

Agroécologie Parcs

Éditorial

n°5 – décembre 2017 – janvier 2018



Relocaliser une alimentation durable et responsable à l'échelle de territoires de projets, un défi des états généraux de l'alimentation ?

Au travers des Etats généraux de l'alimentation (EGA), le Président de la république visait deux objectifs, permettre aux agriculteurs de vivre dignement de leur travail par le paiement de prix justes et permettre à chaque citoyen d'avoir accès à une alimentation saine, durable et sûre. A la journée conclusive du 21 décembre, Stéphane Travert en a présenté la feuille de route. Celle-ci se décline en trois axes, la souveraineté alimentaire de la France, la promotion de choix de consommation privilégiant une alimentation saine, sûre et durable, la réduction des inégalités d'accès à une alimentation de qualité. Ces ambitions se concrétiseront à la fois par un projet de loi sur l'alimentation et par 30 plans de filières portés par les interprofessions.

Le réseau des Parcs s'est impliqué dans ces EGA aussi bien au niveau national que régional. Les Parcs accompagnent depuis longtemps une relocalisation de l'alimentation sur leurs territoires, en favorisant les circuits de proximité, en utilisant la restauration collective et la pédagogie comme leviers et en confortant une agriculture de qualité connectée aux enjeux durables des territoires. Nous sommes convaincus qu'il est plus facile pour les agriculteurs, de vivre de leur activité et pour les consommateurs de manger plus durable et plus sain, si un lien direct est établi entre le produit et son territoire et entre le producteur et le consommateur. Ce dernier doit savoir d'où vient et comment est fabriqué ce qu'il consomme.

La restauration collective doit montrer un approvisionnement local exemplaire, transparent et pédagogique. Le consommateur a aussi besoin d'être aiguillé dans ses envies de choix responsables. Il doit avoir accès à une éducation à l'alimentation et à la santé qui s'est parfois perdue et qui mériterait d'être revisitée à la lumière des connaissances nouvelles. Les plans de filière des interprofessions sont importants notamment pour sécuriser les contrats avec les producteurs, mais ils ne doivent pas constituer la seule réponse aux propositions ambitieuses et novatrices des ateliers des EGA. Ces derniers ont mis en évidence un changement de paradigme de la société et un besoin d'accompagner la transition écologique de l'agriculture et de l'alimentation. Nous attendons que le projet de loi prenne véritablement à bras le corps ces enjeux qui fonderont la société de demain. Les Parcs naturels régionaux, engagés dans des projets alimentaires territorialisés, ont comme ambition d'être des territoires exemplaires d'une alimentation durable, responsable et territorialisée.

Michaël Weber, Président de la Fédération des Parcs naturels régionaux de France

Dossier

VERS UNE ALIMENTATION DURABLE ET RELOCALISÉE

L'approche territoriale des Parcs favorable à une alimentation durable et relocalisée

La FAO définit l'alimentation durable comme *un système alimentaire à faibles impacts environnementaux, qui contribue à la sécurité alimentaire et nutritionnelle des générations présentes et futures. L'alimentation durable est protectrice, respectueuse de la biodiversité et des écosystèmes, est acceptable culturellement, accessible, économiquement équitable et abordable. Elle est nutritionnellement correcte, sûre et saine, tout en optimisant les ressources*

naturelles et humaines. Si l'on considère que cette définition doit inspirer notre alimentation, le virage est certes en épingle à cheveu mais possible avec une véritable approche territoriale de l'agriculture et de l'alimentation. Les Parcs sont à plusieurs titres des territoires propices au développement de cette alimentation : par leur positionnement sur le développement durable du territoire et leurs missions qui croisent les champs de l'économie, de la pédagogie, de l'environnement et de l'expérimentation ; en tant qu'assemblage des politiques publiques et enfin par la légitimité qui leur est reconnue d'animateur territorial. L'agriculture tient une place prépondérante dans leur économie et influe sur la qualité de leur territoire.

Comment les Parcs naturels régionaux peuvent devenir des territoires exemplaires d'une alimentation durable, responsable et territorialisée.

