



BAF 2020

Transformer les systèmes alimentaires localisés par la consommation et la production durables

Atelier « Gouvernance et rôle des collectivités territoriales dans les transitions des systèmes alimentaires territorialisés »

Marjorie Jouen – Daniel Poulenard

La BAF 2020 s'est déroulée du 5 au 7 octobre 2020 en France dans la Biovallée (Drôme, France) dans le cadre du Forum Origine – Diversité – Territoire.

Séminaire :

Le contexte a été posé par les organisateurs : « Les territoires des « systèmes alimentaires localisés » sont de nature très différente, en fonction de leur localisation géographique/écologique, de leur dimension, de leur spécialisation productive et leur densité (urbain/rural/péri-urbain), mais aussi des niveaux économiques des populations concernées, de la nature des modes de consommation, etc. Ils concernent (ou non) des entités d'administration territoriales allant du niveau d'un petit territoire à des espaces plus grands (municipalité, cantons, régions, etc.). Ils sont aussi insérés dans des territoires plus ou moins vastes d'échanges et de production et dans des réseaux ou des dispositifs globaux ou déterritorialisés. Ainsi, la question de la transformation des systèmes alimentaires localisés vers plus de durabilité se pose à chaque fois de manière différente, dans des termes spécifiques et selon des modalités d'évolution propres à ces différentes situations, conjonctures et dynamiques. Cet atelier se propose de mettre en discussion des expériences et des analyses qui témoignent de cette diversité mais aussi de mieux comprendre les enjeux de gouvernance dans cette multiplicité d'expériences et de démarches. Pour ce faire, nous suggérons d'aborder cet ensemble de questions posées par la transition des systèmes alimentaires à la gouvernance territoriale, sous trois angles : (i) Territoires et échelles d'insertion (ii) Politiques, stratégies et acteurs (iii) Instruments et outils. »

Le foisonnement des interventions et la diversité des angles d'attaque, correspondant à des histoires et des contextes socio-économiques peu comparables (Corse, Pérou, Brésil, Drôme, Tunisie, Albanie ...) n'a pas permis de répondre systématiquement aux questions ouvertes par le texte d'introduction. On retiendra toutefois :

- qu'il n'existe pas de modèle de gouvernance idéal, adapté à la reterritorialisation. Ce dernier concept est préféré à celui de relocalisation, dans la mesure où il permet d'éviter de se focaliser sur un terroir au sens agricole du terme et de s'attacher, plutôt, aux fonctionnalités associées au continuum production-consommation et d'intégrer dans la démarche l'ensemble des acteurs pertinents, même s'ils sont plus lointains ou agissent à des échelles supérieures (UE, Etat, région, département).
- que le rôle des pouvoirs publics couvre une vaste palette de situations, allant de la stimulation de quelques projets ou initiatives à la structuration d'un système avec un financement d'investissements privés ou d'ESS, en passant par la réglementation-régulation, l'accompagnement juridique, la formation, la communication, l'intermédiation, l'animation et le copilotage, etc.
- qu'au-delà de la phase de lancement ou d'initiation, les pouvoirs publics sont attendus sur leur capacité à inscrire dans la durée et à pérenniser un SYAL à travers ses différentes composantes.
- que l'évolution des SYAL ou SYAT coïncide avec une confrontation des acteurs aux différentes dimensions de transition économique, numérique, écologique, climatique ...

- que l'on assiste à la production de nouvelles formes de socialisation issues de l'alliance alimentation – agriculture, celles-ci complètent ou se superposent à des formes plus classiques, parfois affaiblies (par exemple, l'organisation professionnelle ou syndicale pour les producteurs).
- que les labels biologiques fondés sur des critères scientifiques ne répondent pas exactement aux aspirations des pouvoirs publics qui s'engagent dans la démarche de promotion, soutien ou accompagnement de l'agroécologie et sont principalement motivés par la recherche d'un approvisionnement local et sain.
- que la réussite d'un projet de transformation d'un SYAL est souvent le produit d'une convergence inédite de tous les acteurs ; sa probabilité de réalisation dépend des territoires concernés, de leur histoire longue et parfois des circonstances. L'enjeu pour les acteurs publics ou issus de la société civile consiste à savoir saisir l'opportunité quand elle se présente (voir infra l'histoire de la Biovallée).

