

N°1

EDITION SPÉCIALE
« RELOCALISATION DE
L'ALIMENTATION »

Retour sur l'organisation
d'un colloque
P.6 à 15

« Ce n'est pas le produit qui
compte mais l'humain qui est
derrière »

Thierry Beduneau, AMAP
de la Prime, à Nantes.

P.18

Une délégation en charge de la
production locale et des circuits courts
à Nantes

P. 26

Daniel Durand,
producteur/éleveur de
volailles

« Le consommateur est
aujourd'hui à la recherche
de sens »

P. 18

La stratégie régionale 2016/2020
« De notre Terre à notre Table,... »

P. 27

DANS LE CADRE DES JOURNÉES INTERDISCIPLINAIRES:
ALIMENTATION & DÉVELOPPEMENT DURABLE,

de la
terre
à l'assiette !

RELOCALISATION DE L'ALIMENTATION ET CIRCUITS COURTS :
LA NOUVELLE TENDANCE DE DEMAIN ?

le 25 janvier 2017 de 14h à 17h30

MASTER 2 DROIT DE L'ENVIRONNEMENT ET DU DÉVELOPPEMENT DURABLE
MASTER 2 DROIT DU MARCHÉ, PARCOURS AGRO-ALIMENTAIRE

CHEMIN DE LA CENSIVE DU TERTRE 44300 NANTES /
COLLOQUE.NANTES2017@GMAIL.COM

www.univ-nantes.fr



UNIVERSITÉ DE NANTES

Remerciements

Nous tenons à remercier toutes les personnes qui ont contribué au succès de notre colloque. Tout d'abord, nous adressons nos remerciements à Mme FRIANT-PERROT – Maître de conférences-HDR- Responsable du Master 2 Droit du marché parcours agro-alimentaire à l'Université de Nantes – qui nous a aidé et aiguillé dans la réalisation du colloque. Son écoute et ses conseils nous ont permis de cibler notre problématique, et de trouver des intervenants qui étaient en totale adéquation avec notre thème. Nous tenons également à remercier vivement Mme Marine REY, Chargée de projets Développement Durable à l'Université de Nantes, pour son aide à l'organisation, à la communication et au développement de ce colloque. Enfin, nous remercions également Mme Cécile ANSAR, Chargée de communication à la faculté de droit, pour avoir communiqué l'événement à un large public.

Nous remercions également l'ensemble des intervenants ayant participé au colloque, qui ont pu faire vivre notre événement et sans qui rien n'aurait été possible, à savoir :

Madame Christine MARGETIC

Messieurs Thierry BEDUNEAU et Daniel DURAND

Messieurs Jacky BONNET et Grégory PLASSERAUD

Monsieur Franck NOURY

Madame Lydie BERNARD



SOMMAIRE

PREAMBULE 4

I. RETOUR SUR L'ORGANISATION DU COLLOQUE « DE LA TERRE A L'ASSIETTE ... 6

A) Préparation des conférences 6

- 1. Objectifs 6
- 2. Problématique 6

B) Invitation des conférenciers 7

- 1. Recherche d'intervenants 7
- 2. Intervenants sélectionnés 10
- 3. Relation entre le choix des intervenants et les objectifs 10
- 4. Echanges avec les intervenants sur le contenu du colloque 11

C) Communication 11

- 1. Création de l'affiche 11
- 2. Diffusion de l'affiche 11
- 3. Invitations aux professionnels 12
- 4. Création d'un événement Facebook 13
- 5. Diffusion à différentes AMAP 13
- 6. Contact Presse 14

D) Logistique 14

- 1. Organisation matérielle 14
- 2. Fléchage de la conférence 14
- 3. Préparation de l'amphithéâtre 14
- 4. Accueil des intervenants 15
- 5. Mise en place du buffet 15
- 6. Présence d'un photographe 15

E) Animation de la table ronde 15

II. LA CONFERENCE 16

A) L'essentiel des interventions ... 16

- 1. Madame Margetic 16
- 2. L'AMAP de la Prime 18
- 3. Messieurs Bonnet et Plasseraud 23
- 4. Franck Noury 26
- 5. Madame Lydie Bernard 27

B) La table ronde 31

LA CONCLUSION 33

BIBLIOGRAPHIE 34

PRÉAMBULE :

Le 25 janvier 2016, à la Faculté de droit et sciences politiques, a eu lieu un colloque sur la thématique de la relocalisation de l'alimentation, et plus précisément sur les circuits courts.

