

Une autre vie s'invente ici



Créer et développer des systèmes alimentaires territorialisés dans les Parcs naturels régionaux



ACTES

JANVIER 2017



SOMMAIRE

Séminaire « Agriculture », Buoux, 7 et 8 novembre 2016

Accueil par MM. BERGER et DEVIC	P.3
Les temps forts du programme	P.4
Interventions	
✗ Une nouvelle dynamique autour de la marque « Valeurs des Parcs », par Stéphane ADAM.....	P. 5
✗ « Qu'est-ce qu'un Système Alimentaire Territorialisé ? Etapes et stratégies », par Jean-Louis RASTOIN.....	P. 8
✗ « Alimentation, santé et patrimoine alimentaire et gastronomique », par Denis LAIRON,.....	P.13
✗ « Impacts du système alimentaire sur les territoires », par Philippe POINTEREAU.....	P.16
✗ « Créer de la valeur ajoutée pour des pratiques respectueuses de l'environnement et accessibilité pour tous », par Sylvain ROUMEAU	P. 18
Échanges / débat	P.23
Tables rondes	
✗ « Appréhender les projets alimentaires territoriaux au sens de la loi d'avenir et connaître les premiers résultats des programmes du Réseau Rural Français »	P. 25
✗ « Les enjeux de gouvernance dans la mise en place des SAT »	P. 30
Ateliers : présentation des expériences, réflexions et propositions	P. 32
✗ Concilier nutrition santé, éducation et développement durable du territoire dans les systèmes alimentaires territorialisés.....	P.33
✗ Créer de la valeur ajoutée pour le territoire, pour les agriculteurs.....	P.35
✗ Valoriser une agriculture qui répond aux enjeux de territoire et favoriser l'accessibilité des produits locaux à tous.....	P.36
✗ Utiliser la restauration collective pour infléchir l'alimentation et créer du lien localement	P.38
✗ Créer et développer des filières et outils de transformation sur les territoires	P. 39
✗ Favoriser l'installation en circuits courts	P.40
✗ Favoriser la vente locale et les circuits de commercialisation	P.41
Conclusion, par France DRUGMANT	P. 42
Annexes	P. 43

➤ **André BERGER, vice président du Parc du Luberon en charge de l'agriculture et du tourisme**

Elu de Forcalquier, dans le Luberon oriental, j'ai en charge l'agriculture et le tourisme. Bienvenue dans ce château de Buoux, qui est une des pépites de notre Parc. Vous êtes ici dans un lieu d'éducation et de transmission. Chaque l'année, c'est près de 50 classes qui sont accueillies, soit environ 1250 élèves, sur ce site appartenant au Parc et géré par Vacances Léo Lagrange.

En Luberon, cette semaine est placée sous le signe des systèmes alimentaires territoriaux. Après le séminaire national, nous organisons un forum ouvert « Et si l'on construisait ensemble notre alimentation de demain ? ». Cette journée valorisera l'intelligence collective pour réfléchir à l'émergence d'un véritable système alimentaire territorialisé sur le territoire du Parc du Luberon. Notre territoire de Parc est mûr pour ces réflexions. Nous avons envie d'y associer la population.

Je vous souhaite à tous une bonne séance de travail. L'esprit Parc veut que chaque fois que vous vous réunissez, les échanges sont toujours riches et fructueux.

➤ **Bernard DEVIC, président de la commission agriculture de la Fédération**

Il y a un peu plus d'un an, nous étions réunis dans le Jura. Nous avons pris une décision importante : que la sous-commission agricole devienne une vraie commission et vous m'aviez chargé de porter cette proposition aux instances de la Fédération. Un an après, la commission existe. La dernière assemblée générale des Parcs a approuvé le principe essentiel de la constitution d'une commission « Agriculture et Forêt ». Je la préside, associé à Renaud Lagrave, président du Parc des Landes de Gascogne. Il s'occupera plus de la forêt et moi des questions agricoles.

Dans le Parc du Haut-Jura, l'année dernière, nous vous avons présenté un projet de note d'orientation. Après deux lectures par le bureau de la Fédération, cette note est maintenant approuvée. Elle doit désormais être adoptée par chacun des 51 comités syndicaux des Parcs. A chacun d'entre vous de porter l'idée que cette note soit débattue – et approuvée je l'espère - par vos élus. L'agriculture est essentielle dans les Parcs et, malgré des approches qui peuvent être différentes d'un territoire à l'autre, approuver une vision commune renforcera notre capacité d'agir et d'influer.

Bien sûr, nous n'avons pas attendu cette reconnaissance officielle pour travailler. Nous avons profité de cette année pour établir des relations constructives avec tous les grands systèmes agricoles : syndicats, banques, organisations professionnelles agricoles. Nous avons été reçus par la FNSEA. Ils ont nommé dans chaque département un référent qui suit les activités des Parcs naturels régionaux. Nous avons également rencontré l'INAO, pour construire en bonne intelligence le déploiement de la marque Parc.

Nous nous réunissons trois fois par an, depuis 18 mois. Ce groupe est ouvert et nous devons renforcer la participation pour constituer un groupe encore plus solide de 25 à 30 personnes. Parmi les participants, il y a des structures invitées, alliées mais la base, ce sont les représentants des Parcs. La prochaine réunion est prévue le 15 décembre à Paris.

Les Parcs doivent être plus et mieux connus, reconnus. Nous sommes des territoires où l'innovation a une place de choix. Alors, pourquoi les Parcs ne seraient-ils pas des territoires en avance sur les systèmes alimentaires territorialisés ? Nous allons approfondir ce sujet au cours de ce séminaire.

Je vous souhaite d'excellents travaux et une bonne continuation.

Les temps forts du programme

Le programme du séminaire a été structuré autour de trois séquences :

- mieux cerner ce que sont les systèmes alimentaires territorialisés (SAT)
- les raisons et objectifs du développement de SAT
- comment développer des SAT sur nos territoires

Quatre interventions ont éclairé le sujet et permis d'approfondir notre réflexion :

- « Qu'est-ce qu'un SAT ? Etapes et stratégies », par Jean-Louis RASTOIN, professeur émérite à Montpellier SupAgro, directeur de la Chaire Unesco et du réseau Unitwin en Alimentation du monde.
- « Alimentation, santé et patrimoine alimentaire et gastronomique », par Denis LAIRON, directeur de recherche émérite INSERM, UMR NORT INSERM/INRA/Université d'Aix-Marseille.
- « Impacts du système alimentaire sur les territoires » par Philippe POINTEREAU, directeur du pôle agro-environnement de SOLAGRO
- « Créer de la valeur ajoutée pour des pratiques respectueuses de l'environnement et accessibilité pour tous », par Sylvain ROUMEAU, chargé de mission agriculture biologique et protection de l'eau à la Fédération nationale de l'agriculture biologique (FNAB).

Deux tables rondes ont donné l'occasion

1) d'appréhender les projets alimentaires territoriaux au sens de la loi d'avenir pour l'agriculture et la forêt et d'approcher les premiers résultats des programmes du Réseau Rural Français. Avec :

- Noélie TAPKO, chargée des Projets alimentaires territorialisés au Ministère de l'agriculture, de l'alimentation et de la forêt
- Julia FREZEL, de la cellule d'animation du réseau rural régional en PACA
- Audrey RIMBAUD, de l'Assemblée permanente des Chambres d'agriculture (APCA)
- Lise DENAT et Djamilia BAZOGE, respectivement des Parcs de Chartreuse et du Vercors, associés dans l'animation d'un projet alimentaire territorial en partenariat avec six territoires de l'agglomération de Grenoble.

2) d'évoquer les enjeux de gouvernance dans la mise en place de SAT. Avec :

- Caroline BRAND, doctorante dans le cadre du programme européen Urbact « Sustainable Food in Urban Communities » qui a conduit à la mise à l'agenda de l'alimentation dans la région urbaine lyonnaise et la création d'un Conseil local de l'alimentation
- Kathy Wersinger, conseillère régionale de la région Occitanie et membre des conseils d'administration des lycées de l'Ariège.

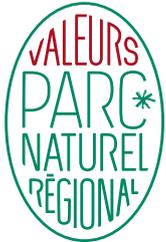
Des ateliers ont permis, à partir d'expériences des Parcs, de repérer les idées forces pour la mise en place d'actions en faveur du développement de SAT sur les territoires des Parcs.

Deux visites ont donné l'occasion de découvrir les actions en cours dans le territoire du Parc du Luberon :

- ferme communale de Gargasse : démarche générale et ferme d'Aziza (approvisionnement de cantines, agroforesterie, foncier, installation et volonté communale de développement d'une alimentation locale...)
- structuration d'une filière locale pain – céréale : blé meunier d'Apt, sélection génétique adaptation au changement climatique, organisation d'une filière ...

Un temps a été consacré à l'actualité de la marque Parc, dans le contexte de l'émergence de la nouvelle marque « Valeurs Parc naturel régional ».

Une nouvelle dynamique autour de la marque « Valeurs Parc »



par Stéphane ADAM, chargé de mission développement économique, social, tourisme à la Fédération des Parcs naturels régionaux

Après 20 ans d'existence et un important travail des Parcs sur la structuration de l'offre (à ce jour, environ 2000 entreprises sont marquées), les Parcs étaient demandeurs de passer un nouveau cap pour :

- améliorer la lisibilité et la visibilité de la marque au plan national
- développer une approche marketing et communication concertée
- renforcer la valeur ajoutée de cet outil pour les entreprises bénéficiaires
- augmenter le nombre et la diversité des offres marquées
- simplifier et harmoniser davantage les procédures de contractualisation et de contrôle .

A ces objectifs, s'ajoutait la nécessité de régler les problèmes juridiques liés au statut de la marque et son adaptation au droit communautaire.

Depuis 2013, avec l'appui de l'Agence du Patrimoine Immatériel de l'État, la Fédération a mené un important travail de bilan de l'usage de la marque (bilan des marquages sur les territoires, étude auprès des consommateurs) et de consolidation du socle des fondamentaux sur lesquels elle s'appuie. En 2014, la nouvelle plate-forme de marque a été élaborée, autour de 4 axes :

- une vision : un autre modèle de société est possible, conciliant de façon plus harmonieuse les aspects écologiques, économiques et sociaux, pour assurer de façon durable le bien-être de l'homme au sein de son territoire
- une mission : contribuer à un développement durable du territoire, fondé sur la valorisation économique des ressources du Parc, dans le respect de l'identité locale, de l'environnement et des hommes
- une promesse : l'équilibre entre le développement économique local et la préservation des richesses naturelles et culturelles du territoire
- des valeurs : l'humain, la préservation de l'environnement, le lien au territoire.

Les études juridique et stratégique ont convergé vers un choix : distinguer la marque institutionnelle de la marque commerciale, utilisée pour des produits et services // développer une marque unique, à plus forte dimension nationale en se donnant les moyens de nos objectifs, à travers une simplification des démarches et un élargissement du champ des entreprises bénéficiaires.

La création de la marque unique devait s'accompagner d'un effort pour la rendre plus lisible auprès du public. Un important travail sur la communication a été donc été mené. Il s'appuie désormais sur un slogan créé : « *Engagés ensemble pour le respect de la nature, l'épanouissement de l'homme et l'économie locale. Nos valeurs sont vos valeurs* ». Des outils de communication communs ont été élaborés (plaquette, diplôme,

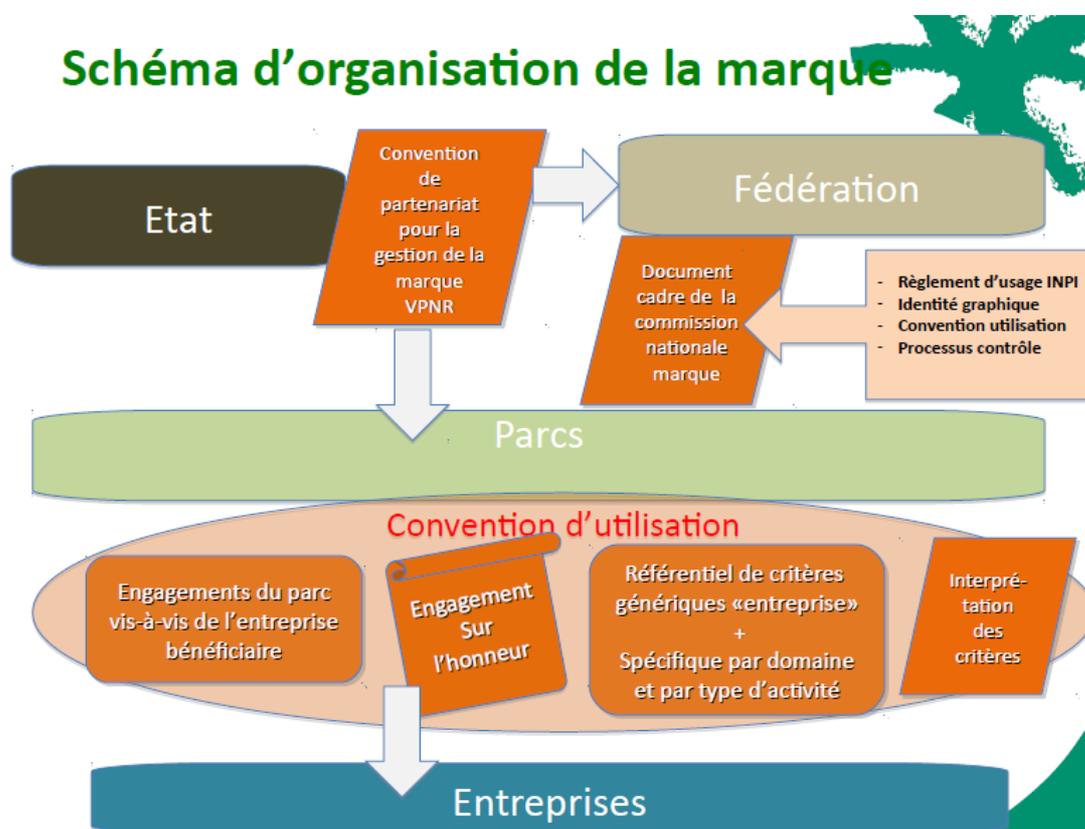
etc.). Des actions de relation presse et de communication digitale (campagne Facebook notamment) ont permis de tester et d'améliorer la notoriété de notre marque et des Parcs. La campagne Facebook a été une vraie réussite : 877.000 personnes ont été touchées. Le site de la Fédération a été refondu, avec une rubrique spécifique pour la marque (« Consommer Parc ») qui présente chacun de ses bénéficiaires.

Ce plan d'actions n'a pu être lancé que parce qu'il est porté par l'ensemble des Parcs. Ceux-ci ont pris la décision unanime de contribuer au financement du déploiement de cette nouvelle marque. Depuis lors, nous constatons les effets de la dynamique engagée car les Parcs qui n'avaient pas engagé de démarches de marquage changent de posture.

Enfin, un programme de formation a été lancé pour aider à l'appropriation par tous de la nouvelle marque. Des journées régionalisées sont organisées : après Marseille en octobre dernier, les prochaines sont prévues à Orléans et à Paris en janvier 2017. Un travail important de construction d'un document unique de contractualisation et d'audit (convention d'utilisation) a été réalisé en s'appuyant fortement sur les prestations touristiques amenant à préciser les référentiels de critères.

Désormais, dans le domaine agricole, où la marque doit soutenir le développement agricole durable sur les territoires, les critères rassemblés dans les anciennes chartes types (porc, viande et lait, fruits, miel...) doivent encore être davantage harmonisés. Ce travail peut s'appuyer sur la nouvelle note d'orientation sur l'agriculture en proposant grâce à la marque une déclinaison opérationnelle de ses principes.

Aujourd'hui, les Parcs peuvent développer la marque pour les produits agricoles. Cette nouvelle dynamique offre la perspective de sécréter une véritable valeur ajoutée sur nos territoires.



Processus d'attribution de la marque



Questions soulevées

Quelle a été la réaction de l'INAO à ce nouveau positionnement ?

Le cadre légal de la marque est clair et la marque en tant que telle a été déposée à l'INPI par l'Etat.

La marque Parc n'est pas une marque de « qualité » (au sens de la qualité intrinsèque des produits), mais une marque qui transfère les valeurs de nos territoires remarquables à un produit ou un service.

Par ailleurs, nous avons rencontré l'INAO pour leur expliquer, le nouveau positionnement et l'intérêt d'articuler les démarches de marquage et de signes officiels de qualité. Un document précisant le cadre juridique d'utilisation croisée entre les deux types de signes a été réalisé. Cependant, les solutions d'articulation entre signes dépendent aussi des relations au plan local avec les syndicats d'appellation.

La marque Parc pourrait-elle être reconnue comme un Signe Officiel de Qualité pour que les bénéficiaires puissent bénéficier d'aides comme pour les AOC par exemple ?

Soit nous engageons un travail pour inscrire la marque comme signe officiel de qualité, soit nous voulons que la marque soit considérée de façon spécifique dans l'univers des signes. Cette deuxième option paraît la plus adaptée, pour rester dans l'esprit de la marque et de la philosophie des Parcs et ne pas tomber dans l'univers hyper cadré des signes officiels. Notre démarche vise à renforcer la reconnaissance des produits et services marqués par le public, à travers les valeurs des Parcs et une plus-value pour ses bénéficiaires. Aujourd'hui, nous avons encore des difficultés à faire reconnaître notre marque, à l'exemple de nombre de projets Leader dans lesquels il est difficile de faire financer nos dynamiques dans ce domaine.

En conclusion, la dynamique qui s'est engagée autour de la nouvelle marque passe par son développement dans le domaine agricole, premier secteur pourvoyeur actuel de la marque.

Il ne faut pas se priver de développer la marque, notamment sur nos territoires difficiles car elle apporte un supplément de valeur ajoutée. Cette marque a un atout unique, les valeurs sur lesquelles elle s'appuie : attachement au territoire / humain / préservation du patrimoine. Cela fait écho aux attentes des consommateurs. La dimension « sociale » doit être renforcée au même titre que la réponse à des enjeux de biodiversité. A ce propos, nous pourrions pour cela nous appuyer sur un travail conduit par SOLAGRO sur la prise en compte des critères liés à la biodiversité dans les signes de reconnaissance (y compris la marque des Parcs).