Introduction sur la Biovallée

En complément de la présentation en plénière, deux acteurs-clés (Hugues Vernier et Anaïs Sinoir) sont intervenus au cours de l'atelier pour préciser le rôle joué par la Communauté de Communes du Val de Drôme (CCVD) engagée depuis les deux dernières décennies dans la promotion de l'alimentation saine et durable. Dans un premier temps, les interventions publiques visaient surtout le monde agricole (vente directe, certification bio, ...) et la diversification afin de créer de nouveaux débouchés stables, garantissant une rentabilité pour des productions non conventionnelles et non industrielles. Un large éventail d'actions a été déployé pour encourager l'installation de jeunes ou nouveaux agriculteurs – projet 'les compagnons de la terre' qui n'a pas pu survivre très longtemps et que l'intercommunalité a dû racheter -, pour mettre en place un système alimentaire innovant, pour soutenir des ateliers de transformation, tels que Troupéou en lien avec l'abattoir municipal de Die, pour structurer les marchés et non seulement des filières sur le Biopôle - projet Agricourt. Il a fallu surmonter les contradictions entre les souhaits des agriculteurs (plus de quantité) et ceux des consommateurs (plus de qualité). La CCVD a essayé d'avoir un rôle incitatif et démonstratif. Le soutien à l'innovation et la R & D vise à en faire un « territoire - école ».

Dans un deuxième temps, la CCVD s'est attachée à travers une succession de dispositifs nationaux à passer d'un projet agro-environnemental et climatique à une stratégie alimentaire avec l'objectif productif d'atteindre 50% de la SAU (surface agricole utile) en bio et 50% d'intrants en moins, et l'objectif alimentaire de 80% de produits bio et locaux en restauration collective (système alimentaire innovant (SAI) 2015-2018).

Si la première étape a consisté à sortir d'une approche exclusivement agricole, via la diversification et l'inclusion d'une préoccupation des débouchés et donc un projet alimentaire, la seconde étape actuelle vise à gouverner avec les habitants (démocratie participative).

Une nouvelle phase d'approfondissement (2020-2023) doit permettre, d'une part, d'atteindre des publics nouveaux tels que les personnes âgées, les personnes en situation de précarité et les jeunes, et d'autre part, de construire avec toute la population une « culture de l'alimentation ».

Le nouveau programme se développe selon 3 axes :

- produire, transformer, commercialiser et innover localement ;
- construire une culture responsable et solidaire de l'alimentation sur le territoire (avec la systématisation des jardins potagers dans les écoles et les crèches et le suivi du gaspillage alimentaire par une équipe de 5 volontaires) ;
- assurer l'accès à une alimentation de qualité pour tous (produits locaux pour l'aide alimentaire, développement des jardins familiaux, suivi dans les EHPAD et dans les crèches). Il est prévu de soutenir la construction de petites cuisines centrales où les cuisiniers ne se contenteront pas de faire réchauffer des plats surgelés.

Sa gouvernance s'appuie sur des comités de pilotage par sous-programmes, avec des groupes de travail techniques et des groupes ouverts aux habitants-citoyens.

Les rencontres avec les acteurs économiques ont permis de comprendre que si le projet « politique et public » s'est construit souvent en opposition aux systèmes économiques dominants, on assiste aujourd'hui - dans une deuxième phase - à une véritable convergence avec des entreprises qui s'inscrivent dans des parcours commerciaux et de développements très différents. Ainsi en est-il de Labovallée dans la filière

cosmétique, marché mondial, et d'une entreprise commercialisant des fruits secs pour apéritif qui quitte la région Marseillaise pour s'installer dans la zone d'activité. Le site contribuant certainement à une image commerciale souhaitée. Une autre dynamique vient des acteurs qui renforcent et transforment l'usage des équipements et investissements publics s'inscrivant dans l'histoire longue de l'aménagement du territoire : l'abattoir de Die, par exemple. A noter que même si le territoire peut sembler en « retrait » par rapport au couloir rhodanien, il a bénéficié de financements publics en contrepartie de l'installation des centrales nucléaires (+30ans) et plus récemment de la ligne TGV.

Visites de terrain :

Agricourt, plateforme de conditionnement et de livraison de produits locaux pour la restauration collective

L'association Agricourt est installée depuis 2016 dans le bâtiment Biopôle de l'Ecosite d'Eurre où elle occupe 400 m² dont 100 m² réfrigérés. La zone d'activités de 5-6 ha a été aménagée par la Communauté de communes sur un délaissé de la SNCF ; elle est située en périphérie de Crest, à proximité d'un échangeur d'autoroute de la Vallée du Rhône et non loin de la gare TGV de Valence (15 km). Le Biopôle héberge une quinzaine d'associations aux objectifs similaires, telles que Agribiodrôme, l'Association des producteurs de plantes à parfum, ainsi que des laboratoires et centres de recherche, comme la FIBL et Labovallée (fabrication d'hydrolats pour les cosmétiques et l'industrie alimentaire).

