Barat. Le Grand Angoulême (5 millions de repas par an) a ainsi sanctuarisé des terres pour des porteurs de projets et créé un espace-test agricole d'Iha pour permettre aux porteurs de tester leur projet. Le Grand Guéret et Tulle ont également récupéré des parcelles communales pour les dédier à l'installation agricole et Périgueux dispose de 20 ha d'espaces-test.

Repenser l'accompagnement

Mais cela ne suffit pas. Pour favoriser l'installation agricole, il faut aussi repenser l'accompagnement, car il est peu adapté aux petites exploitations paysannes et aux installations hors cadre familial. « Le parcours à l'installation est très contraignant et bloque la créativité. Mais sans ce parcours classique, pas d'aides financières », déplore Agnès Rousteau du réseau InPACT. Jacques Chèvre, de l'espace-test 24 renchérit « Tout est à réinventer, les outils actuels sont obsolètes, car codifiés et imaginés par les agriculteurs d'autrefois. Mais la société a changé, le rural, ce n'est pas seulement l'agriculture et les agriculteurs ne sont pas tous issus d'une famille dans le métier. Laissons la place à l'innovation et à l'expérimentation ! »

Harmoniser les PAT

Depuis la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014, pour favoriser les circuits courts à l'échelle d'un bassin de vie, on a créé des PAT « Projets alimentaires territorialisés ». « Mais les PAT se multiplient et je me demande s'ils ne sont pas en concurrence ! Tous les acteurs qui portent des PAT sont-ils légitimes ? N'y a-t-il pas un gros manque de communication et d'échanges ? » interroge Valérie Merle. Paul, du réseau national des PAT observe également « une multitude d'actions qui manquent de coordination, de la commune à la région. » Même son de cloche à la chambre d'agriculture de la Charente : « Comment harmoniser les initiatives et passer à l'action, donc mettre en œuvre le niveau financier ? » Dépasser le stade de l'étude, de la charte d'intention, n'est pas évident : « On a des politiques publiques qui encouragent les circuits courts, mais pas les budgets qui vont avec ensuite », regrette Didier Bertoly. De plus, l'absence de compétence alimentation des collectivités bloque les projets (voir "L'alimentation, grande oubliée, page 5). Mais « Le désordre peut être seulement passager. On a bien travaillé sur les filières longues, on peut faire aussi bien sur le court » estime Geneviève Barat.

Former tous les acteurs

Pour cela, tout le monde s'accorde sur le besoin crucial de formation. Formation initiale d'une part, avec les lycées agricoles qui doivent préparer aux circuits courts et aux méthodes de production innovantes. Et formation continue ensuite, pour les producteurs, afin qu'ils puissent évoluer. Autre idée : créer une licence d'animation alimentaire sur les territoires. Ces professionnels, dédiés aux circuits courts de proximité, pourraient alors former... le consommateur. « Car c'est essentiel d'éduquer le citoyen » affirme Yassir Yebba. « La restauration collective, c'est aussi un outil d'éducation » estime Geneviève Barat. À ce titre la formation est là encore le nerf de la guerre. La lutte contre le gaspillage alimentaire étant inscrite dans la loi, de plus en plus de gestionnaires et cuisiniers se forment sur ce sujet. Un bon début.

Démarrer petit

À ce titre on peut citer la réussite du Pays Combrailles en Marche qui a lancé un programme pour fournir la restauration collective en produits locaux dès 2013, en associant

immédiatement cantiniers et producteurs. Au lieu de démarrer par une lourde étude ou une plateforme web, ils ont aidé les cantiniers dans leurs achats en direct auprès de producteurs, avec des produits simples (poulet, yaourt, huile...) et petit à petit. Ça a marché ! Les cuisiniers ont accroché, ont demandé une formation, et c'est dans un second temps que le Pays a lancé le Haut débit alimentaire local, un passage à la vitesse supérieure, avec achats groupés, marchés publics etc. Si les petites cantines rurales ont réussi, les lycées agricoles le peuvent aussi. Plutôt que d'acheter des produits industriels, ils pourraient fournir leur propre cantine !