Quand abandonnerons-nous l'ancienne marque « Produit du Parc... » pour passer au nouveau logo ?

Nous nous sommes donnés une phase de transition pour permettre de se préparer et écouler des supports de communication déjà édités. Jusqu'à fin 2017, l'utilisation de l'ancien logo sera possible mais la commission encourage les Parcs à le faire dès que possible afin de bénéficier de la dynamique de la nouvelle marque.

Les systèmes alimentaires territorialisés : enjeux, stratégie et mode opératoire



Jean-Louis RASTOIN, professeur émérite à Montpellier SupAgro, conseiller scientifique de la Chaire Unesco et du réseau Unitwin en Alimentations du monde

Les économistes travaillent depuis longtemps sur la notion de territoire et leur importance dans la croissance économique, tout particulièrement autour de l'idée de proximité. Deux approches économiques se confrontent :

- la théorie économique classique – le modèle fordiste - basée sur la standardisation, la production de masse, l'intégration verticale, le développement d'unités de production très spécialisées (pour diminuer les coûts de production unitaires par les économies d'échelle), la concentration via l'émergence de très grandes firmes (oligopole dominant). Cette théorie considère que producteurs et consommateurs sont rationnels, le chef d'entreprise cherchant à maximiser son profit et le consommateur se tournant vers les produits les moins chers.
- le modèle institutionnaliste (relationnel), considère que le marché n'est pas qu'une mécanique automatique d'ajustement de l'offre et de la demande, mais que ses acteurs prennent aussi en compte des éléments sociaux, sociétaux. Producteurs et consommateurs ne vont pas se déterminer uniquement en fonction du prix, mais également à travers des considérations plus larges liées à la qualité des produits et aux impacts sociaux et environnementaux de leur fabrication, commercialisation et consommation. Dans ce modèle, la production est flexible, le travail est partagé dans des réseaux d'entreprises de proximité (c'est-à-dire à ancrage territorial) à travers une culture, un patrimoine communs. La concurrence est toujours là, mais elle devient plutôt une coopération (coopération/compétition) suscitant créativité et émulation. Dans le domaine agroalimentaire, l'essentiel de l'innovation vient des TPE et PME.

Pour nourrir la réflexion, on peut aussi évoquer les travaux suivants :

- « Les régions qui gagnent. Districts et réseaux : les nouveaux paradigmes de la géographie économique », sous la direction de Georges BENKO et Alain LIPIETZ, 1992
- la DATAR a mené des réflexions prospectives dont a émergé la notion de Systèmes Productifs Locaux (SPL), 1999.
- « Le développement local » de Bernard Pecqueur, 2000
- Les réseaux connectés de Jérémy Rifkin, etc.

L'ensemble de ces travaux et courants de pensée ont mené à l'émergence de la notion de Systèmes Alimentaires Territorialisés (du SPL : système productif local au SYAL : système alimentaire localisé pour aboutir au SAT : système alimentaire territorialisé)

Comment définir les SAT ?

Tout d'abord c'est un système alimentaire « *Façon dont les hommes s'organisent pour produire et consommer leurs aliments* »¹

Le système alimentaire reste un secteur central de l'économie dans de nombreux pays. En France, on estime qu'il y a aujourd'hui 3,5 millions de travailleurs dans le système alimentaire (dont 1 million dans

1 Malassis L., 1994, Nourrir les Hommes, Dominos-Flammarion, Paris : 110 p

l'agriculture, près de 700 000 dans l'artisanat et l'industrie agroalimentaire, plus de 500 000 dans la restauration).

Un ensemble d'acteurs variés et interdépendants

La production d'aliments est le fait d'un réseau complexe d'acteurs interdépendants et l'agriculture reste au cœur de la production d'aliments, dans tous les pays du monde. Mais les matières premières agricoles ne se consomment pas en l'état. 90 % de ce que nous mangeons passe par un processus industriel. Il n'y a ainsi pas de performance agricole sans relations solides avec les filières en aval. Par ailleurs, l'artisanat est très vivace dans le domaine alimentaire (boulangers, charcutiers traiteurs, etc.). En amont, le secteur de l'agro-fourriture fournit les semences, les produits de défense sanitaire des animaux et des végétaux, les équipements et matériels de culture et d'élevage, etc. Les modes de commercialisation sont divers : grandes surfaces, circuits courts.

Un espace géographique donné

Les systèmes alimentaires territorialisés se pensent et se construisent à une échelle géographique déterminée : de la commune (vision très locale) au monde (des matières premières agricoles qui circulent sur la planète pour être transformées puis distribuées partout sur la planète). Selon Jean-Louis Rastoin, l'échelle communale ou même départementale est trop restreinte pour envisager un SAT. Il faut se placer à l'échelle régionale, pour trouver la diversité des produits et des acteurs des filières nécessaire à la construction d'un SAT.

Une indispensable coopération entre les secteurs privés et publics

L'alimentation est une question de société, qui concerne les acteurs publics (accès à l'alimentation, qualité des produits, préservation des ressources, etc.), mais qui est le fait d'acteurs privés et d'un marché. La gouvernance des SAT doit être publique et participative : la société civile est présente, les professionnels aussi. La stratégie mise en œuvre doit s'appuyer sur une vision prospective du territoire qui permettra d'élaborer des scénarios à décliner en plan d'action. À ce titre, les Parcs doivent être parties prenantes des SAT et de leur gouvernance, car ils sont présents sur tout le territoire national et sont, depuis leur origine, engagés dans la concertation entre les acteurs privés et publics.

À partir de ces éléments, Jean-Louis Rastoin définit les SAT comme « *un ensemble cohérent, solidaire et à gouvernance participative territoriale de filières agroalimentaires durables localisées dans un espace géographique de dimension régionale* ».

Pourquoi développer des SAT ?²

On peut considérer huit variables principales conditionnant l'avenir :

1re variable // la démographie et l'évolution de l'occupation de l'espace autour des villes : l'extrapolation des courbes démographiques mondiales fait entrevoir une urbanisation accélérée dans les décennies à venir (-25 % pour le rural / + 22 % pour l'urbain). Malgré un phénomène de retour au rural (les villes moyennes ont une population qui augmente), le rural « profond » se vide, les services y disparaissent. La population se « littoralise ». Cette dynamique, si aucune stratégie de rupture n'est mise en place, amènera à une désertification des campagnes. Les gens continueront de s'agglutiner dans des villes de plus en plus denses et peuplées, entourées de « vides », alors qu'elles disposaient toutes d'une ceinture maraîchère depuis des siècles.

2e variable // la structure des filières agroalimentaires : filières longues ou courtes, nombre et type d'entreprises (multinationales ou TPE/PME, gouvernance actionnariale ou partenariale ?

3e variable // la santé : le monde connaît de plus en plus de maladies chroniques d'origine alimentaire : obésité, maladies cardio-vasculaires, diabète de type 2 et certains cancers. Ces maladies coûtent très cher. Aujourd'hui, les ménages dépensent 15 % de leur budget pour l'alimentation et 13 % pour la santé. Or la bonne alimentation fait la bonne santé. *(dans l'alimentation, les problèmes pathologiques proviennent principalement des excès de sucre, de corps gras et de sel).*

4e variable // le changement climatique (hausse des températures, épisodes violents de sécheresse ou d'inondations) dont on sous-estime aujourd'hui les conséquences.

5e variable // les ressources « épuisables » : le pic du phosphore (indispensable à l'agriculture) va apparaître avant celui des énergies fossiles.

6e variable // une nécessaire attention aux ressources naturelles : les perspectives de perte de biodiversité, de raréfaction des ressources en eau, de conflits d'usage pour les sols (affectation de terres agricoles à l'urbanisation, aux infrastructures économiques et de communication) doivent amener un changement du modèle de production alimentaire.

7e variable // le « big data » : l'accaparement des données de masse par un petit nombre de mégafirmes (GAFAM : Google, Amazon, Facebook, Apple, Microsoft) pose le problème de la propriété de ces données et de leur utilisation à des fins de gestion des entreprises et de marketing, en l'absence de réglementation publique nationale et internationale. Dans le mouvement observé, les acteurs des systèmes alimentaires sont aujourd'hui marginalisés et donc en situation de dépendance.

8e variable // la valeur : l'estimation de la valeur d'une proportion croissante de biens et services (dont l'aliment) est dans le monde actuel uniquement marchande. D'autres valeurs – sociales et environnementales - existent cependant. Dans quelle mesure seront-elles prises en considération dans le processus de production et de consommation ?

À quels systèmes alimentaires aspire-t-on ?

Le système agroalimentaire agroindustriel, dominant aujourd'hui, est de plus en plus contesté. Il faut toutefois lui reconnaître des acquis : les aliments sont peu chers et sûrs d'un point de vue sanitaire. Par ailleurs, nous sommes passés d'une population mondiale de 3 milliards d'individus en 1960 à une population de 7,5 milliards en 2016 et le système agroindustriel en augmentant considérablement les volumes produits a permis d'absorber le « choc démographique ».

Ce système soulève toutefois des questions :

- la problématique aujourd'hui n'est pas le volume de production, mais sa répartition
- les enjeux environnementaux sont peu pris en compte
- le secteur se financiarise avec des visions court-termistes d'actionnaires (de plus en plus d'entreprises sont contrôlées par des fonds d'investissement qui exigent des rentabilités élevées trimestre après trimestre).

« Le vieux monde se meurt, le nouveau monde tarde à apparaître et dans ce clair-obscur surgissent des monstres »³. Quelques exemples de « monstres » que l'on pourrait qualifier de « chimères » :



À Romainville, en Seine-Saint- Denis, projet d'une tour maraîchère (3800 m², 24 m de hauteur, 4,6 millions d'euros d'investissement). « Cette exploitation fonctionnera dans un bâtiment entièrement conçu pour permettre une production écologique de légumes en bacs de culture dans un substrat organique initié par AgroParisTech. »

Source : <http://www.ville-romainville.fr/grands-projets/agriculture-urbaine/developper-lagriculture-urbaine>

Le steak de bœuf « imprimable » en 3D : une start-up américaine, Modern Meadow, vient de réunir plus de 350.000 dollars afin de mettre au point une imprimante 3D capable d'imprimer de la viande. ⁴

Le lait de levures PerfectDayFoods (91% de terres, 98% d'eau et 65% d'énergie en moins que le lait industrie classique, selon ses inventeurs) // La fusion Bayer-Monsanto, etc.

Autre élément : selon un scénario d'accélération tendancielle, la France, pourrait compter en 2050 20 000 exploitations agricoles, de 1 500 ha chacune. Mais est-ce le modèle de société auquel nous aspirons ? Et dans ce scénario, qui transforme les produits agricoles ? Des PME ou des méga-firmes ? Une proposition alternative à ces tendances réside dans les éléments portés par les SAT, dont un des précurseurs est le foisonnement des initiatives pour une alimentation responsable et durable observé en France et dans plusieurs pays sur les 5 continents depuis une vingtaine d'années. La FAO a défini ce que l'on entend par alimentation durable : « *alimentation acceptable culturellement, accessible économiquement, loyale et réaliste, sûre, nutritionnellement adaptée et bonne pour la santé, optimisant l'usage des ressources naturelles et humaines* ». Pour construire des SAT selon cette approche, la principale difficulté à surmonter est celle de l'organisation d'une gouvernance à l'échelle du territoire qui fédère ces initiatives et les développe. .

³ Antonio Gramsci, écrivain et théoricien politique italien d'origine albanaise – 1891 / 1937.

⁴ <http://www.modernmeadow.com/about-us/>

Comment développer des SAT ?

Les SAT sont caractérisés par trois dimensions :

- un espace géographique déterminé et les filières qui y existent
- la prise en compte des enjeux de la durabilité
- le rapprochement d'acteurs, à travers une démarche participative et solidaire

Les SAT s'appuient sur des fondamentaux :

- la souveraineté alimentaire : chaque pays a le droit de choisir la façon de produire et consommer sa nourriture, ce qui implique notamment d'augmenter l'autosuffisance alimentaire partout où un potentiel productif durable existe. Ceci doit se faire sur une base territoriale (infra-étatique) afin de s'adapter à l'écosphère. L'objectif est ici la « reconquête » des marchés régionaux.
- une triple proximité : entre les productions agricoles (productions végétales, animales en équilibre avec les espaces forestiers) ; entre la production agricole et la transformation alimentaire ; entre la production et la consommation (circuits courts, qui n'excluent pas les exportations générées par l'éco-tourisme et les rapprochements inter-culturels)
- une gouvernance participative, portée par un projet politique de territoire

Les facteurs clés de réussite :

- atteindre une taille critique : rassembler l'ensemble des acteurs concernés au sein de structures économiques à gouvernance partenariale
- travailler dans une perspective de coopération / complémentarité entre les acteurs et dans la transparence
- ne pas oublier la question de l'accessibilité à une alimentation pour tous (mécanisme d'ajustement des prix ou d'aide directe pour les catégories à faible revenu)
- soutenir des méthodes de production et de transformation qui soient durables
- (re)prendre conscience des enjeux :
- permettre au consommateur de « retrouver la mémoire » : développement de programmes éducatifs et communication générique soutenue
- encourager la mutualisation des ressources par les entreprises et innover pour être compétitifs et durables : dépasser le modèle du capitalisme congloméral pour aller vers l'économie sociale et solidaire
- apporter un soutien institutionnel volontariste et significatif à la conception et à l'activation des SAT, coordonner les politiques alimentaires territoriales, en cohérence avec les dynamiques nationales et internationales

Les étapes de la construction d'un SAT :

1. se mettre d'accord sur l'espace géographique de travail
2. faire un diagnostic du système alimentaire existant
3. organiser des assises de l'alimentation afin de mettre tous les acteurs des filières autour de la table
4. construire un plan stratégique pluriannuel.

Alimentation, santé et patrimoine alimentaire et gastronomique



Denis LAIRON, directeur de recherche émérite INSERM, UMR NORT INSERM/INRA/Université d'Aix-Marseille

« Que ton alimentation soit ta première médecine » – Hippocrate

Notre alimentation doit changer

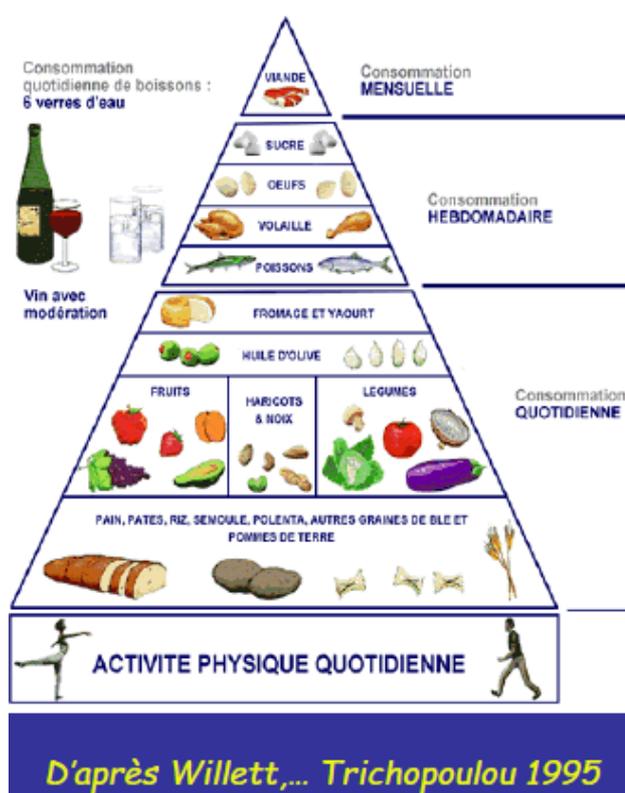
L'alimentation des français présente les caractéristiques suivantes :

- pas assez de consommation de fruits et légumes
- pas assez de féculents
- 2/3 des protéines consommées sont d'origine animale
- nous consommons deux fois plus de sucre que les recommandations
- les produits transformés contiennent une quantité excessive de sucre, sel et acides gras
- globalement, elle présente un déficit d'apports en minéraux,
- nous consommons la moitié des apports recommandés en fibre.
-

Si l'on s'intéresse à la région PACA, dont l'alimentation traditionnelle est basée sur le régime méditerranéen (basé sur la trilogie agricole : blé, olive, vigne), la situation n'est pas meilleure.

L'alimentation méditerranéenne traditionnelle a été étudiée depuis les années soixante :

- apport énergétique modéré
- forte consommation de légumes secs
- modérée à forte consommation d'huile d'olive
- consommation fréquente de volaille, de poisson
- faible consommation de viandes rouges et de lipides animaux
- grande utilisation d'ail, d'oignons et de plantes aromatiques
- des aliments non contaminés par les pesticides.



Ce modèle d'alimentation a été popularisé dans les années 90 et reconnue au patrimoine mondial de l'UNESCO en novembre 2010.

La FAO a défini ce qu'était une alimentation durable : il s'agit d'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 nos manières de faire, le virage est en épingle à cheveu.

Que doit-on changer pour satisfaire à ces recommandations ?