Postulant que l'interface entre des producteurs locaux de plus en plus nombreux (en bio ou en agroécologie) et la restauration collective (cantines scolaires, EHPAD, ...) nécessitait une structure d'intermédiation stable et spécialisée, Agricourt a été créée en 2011. Son conseil d'administration comprend des producteurs, des associations de parents d'élèves, des cuisiniers et des collectivités. Lorsqu'elle a démarré son activité en 2016, l'association a bénéficié d'une subvention annuelle de 50 K € pendant 3 ans ; son chiffre d'affaires atteint aujourd'hui 1 M € qui lui permet de couvrir ses frais de fonctionnement. Elle emploie 5 personnes exerçant des métiers différents : gestion financière et administration y compris relations « politiques », gestion des commandes et des ventes, relations avec les producteurs, préparation des commandes, livraison.

L'expérience acquise depuis 4 ans permet de tirer quelques leçons :

- L'écueil principal à surmonter est la gestion des quantités (production et acquisition), pas le prix, ni la qualité.
- Il faut grandir progressivement sans vouloir répondre à toutes les sollicitations des clients car la demande est potentiellement très élevée mais il faut assurer un service dans la durée.
- Le « métier » d'Agricourt se différencie de celui des plateformes d'approvisionnement en fruits et légumes classiques, à plusieurs titres : professionnalisation des producteurs (anticipation des plantations pour assurer des commandes à 15 jours ou plus, diversité de l'offre afin de répondre aux besoins des cuisiniers soucieux de varier les menus), équilibrage des circuits de vente (700 clients enregistrés, dont 200 établissements très réguliers quasi-quotidiens tels que les cantines scolaires ou les EHPAD, plusieurs drives, des magasins bio locaux), zéro déchets grâce à des commandes « fermes » effectuées 1 semaine à l'avance alors que les grossistes classiques ont beaucoup de pertes liées aux invendus, équilibrage des circuits d'achat (environ 10 à 15% des ventes des producteurs).
- Bien que la restauration collective ne représente que 5% de la consommation de fruits et légumes en France - 80% étant écoulés dans les supermarchés -, celle-ci est très visible pour le grand public et source de mobilisation citoyenne. Agricourt est un outil de développement agroéconomique qui intéresse de nombreuses collectivités ; des lieux similaires ont été développés depuis quelques années dans différentes régions en France.
- L'animation et la formation des gestionnaires des cantines et des cuisiniers (menus, pratiques) est un maillon important de la chaîne. Un autre élément concerne les installations (possibilité de cuisiner et pas seulement réchauffer). Si les cantines scolaires relèvent de la compétence communale, le département de la Drôme intervient pour financer la rénovation des équipements.

L'Atelier des alvéoles, ferme expérimentale en agroforesterie

Architectes paysagistes, Antoine Talin et François Goldin sont les porteurs du projet d'agroforesterie de la Ferme des alvéoles (en référence aux alvéoles d'une ruche, elle se veut polyfonctionnelle et résiliente avec différents espaces pour faire naître des projets, servir d'habitat, rassembler et stocker des ressources). Leurs deux familles ainsi que 2 autres se sont installées récemment sur une exploitation de 24 ha dans la vallée de la Sye, acquise via la SAFER. La grande maison plurifamiliale à 2 étages en terre-paille est en voie d'achèvement.

Un tiers de l'exploitation étant restée en fermage, ils disposent de 12 ha de bois et 3 ha de terres pour le maraichage, notamment le long de la rivière. Sur les hauteurs, ils ont installé une micro-pépinière sur 4 000 m² avec des serres, afin de tester des plantes résistantes au changement climatique et surtout au stress hydrique (variation de température de -15° à +30°, pluies hivernales trop abondantes et sécheresse estivale), de développer des haies fruitières (sachant qu'outre leur production, les haies permettent de ménager des bandes de 5 m pour des cultures protégées du soleil et des intempéries, et des vergers étagés. Ils envisagent de procéder à des sélections de semences pour des « cultures en sec ».

Le statut de nos hôtes est double : ils sont cotisants solidaires, ce qui les autorise à vendre et aménager, et associés d'un cabinet d'architecture & paysage, ce qui assure l'équilibre financier de l'exploitation qui n'est aujourd'hui assurée que grâce à des activités connexes – conseils à des particuliers pour la création de jardins-forêts, sessions de formation à l'agriculture syntropicque qui permet de régénérer les sols tout en les exploitant, selon un modèle latino-américain, chantiers participatifs où des particuliers coexploitent les zones maraichères situées le long de la rivière et peuvent récupérer une partie des récoltes.

Leur posture de recherche appliquée est soutenue par la communauté de communes.



Troupéou, atelier de transformation de viande

L'atelier situé sur la commune de Mornans a été créé il y a 7 ans, après 2 ans de préparation et conception du projet. Morgane Cadarion, ingénieure agronome et épouse d'un éleveur de bovins allaitants, s'est adjoint les services de 2 bouchers-charcutiers. Le projet a bénéficié d'un cofinancement à presque 50% de la région et de l'UE (150 K € sur 350 K €). Il a été accompagné par la communauté de communes, dans la mesure où il n'y avait pas de dynamique professionnelle collective dans cette zone. Cet élément est assez original car

généralement les éleveurs sont « copropriétaires-associés » et engagés collectivement dans la partie aval de la production.