Il convient de revenir sur les différentes étapes qui ont marqué cet événement, de son élaboration à sa présentation finale.

Dans cette introduction, nous allons procéder à une rapide présentation, nous permettant ainsi d'exposer les principaux enjeux en présence. Nous nous interrogerons également à propos de l'avenir de ce que nous pouvons appeler « une tendance » croissante.

La relocalisation de l'alimentation et le développement des circuits courts présentent de divers avantages. En effet, l'industrie agroalimentaire a connu d'importantes crises au cours des 20ème et 21ème siècles : crise de la vache folle, scandale de la viande de cheval...

D'autre part, l'actuelle crise agricole nous conduit à penser que le modèle de type agro-industriel est aujourd'hui à bout de souffle. Face à ces interrogations concernant notre mode de consommation actuel, les circuits courts constituent donc une solution, parmi d'autres à certaines problématiques sanitaires et économiques auxquelles notre société est aujourd'hui confrontée.



Toutefois, l'alternative des circuits courts et de la relocalisation de l'alimentation pose aujourd'hui des difficultés, notamment car les circuits courts englobent des modes de production et des distances d'acheminement très variées.



D'après le Ministère de l'agriculture, un circuit court est un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire. Cependant, cette définition ne spécifie pas le mode de production et la distance d'acheminement. Par exemple, la ferme des 1000 vaches, à laquelle l'actualité récente s'est particulièrement intéressée, pourrait très bien vendre des produits en direct et serait alors un circuit court. C'est pour cela qu'il semble important de privilégier des circuits courts biologiques, respectant de bonnes pratiques environnementales.



N° 3280

ASSEMBLÉE NATIONALE

CONSTITUTION DU 4 OCTOBRE 1958

QUATORZIÈME LÉGISLATURE

Enregistré à la Présidence de l'Assemblée nationale le 25 novembre 2015.

PROPOSITION DE LOI

visant à favoriser l'ancrage territorial de l'alimentation,

(Renvoyée à la commission des affaires économiques, à défaut de constitution d'une commission spéciale dans les délais prévus par les articles 30 et 31 du Règlement.)

présentée par Mesdames et Messieurs

Brigitte ALLAIN, Laurence ABEILLE, Éric ALAUZET, Isabelle ATTARD, Danielle AUROI, Denis BAUPIN, Michèle BONNETON, Christophe CAVARD, Sergio CORONADO, Cécile DUFLOT, François-Michel LAMBERT, Noël MAMÈRE, Véronique MASSONNEAU, Paul MOLAC, Barbara POMPILI, Jean-Louis ROUMÉGAS, François de RUGY et Eva SAS, députés.



En 2015, Madame Brigitte Allain et les membres du groupe écologiste ont présenté à l'Assemblée Nationale une proposition de loi favorisant l'ancrage territorial de l'alimentation. Dans la lignée de la Loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt de 2014, cette proposition de loi vise à privilégier la production locale, notamment au travers du développement des circuits courts et des projets agricoles territoriaux, en insistant particulièrement sur la restauration collective responsable, intégrant des produits issus de l'alimentation durable.

demain». Pour se faire, les intervenants présents lors du colloque nous ont exposé, au travers de leurs analyses personnelles, les avantages mais également les inconvénients de la mise en place de différents instruments favorisant la relocalisation de l'alimentation (II). Mais avant de développer les différentes interventions et échanges ayant eu lieu lors du colloque, il convient de revenir sur l'organisation d'un tel événement(I).