Le pouvoir des épiceries solidaires

Pour finir, citons l'exemple du Vermont, aux États-Unis, où la culture bio est très forte. « Là-bas, le bon d'aide alimentaire voit sa valeur doublée si c'est pour acheter en circuits courts. Le soutien aux circuits courts passe par les politiques sociales », explique Jacques Mathé. Dans cet Etat, la moitié des fermes sont en filière courte ! À méditer quand on sait que l'Andes a du mal à financer son projet Uniterres, qui consiste à fournir des épiceries solidaires avec des produits achetés à des paysans en difficultés. Voilà un projet exemplaire, qui améliore à la fois la situation économique de producteurs, qui donne accès à des produits de qualité à des personnes en difficultés sociales, leur ré-apprend à cuisiner et améliorer leur santé !

« La restauration collective n'intéresse pas tant que ça les petits producteurs en circuits courts, parce que la logistique est très compliquée, que c'est risqué de mettre tous ses œufs dans le même panier, et que c'est difficile d'avoir une période creuse l'été. Les marchés de la restauration collective me semblent plus adaptés pour des agriculteurs en filière longue, habitués à fournir en gros, en transition vers les circuits courts. »



Guillaume Betton
Éleveur
Président du Pôle viandes locales

FIXER LE JUSTE PRIX



Pour réussir comme producteur quand on commercialise en circuit de proximité, il faut savoir fixer un prix rémunérateur.

Il faut déjà savoir le prix de quoi ! Y a-t-il un ou plusieurs produits ? Une gamme ? Vendu à l'unité ? Conditionné ? Puis il faut connaître le coût de revient (combien je dépense pour faire mon produit). Pas toujours facile à déterminer. « Dans mon système de culture, c'est compliqué d'évaluer un coût de revient par légume ! » constate Baptiste, maraîcher. Outre le coût de revient, il faut aussi compter le temps passé. En artisanat, c'est évidemment plus que dans le modèle industriel, c'est pourquoi on ne peut s'aligner sur leurs prix. Autre paramètre essentiel : combien l'on souhaite récupérer ? Cette somme dépend du dimensionnement du projet. « En France, on a tendance à sous-dimensionner pour minimiser les risques, mais cela entraîne des coûts ajoutés plutôt que de la valeur ajoutée. Il faut combattre les projets à croissance lente, basés sur l'autofinancement et la croissance naturelle du fonds de roulement », estime Jacques Mathé. Ce que Josiane Betton, consultante en gestion, confirme : « *Jac-compagne des gens qui s'installent hors cadre. On fait un chiffrage jusqu'au bout, et ils se rendent compte que 3 vaches, ça ne marche pas, donc on redimensionne. Le chiffrage permet la prise de conscience.* »

Enfin, n'oublions la valeur immatérielle du produit vendu (plaisir, relation, qualité gustative...). Cette valeur immatérielle peut être augmentée en

« Les circuits courts redonnent du lien, de la rentabilité économique et de l'attractivité aux campagnes. Alors qu'en filière longue, notamment en élevage, on n'a aucune prise sur le prix de ce que l'on vend. Mais ça bouge. Devenir paysan fait encore rêver. Les espaces-test, les couveuses, les nouvelles missions pour les Lycées agricoles, tout ça, j'y crois. »



Geneviève Barat
Vice-présidente
de la Région Nouvelle-Aquitaine

mettant en scène le produit, qui devient alors une histoire, qui porte une part de rêve : à travers cet achat, le client renforce ses valeurs sociales, éthiques ou gustatives. C'est donc bien au producteur lui-même de vendre au client, car le meilleur commercial, c'est le créateur, qui incarne son produit. « La valeur immatérielle n'est pas forcément comprise dans le prix, mais elle crée de la fidélité, fait revenir les gens. On peut aussi prendre en compte dans le prix le service rendu à la planète, c'est-à-dire la préservation de l'eau, de la terre, de l'air, comme un impact positif sur le bien commun », observe Baptiste. Mais au fait, et la sécurité ? Le producteur n'a pas droit au chômage, il peut donc répercuter son risque sur le prix. Un éleveur qui vend en laiterie prend moins de risque qu'un éleveur en circuit court, donc son lait n'est pas au même prix. « C'est vrai que j'ai basé mon prix sur le coût, sans penser en effet aux risques, qui arrivent nécessairement. Mais sans se dévaloriser, attention à ne pas dépasser le prix psychologique », estime Fabien, créateur d'une conserverie artisanale.