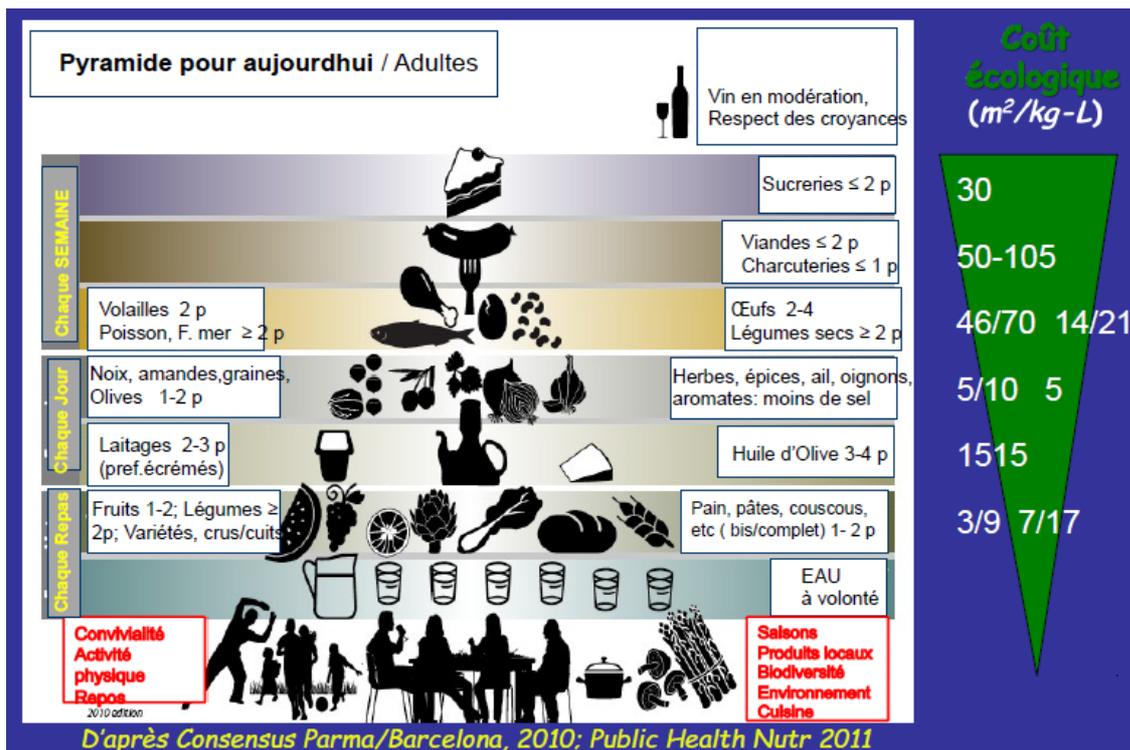
=> Pour notre santé

La consommation d'une alimentation de type méditerranéen est associée à une forte réduction :

- de la mortalité totale
- du sur-poids et de l'obésité, en particulier abdominale
- du syndrome métabolique
- du diabète de type 2
- des accidents et de la mortalité cardiovasculaires
- des dépressions
- de certains cancers
- des maladies de Parkinson et Alzheimer

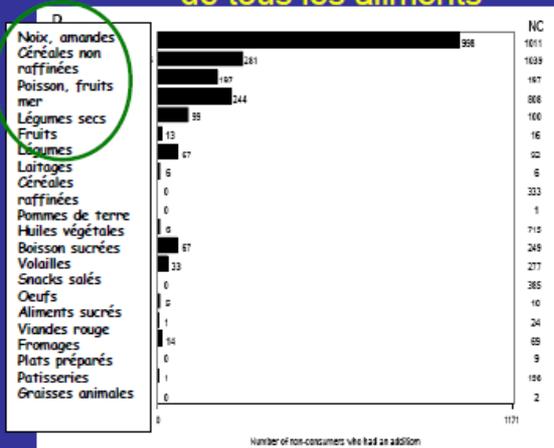
Ce type d'alimentation est très protecteur en matière de santé et plus fondée sur le plan nutritionnel.

Nous devons retrouver des éléments de base dans notre alimentation : céréales, fruits et légumes, huile, noix, amandes et diminuer de manière importante la consommation de charcuterie, de viande rouge et de sucreries. En somme, aller vers une alimentation plus végétale sans oublier de pratiquer une activité physique tous les jours. Les Scandinaves s'en sont inspirés pour élaborer leurs recommandations alimentaires, basées sur leurs produits locaux, un exemple à suivre pour ceux qui ne sont pas au Sud!

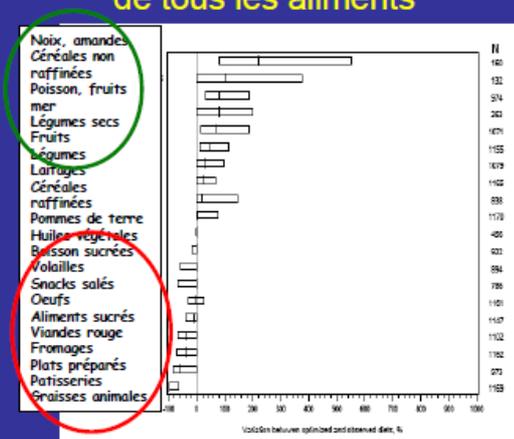


A partir des données de consommations individuelles françaises (INCA, n= 1171) :
 Modélisation (programmation linéaire) pour :
 Modification minimale des consommations d'aliments pour
 satisfaire toutes les recommandations (protéines, acides gras essentiels,
 11 vitamines et 9 minéraux, fibres, & limiter sodium, acides gras saturés, sucre).

Ajout chez non-consommateurs de tous les aliments



Modification chez consommateurs de tous les aliments



D'après Maillot, Issa, Lairon & Darmon, Am J Clin Nutr 2011

=> Pour l'environnement

Les aliments recommandés dans l'alimentation méditerranéenne ont un faible impact environnemental, à condition toutefois qu'ils soient produits de manière agro-écologiques. L'agro-écologie - et donc l'agriculture biologique - est la voie pour produire et consommer en respectant l'environnement

Si l'on s'intéresse aux produits issus de l'agriculture biologique, et notamment leur qualité nutritionnelle, il s'avère qu'il sont plus riches en nutriments, moins riches en cadmium ou nitrates, très peu contaminés, dépourvus d'OGM.

L'étude Nutrinet étudie le profil des consommateurs de produits biologiques en France, sur la base d'une cohorte de 54.300 adultes. Il ressort que les consommateurs réguliers de produits biologiques montrent :

- un niveau d'éducation plus élevé
- des revenus comparables voire un peu plus élevés que la moyenne
- un meilleur profil alimentaire (plus d'aliments végétaux, moins raffinés)
- de meilleurs apports en nutriments et plus proches des recommandations
- une probabilité beaucoup plus faible de surpoids (- 36 % hommes / - 42 % femmes) et d'obésité (- 62 % hommes, - 48 % femmes).

Ces consommateurs consacrent aussi une part plus importante de leur budget pour l'alimentation.

Impacts du système alimentaire sur les territoires



Philippe POINTEREAU, SOLAGRO
directeur du pôle agro-environnement

Dans le contexte du réchauffement climatique, si l'objectif collectif est de rester à une hausse de la température de 2°C, il nous faut diviser nos émissions de CO₂ par quatre. Aujourd'hui, un français en émet 9 tonnes par an, soit 25 kg par jour. Diminuer par 4 nos émissions d'ici à 2050 revient à n'émettre que 6 kg de CO₂ par jour.

L'alimentation représente un enjeu majeur en matière d'émissions de gaz à effet de serre car elle pèse pour beaucoup. Nos choix alimentaires sont décisifs :

- Pour produire les aliments, d'un régime conventionnel, il faut émettre 3,4 kg de CO₂ par jour soit 55 % de notre quota journalier 2050.
- Un régime majoritairement bio actuel émet 2,5 kg de CO₂ au niveau de la production agricole, soit 40 % de notre quota 2050.
- Ce quota journalier est atteint par la consommation de 176g de steak cru, 660 g de comté ou 39 kg de lentilles cuites.

L'étude Bionutrinet, pilotée par l'INSERM et lancée en 2014, analyse la consommation de produits biologiques et ses effets nutritionnels, économiques, environnementaux, toxicologiques. Il ressort qu'un changement de régime alimentaire et une plus grande consommation de produits issus de l'agriculture biologique jouent positivement sur la diminution des émissions de gaz à effet de serre. Toutefois, sans changement de notre régime alimentaire, il faudrait 1000 m² de surface agricole en plus par consommateur pour passer « en bio ». Un changement de régime (moins de produits animaux notamment) permettrait de rester à la même surface par personne.

Solagro a élaboré un outil prospectif et quantifié « Afterres 2050 » qui explore des voies innovantes pour limiter nos atteintes au climat et à la biodiversité. Comment nourrir sainement une population plus nombreuse en 2050 ? Comment nourrir aussi nos cheptels, fournir du carbone renouvelable pour l'énergie, la chimie, des biomatériaux, alors que l'équivalent d'un département français est artificialisé tous les 10 ans ? Est-il possible d'y parvenir sans porter des atteintes irréversibles au climat et à la biodiversité ? Peut-on ne serait-ce qu'inverser la courbe des dégradations environnementales et climatiques de notre système agricole et alimentaire ? Le scénario conclut que cela est possible en changeant notre alimentation et nos pratiques agricoles.

Ce scénario s'appuie notamment l'évolution de « notre assiette » qui constitue un levier puissant et à la portée de chacun dès aujourd'hui. La révolution qu'il faut faire est considérable, comme en témoigne les données du tableau ci-après. A noter que la baisse de la consommation de poisson n'est pas dû à un objectif nutritionnel mais à une stagnation voir une diminution de la pêche halieutique et à une répartition équilibrée de cette ressource dans une population mondiale en forte croissance.

Produits	2010 en g/J	Afterres2050 en g/J	évolution 2010-2050
céréales	316	424	34%
Légumineuses et fruits à coque	12	28	133%
Fruits et légumes	524	703	34%
Huiles	64	64	0%
Boissons	208	152	-27%
sucre	93	73	-22%
Pomme de terre	174	161	-7%
Viandes et abats	266	121	-55%
Produits laitiers	616	255	-59%
Oufs	34	17	-50%
Poissons et crustacés	85	8	-91%
autres	29	15	-48%

Pour comprendre les impacts de notre système alimentaire sur les territoires, il est nécessaire d'avoir une pensée systémique, de développer une pensée complexe. Il ne s'agit pas de changer un seul aspect du système mais bien de faire évoluer le système dans son ensemble. Le changement de nos pratiques alimentaires (de notre régime) doit s'accompagner aussi d'un changement de modèle agricole.

Quels sont les leviers de ce changement ?

- Passer d'une réflexion en terme de système agricole à une réflexion en terme de système alimentaire
- Modifier notre régime alimentaire, en consommant plus de produits végétaux et moins de produits animaux, moins de produits raffinés
- Modifier nos achats, en privilégiant les produits frais et de saison
- Relocaliser les productions, en cherchant à répondre prioritairement aux besoins alimentaires locaux, nationaux
- Faire évoluer les systèmes agricoles en réduisant les cheptels, en allant vers plus d'autonomie, vers des élevages à l'herbe, des assolements diversifiés
- Modifier les pratiques agricoles et aller vers l'agriculture biologique, l'agro-écologie
- Optimiser la valorisation de la biomasse et produire de l'énergie (bois, biogaz, solaire)

Pour conclure, proposition d'un nouveau paradigme pour développer des systèmes alimentaires territorialisés :

- Axe 1 : protéger les espaces agricoles, maintenir et renouveler les agriculteurs
- Axe 2 : accompagner l'évolution des pratiques agricoles vers plus d'agro-écologie
- Axe 3 : soutenir les équipements structurants de transformation, de conditionnement et de logistique
- Axe 4 : accompagner la mise en place de circuits de proximité tournés vers la restauration privée
- Axe 5 : développer la part des produits de proximité et biologiques dans la restauration collective
- Axe 6 : mobiliser, sensibiliser et accompagner les acteurs aux changements de pratiques alimentaires et professionnelles

Créer de la valeur ajoutée pour des pratiques respectueuses de l'environnement et accessibles pour tous



➔ Sylvain ROUMEAU, chargé de mission protection de l'eau à la FNAB.

Créée en 1978 afin de porter la voix des producteurs biologiques, la FNAB est à ce jour le seul réseau professionnel agricole spécialisé en agriculture biologique en France. En tant que réseau de proximité et de compétences, elle se compose d'une fédération nationale, et de groupements régionaux et départementaux répartis sur le territoire.⁵ Elle est à la fois :

- une organisation professionnelle
- une structure de développement
- un mouvement citoyen.



Depuis 2010, la FNAB travaille à accompagner la transition agricole des territoires à travers deux outils :
- le réseau de co-production, de mutualisation et d'expérimentation des sites pilotes Eau & Bio. Deux Parcs naturels régionaux participent à la démarche (Boucle de la Seine Normande-76 et Avesnois-59)⁶,
- le portail documentaire « agriculture biologique et développement local » (www.devlocalbio.org).

⁵ Source : www.fnab.org

⁶ Le réseau des sites pilotes Eau & Bio réunit les territoires les plus innovants et engagés dans la problématique agricole – plus particulièrement l'agriculture biologique – dans un contexte de protection ou de reconquête de la qualité de l'eau. Ce réseau est représentatif de la diversité des systèmes agricoles (grandes cultures, polyculture-élevage, maraîchage, viticulture, etc.), des contextes pédoclimatiques, des échelles géographiques (périmètre de protection, aire d'alimentation de captage, bassin versant d'un Schéma d'Aménagement et de Gestion des Eaux – SAGE, etc.), ainsi que des structures politiques et administratives (communes, intercommunalités, Parcs naturels régionaux, autres établissements Publics de Coopération Intercommunale – EPCI, etc.). Les trois-quarts des 12 sites historiques ont atteint les 6% SAU en bio fin 2013 – objectif inscrit dans le Grenelle de l'environnement – certains dépassant les 10%, alors que la SAU bio était de moins de 4% au niveau national à la même date. Ces dynamiques ont un dénominateur commun : l'inscription du programme de développement de l'agriculture biologique dans le projet de territoire et la combinaison d'outils et de leviers d'actions publiques : accompagnement des changements de pratiques agricoles, appui à la structuration de débouchés de proximité (notamment dans la restauration collective) et de filières longues, mise en place d'aides incitatives, mise en dialogue des acteurs locaux, sensibilisation des acteurs non agricoles au "zéro phyto", et évidemment le portage politique.

Avec une entrée sur la préservation et la reconquête de la qualité de l'eau, dans le cadre du programme Eau et Bio, la FNAB s'est rapidement intéressée aux enjeux de l'alimentation et des systèmes alimentaires territoriaux.

La production et la transformation alimentaires, comme l'approvisionnement des territoires ont des impacts transversaux (cf. schéma) et représentent une opportunité pour le développement local et réciproquement, les collectivités locales disposent des compétences et outils de planification pour les développer dans le cadre de leurs politiques territoriales de développement durable.

Plusieurs points à retenir :

1) Les démarches de re-territorialisation de l'alimentation restent encore à une échelle trop locale (marchés de plein air, approvisionnement en produits bio et locaux des cantines scolaires...), Il est important de réussir à identifier et cartographier les acteurs économiques et acteurs des filières présents ou « rayonnant » sur le territoire ou en périphérie. L'enjeu principal est de réussir à créer des espaces de dialogue avec ce type d'acteur pour enclencher des dynamiques vertueuses et contribuer au développement des surfaces en agriculture biologique et plus largement à l'économie locale

2) les clés d'entrée pour inscrire l'agriculture et l'alimentation à l'agenda politique d'une collectivité sont nombreuses (cf. schéma 1) avec des success stories⁷ sur lesquels s'appuyer :

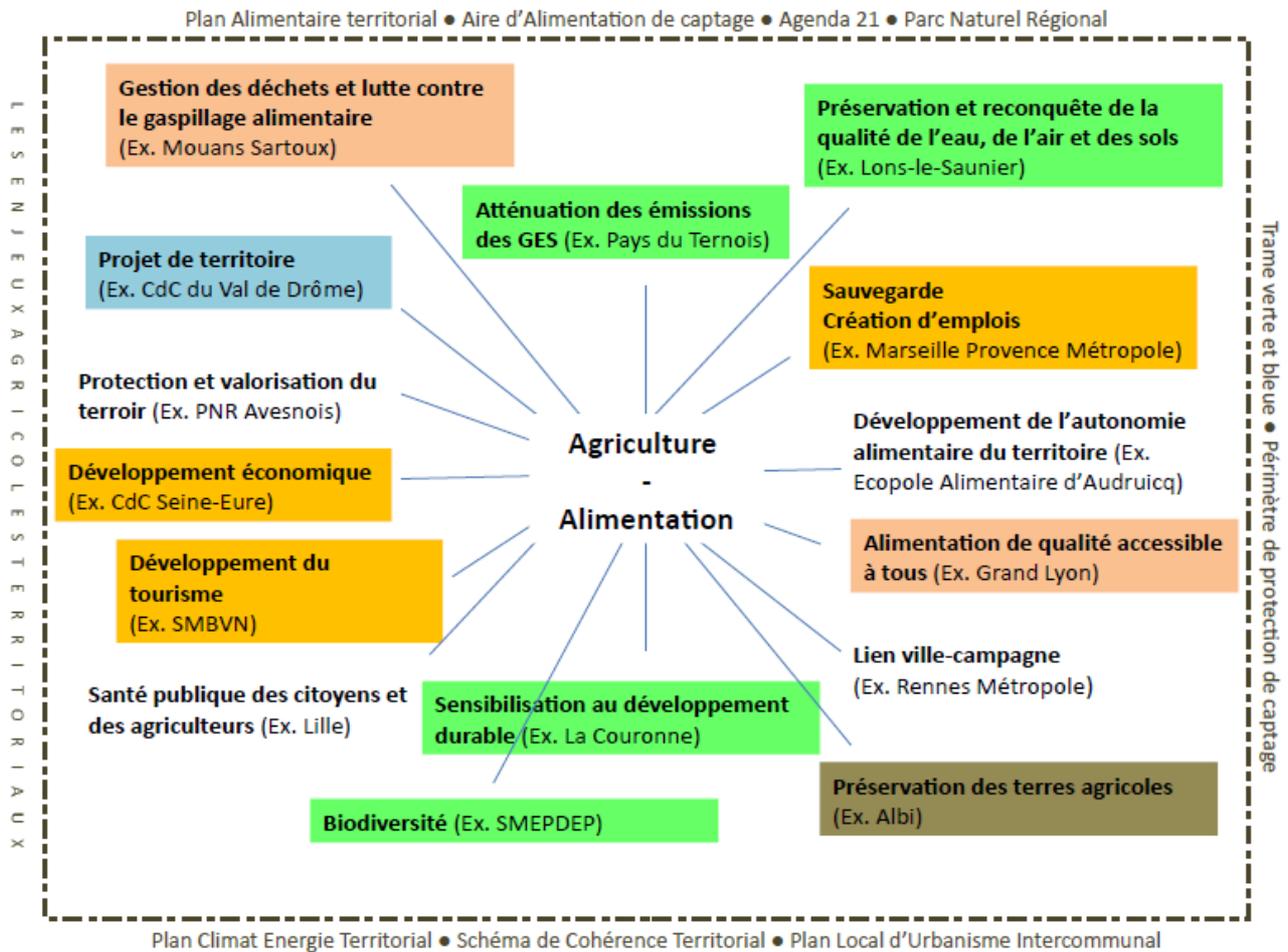
- **Eau potable.** La municipalité de Lons-le-Saunier exploite en régie directe son réseau d'eau potable, alimenté à 70 % par un pompage dans la plaine alluviale de la Seille, sur la commune de Villevieux. Dans les années 1990, la municipalité se trouve confrontée à des problèmes de qualité de son eau potable : présence et augmentation des taux de nitrates et de pesticides (atrazine notamment). Plutôt que d'investir dans une unité curative onéreuse, la municipalité décide d'agir de manière préventive, en incitant les agriculteurs à modifier leurs pratiques. Des conventions et des contrats sont mis en place à partir de 1992 avec les agriculteurs concernés dans la proximité du captage. Face au succès de ces mesures mais aussi à leurs limites, dans les années 2000, la ville a souhaité aller plus loin dans sa démarche, en soutenant les conversions à l'agriculture biologique par des débouchés vers sa propre restauration collective, en commençant par le pain.