• Développer une organisation territoriale propice à une alimentation durable et responsable

La transition alimentaire implique à la fois une organisation territoriale propice, qui s'appuie sur une demande et des habitudes citoyennes en mutation. Les territoires ont intérêt à développer des démarches de plus value et de qualité fondées sur des productions de terroir et des pratiques induisant des impacts positifs pour l'environnement, la santé et la qualité de vie et des paysages.

La présence et la préservation de l'agriculture doivent aussi être pensées dans le développement de l'urbanisation. Les terres agricoles doivent être sanctuarisées dans les zones périurbaines et l'agriculture de proximité encouragée. Il faut y laisser une place à l'installation de producteurs diversifiés. La plupart des agriculteurs qui peuvent s'installer dans cette optique s'en sortent souvent mieux. Les équipements de services locaux comme les abattoirs, les légumeries, les ateliers de découpes, pressoirs etc. doivent mailler les territoires pour leur offrir les moyens de transformer et d'écouler en local leur production. Il faut pouvoir également développer de nouveaux canaux de commercialisation et de livraison.

Zoom sur les EGA : l'émergence d'un réseau structuré des abattoirs, incluant les abattoirs de proximité, et adapté aux besoins de la production et de la consommation, sera encouragée.

• Une réappropriation de l'alimentation par les habitants, un rôle moteur de l'éducation et de la restauration collective, un besoin de diffusion des connaissances

Une alimentation saine et durable implique aussi une réappropriation de l'alimentation par les habitants. Il est de plus en plus reconnu que la santé est liée à l'alimentation impliquant de développer et d'essaimer les connaissances sur le sujet et de redonner envie aux gens de mettre en pratique au quotidien cette connaissance. Pour certaines familles, la cantine constitue le seul repas équilibré de la journée. La question de l'aide alimentaire n'est pas que quantitative. Elle est aussi qualitative, éducative et culturelle. Il faut pouvoir accéder aux produits locaux, savoir quoi en faire et organiser ses courses pour équilibrer des budgets serrés tout en réussissant le pari d'une alimentation saine. C'est le défi des « familles à alimentation positives ».

L'introduction dans la restauration collective de produits locaux accompagnée d'actions pédagogiques constitue une bonne voie de sensibilisation. Les régions et les départements pourraient dans la restau-

ration collective s'appuyer davantage sur leurs Parcs comme lieux d'approvisionnement en produits locaux. Il en va de même pour les villes et les agglomérations à proximité des Parcs.

Zoom sur les EGA : l'approvisionnement de la restauration collective devra comprendre, en 2022, 50% de produits bio, sous autres signes de qualité ou locaux, dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique

Le conseil national de l'alimentation sera transformé en un véritable « parlement » de l'alimentation par une ouverture de sa composition aux représentants des citoyens ; la FPNRF souhaiterait y participer

• Atteindre les objectifs sur le climat et l'environnement par une alimentation fondée sur l'agroécologie et une synergie des systèmes

Une alimentation durable va également dans le sens d'une réduction des émissions de gaz à effet de serre. Pour atteindre d'ici 2050 les objectifs de leur réduction d'un facteur 4, il faudrait selon l'étude Aferres 2050, passer au tout bio et à des pratiques plus agroécologiques mais également réduire notre consommation de produits laitiers et carnés. Leur production devrait se focaliser sur les zones d'herbages dont c'est la destination première et naturelle et dont les produits sont aussi plus sains pour la santé et l'environnement. Une meilleure valorisation des espaces dits « peu productifs » est aussi une voie pour accentuer l'autonomie des exploitations qui contribue à leur résilience. L'utilisation de variétés végétales et de races animales locales, sources aussi d'une diversification alimentaire favorise des productions adaptées aux milieux et aux ressources respectant les cycles naturels.

Le travail sur la biodiversité domestique et sa valorisation doit être renforcé pour trouver des solutions notamment



Saveurs d'automne bio à la maison du Parc du Perche

à l'adaptation au changement climatique. La complémentarité entre culture et élevage est également à renforcer pour éviter la concentration et profiter des synergies entre les systèmes de production qui sont les bases de l'agronomie. Il faudrait pouvoir à une échelle territoriale « refabriquer » des systèmes agricoles mixtes sur un même foncier. Cela demande forcément des diagnostics agricoles prospectifs et une collaboration renforcée entre éleveurs, cultivateurs et aussi apiculteurs.