En effet, il y a un seuil psychologique, mais il n'est pas corrélé au pouvoir d'achat. Sur les produits fermiers, on est bien sur un « vouloir » d'achat. Comme le dit Jacky Youri, éleveur laitier qui commercialise du lait UHT en circuit court et en obtient un bon revenu « *Nous ne vendons pas un produit avec un prix, mais un projet.* » Finalement, le seuil psychologique n'est pas toujours du côté du consommateur, mais plutôt du producteur. Josiane Betton en témoigne : « certains ne veulent pas dépasser certains prix. Or le producteur ne vendra pas s'il n'est pas à l'aise avec son prix ! C'est pour cela que je me forme également en psychothérapie pour déminer le rapport à l'argent. » « C'est aux politiques sociales de permettre l'accès au bio local pour les plus modestes, pas au producteur de se dévaluer », défend Jacques Mathé. En revanche, il est possible, pour faire baisser le prix, de faire baisser les coûts de production donc produire moins cher. Cela peut être en faisant participer le consommateur au travail (cueillette...), en limitant les intrants, en augmentant la productivité...

N'oublions pas non plus que le producteur a d'autres sources de richesses que les seuls revenus de ses productions : son bâtiment, son outil de travail ont une valeur, et ce capital vient compenser un revenu modeste. De même, il peut avoir moins de coûts au quotidien : pas de loyers, accès à une partie de sa nourriture... Enfin, comme l'explique Fabien, « pour gagner davantage, il n'y a pas que la vente des produits, on peut créer des projets, innover... » (cours de cuisine ? animations ? partenariats ?...) Enfin, la réalité c'est aussi que certains sont aidés par la PAC, d'autres non. Donc certains produits peuvent être vendus moins cher que ce qu'ils coûtent réellement, pas d'autres. Le maraîchage, par exemple, n'est pas du tout aidé. « Donc on ne peut pas tous fixer nos prix de la même manière » estime Agnès Rousteau, qui défend le commerce équitable à l'échelle locale. ☑

INGÉNIEUR PAYSAN



10 ÉTAPES POUR RÉUSSIR UN PROJET DE PRODUCTION FERMIERE

Jacques Mathé

- 1- Trouver une bonne idée, qui plaît au créateur et au consommateur.
- 2- Confronter son idée à la faisabilité : comment ? Avec quelles compétences ?
- 3- Cultiver, cuisiner, goûter, confronter bref tester, organiser le process, observer les points de vigilance.
- 4- Faire un bon *business plan*, pour savoir où aller, avec une vision claire du projet à 3/5 ans, que l'on peut ajuster, et avec un chiffrage des besoins en investissements et fonds de roulement.
- 5- Bien dimensionner le projet donc gérer et maîtriser sa croissance : est-ce je veux toucher rapidement de l'argent ? Ou me rémunérer dans 5 ans ? Avoir un retour sur investissement ?
- 6- Fixer le bon prix.
- 7- S'organiser pour ne pas étouffer : qu'est-ce que je délègue ? Qu'est-ce que je fais moi-même ? Dans quel réseau je m'inscris ?
- 8- Soigner le « mix marketing » : politique de prix, stratégie commerciale et communication.
- 9- Choisir les circuits de distribution adaptés (le bon produit au bon endroit pour le bon client !).
- 10- Piloter au quotidien (avec des repères, des indicateurs, des ratios...).



« La région Nouvelle Aquitaine est très intéressante pour construire un vrai Projet alimentaire territorialisé, car elle est suffisamment grande, et contient toutes les productions, de l'huître au fromage de montagne, en passant par la vigne, les fruits, les grandes cultures, le lait, les viandes. Mais en l'absence de compétence alimentation, comment faire ? Passer par le développement économique ? L'aménagement du territoire ? »



Samuel Arlaud
Géographe
Université de Poitiers

Baptiste fait partie de cette nouvelle génération d'agriculteurs, tournés vers l'écologie et l'économie coopérative. Portrait d'un jeune homme qui reprend la ferme familiale de Pai-zay-Naudouin-Embourie (16), avec ses copains ingénieurs.

