

Millevaches en Limousin

Émergence d'un Projet Alimentaire Territorial sur le Parc naturel régional de Millevaches en Limousin



© PNRMEL

CARACTÉRISTIQUES

- Date de création du PNR : 2004
- Superficie du PNR : 335 067 hectares
- Nombre de communes : 124
- Ville porte : Eymoutiers, Felletin, Meymac, Treignac
- Nombre d'habitants : environ 38 950
- Région : Nouvelle Aquitaine
- Départements concernés : Corrèze, Creuse, Haute-Vienne
- Type de territoire : hyper rural



INTRODUCTION

Éloigné des grandes villes, le territoire du Parc naturel régional de Millevaches en Limousin se situe à cheval sur trois des départements de la Région Nouvelle-Aquitaine : la Corrèze, la Creuse et la Haute-Vienne. Avec moins de 12 habitants/km² ce territoire de moyenne montagne peut être considéré comme hyper rural.

L'agriculture, composante majeure de l'économie, des paysages et du patrimoine naturel, occupe 36% de la superficie globale. Elle est basée dans sa très grande majorité sur des systèmes herbagers avec l'élevage bovin et ovin allaitant comme principales productions. La diversité de l'offre alimentaire se trouve réduite par les contraintes de sols et de climat inhérentes au territoire : l'offre est restreinte en légumes, légumineuses, produits laitiers.

Par ailleurs, producteurs et restaurants collectifs parfois d'effectifs modestes (moins de 50 repas) se situent souvent à plus de 30 minutes de route et ont à faire face à une double contrainte avec de « petits » volumes à transporter sur de relatives « grandes » distances.

Dans ce contexte, le Parc porte depuis plus de 10 ans des actions favorisant le développement d'une

alimentation durable sur son territoire. À travers ses missions d'expérimentation et d'innovation et son rôle de mise en réseau, le Parc a ainsi contribué à initier des dynamiques nouvelles visant le développement d'une agriculture et d'une alimentation durables.

Dans la continuité de ce travail, le Parc et ses partenaires ont souhaité candidater à l'appel à projets 2019-2020 du Programme National pour l'Alimentation (PNA) afin de mettre en œuvre un Projet Alimentaire Territorial ayant pour objectif de promouvoir et développer une démarche alimentaire durable, locale et de qualité sur les 124 communes du Parc.

ACTIONS

Le projet cible l'ensemble des acteurs du système alimentaire : producteurs, transformateurs, distributeurs et consommateurs, ainsi que les élus locaux.

En s'appuyant sur les multiples actions réalisées ces dernières années par les acteurs du territoire et différents travaux diagnostiques, une articulation du projet autour de trois volets d'actions a été retenue.



Axe 1 : Fédérer les acteurs locaux autour d'une stratégie alimentaire territoriale s'adaptant aux spécificités locales et construite collectivement pour être partagée et acceptée de tous.

Au-delà d'une implication croissante (nouveaux acteurs, fréquence de participation...) des acteurs territoriaux à cette démarche, il est attendu du projet qu'il contribue à la structuration d'une gouvernance établie et pérenne.

Des entretiens de recherche menés par le Laboratoire Géolab (unité mixte CNRS-Université de Limoges-Université de Clermont-Ferrand) viseront à collecter des informations, évaluer le degré de participation, et faciliter le rattachement à la démarche de personnes qui s'expriment moins dans les réunions ou sont moins insérées dans les réseaux.

Un important travail de sensibilisation et d'information sera poursuivi par le coordinateur auprès des acteurs pertinents du territoire, en particulier les collectivités (Départements, EPCI, communes) afin de mobiliser et inciter à participer activement à cette démarche. Plus particulièrement, le Parc veillera à maintenir une étroite coordination avec les territoires voisins portant des projets ou actions alimentaires afin d'assurer cohérence et complémentarité.

Axe 2 : Approfondir la connaissance des enjeux agricoles et alimentaires à l'échelle du Parc, en mutualisant les connaissances et en réalisant un diagnostic partagé aussi exhaustif que possible.

Ce travail apparaît indispensable afin d'assurer une

orientation la plus pertinente possible de la stratégie alimentaire sur le moyen et le long terme et devra donc permettre d'argumenter les décisions futures qui seront prises.

Axe 3 : Développer et soutenir des actions pilotes poursuivant et complétant les dynamiques initiées, et répondant aux enjeux et problématiques prioritaires identifiés avec les acteurs locaux.