- **Territoire.** Le PNR de l'Avesnois a adopté dans sa charte (2010-2022) des objectifs chiffrés et ambitieux de développement de l'agriculture biologique : 30% de surface agricole utile (SAU) du Parc en agriculture biologique, et 90% sur les périmètres de protection des captages à horizon 2022. C'est ce qui l'a conduit à mettre en place un comité de pilotage dédié au développement de l'agriculture biologique dans son territoire et une stratégie partagée de développement de l'agriculture biologique. Le Parc vient de fêter sa 123^{ème} ferme en agriculture biologique et compte 8 % de surface agricole en bio (contre 1 % dans l'ex région Nord-Pas-de-Calais).

- **Développement économique.** La Communauté d'Agglomération Seine-Eure (CASE) possède la compétence production et distribution de l'eau potable depuis sa création en 2001. Elle gère à ce titre le champ captant des Hauts-Prés localisé en zone agricole périurbaine qui assure l'approvisionnement des 2/3 de la population (40 000 habitants), et permet le développement d'activités industrielles dépendantes d'une eau de qualité (fabrication de vaccins). Pour protéger cette ressource stratégique de bonne qualité, les élus ont fait le choix de se lancer dans une démarche préventive et pérenne. Elle s'inscrit dans un projet global autour de la biodiversité et de la continuité écologique porté dans le cadre des politiques territoriales de développement durable de l'agglomération (Agenda 21, contrat d'agglomération, SCOT).

⁷ Fiches expériences sur www.eauetbio.org > Fiches expériences

Schéma 1. Interactions agriculture/alimentation avec les enjeux territoriaux (source : Sylvain Roumeau, 2016)



3) La nécessité d'accompagner le changement (posture, dialogue, sociologie, présence/animation)

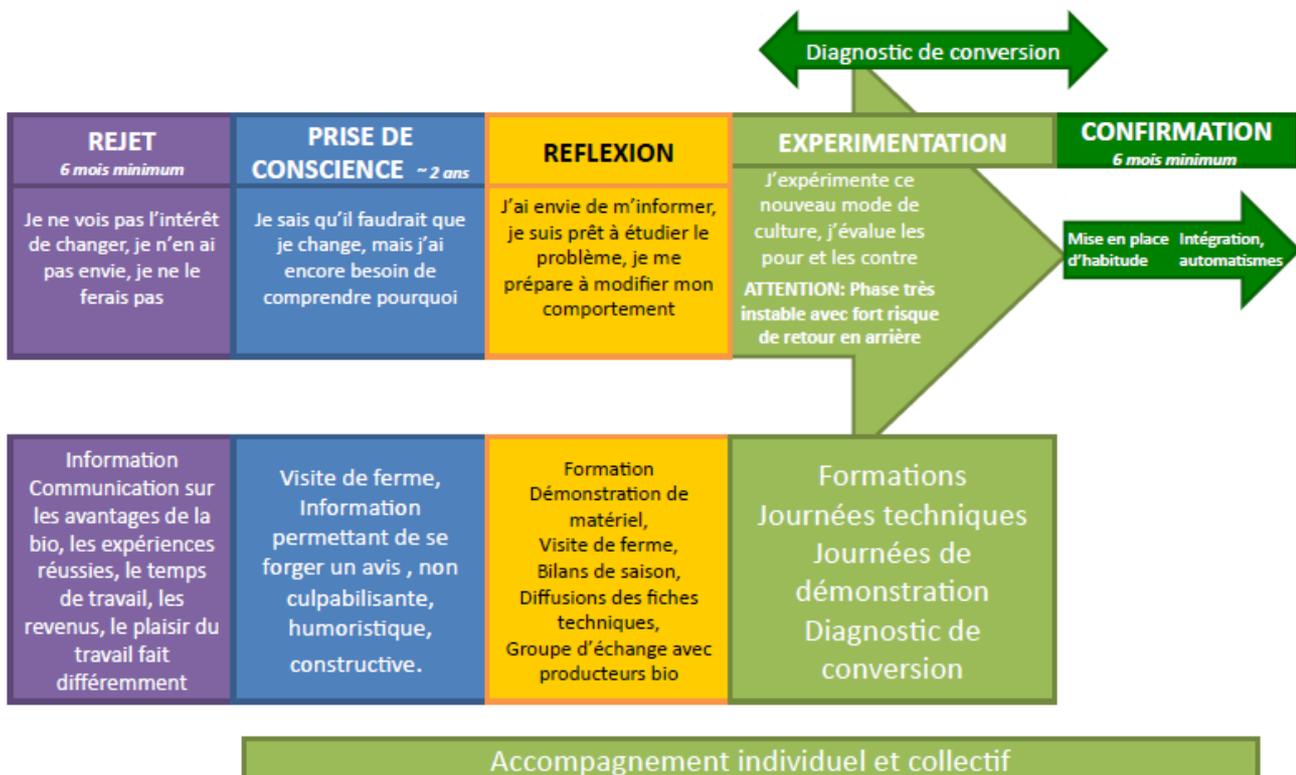
Pour les territoires, s'engager dans une démarche de transition/changement agricole et alimentaire n'est pas simple. Il faut bien connaître son territoire et le contexte agricole pour pouvoir agir. Une des premières manières d'appréhender le sujet est de réaliser un diagnostic de situation. Il faut également développer des espaces de dialogue et de nouvelles postures (cf. démarche de dialogue territorial), notamment avec le monde agricole et les agriculteurs. Les travaux développés par Vienne Agrobio (86) et Agribio Drôme (26)⁸ sont des références aujourd'hui à explorer, basées notamment sur la sociologie du changement et les rencontres individuelles pour percevoir au mieux les attentes et besoins des acteurs agricoles locaux (notamment les moins enclins aux enjeux environnementaux) et adapter au mieux les plans d'actions locaux (cf. schémas 2 et 3, tableau 1 et 2).

⁸ Dossier complet sur www.eauetbio.org > dossier thématique

Schéma 2. La démarche de changement et typologie (source : Grégoire Jasson, 2015)



Schéma 3. Adaptation des modes d'action (source : Grégoire Jasson, 2015)



		Insertion territoriale	
		faible	forte
		Opportuniste	Suiveur
Tendances personnelles	Prudent	Frileux envers l'AB mais souvent économiquement contraint, Logique de survie, opportunisme financier. Peu influencé par l'idéologie, la rupture/ environnement social (autres producteurs, monde agricole dominant) ne le dérange pas mais ne le motive pas non plus. Il vient à la bio influencé par les incitations financières	Méfiant envers l'AB comme envers tout changement, très soucieux du regard d'autrui, particulièrement du monde agricole et du territoire traditionnel où il est très intégré, il vient à la bio incité par des prescripteurs
	Entrepreneur	Audacieux et influencé par des logiques immatérielles, idéologiques, ses activités sont sans considération pour les us locaux, sauf les organisations qu'il considère en rupture comme lui. Il vient à la bio pour se démarquer de la norme.	Orienté par les besoins et la pertinence managériale, ses activités sont novatrices et valorisantes pour le territoire; il vient à la bio attiré par les techniques de pointe, l'innovation, le progrès
		Militant	Manager

Tableau 1. Déterminants de la stratégie producteur en faveur de l'AB (source : Marie Buard, 2015)

Opportuniste	Suiveur
Frileux envers l'AB mais souvent économiquement contraint, Logique de survie, opportunisme financier. Peu influencé par l'idéologie, la rupture/ environnement social (autres producteurs, monde agricole dominant) ne le dérange pas mais ne le motive pas non plus. Il vient à la bio influencé par les incitations financières	Méfiant envers l'AB comme envers tout changement, très soucieux du regard d'autrui, particulièrement du monde agricole et du territoire traditionnel où il est très intégré, il vient à la bio incité par des prescripteurs
Mise à disposition d'un laboratoire de transformation collectif, d'un abattoir MAE pour des pratiques plus respectueuses de l'environnement Aides à la certification AB, aides selon zonage prioritaire Organisation de repas bio dans les cantines organisation de conférences et de journées thématiques pas d'aide à la recherche ou à la création d'entreprise bio promotion d'une agriculture familiale, économe et autonome Inutile de rallier les agriculteurs emblématiques dans la concertation Inutile de faire la promotion de l'écologie ou de l'alimentation saine Démarche "marketing" autour des projets, communication dans la Vienne Rurale	Co-animation des programmes avec les acteurs agricoles classiques et emblématiques Favoriser le lien avec les acteurs locaux: acheteurs, consommateurs, institutions, collègues, fêtes et marchés locaux, marque de territoire Protection et restauration du patrimoine, des productions traditionnelles et de la culture rurale. Actions de sensibilisation des prescripteurs Aides aux productions spécialisées bio Animation de groupes avec la coop Appui à la contractualisation Surtout pas de promotion de l'autonomie Aides diagnostic de conversion, simulation technico-économique
Militant	Manager
Audacieux et influencé par des logiques immatérielles, idéologiques, ses activités sont sans considération pour les us locaux, sauf les organisations qu'il considère en rupture comme lui. Il vient à la bio pour se démarquer de la norme.	Orienté par les besoins et la pertinence managériale, ses activités sont novatrices et valorisantes pour le territoire; il vient à la bio attiré par les techniques de pointe, l'innovation, le progrès
concertation sans le monde agricole classique et sans les coopératives promotion de l'écologie, de l'alimentation saine, de la biodiversité, de la qualité de l'eau, du cadre de vie, de la protection des ressources et de l'humain création de marchés bio, une maison de l'alimentation. Promotion de l'excellence humaniste, durable et sociale Promotion de la coopération internationale. Défense de modèles familiaux et vivriers autarciques Encouragement des organisations de producteurs biologiques Actions multiples en « libre service » Régies agricoles communales Promotion de projets agricoles ou agrotouristiques bio Découverte de méthodes alternatives Communication dans les quatre saisons du jardinage Salon de l'agriculture autrement, avec écohabitat, santé naturelle et spiritualité Réserve foncière et soutien à l'installation des HCF Projets circuits courts et diversification	Démonstrations de matériel « high tech » bio, drones, guidage satellite Intervenants techniques célèbres Promotion de projets à forte dimension économique mêlant le tourisme, l'agriculture et l'art, la culture, autour de la bio Programmes de recherche ou d'expérimentation Proposition d'outils d'aide à la décision (AAP, observatoires, études prospectives avec scénarios, diagnostics individuels ou diagnostics de territoires, formation Aider à la création d'organisations collectives Défis de l'innovation bio Partenariats innovants et prestigieux Communication dans des médias nationaux spécialisés Valorisation de résultats économiques

Tableau 2. Conditions d'application des politiques locales favorables à l'agriculture biologique adaptées aux profils de producteurs (source : Marie Buard, 2015)

L'échelle régionale est-elle vraiment la bonne ?

La proximité permet de faire bouger les lignes, de faire évoluer les pratiques agricoles. Elle crée un mouvement autrement plus durable que les dynamiques qui viendraient « d'en haut ». D'autant que les régions ne constituent pas un socle identitaire qui semble nécessaire à l'émergence de SAT solides. Il n'y a pas de sentiment d'appartenance à cette échelle.

Comment construire des logiques de territoire qui associeraient les acteurs de la distribution qui semblent peu soucieux des logiques territoriales ?

On ne peut pas faire sans eux. Si on regarde de près, les plus réactifs par rapport aux changements des attentes de consommateurs sont les supermarchés, la grande distribution. En témoigne le développement des linéaires bio ou de l'offre de produits régionaux dans les grandes enseignes. Effectivement, l'industrie agro-alimentaire a une réactivité moindre.

Repenser le lien urbain / rural : ne serait-ce pas aux ruraux de se saisir de ces questions pour définir de nouvelles normes de qualité et les imposer aux filières et lieux de distribution ?

En cela, la démarche de la marque Parc est intéressante car elle mise sur des valeurs qui vont au-delà de la valeur économique ou du prix.

Les réflexions sur l'alimentation durable amènent à se poser la question de la consommation de viande. Que vont devenir les territoires de moyenne montagne où l'élevage est un pilier de l'agriculture (et de l'occupation de l'espace) ?

Le véritable problème de transition ne concerne pas tant des territoires comme le Massif central, où l'élevage reste extensif et basé sur des systèmes herbagers et qui ne représentent que 5 % de la production de lait et de viande à l'échelle nationale. Il concerne plutôt la Bretagne qui est encore et toujours dans une dynamique de concentration de l'élevage. Pour les zones d'élevage extensif, l'enjeu est de maintenir les prairies permanentes et de revenir à des races mixtes. Par ailleurs, il est intéressant de noter que des analyses publiées en 2014 montrent que l'apport en nutriments du lait et de la viande bovine biologiques est intéressant, notamment en ce qui concerne les oméga 3 (lié à l'alimentation à base d'herbe fraîche ou de foin). Au final, il vaut mieux consommer de la viande biologique deux fois par semaine plutôt que de la viande industrielle tous les jours.

Comment s'assurer d'une accessibilité à tous d'une alimentation de qualité ? Il y a un fort lien entre qualité de l'alimentation et précarité. Et il ne faut pas juste développer des niches pour une catégorie de population, mais bien réfléchir à l'accès pour tous. La coopération avec les grands distributeurs est, sur ce point, importante.

La question de l'accessibilité vue du point de vue des prix est un sujet complexe. Effectivement, manger bio coûte de 10 à 20 % plus cher. La majorité des ménages pourraient se le permettre à condition de retrouver une place plus importante à l'alimentation dans leur budget. Ce qui est réellement discriminant, c'est la capacité à choisir et l'éducation est là un facteur majeur.

Effectivement, cinq millions de personnes vivent en dessous du seuil de pauvreté. Il s'agit d'un problème social, de précarité intense mais qui relève, lui, de la solidarité nationale.

Cette question soulève aussi une problématique de fond :

- Le système de production agricole permet-il aux agriculteurs d'avoir un revenu décent ?
- Qui paye et qui supporte les coûts environnementaux et de santé ? Quand on parle du coût, il faut regarder toutes les externalités.

A quel point, l'ouverture du système et le dialogue avec les acteurs conventionnels va-t-il changer l'esprit pionnier ? Si l'agriculture biologique se développe beaucoup, le système va-t-il retrouver le chemin du conventionnel avec les produits bio ? L'exemple de la charcuterie est donnée : mettre des nitrites dans la charcuterie n'est pas obligatoire mais c'est un acquis de la transformation charcutière qu'il faut les utiliser.

Une étude est en cours sur l'approvisionnement de l'agglomération de Toulouse : moins d'un tiers de ce qui est mangé à Toulouse vient de la région Midi-Pyrénées. Mais, de manière générale, les élus connaissent-ils réellement à la fois la façon dont leurs régions sont alimentées et ont-ils conscience des attentes des consommateurs ? Peuvent-ils effectivement animer la concertation « en connaissance de cause » ? Convaincre les élus d'agir dans le domaine de l'alimentation n'est pas forcément évident. L'approche par la santé est une manière intéressante pour entrer en dialogue.

Quelle place pour les Parcs dans ces dynamiques ?

Les Parcs sont de bons médiateurs sur leur territoire, ils sont également représentatifs de la ruralité. En cela, ils sont des acteurs importants pour mener des expérimentations en matière de SAT. Ils doivent précéder le mouvement. En Occitanie, où le niveau de souveraineté alimentaire est potentiellement élevé, les Parcs pourraient être le ferment d'un SAT régional.

Les chargés de mission des Parcs ont besoin de discours construits pour convaincre les territoires d'agir, pour éviter les débats sans issue sur la place de l'élevage, etc. Comment fait-on passer ces idées ? Nous aurions besoin d'être accompagnés pour cela, par des sociologues, des anthropologues.

TABLE RONDE N°1

Appréhender les projets alimentaires territoriaux au sens de la loi d'avenir et connaître les premiers résultats des programmes du Réseau Rural Français



Avec la participation de :

- Noélie TAPKO, chargée des PAT au Ministère de l'agriculture, de l'alimentation et de la forêt
- Julia FREZEL, de la cellule d'animation du réseau rural régional en PACA
- Audrey RIMBAUD, de l'APCA
- Lise DENAT et Djamila BAZOGE, respectivement des Parcs de Chartreuse et du Vercors, associés dans l'animation d'un projet alimentaire territorial en partenariat avec six territoires de l'agglomération de Grenoble.