Mélène, Léa, Yann, Baptiste et Timothée ont fait exploser la production maraîchère au fur et à mesure de leurs arrivées respectives sur la ferme en deux ans : ils écoulent environ 235 paniers à 12€ par semaine, pour 6 ha cultivés en légumes. Sur les 144 ha de la ferme familiale, ils cultivent aussi des céréales et des légumes secs. « *Mais on cherche des porteurs de projets pour faire de l'élevage ou de la transformation sur ce foncier.* » Le collectif est au cœur de leur projet. Si Baptiste reprend la ferme en EARL classique au début, en salariant les autres, il devrait intégrer ensuite deux associés : Marina Lonardi pour un projet de petits fruits et Régis Villain pour un projet arboricole. Ils réfléchissent à une forme en Société coopérative, mais ce statut (dans lequel tout le monde est salarié et chaque associé a 1 voix, quel que soit son apport dans le capital) n'est pour le moment pas accepté en agriculture, donc ne permet pas de toucher les aides agricoles. « *Mais ça bouge de ce côté-là* » assure Baptiste. C'est que pour ces nouveaux paysans, issus de la même école d'ingénieur en agro-développement international, l'agriculture française est « sacrificielle », en ce sens qu'elle pollue eau, sol, air, et qu'elle vide les territoires d'humains. « *Nous souhaitons mettre en place un modèle de ferme qui réponde aux enjeux environnementaux, au besoin de transmission, et qui permette à un maximum de personnes de vivre, en dégageant un revenu décent d'un minimum de surface* » résume

L'ALIMENTATION, GRANDE OUBLIÉE

« Dans le Bordelais, on s'est tellement concentré sur la vigne, qu'on manque d'offre sur la polyculture élevage, alors qu'on en a besoin pour se nourrir. Il y a un manque d'enjeu sur la question alimentaire ! »

Aucune collectivité ni institution n'a en effet de compétence alimentaire, donc aucun élu ne porte cet enjeu. Ce qui entraîne énormément de problèmes pour développer les circuits courts : difficultés à mobiliser des élus, besoin de beaucoup de temps pour rassembler les différents services ayant un lien avec l'alimentation, manque de cohérence entre les initiatives, absence de lien entre les besoins en nourriture et l'installation agricole, ou entre l'agriculture et la santé... Selon Valérie Merle, « pour travailler sur la

« Le parcours à l'installation classique est juché de contraintes qui font perdre beaucoup d'énergie aux porteurs de projets et bloque la créativité »



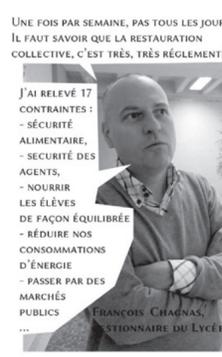
Agnès Rousteau
Vigneronne
Membre du réseau InPACT

le jeune agriculteur. Papa et Maman s'ouvrent doucement à ces nouvelles méthodes et à ces visions innovantes. Il faut dire que leur rejeton sait convaincre. Avec un ami comédien, il a monté une « conférence gesticulée », ce nouveau format entre le one man show et la conférence, pour parler de la place de l'agriculture dans notre société, montrer la dimension politique de la production et de l'achat en bio local. « *Parce que les Amapiens ne sont pas tous sensibilisés à ces enjeux* » insiste-t-il. Le collectif veut aussi créer son habitat semi-partagé sur la ferme, ainsi qu'une Scic foncière. Coopératif, on vous a dit ! ☑



mal-alimentation, il faut une animation en mode projet, donc des formes de travail innovantes. On ne peut pas travailler sur l'alimentaire avec des méthodes traditionnelles car l'alimentation fait le lien entre agriculture, santé et environnement ! Le conseil de gouvernance peut être une nouvelle manière de procéder. » Pour Yassir Yebba, attention aux projets qui viennent d'en haut et aux visions techniciennes. « *Il faut travailler cette question avec les usagers !* » défend le chercheur-cuisinier, « et cela passe par une reprise en main de l'alimentation. Pour cela je propose la création de MIAM, Maisons interculturelles de l'alimentation et des mangeurs. » La première va être accueillie dans un centre social à Bordeaux nord. « *Le vrai danger, ce sont les GAFAM. Eux aussi s'intéressent à la question alimentaire. Et quand Vente-Privée ou Easyjet vont se mettre à la nourriture, ça va faire mal* » prévient le cuisinier anthropologue. ☑ *Google, Apple, Facebook, Amazon et Microsoft

QU'EST-CE QU'ON MANGE, QU'EST-CE QU'ON ACHÈTE, QU'EST-CE QU'ON JETTE ?