Au regard des nombreuses initiatives, actuellement émergentes, aussi bien institutionnelles que privées, il nous semblait important de développer une réflexion à propos de la relocalisation de l'alimentation et de nous interroger plus particulièrement sur « l'avenir et le développement de cette tendance de

I. RETOUR SUR L'ORGANISATION DU COLLOQUE « DE LA TERRE A L'ASSIETTE »

A) Préparation des conférences

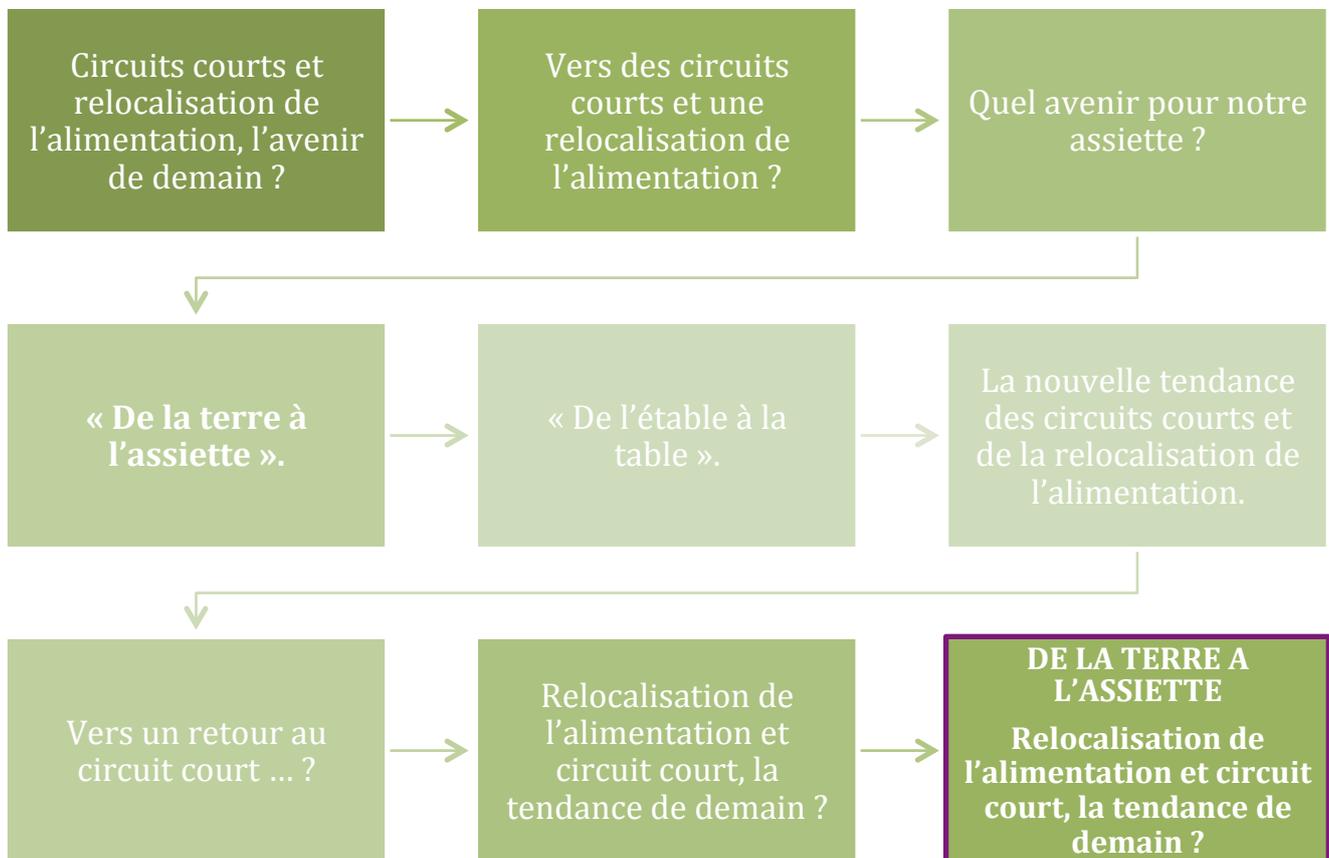
1. Objectifs

- **SENSIBILISER** la population à la relocalisation de l'alimentation et plus précisément aux circuits courts.
- Amener des **SOLUTIONS**.
- Faire un **ETAT DES LIEUX**.
- Recueillir des **AVIS** divers sur les solutions à mettre en place.
- **ECLAIRAGE** sur la réalité pratique.