Zoom sur les EGA : dans l'atelier 11, la polyculture-élevage a été plébiscitée comme système de référence

• **Accompagner la transition agricole**

L'agriculture pour répondre à ces besoins nouveaux, doit évoluer. Cette transition doit être appuyée par des choix stratégiques dans les aides à l'agriculture. La Politique Agricole Commune doit certainement évoluer aussi dans ce sens : accompagner la transition des systèmes et rémunérer davantage les services rendus par une agriculture agroécologique, donner davantage de latitude à l'expérimentation de projets collectifs de territoire. Dans tous les cas, le consommateur doit savoir comment et où est fabriqué ce qu'il mange pour lui donner les clefs de ses choix. L'étiquetage doit évoluer pour que le consommateur accède facilement à ces informations. La question du prix que le consommateur est prêt à payer pour son alimentation dépend aussi d'un accès transparent à ces informations. S'il sait que ce qu'il mange est bon pour sa santé et son environnement, il va plus facilement être enclin à consacrer une part plus importante de son budget à son alimentation. De plus, l'agriculture est souvent accusée d'avoir des impacts négatifs. Il est important qu'en consommant responsable le citoyen puisse revoir sa vision d'une agriculture source aussi d'aménités positives.



Zoom sur les EGA : la France portera au niveau européen la poursuite de l'expérimentation sur l'étiquetage de l'origine des produits bruts et transformés, notamment, dans le secteur laitier et la viande

• **Encourager les productions sous signe de qualité et de reconnaissance et aussi l'agroécologie**

Les productions sous signe de qualité doivent être encouragées et mieux connues. Aujourd'hui le lien entre agroécologie et alimentation existe peu si ce n'est au travers des circuits de proximité. L'agroécologie doit pouvoir être identifiée dans le marché alimentaire et pas que dans des circuits courts ou des filières de

niche. Les efforts consentis sur cette démarche depuis 5 ans, doivent pouvoir être valorisés au travers d'une identification du produit final proposé aux consommateurs.



Zoom sur les EGA : les plans de filières contiennent des objectifs de développement de l'offre de produits sous signes de qualité ou labels ; Les signes officiels de qualité et d'origine seront encouragés à inclure dans leur cahier des charges un volet de pratiques environnementales.

• **Consolider le rôle des collectivités locales et des Parcs naturels régionaux**

Les Parcs et les Etablissement publics de coopération intercommunale sont très présents sur ce champ avec des initiatives aux côtés des grandes collectivités. Les Parcs accompagnent des démarches de systèmes alimentaires territorialisés où ils ont une véritable expertise, une capacité à innover et à mettre en synergie les opérateurs et les collectivités, à travailler en interdisciplinarité sur un sujet par essence très transversal.



Zoom sur les EGA : les collectivités locales seront incitées à élaborer 500 projets alimentaires territoriaux (PAT) d'ici 2020 pour structurer l'approvisionnement en circuits de proximité



Destination Parcs : l'ensemble des Parcs à l'occasion de leur 50 ans d'existence était présent à Bercy village avec des producteurs marqués « valeur Parc naturel régional », marque collective sur les produits, services et savoir-faire et des produits sous signes officiels de qualité (AOP, IGP et AB)

Les Parcs ont anticipé les EGA avec l'organisation par leur Fédération de plusieurs séminaires mettant en avant les expériences menées sur les territoires. La Fédération a également répondu à l'appel à projet du Plan national pour l'alimentation du ministère de l'agriculture en proposant un projet de partage d'expériences et d'outils avec l'appui méthodologique de l'association Resolis soutenue par Régions de France. Une étude visant un état des lieux est actuellement menée avec des étudiantes de Sciences Po-Paris.



Plusieurs séminaires inter-Parcs ont préparé les réflexions du réseau sur l'alimentation.