UNE GRANDE DIVERSITÉ DE CIRCUITS COURTS, UNE MULTIPLICITÉ DE LIENS POSSIBLES

ENTRE LES POLITIQUES PUBLIQUES, LES ACTEURS DE RECHERCHE - DÉVELOPPEMENT, LES PRODUCTEURS ET CONSOMMATEURS

Il existe plusieurs types de circuits courts, et, derrière, toute une typologie de producteurs. Les chercheurs, les agents de développement, les formateurs ainsi que les politiques publiques sont autant de leviers d'actions de leur développement dans les territoires.

Les politiques publiques mobilisent souvent en premier lieu leurs compétences directes, en particulier en restauration collective, pour développer des produits alimentaires issus des circuits courts. Si cette action est un premier moteur du développement des produits issus des circuits courts, il ne peut pas être suffisant pour changer d'échelle car la quasi-totalité des producteurs multiplie les circuits de commercialisations, dont la RHD peut être une composante. Le schéma ci-contre permet de partager une « paire de lunettes » sur la réalité DES circuits courts et la responsabilité que nous avons, ensemble, à agir de façon coordonnée de l'amont à l'aval, auprès des plus petits comme des plus gros. Les leviers d'actions pour soutenir cette relocalisation de l'alimentation doivent prendre en compte cette grande diversité de profils de producteurs, de territoires, de circuits de commercialisation, de consommateurs à différentes échelles géographiques d'intervention. Des initiatives concluantes émergent du terrain. Continuons à imaginer et bâtir des dispositifs complets, reflétés des nouvelles politiques alimentaires des territoires.

J'ai conçu ce schéma pour représenter la diversité des circuits courts dans une logique croisant l'approche territoriale avec l'approche de l'économie sectorielle, à la fois dans une perspective d'observation et d'action. En circuits courts, comme le dit Edgar Morin, il nous faut « penser la complexité ».

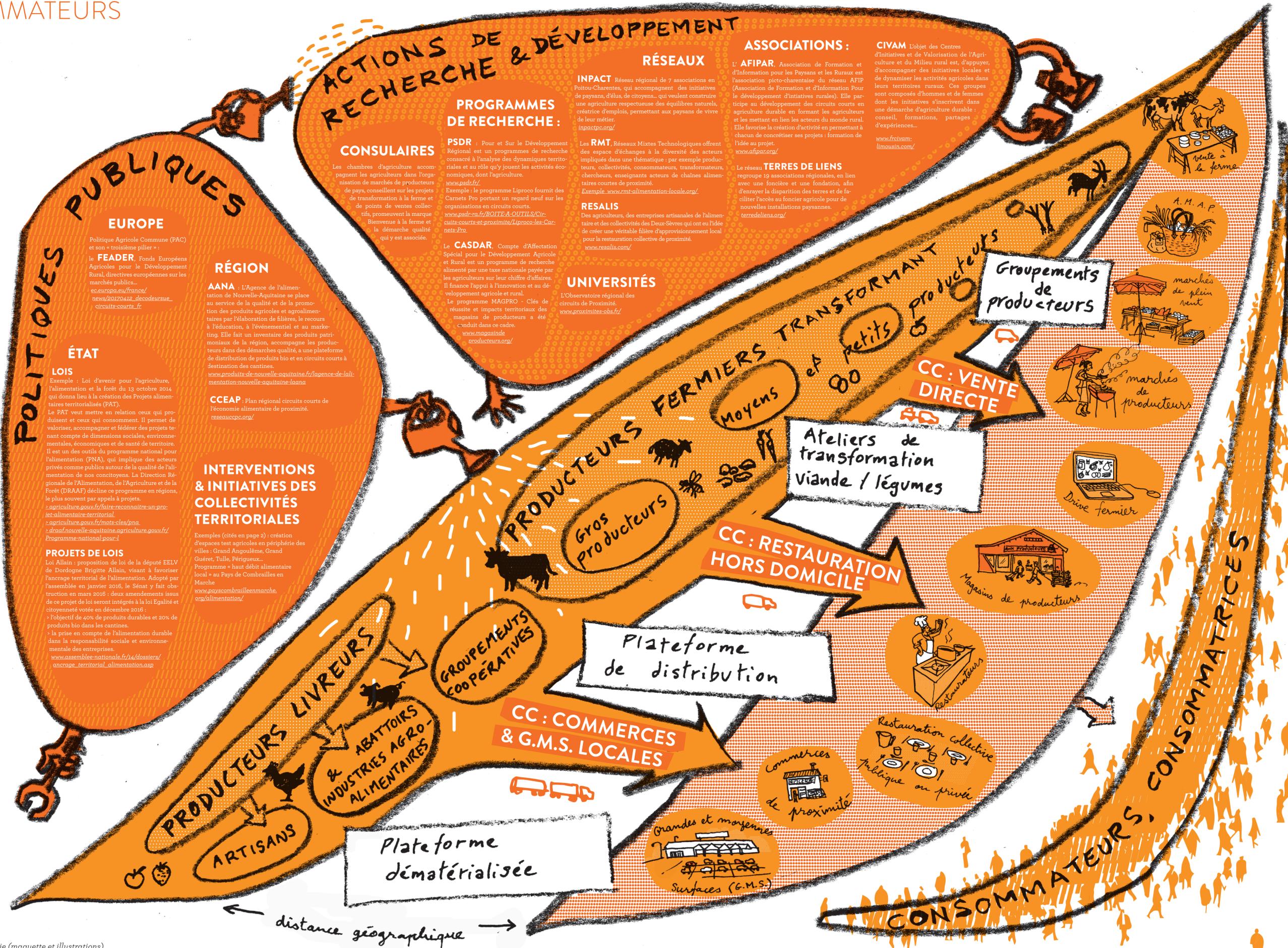
Frantz Jénot, chercheur associé au laboratoire « Ruralités » de l'Université de Poitiers, membre de l'Observatoire régional des circuits de proximité en Nouvelle-Aquitaine