2. Problématique

Lors de notre première réunion, début novembre, le sujet du colloque a été délimité et notre problématique trouvée :



Nous ne reviendrons pas sur la délimitation du sujet, exposée dans le préambule. La problématique qui a été retenue était la suivante :

« De La terre à L'assiette :
Relocalisation de L'alimentation et circuits courts,
La tendance de demain ? »

B) Invitation des conférenciers

1. Recherche d'intervenants

Une adresse e-mail destinée au colloque a été créée : colloque.nantes2017@gmail.com

Concernant la recherche des intervenants, nous souhaitons avoir plusieurs visions de notre sujet, afin de ne pas réaliser une conférence lisse. Pour cela nous avons recherché un universitaire, afin d'apporter un aspect pédagogique des notions en présence. Nous souhaitons également faire intervenir un élu afin d'avoir un aspect politique, une AMAP (association pour le maintien d'une agriculture paysanne), et enfin, des agriculteurs pour leur vision pratique du sujet.

Liste des contacts :

| | |
|---|---|
| Aspect universitaire : Géographe, économiste... | Olivier Mevel : économiste à l'INRA |
| | Julien Noël : Enseignant-chercheur contractuel de l'Université d'Angers. Département de géographie. |
| | Christine Margetic : Professeure de géographie à l'IGARUN de l'Université de Nantes. |
| Aspect politique, local : Élus | Brigitte Allain : Concernant la « Agriculture : l'alimentation » à l'Assemblée Nationale. députée proposition ancrage de Dordogne. de loi sur territorial de |
| | Jean-Charles Taugourdeau : député de Maine- et-Loire. Président de la commission des affaires économiques sur les circuits courts et la relocalisation des filières agricoles et alimentaires. |
| | Laurence Abeille : députée Val-de-Marne. Membre de la commission du développement durable et de |

l'aménagement du territoire

Éric Alauzet : député du Doubs. Membre de la commission des finances.

Isabelle Attard : députée du Calvados.

Danielle Auroi : députée du Puy de Dôme.

Denis Baupin : député de Paris. Membre de la commission des affaires économiques.

Michèle Bonneton : députée de l'Isère. Membre de la commission des affaires économiques.

Christophe Cavard : député du Gard.

Cécile Duflot : députée de Paris.

François-Michel Lambert : député des Bouches-du-Rhône. Vice-président de la commission du développement durable et de l'aménagement du territoire.

Noël Mamère : député de Gironde.

Véronique Massonneau : députée de Vienne.

Barbara Pompili : députée de la Somme. Secrétaire d'état auprès de la ministre de l'environnement, de l'énergie et de la mer, chargée des relations internationales sur le climat, chargée de la biodiversité.

Jean-Louis Roumégas : député de l'Hérault.

François de Rugy : député de Loire-Atlantique.

Eva Sas : députée de l'Essonne.

Lydie Bernard : 6e Vice-présidente du Conseil Régional. Présidente de la commission Agriculture, agroalimentaire, forêt, pêche et mer.