Noélie Tapko, vous êtes responsable des projets alimentaires territorialisés à la direction générale de l'alimentation du Ministère de l'Agriculture. Aujourd'hui la loi d'avenir pour l'agriculture, promeut à la fois le développement de l'agro-écologie et de projets alimentaires territorialisés. Le ministère a pour ambition la labellisation de 100 projets en 2017, 500 en 2020. Vous avez réalisé un questionnaire diffusé largement et également lancé un appel à projet. Plusieurs Parcs ont répondu à ce questionnaire et envisagent de répondre à l'appel à projet. Un groupe multi-partenarial de concertation travaille à préciser le mode opératoire de la labellisation et les critères. Pouvez-vous nous expliquer en quoi consisteraient ces critères, leur lien avec l'agro-écologie et comment des territoires de Parcs pourraient être candidats à cette labellisation et ce que cela pourrait apporter aux projets, outre une reconnaissance nationale ?

Les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) sont introduits par la Loi d'Avenir (LAAF). Cette loi souhaite remettre la politique de l'alimentation au centre des débats. La finalité est d'assurer l'accès à une alimentation sûre, en quantité suffisante, produite dans de bonnes conditions économiques, sociales, écologiques. Un des outils qui a été pensé est le Programme National de l'Alimentation qui vise à soutenir le déploiement des PAT sur les territoires. Un groupe de concertation nationale a été mis en place.

De quoi parle-t-on ? Les PAT sont des dispositifs qui sont élaborés de manière concertée entre les différents acteurs, qui répondent à l'enjeu de structuration de l'offre et de consolidation des filières. Ils doivent s'intéresser à la chaîne alimentaire dans son ensemble et permettre notamment le développement de produits issus de l'agriculture biologique et commercialisés en circuits courts.

Une feuille de route a été définie pour favoriser le déploiement des PAT et le groupe de concertation précité s'inscrit dans cette démarche. Il doit préciser la définition des PAT, mettre en place une procédure de reconnaissance pour les projets retenus et soutenir le déploiement via la mise en place d'outils méthodologiques et la mise en réseaux d'acteurs

Les caractéristiques retenues à ce jour pour instruire les projets :

- l'alimentation doit être appréhendée comme un enjeu central. L'approche doit être systémique, du producteur au consommateur en passant par les transformateurs, les distributeurs, etc. Par ailleurs, en plus de la fonction économique, les PAT doivent avoir une fonction de préservation de l'environnement, de la santé et une fonction culturelle.
- le projet est ancré dans son territoire. Il ne correspond pas forcément à un territoire avec des limites strictes. A ce jour, les PAT sont très diversifiés et s'ancrent sur des territoires de dimension relativement modeste (niveau intercommunal dans la plupart des cas).
- le PAT est construit au regard d'enjeux identifiés par un diagnostic réalisé par des acteurs locaux, partagé, co-construit. Il vise à apporter des réponses à ces enjeux
- les PAT font la promotion des circuits courts et de proximité. Ils favorisent la production locale et orientent les choix locaux dans ce sens
- les PAT doivent être attentifs à mettre en cohérence des politiques publiques (environnement, agriculture, santé publique)
- la gouvernance du projet doit être large et permettre de fédérer les acteurs, y compris les politiques. La contractualisation entre les parties-prenantes est nécessaire.

Calendrier de mise en œuvre : l'appel à projet du Programme National de l'Alimentation a été validé. Dans ce cadre, l'élaboration de la procédure de reconnaissance des PAT devrait s'achever en fin d'année. Les candidatures pourront être reçues en début d'année 2017.

Enveloppe prévue : 2 millions d'euros dont 500.000 viendront de l'ADEME. L'enveloppe par projet devrait s'élever entre 40 et 50.000 euros en moyenne.

A noter : les Parcs du Perche, du Massif des Bauges, du Livradois Forez, des Baronnies provençales, du Luberon et de Brière présenteront une candidature à l'appel à projet du MAAF.

Julia Frézel, vous êtes animatrice du Réseau Rural régional (RRR) de la région PACA. Pouvez-vous préciser comment le réseau rural régional s'est engagé dans l'émergence et le développement des systèmes alimentaires territorialisés ?

Le RRR PACA a identifié la question du lien entre ville et campagne comme un thème important de travail dès son lancement en 2009. Les premiers échanges ont fait ressortir la question du lien entre l'agriculture et l'alimentation et nous avons enclenché un cycle de travaux sur les politiques alimentaires et agricoles dans les territoires de la région en 2011-2012. A cette époque, pour répondre à des enjeux de développement agricole de proximité, plusieurs territoires ont mené des initiatives de développement et de soutien aux circuits courts. La dimension alimentaire est vite apparue et les élus ont pris conscience de l'intérêt des consommateurs pour ces questions.

En 2014, la déclaration de Rennes de l'ARF sur les SAT et l'inscription des PAT dans la loi d'avenir pour l'agriculture ont amené à constituer un groupe de travail au sein du Réseau rural PACA pour décrypter les enjeux, partager et comprendre les différentes notions sous-tendues et élaborer notre propre définition⁹.

Au sein du groupe de travail du Réseau rural PACA, nous parlons de système alimentaire territorial et non territorialisé. Nous avons identifié sept éléments fondamentaux pour un système alimentaire territorial :

- les valeurs : les acteurs doivent partager un système de valeurs (ancrage local, éthique, santé, respect de l'environnement, utilité sociale, etc.)

9 Cf grille d'analyse des SAT mise en place par le RR PACA en annexe

- la nécessaire action systémique :
 - s'intéresser au foncier, à l'installation agricole, à la production, à la durabilité des pratiques agricoles, etc. ;
 - s'intéresser aux acteurs des filières jusqu'à la distribution ;
 - intégrer les consommateurs, accompagner et sensibiliser les acteurs.
- une gouvernance qui implique l'ensemble des acteurs,
- des méthodes de travail qui reposent sur la participation et en pensant l'organisation en fonction des contraintes de chacun (par exemple : ne pas prévoir toutes les réunions en journée ou en semaine)
- une coopération inter-territoriale. Autrement dit, pas de pré-requis pour l'échelle d'intervention : Toutes les échelles sont bonnes à partir du moment où les différents échelons sont articulés entre eux. Co-existent au sein de l'action des projets très localisés et des travaux plus stratégiques, à l'échelle régionale.
- ne pas oublier la dimension humaine et conviviale : le SAT ne peut pas se déconnecter des humains. Il doit être porteur de convivialité et de sens.
- Bien évidemment, pour exister, le SAT doit disposer de moyens qui sont autant des moyens politiques (volonté d'agir), des moyens humains (animation, ingénierie, coordination) que des moyens financiers (publics et privés)

Audrey Rimbaud, vous animez avec le réseau de Terres en ville le projet RNPAT, réseau national sur les projets alimentaires territorialisés (PAT). Pouvez-vous nous indiquer quels principaux enseignements ce projet en cours tire sur l'émergence et le développement des systèmes alimentaires territorialisés ?

Le réseau RNPAT est né d'une discussion entre l'APCA et Terres en Ville sur la question des PAT. Cette réflexion intervenait juste après la loi d'avenir qui a inscrit dans le code rural la notion de Projets Alimentaires Territoriaux et a fait naître l'idée de mettre en réseau les acteurs sur ce thème. Nous avons saisi l'occasion de l'appel à projet du Réseau Rural Français - Mobilisation Collective pour le Développement Rural – pour nous constituer.

Notre objectif : faire échanger les territoires porteurs de ce type de projets sur les enjeux, objectifs, méthodologie et actions des PAT, travailler les méthodologies d'émergence, de co-construction et de mise en œuvre des projets et faire des préconisations favorisant le développement de ce type de projets. Nous avons associé des collectivités et des universités à notre projet.

Le projet reste jeune et nous n'avons encore que peu de recul. Le séminaire de lancement du programme a eu lieu en juin dernier et nous commençons à peine à travailler sur la capitalisation et l'analyse des expériences. Il faut également noter que nous travaillons avec des porteurs de projets de PAT qui ne sont pas encore labellisés par le MAAF.

Les premiers enseignements de notre travail

- Notre réseau est constitué de tous types de projets, à des échelles très diverses. Chaque échelle paraît pertinente.
- Quelque soit la nature du territoire concerné, la pérennité du projet est intimement liée à la volonté politique de le porter.
- Certains territoires partent d'un projet structurant (ex : un territoire qui veut développer la restauration collective et qui s'appuie là dessus pour aller au-delà) et d'autres vont partir d'une feuille blanche et plutôt travailler à l'inter-connaissance, pour faire un diagnostic et de là, élaborer un plan d'action.
- Les moteurs des projets : une éthique qui rassemble les consommateurs et les producteurs / l'ambition de ramener de la valeur ajoutée dans les territoires / associer à l'enjeu alimentaire les questions de santé et environnement.
- faire le pari du collectif porteur d'une plus-value certaine.

Les principaux défis que nous avons repérés :

- le temps politique n'est pas forcément le même que le temps du projet. Les PAT sont avant tout des projets qui rassemblent des hommes et des femmes. Un des leviers de la réussite réside dans la qualité de la concertation. Et pour cela, il faut du temps.
- Associer l'ensemble des acteurs concernés et notamment l'aval. Il n'est pas aisé d'aller *jusqu'au bout de la chaîne*.
- Dans un contexte de crise économique, les enjeux sociaux sont prégnants (à la fois d'accessibilité de l'alimentation pour tous y compris les publics en précarité, et la juste rémunération des agriculteurs d'autres part) : comment faire en sorte d'accéder à une alimentation de meilleure qualité pour tous, tout en gardant des prix acceptables pour les consommateurs et producteurs ?

La stratégie agricole et alimentaire inter-territoriale à laquelle participent les Parcs de la Chartreuse et du Vercors a été présentée via le support d'une carte postale présentée ci-après.

<p>C'est quoi ? Stratégie agricole et alimentaire inter territoriale ?</p> <p>Mise en synergie des projets agricoles/alimentaires et des moyens (financiers et humains) de 6 territoires autour de Grenoble Alpes Métropole afin de définir une stratégie agricole et alimentaire commune.</p> <p>Le projet émane de Grenoble Alpes Métropole qui a souhaité organiser des temps de concertation avec l'ensemble des acteurs agricoles et ayant un lien avec l'alimentation sur les 6 territoires aux alentours (Parc de Chartreuse, Parc du Vercors, Communautés de communes de Alpes Sud Isère, Pays Voironnais, Communauté de communes du Grésivaudan, Grenoble Alpes Métropole).</p> <p>6 fiches actions sont sorties de ces temps de concertation : création d'un magasin de producteurs inter territoire, sensibilisation des consommateurs et des professionnels de la restauration aux produits locaux via une stratégie commune de communication et d'information, création d'un observatoire et accompagnement de la restauration collective, événement de promotion des productions locales auprès du grand public, sensibilisation des élus aux outils de protection du foncier agricole, création d'un pôle agri-alimentaire en lien avec le Département de l'Isère.</p>	<p>Originalité</p> <ul style="list-style-type: none">- Travail inter territoire- Engagement des élus des 6 territoires autour d'axes stratégiques et d'actions- Mise en réseau et concertation forte	<p>Missions concernées</p> <p>Mission agriculture du Parc de Chartreuse Mission « alimentation santé territoire » du Parc du Vercors</p> <p>Contacts : Lise Denat et Djamilia Bazoge</p>
<p>Partenaires</p> <ul style="list-style-type: none">- Grenoble Alpes Métropole- Parc du Vercors- Alpes Sud Isère- Pays Voironnais- Communauté de communes du Grésivaudan- Département de l'Isère (pour le projet de pôle agri-alimentaire)	<p>Budget & financement</p> <ul style="list-style-type: none">- Dépend de chaque fiche action- Répartition des contributions financières entre territoires non définies pour l'instant	

Stratégie Agricole et Alimentaire inter-territoriale



Parc naturel régional de Chartreuse
Parc naturel régional du Vercors



Les démarches qui nous ont été présentées sont basées sur la concertation. Mais comment associer les acteurs essentiels, comment les hiérarchiser ?

Pour le projet de Grenoble, la restauration collective a été un très bon levier pour repérer les acteurs. Toutefois, nous n'en sommes qu'aux balbutiements des PAT et les modes d'action sont encore en question, en expérimentation. Nous nous sommes appuyés sur notre expérience du Plan Climat en organisant un groupe de pilotage relativement restreint associé à des temps de concertation élargis.

La réussite d'un PAT semble très liée à l'engagement des élus. Quelle est leur maturité dans le champ de l'alimentation ? Les élus sont-ils prêts à piloter des projets autour de l'alimentation ?

Sur l'affichage politique, oui sur l'appui de projets concrets, non. La coopération territoriale est complexe. Mais, c'est là que les Parcs trouveront leur légitimité et leur capacité d'action. En effet, les Parcs sont des territoires de concertation, des territoires où les élus ont pris l'habitude du débat. Ils réussiront peut-être plus facilement que d'autres le croisement avec la société civile. Par ailleurs, pour aborder ce thème transversal, les élus des Parcs peuvent s'appuyer sur leurs équipes techniques, pluridisciplinaires.

Quelle est la réelle motivation des élus professionnels agricoles ? Les agriculteurs s'éloigneraient-ils de l'industrie agro-alimentaire où ils n'ont plus de pouvoir ?

A l'APCA, nous avons pu observer un vrai changement sur le thème « alimentation et agriculture ». Une délibération a été prise, validant l'intérêt de travailler ces sujets. Il y a également une nouvelle vision du lien possible avec les collectivités, et ainsi une véritable ouverture qui est à l'œuvre. Le fait de passer de l'agriculture à l'alimentaire offre une approche plus transversale, amène à élargir les points de vue (notamment en incluant l'artisanat dans les réflexions).

TABLE RONDE N°2

Les enjeux de gouvernance dans la mise en place des SAT



Avec la participation de :

- Caroline BRAND, doctorante dans le cadre du programme européen Urbact « Sustainable Food in Urban Communities » qui a conduit à la mise à l'agenda de l'alimentation dans la région urbaine lyonnaise et la création d'un Conseil local de l'alimentation
- Kathy Wersinger, conseillère régionale de la région Occitanie et membre des conseils d'administration des lycées de l'Ariège

Caroline Brand, vous avez travaillé à la Chaire Unesco depuis la fin de votre thèse et vous êtes en charge des activités de recherche sur les systèmes et politiques alimentaires urbains durables. Vous avez accompagné dans le cadre de votre thèse le programme européen Urbact "sustainable food in urban communities" qui a conduit à la mise à l'agenda de l'alimentation dans la région urbaine lyonnaise et à la création d'un Conseil local de l'alimentation. Sur base de cette expérience, pouvez-vous nous expliquer quel système de gouvernance mettre en place pour développer au mieux des SAT ?

Le principal enjeu du développement d'un SAT, système complexe et hybride, est de combiner différents modèles, différentes échelles d'action, différents acteurs sur un territoire donné pour relier les capacités des uns et des autres et ainsi, faire système. Peu importe qui se saisit de la question, les acteurs impliqués doivent se connaître, se rencontrer pour identifier leurs complémentarités et contradictions éventuelles. Il s'agit d'articuler :

- ✗ les enjeux économiques, sociaux et culturels
- ✗ les circuits courts et les circuits longs
- ✗ les enjeux agro-alimentaires et les enjeux alimentaires du territoire
- ✗ les acteurs économiques, privés et les acteurs publics
- ✗ les échelles locale et nationale (où se construit le législatif, où des financements peuvent être mobilisés)

Élaborer un SAT relève d'abord d'une stratégie alimentaire et il s'agit d'organiser et d'animer la gouvernance alimentaire sur les territoires. L'alimentation devient un fil rouge, qui met en relation des scènes de gouvernance qui n'étaient, jusqu'alors, pas reliées entre elles. Il s'agit aussi de dépasser la vision unique « circuits courts » comme réponse à la problématique, au profit d'un objectif de filière alimentaire territoriale qui combine différents modèles. Il faut noter à ce jour la difficulté des territoires à associer les acteurs de toute la filière, notamment les transformateurs et les distributeurs. De même, comme la focale reste encore centrée sur les actions agricoles, les démarches de SAT peinent encore à s'articuler avec les questions de santé ou les enjeux sociaux d'accès à l'alimentation.

Une autre difficulté réside dans la capacité du territoire et de ses acteurs à dépasser le temps des pionniers, des circuits courts alternatifs et à ne pas laisser de côté les acteurs « non-militants ». Pour avancer, ils doivent être autour de la table pour notamment éviter un partage en deux scènes : celle de la société civile et celle du monde des acteurs économiques de l'alimentation.

Face au risque de cloisonnement, l'enjeu d'une gouvernance plurielle réside dans la capacité à coordonner les actions entre trois « arènes » : l'arène agro-alimentaire, l'arène des interpellations sociétales ou arène citoyenne, l'arène des territoires. La diversité est un atout.

Kathy Wersinger, vous êtes conseillère régionale de la Région Occitanie et membre des conseils d'administration des lycées de l'Ariège. Pourriez vous, à ce titre, nous préciser comment votre région s'empare de la question des systèmes alimentaires territorialisés ?

Conseillère régionale nouvellement élue, je suis membre de la commission Agriculture, Transition écologique, Économie circulaire et de proximité. Les grands thèmes que nous travaillons sont :

- l'énergie : nous avons le projet d'être une région à énergie positive d'ici 2050
- la gestion des déchets : réduction à la source de la production de déchets, réduction du gaspillage.

Par ailleurs, la région a créé depuis avril un bureau de l'assemblée qui est chargé de s'assurer du fonctionnement démocratique du Conseil régional. Une assemblée des territoires a été mise en place, parallèlement à l'assemblée permanente. Elle est composée de 158 élus et les territoires ruraux y sont mieux représentés.

Différents outils sont imaginés pour développer une gouvernance participative : charte de la participation citoyenne, commissions citoyennes, consultation directe par vote de la population pour les dossiers majeurs. Et les Parcs sont des acteurs sur lesquels nous comptons pour nous aider dans cette perspective.