Troupéou intervient en prestation de services (facturation au temps de travail + les intrants) pour 150 à 200 agriculteurs (100 tonnes), après l'abattage des animaux – bœufs, veaux ou porcs - qui se déroule très majoritairement (90%) à Die. L'atelier assure le conditionnement pour les éleveurs qui vendent ensuite en direct ou livrent des magasins spécialisés, la mise sous emballage sous vide, la fabrication des produits (boudin, saucisse, jambon), le séchage des charcuteries et la réalisation de conserves de plats cuisinés ou de pâtés. Les agriculteurs peuvent aussi faire leurs préparations de commandes dans l'atelier. Un petit magasin permet d'accueillir des clients (boucherie et conserves), mais cette vente ne concerne que quelques éleveurs. Pour l'atelier c'est toutefois une source importante de chiffre d'affaires (30%), 70 à 80% des achats étant réalisés par des particuliers. La valorisation des bas morceaux ou de la filière chevreau (15Kg en moyenne par individu), qui s'est effondrée depuis 2010, est considérée très positivement par les éleveurs.

Troupéou a connu une croissance rapide et régulière : le chiffre d'affaires est passé de 150 K € la première année à 650 K € aujourd'hui. L'équipe comprend 6 salariés et la directrice. Si la baisse de consommation de la viande dans les habitudes alimentaires est sensible, la recherche de la qualité conduit à se positionner sur de nouveaux créneaux avec des efforts accrus sur le respect des normes pour le bien-être animal et davantage de fraîcheur. Le chiffre d'affaires ne s'en ressent pas. La crise sanitaire a boosté les ventes avec une hausse de 30% pendant le confinement. Le développement de Troupéou n'a pas eu d'effets négatifs sur l'atelier de découpe qui est adossé à l'abattoir de Die et il a même dopé l'activité de l'abattoir municipal qui est passé de 300 tonnes à 500 tonnes en 10 ans.



Chèvrerie de Saoû

La chèvrerie a été créée il y a 10 ans, dans le cadre d'une reconversion professionnelle choisie par Daniel Gilles et Inès de Rancourt, suite à un héritage qui a permis d'accéder au foncier. Le troupeau est composé de 60 chèvres alpines chamoisées nourries à presque 100% de production locale, grâce notamment à 26 ha cultivés en orge et fourrage. Les chèvres pâturent dans 11 ha de bois certifiés bio et quelques prairies (pas de certification mais validation par l'expert).

Le lait est transformé en fromage certifié AOP Picodon et également avec le label bio. Cette dernière certification coûte assez cher (avec l'adhésion à d'autres labels, l'exploitation débourse 2 000 € / an) mais elle s'avère principalement utile pour la vente aux restaurants car les clients directs sont plus sensibles à la proximité de la production. 90% de la production est d'ailleurs écoulee sur un rayon de 2 km de distance : marché du village, épicerie, 3 restaurants. Les chèvres produisent 2 à 3 litres de lait par jour. Si on confectionne en moyenne 1,7 picodon par litre, la conduite de l'élevage en bio et suivant des règles exigeantes permet une production de lait plus riche et donc d'atteindre 2,2 picodons par litre. Le séchage des fromages prend 15 jours et l'AOP concerne la Drôme et l'Ardèche.



La présence du loup oblige à surveiller le troupeau lors des 3 heures quotidiennes de sortie. Cette contrainte est directement liée à la proximité d'un lieu très touristique (25 000 visiteurs /an), la forêt de Saoû qui abrite le synclinal perché des Trois Becs. La forêt départementale est classée comme espace naturel sensible et Daniel Gilles est président du COPIL Natura 2000. Il explique que ce COPIL réunit des représentants des grimpeurs, des randonneurs, des pêcheurs, des VTTistes, des forestiers, des écologistes ainsi que de l'ASPAS (Association pour la protection des animaux sauvages), en plus des collectivités. Il regrette que le dialogue avec l'ASPAS, qui a acquis plus de 650 ha dans la Drôme pour en faire des réserves écologiques intégrales où la nature est laissée en libre évolution et où toute activité humaine est interdite - l'exception des « promenades contemplatives » -, soit complètement bloqué (voir également *Dans le Vercors, tensions autour d'une réserve de vie sauvage*, Le Monde du 9 octobre 2020, Perrine Mouterde). Une participante indique qu'en Suisse, c'est l'administration fédérale qui a été chargée de définir des « zones de tranquillité de la faune » où même le survol aérien est interdit, mais cela ne relève pas d'une initiative privée.