Bruno Retailleau : Sénateur de la Vendée. Président du

| | |
|---|--|
| | <p>Conseil régional des Pays de la Loire.</p> <p>Jacky Bonnet : Premier adjoint de la commune de la Couronne, chargé de l'éducation, de l'agenda 21 et du budget et conseiller communautaire pour le Grand Angoulême.</p> <p>Franck Noury : conseiller municipal à la mairie de Nantes, en charge de la production locale et des circuits courts.</p> |
| Aspect associatif : AMAP | <p>AMAP de l'Hippodrome</p> <p>AMAP Zola</p> <p>AMAP Graine d'ici</p> <p>AMAP Malakoff</p> <p>AMAP Tillay</p> <p>AMAP Petit Breton</p> <p>AMAP de la Prime</p> <p>AMAP Croqueurs de bio</p> <p>AMAP le potager du vœux Doulon</p> <p>AMAP de la Manu</p> <p>AMAP Doulon</p> <p>AMAP Castor</p> <p>AMAP 44</p> |
| Aspect pratique, concret : Agriculteurs | <p>Gérard Poisson: éleveur, élu local de la commune de Nozay. Responsable de CUMA.</p> <p>Philippe Claude : éleveur, installation à Saint- Luce d'un circuit-court sans intermédiaires.</p> <p>Lilianne et Marc David : éleveurs de poitevines, installation</p> |

à Sautron.

Samuel Fournier : producteur de fruits et légumes à la Chapelle-sur-Erdre (Jardins de Belle-Île).

Daniel Durand : producteur/éleveur de volailles au sein de l'AMAP de la Prime.

Dans notre recherche d'intervenants, nous avons également contacté Madame Friant-Perrot et Monsieur Bodiguel afin d'élargir notre réseau.

2. Intervenants sélectionnés

Nous avons obtenu plus de réponses positives que nécessaire aux e-mails envoyés aux professionnels. Nous avons sélectionné les premiers à nous avoir répondu à savoir :

Christine MARGETIC : Professeure de géographie à l'IGARUN de l'Université de Nantes.

Thierry BEDUNEAU et **Daniel DURAND** : coordinateur des produits laitiers et producteur/éleveur de volailles au sein de l'AMAP de la Prime.

Jacky BONNET et **Gregory PLASSERAUD** : premier adjoint de la commune de la Couronne et gestionnaire technique de la restauration communale.

Franck NOURY : conseiller municipal à la mairie de Nantes en charge de la production locale et des circuits courts.

Lydie BERNARD : 6e vice-présidente du Conseil Régional et Présidente de la commission Agriculture, agroalimentaire, forêt, pêche et mer.

3. Relation entre le choix des intervenants et les objectifs

Avec cette sélection, nous pouvons avoir une vision d'ensemble à plusieurs niveaux que ce soit local ou régional. Mais également un aspect théorique avec l'intervention de Madame MARGETIC et une vision pratique grâce aux intervenants de l'AMAP de la Prime. Notre objectif était donc rempli. En effet, nous souhaitons une conférence montrant divers aspects de notre problématique.

4. Echanges avec les intervenants sur le contenu du colloque

Dans les mois qui ont précédé le colloque, nous avons échangé avec les différents intervenants. Ces échanges avaient pour but de délimiter leur intervention, et de gérer l'organisation de l'événement.

C) Communication

1. Création de l'affiche

Pour la création de l'affiche du colloque, nous avons réalisé plusieurs ébauches. Une fois satisfaites de notre ébauche, nous avons contacté Camille POMMIER, diplômé de l'école de Design de Nantes, pour la réalisation finale de l'affiche. Après plusieurs échanges avec Marine Rey, nous avons fait modifier l'affiche afin d'arriver à la version finale (cf. photo de couverture), avant les vacances de Noël.

Début janvier, une fois l'affiche approuvée par Mesdames Friant-Perrot et Rey, l'affiche est partie à l'impression, ainsi que les dépliants détaillant le programme de l'événement.

2. Diffusion de l'affiche

Nous avons placardé l'affiche du colloque dans différents endroits :

Université de Nantes

- Faculté de droit de Nantes.
- Faculté d'économie, de lettre ou encore d'histoire-géographie.
- Pôle étudiant.
- Bibliothèque universitaire.

Iquabian

- Entrée
- Hall
- Cafétéria

A la chambre de l'agriculture

Sur nos voitures

Dans des bars étudiants du centre ville de Nantes (ex: "Chez Monsieur Roger")



Diffusion (écran et site) de la Faculté de Droit de Nantes

Après avoir pris contact avec Cécile ANSAR, du service communication de la faculté de droit de Nantes, notre événement a été diffusé mi-janvier sur les écrans de la Faculté.