En Languedoc-Roussillon et Midi-Pyrénées, il existait déjà des démarches de soutien à l'agriculture de proximité, de développement des approvisionnements locaux et de qualité pour la restauration collective. Pour exemple, nous avons développé Localim, une boîte à outil pour les gestionnaires de la restauration collective. Aujourd'hui, les circuits courts et la vente directe explosent en Occitanie, et devant l'essor de l'agriculture biologique, la région veut miser sur des plateformes de distribution.

ATELIERS

1. Concilier nutrition santé, éducation et développement durable du territoire dans les systèmes alimentaires territorialisés
2. Créer de la valeur ajoutée pour le territoire, pour les agriculteurs
3. Valoriser une agriculture qui répond aux enjeux de territoire et favoriser l'accessibilité des produits locaux à tous
4. Utiliser la restauration collective pour infléchir l'alimentation et créer du lien localement
5. Créer et développer des filières et outils de transformation sur les territoires
6. Favoriser l'installation en circuits courts
7. Favoriser la vente locale et les circuits de commercialisation

Pour chaque atelier :

- ➔ présentation des expériences à travers les cartes postales élaborées par les intervenants
- ➔ synthèse des réflexions et propositions



Concilier nutrition santé, éducation et développement durable du territoire dans les systèmes alimentaires territorialisés

Animation Denis Lairon et Philippe Pointereau – Rapporteur : Julia Frezel

C'est quoi ?
Edition de guides techniques

Accompagner la restauration collective pour intégrer les produits locaux

Depuis 2008, le Parc du Haut-Languedoc mène des actions auprès des acteurs de la restauration collective et des producteurs pour **promouvoir l'introduction de produits locaux en restauration collective**.

Le guide « **Développer une restauration collective locale** » est destiné principalement aux **élus et techniciens** de la restauration collective. Il regroupe **8 fiches techniques** qui **apportent des solutions aux freins identifiés** par les collectivités pour s'approvisionner en produits locaux (rédaction des marchés publics, gestion des coûts...)

Quant au guide « **Gouvernance alimentaire, qu'est-ce que ça veut dire ?** », il est un outil d'aide technique pour la mise en œuvre d'une **gouvernance alimentaire territoriale**. Il regroupe **7 fiches techniques** autant à destination de **l'amont que l'aval de la filière alimentaire** : structurer la filière viande bovine, accompagner individuellement chaque restaurant collectif...

De plus, à la suite de l'initiative de deux maisons de retraite, d'acheter un veau entier à un éleveur du territoire, le Parc a valorisé cette action au travers **l'édition d'une fiche retour d'expérience**, dans une **optique de transmissibilité**. Celle-ci revient sur les **étapes clés** pour mener au mieux cette action dans son restaurant collectif.

Originalité

- S'appuie sur des enjeux propres du territoire du Parc ou partagés au niveau national
- Sont à la fois des documents de travail tout comme des outils de sensibilisation
- Mise en avant des points forts et des points faibles des expérimentations réalisées

Mission concernée

Mission Gouvernance alimentaire au Parc du Haut-Languedoc

Contacts :
Delphine Douarche
marque-parc@parc-haut-languedoc.fr ;
Amélie Fourmié mobilite-alimentation@parc-haut-languedoc.fr

Partenaires

- Les restaurants collectifs du territoire du Parc
- Les producteurs
- Les Conseils Départementaux du Tarn et de l'Hérault (financement)
- Les anciennes régions Midi-Pyrénées et Languedoc-Roussillon (financement)

Budget & financement

- Dépend de chaque guide technique
- Fiche retour d'expérience (impression en interne et diffusion numérique)



Edition de guides techniques

Parc naturel régional du Haut-Languedoc



Liens : <http://www.parc-haut-languedoc.fr/>
<http://fr.calameo.com/accounts/486397>

Mise à jour le 14/04/2016

C'est quoi ?
Sensibiliser aux circuits de proximité sous le volet du patrimoine culinaire

La mission répond à l'objectif stratégique de la Charte du Parc en faisant de la **valorisation des richesses du Haut-Languedoc le moteur de développement de la consommation locale**, via la mise en valeur des **produits locaux** et du **patrimoine culinaire**.

A partir du **recensement des recettes locales** auprès des personnes âgées, des recettes ont été choisies avec les cuisiniers pour leur **aisabilité en restauration collective**. Ces recettes ont fait également l'objet d'une campagne de communication à destination du grand public pour partager ce **patrimoine culinaire** tout en sensibilisant aux **circuits de proximité** à travers le **Bottin des gourmands**.

Des **formations** à destination des cuisiniers sur la thématique de « **l'introduction de produits locaux et la réalisation de recettes traditionnelles en restauration collective** » ont été réalisées. Ces recettes, composées à partir de **produits locaux**, ont ensuite figurées aux menus des restaurants collectifs, en particulier durant l'organisation de la **Semaine du patrimoine culinaire du Parc du Haut-Languedoc**.

Les cuisiniers de la restauration collective participent chaque jour à faire connaître les richesses culinaires du territoire auprès de leurs convives, c'est pourquoi, le **Parc du Haut-Languedoc** a souhaité les mettre en avant lors du **concours de cuisine inter-Parcs organisé avec le PNR des Pyrénées Ariégeoises autour de produits locaux ou de la Marque Parc** (mars 2015).

Originalité

- Recensement des recettes locales auprès des personnes âgées dans des maisons de retraite ;
- Evénements : formations, concours de cuisine, semaine du patrimoine culinaire
- Communication : reportage sur France 3, vidéo, page Facebook du Parc...
- Graphisme : campagne de communication sélectionnée parmi les 24 meilleures campagnes de communication publique 2015 Cap'Com

Mission concernée

Mission Gouvernance alimentaire au Parc du Haut-Languedoc

Contacts :
Delphine Douarche
marque-parc@parc-haut-languedoc.fr ;
Amélie Fourmié mobilite-alimentation@parc-haut-languedoc.fr
04.67.97.38.22

Partenaires

- Les restaurants collectifs du territoire du Parc
- Les producteurs
- Les Conseils Départementaux du Tarn et de l'Hérault (financement)
- Les anciennes régions Midi-Pyrénées et Languedoc-Roussillon (financement)
- CCI de Béziers - Sud formation : réalisation des formations et aide à l'organisation du concours de cuisine
- PNR des Pyrénées Ariégeoises (concours de cuisine)

Budget & financement

- Programme d'action



Sensibiliser aux circuits de proximité sous le volet du patrimoine culinaire

Parc naturel régional du Haut-Languedoc



Edition de fiches recettes locales en français et en occitan / Le bottin des gourmands : où acheter des produits locaux ? / Journée de formation des cuisiniers de la restauration collective

Liens : <http://www.parc-haut-languedoc.fr/>
<http://fr.calameo.com/accounts/486397>

Mise à jour le 14/04/2016

Réflexions / propositions

Quelle est la bonne porte d'entrée pour impulser un SAT ? Les expériences présentées ont « attrapé » le sujet par une entrée différente mais qui à chaque fois a permis d'engager un processus. Finalement, le SAT naît du fait d'être dans l'action.

Le SAT est par essence transversal : il faut concilier les approches, impliquer tous les secteurs (tourisme, éducation, urbanisme, agriculture, etc.). Les Parcs sont légitimes à travailler dans certains secteurs mais moins dans d'autres. C'est le cas du domaine de la santé qui est pourtant essentiel. Nous devons nous rapprocher de professionnels tels les infirmières, les médecins.

Les Parcs doivent continuer à travailler sur la sensibilisation des publics, à *amplifier le bruit*, la communication sur l'alimentation durable et ses enjeux.



Créer de la valeur ajoutée pour le territoire, pour les agriculteurs

Animation : Stéphane Adam – Rapporteur : Camille Henry

<p>C'est quoi ? Créer de la valeur ajoutée pour le territoire, pour les agriculteurs Le défi à relever et rôle du Parc :</p> <p>L'élevage bovin est une tradition ancienne en Brière. L'activité a su s'adapter aux conditions particulières du pâturage en marais. La production de viande bovine est une activité indispensable à l'équilibre du marais par l'ouverture des paysages, garantie du maintien de la biodiversité.</p> <p>Les éleveurs et le Parc et la chambre d'agriculture ont souhaité développer une marque afin de préserver ces modes de production en les promouvant économiquement.</p> <p>En 2008, a été créée « l'Association des éleveurs du Parc naturel régional de Brière » qui regroupe une trentaine d'éleveurs, abatteur, transporteur, le Parc naturel régional de Brière et la Chambre d'Agriculture. Elle a pour but de valoriser la viande bovine issue des communes du Parc, de sélectionner les bovins correspondant au cahier des charges, de mettre en marché ces produits, d'assurer la promotion et le contrôle de la qualité. Le syndicat mixte du parc naturel régional de Brière en assure l'animation.</p>	<p>Originalité</p> <ul style="list-style-type: none">- L'ensemble des acteurs de la filière sont regroupés au sein d'une association- Une filière longue mais de proximité	<p>Missions concernées Economie locale</p> <p>Contact: Myrtille le Motheux</p> <p>m.lemotheux@parc-naturel-briere.fr 02 40 91 68 68</p>
	<p>Partenaires</p> <p>Le Syndicat Mixte du PNR de Brière</p> <p>La chambre d'agriculture de Loire-Atlantique</p> <p>Un abatteur-transformateur: Vendée-Loire Viande</p> <p>Un transporteur: SSCB Garcion-Guichard</p>	<p>Budget & financement</p> <p>- Programme d'action</p>



Créer de la valeur ajoutée pour les agriculteurs

Parc naturel régional du Parc de Brière

Réflexions / propositions

L'expérience de la Brière met en lumière des éléments transférables à d'autres territoires :

- la filière s'est emparée d'une contrainte naturelle et spécifique (le marais) pour en faire un atout et en tirer une valeur ajoutée
- un groupe existant d'éleveurs, souhaitant mieux valoriser leurs produits, s'est mobilisé
- l'implication d'acteurs pivots (ici, l'abatteur et distributeur) a permis de structurer la filière et de la pérenniser
- la médiation importante au sein de la filière, dont les acteurs sont réunis au sein d'une association et où se discute notamment le partage de la valeur ajoutée
- le rôle du Parc dans la démarche : mise à disposition de la marque, temps de travail de ses agents, liens avec d'autres secteurs d'activité (projet de croisement avec la dimension touristique)
- la marque est ici un véritable outil de valeur ajoutée



Valoriser une agriculture qui répond aux enjeux de territoire et favoriser l'accessibilité des produits locaux à tous

Animation : Sylvain Roumeau – Rapporteur : Gwenaëlle Pariset

C'est quoi ? Quand citoyens et producteurs s'organisent pour vendre les produits locaux et Bio !

Le projet de rendre plus accessible les produits Bio dans le Coeur des Bauges (zone rurale) est née de l'Association Bio' Bauges en 2012. L'association, composée de **citoyens**, a porté la création d'une épicerie locale et Bio, en associant un groupe de producteurs du massif des Bauges. Les agriculteurs avaient, au départ, annoncé leur manque de temps pour porter et faire vivre le magasin. Le portage par les consommateurs leur apparaissait comme une bonne solution !

Les agriculteurs se sont constitués en association (Cap' Bauges) pour participer aux décisions de CROC' BAUGES, aujourd'hui encore géré par Bio' Bauges.

Cet espace réunit en un même lieu une épicerie bio (2000 réf), un point de vente de produits locaux (35 producteurs) et un espace d'information sur l'alimentation et la vie locale.

Initialement évalué à l'embauche de 3 salariés (2,10 ETP), le développement de l'activité a nécessité une hausse du volume horaire et du nombre de salariés, soit aujourd'hui 5 salariés (4,3 ETP), et une amplitude d'ouverture de 40h/semaine (mardi-samedi).

Le Parc a accompagné techniquement le projet et facilité la mise en relation avec les agriculteurs. Le Parc a permis de mobiliser des financements régionaux et européens (LEADER).



Originalité

- Portage par une association de consommateurs, associée à des producteurs
- Rendre les produits Bio accessibles à tous (géographie et prix)
- Être un lieu d'échanges et pas seulement de vente (jardin, grainothèque, médiathèque...)
- D'autres projets à venir (animations pédagogiques, resto.co...)

Missions concernées

Audrey Stucker (CM agriculture PNR Massif des Bauges) : a.stucker@parcdesbauges.com

Hélène Lambert (salariée CROC' Bauges) : contact@crocbauges.com

Partenaires

- Cap' Bauges
- Commune
- PNR Massif des Bauges
- Dispositif Local d'Accompagnement DLA
- Fondation de France
- Groupement Régional Alimentaire de Proximité (SCOP)

Budget & financement

Travaux de rénovation du bâtiment, portés par la commune : **Aide Parc (Région AURA)**

Travaux d'aménagement, portés par Bio' Bauges : **Aides LEADER Parc et Région AURA (iDédic Solidaire)**

Quand citoyens et producteurs s'organisent... **CROC'BAUGES** Épicerie de produits locaux et/ou Bio



Liens : parcdesbauges.com / crocbauges.canalblog.com

Mise à jour le 4/11/16

C'est quoi ?
Défi Familles à Alimentation Positive

Objectif : Sensibiliser les citoyens à la possibilité de se nourrir de façon équilibrée en consommant des produits bio, locaux et de saison.

Moyens utilisés : Il s'agit d'un défi convivial réunissant une cinquantaine de foyers, regroupés par équipe, à qui l'on va proposer d'augmenter leurs consommations de produits bio à budget constant.

La **sensibilisation** se fait via l'organisation de temps forts : soirées de lancement et de clôture, visite de ferme bio, de magasin de producteurs, atelier cuisine/jardinage, intervention de diététicien-nutritionniste, repas partagés, soirée jeux, etc.

L'**analyse des progrès** se fait via deux ou trois périodes de relevés des achats alimentaires, via un outil simple en ligne.

Organisation : Animation et coordination par une structure porteuse, le Groupement d'Agriculteurs Bio, avec le soutien clés de structures relais (centre social, CCAS, MJC, etc.), des équipes de 10 familles avec un capitaine par équipe qui assure la cohésion et la transmission de l'information.

Résultats obtenus : objectifs atteints : on mesure une augmentation de la consommation de produits bio locaux avec, le plus souvent, une baisse du budget ! Convivialité et pédagogie saluées.

Outils existants : kit d'aide au montage d'un défi FAAP, charte FAAP, site web permettant la saisie en ligne des achats et la diffusion d'information, jeu de société « Le Bio'osteur », newsletter

Originalité

- Un format convivial et participatif
- Les foyers sont acteurs du changements, ce qui permet une sensibilisation efficace
- Des résultats concrets et mesurables en 9 mois
- Rôles clés des structures relais pour l'ancrage territorial et des capitaines d'équipes pour l'efficacité du défi.

Missions concernées

Corabio :
Laëticia Challancin
contact@corabio.org
04 75 61 19 39

Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique : Julie Portier
jportier@fnab.org
01 43 38 18 70

Partenaires

- Le réseau des Agriculteurs Biologiques : la FNAB au niveau national et le Groupements des Agriculteurs Bio de votre département
- Soutien financier nécessaire : Conseil Régional, Conseil Départemental, Métropole, communes ou intercommunalité.
- Structures relais potentielles : centre social, MJC, CCAS, Maison Familiale et Rurale, Jardins de Cocagne, collectivités.

Budget & financement

Variable selon le calibrage de votre projet : pour un défi de 50 foyers, autour de 25 000 à 30 000 euro.



Défi Familles à Alimentation Positive

CORABIO
Coordination Rhône-Alpes de l'Agriculture Biologique



• Corabio •
La Coordination BIO de Rhône-Alpes

Liens : www.famillesaalimentationpositive.fr
www.corabio.org

Mise à jour le 03/11/2016

Réflexions / propositions

L'expérience menée par CORABIO montre qu'à budget constant, il est possible de consommer des produits biologiques, à condition de modifier son approche de l'alimentation.

Nouer des liens entre le Parc et les dynamiques citoyennes sur les territoires : comment accompagner les groupes de consommateurs qui souhaitent mettre en place des projets en lien avec l'alimentation ?

Mobiliser les élus autour des projets citoyens : comment connecter les projets stratégiques, politiques et les projets des citoyens sur un même territoire ? Nous aurions besoin d'une approche sociologique pour comprendre la dynamique d'émergence de ces mobilisations de la société civile pour aider les élus à y contribuer, à les soutenir.



Utiliser la restauration collective pour infléchir l'alimentation et créer du lien localement

Animation : Nicolas Sanaa - Rapporteur : Irène Dumont

C'est quoi ?
Un programme pour développer l'alimentation locale sur le territoire

Alors que la demande en produits alimentaires locaux apparaît forte, tant pour les particuliers que pour les restaurants collectifs, REGAL lancé en 2015 vise à compléter les actions déjà menées auparavant, leur apporter une plus grande cohérence et démultiplier leurs impacts.

REGAL comprend 3 volets :

- **Sensibiliser la population, et en particulier les jeunes, aux avantages d'une alimentation locale et de qualité ;**
Ex. d'actions : projections-débats, création de jardins, animations en jardins partagés...
- **Rendre accessibles les produits locaux à tous (via épicerie, restaurants...);**
Ex. d'actions : campagne de promotion des produits locaux vendus en commerces de proximité, animations culturelles en épicerie (photo)...
- **Accompagner et former les acteurs de la restauration collective ;**
Ex. d'actions : visites de fermes et de cantines, formations aux méthodes de cuisine alternatives, formation et accompagnement individualisé à la gestion de budget...

REGAL est un programme piloté par le Parc qui assure en particulier sa promotion et la mise en réseau des acteurs ; le programme d'actions est mis en œuvre par des prestataires.