Le plan d'actions pilotes présenté découle de l'analyse des travaux diagnostiques réalisés par le passé et de celle des différentes rencontres conduites avec les acteurs locaux. Il vise essentiellement à poursuivre, sur la durée du projet, les dynamiques engagées par les partenaires au cours des dernières années et à expérimenter de nouvelles actions. Il s'articule autour des points suivants :

A. SOUTENIR ET FAVORISER UNE AGRICULTURE DURABLE, LOCALE, DIVERSIFIÉE ET DE QUALITÉ (S)

A.1. Favoriser la diversification de la production en développant et structurant de nouvelles filières

A.2. Accompagner les dynamiques de transmission et d'installation en promouvant des outils innovants pour accompagner la transmission et l'installation

A.3. Favoriser le développement des pratiques agricoles durables

- A.3.1. Accompagner et sensibiliser les agriculteurs au changement de pratiques, notamment vers l'agriculture biologique (AB)

- A.3.2. Valoriser et promouvoir davantage les bonnes pratiques déjà existantes sur le territoire

A.4. Inscrire l'alimentation et l'agriculture dans un cadre général de développement territorial en sensibilisant les élus et les décideurs à l'importance de l'agriculture sur le territoire

B. SOUTENIR ET FAVORISER UNE CONSOMMATION DURABLE, LOCALE ET DE QUALITÉ(S)

B.1. Former et sensibiliser la population aux avantages d'une alimentation durable en développant des animations de sensibilisation sur des thématiques variées (saisonnalité des produits, gaspillage alimentaire, ateliers cuisine, construction des prix, lien alimentation/santé/environnement...)

B.2. Faciliter l'accès aux produits locaux pour tous

- B.2.1. Accompagner la création de nouveaux lieux de vente (épicerie itinérante, magasin de producteurs, marchés, AMAP...)

- B.2.2. Développer de nouveaux modes d'approvisionnement pour la restauration collective (plateforme de massification de l'offre) ou pour les particuliers (commandes groupées)

B.3. Accompagner et former les acteurs de l'alimentation

- B.3.1. Former et accompagner les acteurs de la restauration collective (gestion de budget, normes d'hygiène, pratiques culinaires, recettes, diététique, allotissement, gaspillage alimentaire...)

- B.3.2. Favoriser la mise en relation entre les producteurs et les acheteurs potentiels (planification et contractualisation, rencontres, adéquation entre l'offre et la demande...).

⊙ ACTEURS

Le rôle de coordinateur du projet est assuré par le PNR de Millevalches en Limousin. Il est donc responsable de la mise en œuvre et est le contact privilégié de l'administration.

Les partenaires « copilotes » sont les Chambres d'agriculture 19 et 87, Interbio Nouvelle Aquitaine, le laboratoire Géolab (unité mixte CNRS-Université de Limoges-Université de Clermont-Ferrand), les membres du réseau Inpact Limousin (ADEAR Limousin, Terre de Liens Nouvelle-Aquitaine, Fédération des CIVAM en Limousin, Agrobio 19, Agrobio 87, Groupement des Agriculteurs Biologistes de la Creuse (GAB 23)). Ces partenaires participent activement aux instances de gouvernance et sont impliquées dans les prises de décisions relatives à la stratégie du projet. Par ailleurs, chacun gère la mise en œuvre des actions pilotes relevant de son champ de compétences, relaie la communication, contribue au diagnostic partagé et à la démarche de suivi et d'évaluation.

Le groupe des partenaires « non-copilotes » est constitué des autres acteurs du territoire (EPCI, départements, communes, associations dont celles

de solidarité, entreprises, collectifs d'agriculteurs, structures de restauration collective...) souhaitant s'associer à la démarche.

L'instauration d'un comité de pilotage est prévue. Cette instance décisionnelle aura pour mission, entre autres, de préciser les enjeux prioritaires et les objectifs du projet, de valider les documents voués à être diffusés (diagnostic partagé, fiches actions...) et de définir un plan d'actions à moyen et long terme. Il sera organisé par le Parc et réunira les « copilotes » et les financeurs. Le cas échéant, des partenaires « non-copilotes » pourront être conviés.

⊙ ANALYSE

⊙ Point(s) fort(s) :

- Démarche collective et concertée : candidature issue d'une co-construction avec une pluralité et une diversité d'acteurs (collectivités, associations, agriculteurs, distributeurs, restaurateurs, établissements sociaux-médicaux...);
- Transversalité de la démarche : diversité des co-pilotes (associations, collectivités, Chambres consulaires...) et des structures impliquées dans les travaux de co-construction ;
- Pérennité du projet : projet à la fois ancré dans :
- La continuité des actions passées du Parc en faveur d'une alimentation durable notamment du programme REGAL de 2015 à 2019 (Retrouvons Ensemble le Goût des Aliments Locaux) ;
- La nouvelle Charte du Parc, renouvelée en décembre 2018 pour 15 ans, plusieurs mesures insistant en effet sur l'intérêt de promouvoir une alimentation locale et durable, en particulier la Mesure phare 20 « Relocaliser la transformation, la distribution et la commercialisation des produits agricoles » et les Mesures 19 « Favoriser l'accès au foncier pour des porteurs de projets innovants » et 21 « Développer et promouvoir une agriculture alliant viabilité économique et respect de l'environnement ».

⊙ À l'avenir :

Terre d'élevage allaitant par excellence, le territoire compte quelques exploitations de petits fruits, souvent en diversification d'un atelier d'élevage. Une exploitation du territoire pratique la cueillette de myrtilles sauvages sur une quinzaine d'hectares de landes, gérées dans ce but. Trois de ces exploitations bénéficient de la marque Parc pour les petits fruits rouges et transformés depuis 2014.