Nous avons également fait diffuser le programme du colloque sur le site de la Faculté de droit.

QUALITE ET DEVELOPPEMENT DURABLE

» Stratégie
» Formations
» Evénements
» L'équipe

DÉVELOPPEMENT DURABLE, RECHERCHE / CULTURE SCIENTIFIQUE

Colloque - De la Terre à l'Assiette - "Relocalisation de l'alimentation et circuits courts : la nouvelle tendance de demain ?"

25 janvier 2017
de 14h30 à 17h30
entrée libre et gratuite

Campus Tertre
Faculté de Droit et Sciences Politiques - Amphi B
Chemin de la Censière du Tertre 44300 Nantes
Bâtiment 7 sur le plan d'accès

Aujourd'hui, il est nécessaire de prendre la mesure d'un changement structurel dans notre société : afin d'allier recherche de sens, biens sociaux, enjeux sanitaires et environnementaux, l'alimentation redevient un enjeu de politique publique et un patrimoine local à protéger et développer.

Les journées interdisciplinaires organisées par les Master 2 Droit du marché, parcours agro-alimentaire et Droit de l'environnement et du développement durable ont pour but une réflexion à propos de la logique de relocalisation de l'alimentation et de la mise en place de circuits courts tant par les collectivités territoriales que par les citoyens.

Face à cette nouvelle tendance grandissante, des intervenants investis dans cette démarche de relocalisation de l'alimentation exposeront les différentes problématiques auxquelles ils sont confrontés ainsi que les solutions à la portée de tous pour rendre notre alimentation plus responsable.

Retrouvez ici le programme complet du Colloque

LES ORGANISATEURS
Ce colloque est organisé par des étudiants de deux Masters, dans le cadre de leur formation :
» Master 2 Droit de l'environnement et du développement durable
» Master 2 Droit du marché, parcours agro-alimentaire

LE PROGRAMME
» Télécharger le programme

3. Invitations aux professionnels

Nous avons envoyé des invitations au colloque à tous les professionnels que nous avons contacté, notamment à certains ayant répondu positivement une fois tous nos intervenants choisis.

4. Création d'un événement Facebook

Un événement Facebook a été créé pour permettre une meilleure visibilité du colloque.

Sur les 323 invités, 192 étaient intéressés et 51 indiquaient y participer. Nous avons réussi à avoir environ 70 à 80 personnes présentes lors du colloque. Au regard des personnes intéressés et du retour des professionnels, nous pensons que si le colloque s'était déroulé en fin de journée, ou début de soirée, un plus grand nombre de personnes auraient été présentes.

The screenshot shows a Facebook event page for 'De la terre à l'assiette'. The event is scheduled for Wednesday, January 25, from 14:00 to 17:30 in Amphi B. The description is 'Relocalisation de l'alimentation et circuits courts la nouvelle tendance de demain?'. The event is organized by Pauline Drn-Gchr and 2 others. It shows 192 interested people, 51 participants, and 80 invited people. The location is the Faculty of Law and Political Sciences at the University of Nantes.



5. Diffusion à différentes AMAP

Nous avons contacté les différentes AMAP de Nantes sur les réseaux sociaux afin qu'elles diffusent notre événement. Nous avons constaté l'efficacité de ces diffusions puisque plusieurs personnes ont recommandé et partagé notre événement.

The screenshot shows a Facebook post from 'Amap des locavores nantais' sharing the event. The post text says: 'Bonjour à tous ! Des élèves de Master 2 à la faculté de Nantes organisent une conférence autour de la bio et des circuits courts ! Les AMAP y seront représentées, évidemment ! 😊 C'est demain aprèm à la faculté de droit (amphi B)'. Below the text is the event poster for 'De la terre à l'assiette'.

The screenshot shows a Facebook post from 'Amap Campus Nantes' sharing the event. The post text says: 'L'AMAP du Campus soutient la Conférence "De la terre à l'assiette" organisée par des étudiants de l'Université de Nantes Mercredi 25 Janvier à 14h. Venez nombreux 😊'. Below the text is the event poster for 'De la terre à l'assiette'.