Créé en 2013, celui-ci vise à rassembler et diffuser les connaissances des universitaires et des acteurs socio-professionnels. Il est porté par 3 laboratoires de recherche :

> Géolab à l'université de Limoges : www.unilim.fr/recherche/geolab/

> Ruralités (Rural, Urbain, Acteurs, Liens, Territoires, Environnement, Sociétés) à l'Université de Poitiers : ruralites.labo.univ-poitiers.fr

> Bordeaux Sciences agro à l'université de Bordeaux : www.agro-bordeaux.fr/



POLITIQUES PUBLIQUES

EUROPE

Politique Agricole Commune (PAC) et son « troisième pilier » : le FEADER. Fonds Européens Agricoles pour le Développement Rural, directives européennes sur les marchés publics... ec.europa.eu/france/news/20170412_decodoursu_circuits-courts_fr

ÉTAT

LOIS

Exemple : Loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014 qui donne lieu à la création des Projets alimentaires territorialisés (PAT). Le PAT veut mettre en relation ceux qui produisent et ceux qui consomment. Il permet de valoriser, accompagner et fédérer des projets tenant compte de dimensions sociales, environnementales, économiques et de santé de territoire. Il est un des outils du programme national pour l'alimentation (PNA), qui implique des acteurs privés comme publics autour de la qualité de l'alimentation de nos concitoyens. La Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF) décline ce programme en régions, le plus souvent par appels à projets.

- > agriculture.gouv.fr/faire-reconnaitre-un-projet-alimentaire-territorial
- > agriculture.gouv.fr/mots-cles/pna
- > draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr/Programme-national-pour-1

PROJETS DE LOIS

Loi Allain : proposition de loi de la députée EELV de Dordogne Brigitte Allain, visant à favoriser l'ancrage territorial de l'alimentation. Adopté par l'Assemblée en janvier 2016, le Sénat y fait obstruction en mars 2016 : deux amendements issus de ce projet de loi seront intégrés à la loi Egalité et citoyenneté votée en décembre 2016 :

- > l'objectif de 40% de produits durables et 20% de produits bio dans les cantines.
- > la prise en compte de l'alimentation durable dans la responsabilité sociale et environnementale des entreprises.

www.assemblee-nationale.fr/14/dossiers/ancrage_territorial_alimentation.asp

INTERVENTIONS & INITIATIVES DES COLLECTIVITÉS TERRITORIALES

Exemples (cités en page 2) : création d'espaces test agricoles en périphérie des villes : Grand Angoulême, Grand Guéret, Tulle, Périgueux... Programme « haut débit alimentaire local » au Pays de Combrailles en Marche www.payscombraillesenmarche.org/alimentation/

ACTIONS DE RECHERCHE & DÉVELOPPEMENT

PROGRAMMES DE RECHERCHE :

CONSULAIRES

Les chambres d'agriculture accompagnent les agriculteurs dans l'organisation de marchés de producteurs de pays, conseillent sur les projets de transformation à la ferme et de points de ventes collectifs, promeuvent la marque Bienvenue à la ferme et la démarche qualité qui y est associée.