Originalité

- Large public : particuliers, commerçants-détailants, restaurateurs privés, acteurs de la restauration collective
- Programmation en concertation avec les communautés de communes et GAL (accessibilité à tous les établissements y compris hors périmètre du Parc)
- Phase test sur l'année scolaire 2015-2016 avant programmation 2016-2018

Missions concernées

Mission Agriculture durable en lien avec la mission Education

Contact : Vincent Lelaure
 05 55 96 97 25
 v.lelaure@pnr-millevalches.fr

Partenaires

- Communauté de communes Creuse Grand Sud
- Communauté de communes Bugeat-Sornac
- Acteurs du territoire

Budget, financement

	2015-2016	2016-2018
Coût	25 200 €	110 000 € (prévl. hors animation)
Région NA	11 %	20 %
Feader-Leader	44 %	60 %
PNA	14 %	



REGAL « Retrouvons Ensemble le Goût des Aliments Locaux »

Parc naturel régional de Millevalches en Limousin



<http://www.pnr-millevalches.fr/REGAL-Mode-d-emploi>

Mise à jour : le 04/11/2016

Réflexions / propositions

L'atelier met en évidence plusieurs constats :

- pour développer des actions en matière de restauration collective, il faut une forte volonté politique locale
- il faut travailler par paliers et envisager une montée en puissance progressive. Il est difficile de passer d'un coup au « tout local » ou au « tout bio »
- les actions s'installent dans la durée si une animation existe. Une fois les actions engagées, il faut maintenir la vie du réseau, accompagner les nouveaux projets, faire grandir les projets existants. C'est un système vivant
- il est essentiel de s'appuyer sur des expériences réussies. Pour cela, il faudrait disposer d'une banque d'expériences et d'outils, à l'échelle de chaque Parc mais également à l'échelle nationale.
- les enfants et leurs parents restent un public cible, dont la sensibilisation induit le changement.



Créer et développer des filières et outils de transformation sur les territoires

Animation : Caroline Brand – Rapporteur : Sophie Giraud

<p>C'est quoi ? + Accompagner la création d'un abattoir collectif de volailles</p> <p>Il existe peu d'outils d'abattage et de découpe sur le département du Lot et limitrophes et ils sont souvent éloignés, en voie de saturation, soumis à des investissements à venir importants. Or, les besoins des éleveurs sont grandissants sur ces services pour faire face à leurs nouveaux modes de valorisation comme la commercialisation directe et la transformation fermière.</p> <p>Depuis 2013, le Parc accompagne un groupe de 5 producteurs de volailles désireux d'étudier la faisabilité d'une structure collective qui pourra également faire des prestations pour les autres producteurs fermiers du territoire. Il a réuni l'ensemble des partenaires (services de l'Etat, financeurs, collectivités) pour faciliter son ancrage locale et a mobilisé des experts en fonction des besoins (analyse économique, approche projet, étude juridique...).</p> <p>Aujourd'hui, le groupe touche au but. La Communauté de Communes Causse et Vallée de la Dordogne a été sollicitée pour l'achat d'un terrain et la construction d'un bâtiment de 470m² adapté à l'abattage et à la découpe, selon le principe de l'atelier-relai. L'abattoir lui-même sera géré par une SCIC qui associera aux producteurs, la Chambre d'agriculture, le Parc et la Communauté de communes.</p>	<p>Originalité</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prise de participation d'un Parc dans une SCIC - Assistance à maîtrise d'Ouvrage d'une EPCI - Ingénierie financière : dispositif Atelier-Relai 	<p>Missions concernées</p> <p>Pôle Environnement et Gestion de l'Espace</p> <p>Contacts : Cédric CONTEAU cconleau@parc-causses-du-quercy.org 05 65 24 20 50</p>
	<p>Partenaires</p> <ul style="list-style-type: none"> - ADEFPAT : structure d'accompagnement de porteurs de projet ruraux - Communauté de Communes Causse et Vallée de la Dordogne - Chambre d'agriculture du Lot - DDCSPP du Lot - Sous-Préfecture de Gourdon - Conseil Régional Occitanie - Conseil Départemental du Lot 	<p>Budget</p> <p>Accompagnement : 40 000 € Investissement : 1 200 000 € Atelier-relai : 550 000 € SCIC : 650 000 €</p> <p>Subventions : 80% (FSE/Région) sur accomp. 40% (DETR/Rég[*]) sur bâtiment 40% (FEADER/Rég[*]) sur équipement</p>



Création d'un abattoir collectif de volailles : La Plume du Causse

Parc naturel régional
des Causses du Quercy



Liens : www.pnrqc.org/plume.pdf

Mise à jour le 02/11/2016

Réflexions / propositions

Le projet présenté par les Causses du Quercy met en lumière quelques constats et idées forces pour l'action :

- face à une situation bloquante (des abattoirs très éloignés des sites de production et déjà saturés), les Parcs peuvent « prendre des risques » en s'associant à des dynamiques de filières. La situation des territoires doit amener les Parcs à être pro-actifs pour soutenir le développement des filières locales. Nous devons oser accompagner la relocalisation de l'économie.
- la question centrale pour les Parcs n'est pas de choisir entre filières courtes ou filières longues mais d'aller au-devant des consommateurs et de permettre aux agriculteurs de reprendre la main sur leur avenir, dans la durée
- pour commencer, il n'est pas nécessaire d'avoir un projet déjà *ficelé*. Il faut garder la logique de l'initiative, du pas à pas et accepter des moments de repositionnement. Disposer de moyens d'animation reste un pont essentiel pour accompagner l'émergence et la vie des projets, en se posant la question jusqu'où aller dans l'implication : de l'impulsion à la gestion

Quelques propositions issues des échanges :

- travailler sur la conscientisation Parcs (élus et équipes techniques) de nos possibilités d'intervenir sur les filières et ainsi positionner les Parcs dans le champ des acteurs de l'économie
- trouver les complémentarités entre les compétences économiques des EPCI et la plus-value des Parcs
- créer un catalogue d'experts que l'on puisse interpeller sur des compétences spécifiques, spécialisées
- Formation sur l'économie pour élus et chargé de mission des parcs, objectif : se doter de compétence /économie de filière avec du lien territoriale



Favoriser l'installation en circuits courts

Animation : Mylène Maurel – Rapporteur : Murielle Lehéricy

<p>C'est quoi ? Favoriser l'installation en circuits courts dans le Perche</p> <p>Cette action s'inscrit dans la priorité de développement des circuits courts, des filières locales et de l'approvisionnement local portée par le Parc.</p> <p>L'espace-test agricole permet à des porteurs de projet souhaitant s'installer en circuits courts de tester leur projet grandeur nature pendant 1 à 3 ans, dans un cadre sécurisé.</p> <p>Objectifs :</p> <ul style="list-style-type: none"> Maintenir et développer des productions en circuits courts dans le territoire Encourager et sécuriser les installations agricoles en circuits courts Favoriser l'approvisionnement local (restauration collective, particuliers...) Accueillir de nouveaux actifs dans le Perche Crée des emplois et des entreprises valorisant les ressources du territoire. <p>Début : mars 2015. 3 lieux-test en maraîchage et plantes aromatiques 6 entrepreneurs à l'essai Autres tests d'activité en perspective : arboriculture, petit élevage.</p>	<p>Originalité</p> <p>Coordination et animation multipartenariale du dispositif</p> <p>Création d'une couveuse agricole avec la CAE Crescendo pour héberger l'activité des couvés</p> <p>Mobilisation de collectivités et d'agriculteurs du territoire autour du projet</p> <p>Appui à la structuration de filières locales</p>	<p>Missions concernées</p> <p>Pôle Valorisation des Ressources</p> <p>Contacts : Camille HENRY, Responsable camille.henry@parc-naturel-perche.fr Julien KIEFFER, Coordinateur de l'espace-test agricole julien.kieffer@parc-naturel-perche.fr</p>
<p>Partenaires</p> <p>Reneta, CAE Crescendo, agriculteurs du territoire (tuteurs...), Chambres d'Agriculture, Points info installation, Adear, Terre de Liens, Agrobio, SAFER, syndicats agricoles, enseignement agricole...</p>	<p>Budget & financement</p> <p>Parc, Régions Normandie et Centre-Val de Loire, Cdc du Perche Rémalardais et de Longjumeaux-Villages, Conseil Départemental de l'Orne, Leader</p>	



Espace-Test Agricole du Perche



Parc naturel régional du Perche



Liens : <http://www.parc-naturel-perche.fr/le-parc-en-action/developper-durablement/agriculture>

Mise à jour le 02/11/2016

Réflexions / propositions

- un maillon essentiel pour le développement des SAT est l'existence d'un lien social à l'échelle du territoire, pour accompagner les initiatives en cohérence avec les personnes impliquées et faire discuter ensemble les acteurs
- les Espaces Test Agricoles (ETA) sont un moyen de diversifier l'offre alimentaire et d'installer des jeunes. L'accompagnement de projets agricoles dans un contexte sécurisé permet de mobiliser des candidats à l'installation et de faire émerger de l'énergie collective pour consolider les filières de production. Ainsi, les ETA sont un outil intéressant dans les SAT car ils viennent structurer l'offre. Ils sont également un outil de concertation et de coopération



Favoriser la vente locale et les circuits de commercialisation

Animation : Sylvain Roumeau – Rapporteur : Laurent Fillon

C'est quoi ? Approvisionner les restaurants collectifs en légumes et fruits biologiques locaux

Le défi à relever et rôle du Parc :

Permettre une plus grande utilisation de fruits et légumes biologiques locaux dans les restaurants collectifs en :

- en organisant avec les producteurs une offre variée, sécurisée et accessible (logistique et prix) ;
- en cherchant des solutions pérennes pour l'organisation d'une logistique de proximité efficace ;
- en sensibilisant les acteurs de la restauration collective aux enjeux de l'approvisionnement local et aux réalités des producteurs locaux ;

Originalité

- Partenariat Groupement de producteurs/Associations d'insertion
- Système de commande informatisée
- Pas de structure juridique créée
- Plus de 5 ans d'ancienneté

Missions

concernées
Agriculture Durable

Contact : Wilfrid COMBADIÈRE
w.combadiere@parc-loire-anjou-touraine.fr
02 41 53 66 00

Partenaires

- Association de producteurs en fruits et légumes biologiques Bio Loire Océan
- Association d'insertion ASPIRE
- Restaurants collectifs (Crèche, école primaire, collège, lycée, MFR, hôpital, maison de retraite)
- Pnr Loire Anjou Touraine
- Programme CLAAQ (Complémentarités Locales pour l'Accès à une Alimentation de Qualité)
- Région Pays de la Loire
- Fondation de France

Budget & financement

Variable selon les années
(Région, Pnr, Fondation de France)

Financement public pour la logistique de proximité et appui du Pnr pour la promotion de la plateforme

CA de la plateforme :
50000€/an



Carotte violette, variété locale du Val de Loire



Cuisinière municipale en milieu rural, photo issue de l'exposition « Ceux qui nous nourrissent »

Approvisionner les restaurants collectifs en légumes et fruits biologiques locaux

**Parc naturel régional
Loire Anjou Touraine**



Mise à jour le 3 novembre 2016

Réflexions / propositions

Quel rôle peut jouer un Parc dans le développement et l'accompagnement des circuits courts ? Quand certains élus considèrent que l'alimentation ne relève pas de leur compétences, les Parcs sont nombreux à être impliqués dans le développement des circuits courts. Il serait intéressant de compiler les expériences existantes pour montrer notre action.

Doit-on utiliser des financements publics pour l'appui à la mise à disposition de produits ? Intervenir sur le développement des circuits courts relève autant du champ de l'économie que du champ du développement territorial. D'autant que l'alimentation est un bien commun. Mais, jusqu'où les financements publics doivent-ils permettre de structurer les filières ? Où placer le curseur entre initiatives de territoire et initiatives entrepreneuriales ?

Conclusion

par France DRUGMANT

Le thème de l'alimentation est un sujet majeur pour notre réseau. D'ailleurs, les équipes Agriculture ne sont pas les seules à aborder ce thème. Les pôles *Culture / éducation* et *Aménagement du territoire* s'y intéressent également.

Notion transversale, très liée au territoire (sa culture, son patrimoine, ses acteurs), l'alimentation est un thème fédérateur qui dépasse les seuls enjeux économiques. A travers les expériences présentées, on montre que de nombreux territoires de Parc ont expérimenté des actions dans ce domaine. Il nous faut maintenant passer à une action plus structurante et structurée (c'est d'ailleurs la dynamique engagée par la marque « Parc »), qui positionne les Parcs à la fois comme un acteur de l'économie locale et comme garant de la transversalité et de la coopération entre acteurs, entre échelles locale et nationale, entre agriculture et alimentation.

On peut retenir quelques propositions issues de nos échanges :

- Renforcer le partage et la capitalisation des expériences des Parcs en matière d'actions alimentation / agriculture / filières pour **faire savoir** en portant un projet de capitalisation sur les SAT dans les Parcs. Nous devons partager nos expériences et communiquer sur ce qui est fait (dans le cadre d'un projet de coopération Leader par exemple).
- Faire passer un message simple : pour répondre aux grands enjeux (changement climatique, santé publique, développement économique des territoires ruraux), ne doit-on pas **manger mieux et autrement** ?
- Développer un argumentaire pour convaincre les élus de l'importance de ce champ d'action et la légitimité qu'ils ont à agir. Comme les Parcs l'ont fait autour de l'enjeu « énergie », nous pourrions nous donner l'objectif que nos territoires deviennent des **territoires à alimentation positive ou alimentation durable**. Dans ce sens, pourquoi ne pas imaginer une motion sur l'alimentation durable ?
- La question de la gouvernance partagée apparaît centrale pour faire aboutir un SAT. Les Parcs ont un rôle à jouer dans ces dynamiques : celle d'être des **médiateurs, pluridisciplinaires**.
- La **restauration collective** est un levier pour enclencher des dynamiques et prendre en compte le territoire, il faut s'en saisir comme **une première marche** au développement de SAT en lien avec les collectivités locales.

Annexes

- ✘ Congrès 2016 des PNR, atelier 2 : Comment améliorer la santé par l'alimentation ?
Éléments de synthèse (P. Perrier-Cornet, CORP)
- ✘ Grille d'analyse des Systèmes Alimentaires Territoriaux – Réseau Rural Régional
PACA
- ✘ Liste des participants



Congrès 2016 des PNR, atelier 2 Comment améliorer la santé par l'alimentation ?

Eléments de synthèse (P. Perrier-Cornet, CORP)

Quatre enseignements principaux peuvent être retirés dans cette synthèse à partir des différents apports des intervenants invités, des nombreuses questions/discussions des congressistes ainsi que des interventions des syndicalistes agricoles conviés à cet atelier :

1) A la suite de l'exposé introductif de C. Rémésy, le rappel de ce message fort : pour rendre compatible alimentation et bonne santé des hommes ET de la nature, il faut changer l'offre alimentaire en agissant sur l'ensemble de la chaîne alimentaire, des agriculteurs à la distribution, avec une approche globale plutôt que fragmentée secteur par secteur. Les quelques principes de bonne nutrition autour desquels ce changement doit s'opérer sont simples à énoncer (et aujourd'hui largement partagés dans les milieux nutritionnistes) : une alimentation beaucoup plus riche en produits végétaux diversifiés (fruits et légumes de saison, produits céréaliers moins raffinés, huiles vierges...), une consommation plus modérée de produits animaux (y compris laitiers), un freinage fort de la consommation de produits transformés riches en calories vides (faites d'ajouts de gras et de sucres). Cette transition alimentaire nécessite d'agir globalement : sur les modes d'agriculture et d'élevage, sur les technologies de transformation alimentaire, sur les comportements des consommateurs...

Elle pose aussi la question de son accessibilité pour tous, sachant son coût et le fait que les populations à faible revenu sont tendanciellement les plus impactées par les méfaits de la malbouffe actuelle (obésité, diabète...). A titre d'exemple, ont été présentées des initiatives récentes auprès de ces populations dans le futur parc du Médoc.

La connexion entre bonne santé des hommes ET bonne santé de la nature interpelle l'agriculture française. Entre autres, aujourd'hui, près des trois quarts des superficies agricoles du pays sont utilisées pour la nourriture des animaux, ce qui est contradictoire avec l'objectif d'une nourriture humaine consommant beaucoup moins de produits animaux. Mais il faut maintenir prairies et pâtures pour la bonne santé de la planète ; ce sont les cultures fourragères intensives (maïs...) qu'il faudra réduire drastiquement et conserver les prairies.

2) Comment mettre en œuvre concrètement cette transition alimentaire, en jouant notamment sur le levier de la restauration collective ? A partir de l'expérience de la ville de Saint Etienne présentée par Sami Kéfi-Jerome -depuis 2014, l'ambition de généraliser le bio et l'approvisionnement local dans tous les sites de restauration scolaire de la ville-, les débats ont pointé tout l'intérêt mais aussi les problèmes et difficultés que rencontre la mise en œuvre de cette stratégie. Il y a d'abord, entre autres, les contraintes liées à la législation (ou la réglementation) des marchés publics, qui conduisent à opérer par délégation de service public avec des prestataires privés. Il y a également la difficulté à concilier bio et approvisionnement local. Les deux ne vont pas nécessairement de pair et il faut trouver un équilibre acceptable, comme le montre l'expérience stéphanoise : une alimentation 100% bio conduisait à réduire à 35 % l'approvisionnement en local. D'où la révision des objectifs à 80% de bio dans les repas, qui a permis d'accroître à 70 % la part de l'approvisionnement plus local. L'expérience de St Etienne montre aussi le coût que la collectivité doit prendre en charge (actuellement 8 euros par repas en cantine scolaire) pour y parvenir.

Plus généralement, ce débat illustre le fait qu'il n'y a pas un modèle unique ou universel de

système alimentaire territorialisé pour mettre en œuvre cette transition alimentaire. En fonction des situations locales et des priorités des acteurs, il faut faire preuve de souplesse pour atteindre un équilibre acceptable entre les deux objectifs d'une alimentation plus saine et d'une logique de développement durable du territoire, plus économe et autonome.

3) Comment sensibiliser les consommateurs aux effets sur leur santé et aux conséquences écologiques de leurs choix alimentaires ? Les initiatives rapportées par les participants de l'atelier montrent essentiellement une sensibilisation par les enfants, de différentes façons (cantines scolaires, ateliers de découverte de la production alimentaire autour du jardin potager, les opérations « les mains dans la terre » pour découvrir les cycles de vie des plantes et du sol...).