ENTRETIEN AVEC PHILIPPE MOINIER ÉLEVEUR TRANSFORMATEUR DANS LE PARC DU VERCORS, GAEC DES RAPILLES



« La première chose que veulent savoir les gens, c'est si c'est fait sur place »

Philippe Moinier est au départ fromager. Alain Francoz, son associé, l'a recruté par le biais du répertoire installation, pour transformer et vendre sur place. C'est une exploitation en bio depuis 2009, de 35 vaches laitières avec 77 hectares de prairies et 3 hectares en cultures. Les terrains difficiles obligent à des achats extérieurs en maïs, paille et tourteau. La ferme produit 170 000 litres de lait dont 100 000 sont transformés et vendus à 50 % sur place et 50 % en magasins bio, fermiers et épicerie fines, le reste étant collecté par la coopérative de Villars de Lans. Pour s'assurer une certaine qualité de vie, les exploitants ne travaillent pas le week-end. Ils fabriquent différents fromages, des faisselles, du beurre et vendent aussi du lait cru. L'exploitant a contractualisé des MAEC, bénéficie de l'ICHN et d'aides directes.



© tous droits réservés

Qu'évoquent pour vous les Etats généraux de l'alimentation ?

Etant en vente directe, nous sommes peu en relation avec les grands distributeurs et donc peu concernés. Normalement, on devrait être tous gagnants. Quand le lait est payé 30 centimes du litre ça pousse les agriculteurs à s'agrandir pour gagner quelque chose. Mais même lorsqu'ils s'agrandissent, ils n'arrivent pas à en vivre correctement.

Le contact direct avec le consommateur a-t-il un impact sur votre façon de travailler ?

La première chose que veulent savoir les gens, c'est si c'est fait sur place. Premier critère, avant le bio. Les gens posent des questions, mais connaissent très mal l'agriculture, si ce n'est par la télé. Le problème de la télé, c'est qu'ils prennent un cas particulier et le transforment en cas général. Certaines personnes viennent seulement acheter, d'autres comme les familles aiment voir les animaux et certains ont des discours plus politiques.

A deux, arrivez-vous à vous en sortir au niveau du travail ?

A deux et sans transformation le week-end, ça permet déjà d'avoir un week-end sur deux (hors période des foins), de prendre des vacances et que mon associé soit aussi moniteur de ski.

Le fait d'avoir une activité en vente directe, est-ce rentable ?

C'est rentable, avec beaucoup de boulot derrière, il faut savoir vendre aussi, établir des relations commerciales. Mais si on enlevait les subventions, on réduirait de deux tiers notre bénéfice et on serait payé moins que le Smic.

Vous contribuez aussi par votre action à une plus value de l'espace, pour le territoire. Travaillez-vous avec le Parc ?

On a la marque « Valeurs Parc » et on participe à des événements organisés par le Parc. L'exploitation a été lauréate du concours prairies fleuries, ce qui a permis de savoir quelles plantes étaient présentes sur nos terrains et comment on se situait par rapport aux autres.

La qualité de l'herbe et du foin a-t-elle un impact sur la qualité de vos produits ?

Cela a un impact même sur la qualité du lait car plusieurs personnes dont un glacier de Méandre ont trouvé que le lait était plus parfumé.

Est-ce que les consommateurs sont prêts à mettre un prix plus élevé pour l'achat de produits de qualité en vente directe ?

J'ai davantage de gens qui disent que ce n'est pas cher pour du bio. Que ton alimentation soit ton premier médicament commence à rentrer dans l'esprit des gens. En supprimant les intermédiaires, la vente directe leur donne accès à des produits de qualité à un prix raisonnable mais plus rémunérateur pour le producteur.

Avez-vous un repreneur ?

L'associé a un de ses fils qui veut reprendre. Avoir du temps libre est un argument incontestable pour les jeunes repreneurs aujourd'hui.

Agro-écologie Parcs

Lettre d'information semestrielle n°5 -
décembre 2017 - janvier 2018

Directeur de la publication, Pierre Weick
Rédaction et coordination, France Drugmant
Production graphique, Anne Badrignans
Imprimeur, Étude de [K] Sarl
12 Rue Xaintrailles, 75013 Paris
Dépôt légal décembre 2017 - janvier 2018 -
ISSN 2429-6813
Fédération des Parcs naturels régionaux de France
9, rue Christiani - 75018 Paris
Tél. 01 44 90 86 20 - Fax. 01 45 22 70 78

info@parcs-naturels-regionaux.fr



fb.com/federationPNR



@FederationPNR

Avec le soutien financier de :