PSDR

Pour et Sur le Développement Régional est un programme de recherche consacré à l'analyse des dynamiques territoriales et au rôle qu'y jouent les activités économiques, dont l'agriculture. www.psdrr.fr/
Exemple : le programme Liproco fournit des Carnets Pro portant un regard neuf sur les organisations en circuits courts. www.psdrr.fr/BOITE-A-OUTILS/Circuits-courts-et-proximité/Liproco-les-Carnets-Pro

CASDAR

Compte d'Affectation Spécial pour le Développement Agricole et Rural est un programme de recherche alimenté par une taxe nationale payée par les agriculteurs sur leur chiffre d'affaires. Il finance l'appui à l'innovation et au développement agricole et rural. Le programme MAGPRO - Clés de réussite et impacts territoriaux des magasins de producteurs a été conduit dans ce cadre. www.magastdeproducteurs.org/

UNIVERSITÉS

L'Observatoire régional des circuits de proximité. www.proximités-obs.fr/

ASSOCIATIONS :

AFIPAR

Association de Formation et d'Information pour les Paysans et les Ruraux est l'association picto-charentaise du réseau AFIP (Association de Formation et d'Information Pour le Développement d'Initiatives Rurales). Elle participe au développement des circuits courts en agriculture durable en formant les agriculteurs et les mettant en lien les acteurs du monde rural. Elle favorise la création d'activité en permettant à chacun de concrétiser ses projets : formation de l'idée au projet. www.afipar.org/

CIVAM

L'objet des Centres d'Initiatives et de Valorisation de l'Agriculture et du Milieu rural est d'appuyer, d'accompagner les initiatives locales et de dynamiser les activités agricoles dans leurs territoires ruraux. Ces groupes sont composés d'hommes et de femmes dont les initiatives s'inscrivent dans une démarche d'agriculture durable : conseil, formations, partages d'expériences... www.frcivam-limousin.com/

TERRES DE LIENS

Le réseau regroupe 19 associations régionales, en lien avec une foncière et une fondation, afin d'enrayer la disparition des terres et de faciliter l'accès au foncier agricole pour de nouvelles installations paysannes. terredeliens.org/

PRODUCTEURS LIVREURS

ARTISANS

ABATTOIRS & INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES

GROUPEMENTS COOPÉRATIVES

Plateforme de distribution

CC: VENTE DIRECTE

Ateliers de transformation viande / légumes

CC: RESTAURATION HORS DOMICILE

Magasins de producteurs

Drive fermier

CC: COMMERCES & G.M.S. LOCALES

Plateforme dématérialisée

Grandes et moyennes Surfaces (G.M.S.)

Commerces de proximité

Restauration collective publique ou privée

CONSOMMATEURS, CONSOMMATRICES

← distance géographique →

LA FORCE DE FRAPPE DES RÉSEAUX... ET LEURS DIFFICULTÉS

“ Quand on pense circuits courts en restauration collective, on pense souvent légumes alors que c'est beaucoup plus facile avec la viande ou les produits laitiers transformés.”

Agnès Ballu

Chambre d'agriculture de la Charente



Pour faire du circuit court, on est sans conteste plus fort à plusieurs, même si on avance plus lentement que seul.