Mais la sensibilisation par la restauration collective pourrait être beaucoup plus élargie, au-delà des cantines scolaires, qu'elle ne l'est actuellement. Idem pour les démarches citoyennes, pour une meilleure maîtrise budgétaire alimentaire, pour lutter contre le gaspillage alimentaire...

Plus généralement, la nécessité d'une meilleure connaissance pour les consommateurs urbains des façons de produire d'une agriculture répondant à ces objectifs de bonne santé humaine et écologique est soulignée. D'autres initiatives pour aller dans ce sens l'ont illustrée (invitations d'agriculteurs bio dans les écoles et lieux de restauration collective, implications d'urbains dans une légumerie bio à la campagne...).

4) L'intervention publique, les politiques nécessaires pour une politique alimentaire durable

Au niveau national, l'Etat a la possibilité d'intervenir à différents niveaux : en tant que législateur pour faire évoluer la législation sur les marchés publics ; sur le plan réglementaire, en développant un système de taxation sur les composants de l'alimentation nuisibles à la santé (i.e. les apports de calories vides, gras et sucres réunis : il s'agit d'aller beaucoup plus loin que la timide taxation actuelle des sodas) ; comme acteur économique apportant son soutien matériel/financier aux producteurs de bonne qualité nutritionnelle...

Au niveau local/régional, l'implication des collectivités territoriales est primordiale. Entre autres, elles peuvent, comme on l'a vu, agir sur le levier de la restauration collective, sachant que d'autres établissements ou institutions sont aussi en mesure de le faire. Elles ont aussi un rôle essentiel « d'éducation citoyenne » à remplir auprès de leurs administrés, de tous âges.

Et les PNR dans tout cela ?

Outre la force du réseau, assis maintenant sur sa cinquantaine de territoires, pour peser comme force de proposition auprès des instances nationales, les PNR sont particulièrement bien placés pour agir localement d'une façon spécifique et complémentaire des collectivités locales :

La mise en œuvre de la transition alimentaire vers laquelle nous devons aller nécessite de développer de nouvelles formes d'action entre rural et urbain. Les systèmes alimentaires territorialisés durables impliquent villes et campagnes dans des relations, des partenariats nouveaux à renforcer. Territoires ruraux et périurbains, lieux privilégiés pour une production alimentaire durable, les PNR sont en première ligne pour développer les connexions avec les agglomérations porteuses de projets. La connexion entre villes et campagnes pour cette transition alimentaire passe concrètement par une grande variété d'initiatives de nature différente que les PNR peuvent susciter et/ou mettre en cohérence.



Réseau rural PACA - grille d'analyse des SAT

Elaboration d'une GRILLE d'ANALYSE des Systèmes alimentaires territoriaux (SAT)

Eléments fondamentaux d'un SAT	Quels indicateurs pour qualifier cet élément ?	Quel(s) outil(s) pour collecter, mesurer et représenter les indicateurs ?
<p>Une action systémique</p> <p>Les actions du SAT sont pensées de manière globale en s'appuyant sur différents volets :</p> <ul style="list-style-type: none">- le foncier agricole et l'installation de nouveaux agriculteurs- la production et les pratiques agricoles (diversité, qualité, respect de l'environnement...)- les filières locales- la consommation responsable et le lien entre alimentation et santé- l'accompagnement, la formation et la sensibilisation des différents acteurs du SAT	<p>1 – Critères analytiques propres pour chacun des domaines proposés :</p> <ul style="list-style-type: none">• foncier/installation : lien tissé entre le territoire et la SAFER (convention d'aménagement foncière...), lien avec Terre de liens, lien avec des organismes de formation (CFFPPA, couveuse, etc.), place de la société civile (par ex. dans les processus d'urbanisme, quels sont les outils de concertation de la population ?)• production et pratiques agricoles : aides aux agriculteurs mettant en avant des pratiques agricoles durables ou la commercialisation en circuits courts (ex. critères de CC et AB mis par l'agglo d'Aubagne pour les maraichers installés sur les terres achetées par Terre de lien et bâtis achetés par agglo)• filières locales : taux de consommation par filière de produits locaux par rapport aux produits d'importation (lien avec le diagnostic alimentaire), outils de transformation, restauration hors domicile, appui aux points de vente (marchés, PVC, amap...), commerce équitable aux différents échelons du marché (régional, national, européen, mondial)• consommation responsable, santé/alimentation : sensibilisation du public (événements de type foire, salons, concours...), valorisation et identification des produits locaux (labels), sensibilisation dans la restauration scolaire, aide alimentaire• accompagnement et formation des acteurs : liens avec les CFFPA et espaces-test <p>2- Une approche plus systémique peut permettre de voir :</p> <ul style="list-style-type: none">• les liens et les continuités qui sont assurés entre filières, avec une attention spécifique sur les outils de transformation où les économies d'échelle sont nécessaires mais source de complexité sur l'équilibre à trouver entre viabilité économique et proximité.• la régulation institutionnelle (facteurs incitatifs et facteurs contraignants) : Quelles sont les politiques incitatives qui peuvent être mise en place par le territoire pour créer des externalités positives – cercle vertueux ?• La diversité des actions, des acteurs et de dispositifs impliqués dans le SAT et le degré d'intensité des relations (densité des liens et interactions concrètes)• Outils d'évaluation systémique des liens entre les différents domaines / identification de dynamiques inter-connectées, en lien avec l'intérêt général → représentation via un outil type mind map	

Éléments fondamentaux d'un SAT	Quels indicateurs pour qualifier cet élément ?	Quel(s) outil(s) pour collecter, mesurer et représenter les indicateurs ?
<p>Une gouvernance partagée</p> <p>L'organisation du SAT permet aux différents acteurs impliqués de participer au processus de prise de décisions. Le SAT inclus une diversité de partenaires dont :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les élus et décideurs - les agriculteurs et producteurs - les acteurs de la filière (transformateurs, distributeurs, restaurateurs, cuisiniers...) - les consommateurs finaux et citoyens 	<ul style="list-style-type: none"> • Echelle territoriale du projet – permet de définir les modalités de gouvernance • Portage du projet : public ? privé ? institutionnel (CA) ou multi-porté ? • Existence d'un médiateur / animateur / modérateur ? → nécessité d'avoir des espaces de médiation • Existence d'un document de référence portant les valeurs du projet et fixant les modalités de fonctionnement de la gouvernance : qui prend les décisions et comment ? • Existence ou pas d'une forme juridique du SAT ? notamment via SCIC • Nécessité d'un équilibre entre développement économique et intérêt général – comment ? • Nécessité d'une transparence du partenariat entre acteurs d'un même secteur d'activités • Modalités d'implication et participation des acteurs qui vont pouvoir définir le type de gouvernance 	<ul style="list-style-type: none"> • fréquence des réunions • nombre de jours consacrés par chacun des acteurs au SAT • existence de formations organisées au sein du SAT • échanges entre métiers (le « parler métiers » entre les différents acteurs) • représentation et nature des acteurs représentés dans le SAT (ça n'est pas la même chose si on a que des agriculteurs, producteurs ou si les consommateurs finaux sont également représentés) • niveau d'engagement des acteurs, qui doit être défini dans le document de référence (le contenu du doc de référence, la manière dont il va loin ou pas dans l'implication des différents acteurs va définir ce niveau d'engagement)

Éléments fondamentaux d'un SAT	Quels indicateurs pour qualifier cet élément ?	Quel(s) outil(s) pour collecter, mesurer et représenter les indicateurs ?
<p>Une construction méthodologique et participative</p> <p>L'élaboration du SAT repose sur des méthodes de travail permettant la participation des acteurs. Par exemple, le SAT doit permettre :</p> <ul style="list-style-type: none"> - de partager un diagnostic des ressources et besoins du territoire, - de construire collectivement une stratégie globale, - d'élaborer un plan d'action systémique, - de coordonner les différentes initiatives (pilotage, animation) du territoire. 	La diversité d'acteurs mobilisés, en précisant leur nature (élus, producteurs, commerçants, chercheurs, citoyens, professionnels de la santé...), le nombre de représentants et la fréquence de participation	Radar
	Les indicateurs et outils ci-dessous sont proposés pour évaluer la méthodologie mise en place pour l'élaboration d'un diagnostic, d'une stratégie, d'un plan d'action...	
	Nature de la méthode employée : est-ce qu'il y a eu simplement de la biblio ou des enquêtes, un bureau d'étude, réunion d'élus, un forum... ?	Curseur (brique)
	Degré d'innovation de la méthode : créée, adaptée, transposée	Curseur de 1 à 3
	Durée et rythme du processus : densité et fréquence des réunions	Calendrier figurant les rencontres et réunions
	Degré de participation : nombre d'acteurs, régularité de la participation de chaque acteur	radar
	Nature du pilotage : comité de pilotage, comité technique, dispositifs plus ouvert ?	
Origine du projet : des élus éclairés (top-down) ou des citoyens convaincus (bottom-up) ?		

Eléments fondamentaux d'un SAT	Quels indicateurs pour qualifier cet élément ?	Quel(s) outil(s) pour collecter, mesurer et représenter les indicateurs ?
<p>Des moyens opérationnels</p> <p>La mise en place du SAT s'appuie sur différents types de moyens :</p> <ul style="list-style-type: none"> - une volonté et un soutien politique, - des financements publics et privés, - des moyens humains (animation, coordination, ingénierie...). 	<p><u>1- indicateurs liés à la collectivité concernée par le territoire du projet</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - existence d'une délégation « SAT » + liens entre les délégations agriculture, santé/alimentation, développement économique, etc. - nombre d'ETP dédiés aux SAT au sein de la collectivité - nombre de rapports sur les SAT - montant et nature des financements attribués aux SAT - nombre d'appels à projets relatifs aux SAT - mise en place de méthodes de suivi et d'évaluation au sein des collectivités <p><u>2- autres indicateurs</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - nombre d'espaces de concertation - implication d'autres acteurs, notamment du monde agricole (nb de bénévoles, salariés, temps passé) 	<p>Certaines infos pourraient être renseignées directement par la collectivité en amont de la visite et d'autres seraient évaluées/analysées lors d'une visite ouverte à des acteurs extérieurs au territoire.</p> <ul style="list-style-type: none"> - enquête auprès de la collectivité : <ul style="list-style-type: none"> - organigrammes des délégations et des services - consultation des compte-rendu des commissions et délibérations - présence d'enquêtes réalisées par la collectivité à n+1 ou n+2 sur les réalisations et leurs impacts

Eléments fondamentaux d'un SAT	Quels indicateurs pour qualifier cet élément ?	Quel(s) outil(s) pour collecter, mesurer et représenter les indicateurs ?
<p>Une coopération inter-territoriale</p> <p>Il n'y a pas « une bonne échelle » pour un SAT : chaque échelon a son rôle à jouer. Par contre, le SAT doit se construire dans un esprit d'ouverture et de coopération avec les voisins et les échelons infra/supra, pour adopter une échelle cohérente en fonction des réalités du territoire, des filières, etc.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - formalisation de la coopération inter-territoriale : existe-t-elle ? est-elle formelle ou informelle ? - nombre de conventions de partenariat passées entre acteurs ou avec d'autres SAT - les projets menés dépassent-ils les frontières administratives ? - nombre de partenaires impliqués dans le SAT dont l'échelle d'action est différente de celle du SAT - finesse du maillage des acteurs du SAT : s'assurer qu'il n'y a pas de zone blanche dans le SAT, qu'on peut bien toucher différents types de population, différents groupes de consommateurs, s'assurer qu'il n'y a pas de gens exclus des bénéfices du SAT. Exemple des équipements (transformation, production d'énergie) : vérifier qu'il n'y a pas d'exclusion mais au contraire une équité d'accès à l'équipement 	<p>L'outil cartographique peut permettre d'évaluer si les liens sont plus forts avec des territoires infra, voisins ou supra :</p> <p>Carte des acteurs, infra/supra</p> <p>Carte des flux (matières et informations)</p>

Éléments fondamentaux d'un SAT	Quels indicateurs pour qualifier cet élément ?	Quel(s) outil(s) pour collecter, mesurer et représenter les indicateurs ?
<p style="text-align: center;">Dimension humaine et conviviale</p> <p>La réussite du SAT repose sur les liens humains et la convivialité entre les acteurs impliqués. (Ce sont en quelque sorte ces liens qui délimitent l'échelle du SAT).</p>	Le plaisir à être ensemble et à partager	<ul style="list-style-type: none"> - développer une grille de qualification de l'ambiance d'une réunion qui pourrait être remplie par les participants à la fin de la réunion - mesurer la longueur ou la largeur des visages à la fin d'une réunion (!)
	Les moments festifs, notamment les repas	- nombre de moments
	Le partage, l'écoute, la tolérance	
	La création de partenariats	<ul style="list-style-type: none"> - nombre de nouveaux partenariats qui se développent suite à la mise en lien - qualification des partenariats en termes de durée et d'extension, de nombre de partenaires
	Durabilité et stabilité du groupe d'acteurs	<ul style="list-style-type: none"> - constance des individus (éviter le turn-over de représentants d'une même structure) - fréquence des réunions
	Présence de leader(s), qui motive(nt)	Présence ou non
	Qualité de l'animation et de la dynamique	Evaluation via des fiches de satisfaction remplie par les acteurs
confiance	Méthode spirale – permet d'évaluer le bien-être individuel et collectif	



Liste des participants

PRENOM	NOM	FONCTION
Stéphane	ADAM	Chargé de mission Fédération des Parcs
Cécile	BAYEUR	Chargée de mission Agriculture – PNR Vosges du Nord
Djamilia	BAZOGÉ	Chargée de mission Alimentation de qualité et de proximité – PNR Vercors
André	BERGER	Vice Président en charge de l'agriculture et du tourisme – PNR Luberon
Mathieu	BERSON	Chargé d'études Agro-Environnement & Natura 2000 – PNR Luberon
Julien	BOURBIER	Chargé de mission Agriculture et ressources locales – PNR Ballons des Vosges
Caroline	BRAND	Chargée de mission Chaire Unesco en Alimentaire du monde
Gilbert	CHABAUD	Maire
Elsa	CHIFFARD	Chargée d'études – PNR Luberon
Jade	CHING	Chargée de mission agro-environnement – PNR narbonnaises
Etienne	CLAIR	Responsable pôle développement économique – PNR Livradois Forez
Patrick	COHEN	PNR Luberon
Wilfrid	COMBADIÈRE	Chargé de mission Agriculture – PNR Loire Anjou Touraine
Cedric	CONTEAU	Directeur-Adjoint – PNR Causses du Quercy
Antoine	COUTURIER	CORABIO
Nina	CROIZET	Chargée de mission Alimentation et Tourisme – Chambre d'Agriculture de la Drôme
Irène	DEMONT	Chargée de mission agriculture durable – PNR Périgord Limousin
Lise	DENAT	Chargée de mission agriculture de proximité et pastoralisme – PNR Chartreuse
Bernard	DEVIC	Président Commission Agriculture Fédération des Parcs
Delphine	DOUARCHE	Chargée de mission – PNR Haut Languedoc
Marc	DOUSSIÈRE	Chargé de mission agriculture – PNR Verdon
France	DRUGMANT	Responsable agriculture – Fédération des Parcs
Delphine	FILIPÉ	Chargée de mission Agriculture durable – PNR Vexin Français
Laurent	FILLION	Chargé de Mission agriculture – PNR Chartreuse
Julia	FREZEL	Animatrice Réseau Rural PACA
Sophie	GIRAUD	Responsable du pôle eau – PNR Morbihan
Camille	HENRY	Responsable du Pôle Valorisation des Ressources – PNR Perche
Didier	HOULÈS	Vice-Président – PNR du Haut Languedoc
Michel	JABRIN	Chargé de mission agriculture – PNR Pilat

Audrey	JEAN	Chargée de Mission EEDD – PNR Livradois-Forez
Etienne	JOBARD	Chargé de missions agrobiodiversité et SIG – PNR Caps et Marais d’Opale
Denis	LAIRON	INSERM Montpellier
Jean-Luc	LANGLOIS	Chargé de mission agriculture – PNR Vercors
Myrtille	LE MOTHEUX	Chargée de mission économie durable – PNR Brière
Muriel	LEHERICY	Chargée de mission Urbanisme et Observatoire – PNR Périgord Limousin
Vincent	LELAURE	Chargé de mission Agriculture Durable – PNR Millevaches en Limousin
Mylene	MAUREL	chargée de mission AGRICULTURE TOURISME – PNR Luberon
Gwennaëlle	PARISSET	chargée de mission développement territorial agricole – PNR Baronnies provençales
Emmanuelle	PETITDIDIER	Prestataire actes - Scrib’
Philippe	POINTERAU	Directeur pôle agro-environnement - SOLAGRO
Jean-Louis	RASTOIN	Conseiller scientifique chaire UNESCO en alimentations du monde, Montpellier SupAgro
Audrey	RIMBAUD	Chargée de mission Alimentation de proximité - APCA
Sylvain	ROUMEAU	Chargé de mission Eau, bio et territoires - FNAB
Christian	RUFFINATO	En charge de l'agriculture – PNR Luberon
Nicolas	SANAA	Chargé de mission – Fédération des Parcs
Audrey	STUCKER	Chargée de mission Agriculture – Parc des Bauges
Noélie	TAPKO	Chargée de mission Projets Alimentaires Territoriaux - MAAF
Kathy	WERSINGER	Conseillère régionale Occitanie

Coordination : France Drugmant – fdrugmant@parcs-naturels-regionaux.fr

Rédaction : Emmanuelle Petitdidier – epetitdidier@orange.fr **Mise en page** : Alice Hirtzlin

Avec le soutien de



**AGRICULTURES
PRODUISONS
AUTREMENT**

Fédération des Parcs naturels régionaux de France

9, rue Christiani 75018 Paris

Tel : 01 44 90 86 20 / Fax : 01 45 22 70 78

info@parcs-naturels-regionaux.fr

POUR EN SAVOIR PLUS
SUR LES PARCS NATURELS RÉGIONAUX,
 www.parcs-naturels-regionaux.fr

 Rejoignez-nous
sur les réseaux sociaux |  fb.com/federationPNR |  @FederationPNR