Le Pôle Viandes locales, en Creuse, en est un bon exemple : le bâtiment qui va abriter un petit abattoir haut de gamme, un atelier de découpe, et tout ce qu'il faut pour transformer des éleveurs en producteurs de (délicieuse) viande, est en train d'être construit, et il a mis 7 ans à sortir de terre ! Mais le résultat en vaut la peine. Et cette réussite, elle est le fait d'éleveurs, regroupés en un collectif, devenu une SAS. « Les porteurs de projets ne sont pas entrés dans une case, un appel à projet ou autre : ils ont obtenu des financements pour un accompagnement, qui leur a permis d'aboutir à un projet sur-mesure. Les éleveurs sont complètement indépendants, c'est eux les patrons », explique l'ingénieur projet qui les accompagne. Autre exemple de réseau efficace : l'association Mont'plateau de Montmorillon, qui rassemble une quinzaine d'acteurs, à l'initiative du lycée agricole. Ensemble, ils ont réussi à créer une Amap, un magasin de producteur, un atelier de découpe. On connaît, enfin, l'importance du réseau InPACT, qui regroupe les associations qui œuvrent pour une agriculture saine et créatrice d'emplois, pour développer de nouvelles filières (chanvre, orge malté...), mutualiser des outils ou encore acquérir des compétences pour rendre les fermes plus autonomes.

Coordination, animation, autogestion

Mais tout n'est pas merveilleux au royaume des réseaux, surtout agricoles. « Le gros problème des agriculteurs, c'est de travailler ensemble ! Il faut forcément une coordination. Mais le réseau doit venir d'eux-mêmes, on ne peut pas imposer à des producteurs de travailler collectivement », estime Claudine,

qui a été la pièce motrice d'un groupement de producteurs, chargée de l'animation, de répondre aux appels d'offres... Ah, les appels d'offres, ces indispensables marchés publics de la restauration hors domicile (RHD) ! L'Agglomération de Royan, explique justement qu'elle a créé un groupement de commandes pour la restauration collective, qui rassemble 17 établissements scolaires et Ehpad. Mais les producteurs ne répondent pas aux marchés publics ! « Ils sont intéressés mais n'arrivent pas à être au courant des publications et les procédures de réponses sont trop compliquées et chronophages pour eux ». D'autant que, souvent, pour réussir à répondre, ils doivent eux aussi s'organiser collectivement. Ceci dit, il est clair que la RHD est une problématique très spécifique, un peu à part dans les circuits courts (problèmes de marchés publics, mais aussi de législation, de constance, de saisonnalité etc.) Mais on observe d'autres difficultés dans les réseaux, notamment dans le financement : souvent, on finance la mise en réseau, et ensuite plus rien. Ce qui peut mettre en danger les projets. Ainsi, Mangeons 24 a cessé d'être animé par une personne de la chambre d'agriculture. Des parents d'élèves motivés ont repris le flambeau, en prenant sur leur temps, mais ça n'est pas toujours le cas. Même cas de figure pour un drive de producteurs bordelais : après le lancement, plus d'animation. Il faut donc que l'animation soit un véritable accompagnement à l'autogestion, pour que les projets perdurent après. ¶

8 TRUCS POUR RENFORCER LE RÉSEAU

- 1/ Rédiger une charte d'engagement, un document qui rassemble et mobilise.
- 2/ Assurer un accompagnement et une coordination à long terme.
- 3/ Rester local, en dépit des agrandissements administratifs.
- 4/ Clarifier qui fait quoi.
- 5/ Utiliser les outils collaboratifs numériques.
- 6/ S'appuyer sur des leaders ou un noyau dur - qui peut être tournant.
- 7/ Commencer progressivement, sur un petit territoire homogène ou entre acteurs qui ont l'habitude.
- 8/ Prendre le temps, pour éviter de se sentir dépossédé du projet, mais pas trop pour éviter l'essoufflement !



Le 9 février 2017, se tenait la 4^e Journée de l'Observatoire régional des circuits de proximité de Nouvelle-Aquitaine au lycée agricole de l'Oisellerie (16). Au programme : l'action publique pour les circuits agro-alimentaires de proximité dans le contexte des reconfigurations territoriales, la gouvernance et la mise en réseau dans les systèmes alimentaires locaux, comment fixer le juste prix en circuits courts. L'Observatoire régional est composé de 3 laboratoires de recherche : Geolab (Université de Limoges), Ruralités (Université de Poitiers) et Bordeaux Sciences Agro (Université de Bordeaux).

Conception, rédaction et mise en page : Collectif Zélie (zelie-communication.fr). Ne pas jeter sur la voie publique. Organismes : GEOLAB - Université de Limoges / RURALITES - Université de Poitiers / CREOP - Université de Limoges / CRIEF - Université de Poitiers / AFIPAR / ARDEAR / Comité inter-consulaire Poitou-Charentes / FRCIVAM en Limousin. Avec le soutien financier de la Caisse des Dépôts Poitou-Charentes.