6. Contact Presse

Afin de diffuser au plus grand nombre l'événement, nous avons contacté les rédactions de Presse Océan, Prun et France TV. En ce qui concerne la radio Prun, leur rédaction étant en pleine refonte et leur quotidienne ne reprenant que le 6 février, ils n'ont pas pu communiquer notre événement.



Le Directeur de Place publique, Monsieur Renaud, désirant publier un numéro spécial concernant la relocalisation de l'alimentation, a également été invité à assister à cet événement.



D) Logistique

1. Organisation matérielle

Concernant l'organisation matérielle de la conférence, nous sommes allées faire des achats chez Biocoop pour le buffet. Nous avons pris contact avec l'accueil de la Faculté de droit pour les prévenir de l'événement et notamment de la pause café dans les couloirs, mais également, afin qu'ils nous fournissent en nappes et micro pour l'événement.



2. Fléchage de la conférence



Afin de faciliter la venue des intervenants et du public, nous avons préparé un fléchage de l'amphithéâtre B. Nous avons affiché ce fléchage tout au long du parcours entre le hall d'entrée de la faculté de droit et l'amphithéâtre B.

3. Préparation de l'amphithéâtre

Concernant la préparation de l'amphithéâtre B, nous avons mis en place les nappes ayant le logo de l'Université de Nantes. Nous avons aussi nettoyé les locaux et mis en place les dépliants du colloque, contenant le programme du colloque.

Nous avons aussi effectué un entraînement de nos différentes interventions, afin de vérifier le micro et

l'organisation des différents supports PowerPoint des intervenants. Nous avons également prévu des bouteilles d'eau pour les intervenants.

4. Accueil des intervenants

Lors de la venue des intervenants, nous leurs avons conseillé différents restaurants, près de la faculté de droit, pour leur déjeuner.

Nous avons accueilli les intervenants une heure avant le début du colloque, en leur proposant des boissons chaudes, afin de faire un dernier point avant la conférence. Ce moment a également permis aux intervenants de se rencontrer et de faire connaissance.

5. Mise en place du buffet



Restaurant du conservatoire, 4 rue Gaëtan-Rondeau, Nantes

Deux d'entre nous se sont chargées d'organiser le buffet. Nous avons emprunté un percolateur pour les boissons chaudes, que nous avons mis en marche avant le début du colloque. Nous avons également commandé des gâteaux nantais et des brownies à un restaurateur (Restaurant du conservatoire, 4 rue Gaëtan-Rondeau, à Nantes).

Nous avons installé des tables dans les couloirs de la Faculté, avec un coin gâteaux et un coin boissons.

Lors de la « pause café », nous avons fait le service, et nous sommes passées avec nos plateaux garnis entre les personnes présentes.



6. Présence d'un photographe

Pour avoir une trace de notre conférence, nous avons fait appel à une photographe, Audrey Fauconnier. Elle a pris différentes photos de la conférence, des intervenants. Ces derniers ayant donné leur accord pour la diffusion de leur image. Photos.



E) Animation de la table ronde

Lors de l'animation de la table ronde, nous avons réparti le temps de paroles de chacune. Pauline était en charge de la présentation du sujet du colloque. Marine présentait les invités et leurs interventions. Laura était en charge des transitions entre les différentes interventions. Enfin, Louise concluait la conférence avec les questions et les remerciements aux intervenants.

II. LA CONFERENCE

Dans la seconde partie du dossier, nous sommes revenues sur les interventions du colloque.

A) L'essentiel des interventions

1. Madame Margetic

Professeure de géographie à l'IGARUN de l'Université de Nantes

Il est question de la relocalisation alimentaire. Pour cela, il faut partir de mot clé comme par exemple le mot « proximité ». La relocalisation de l'alimentation est un élément à la mode, qui est porteur depuis 10 ans. Tout d'abord, il faut regarder le rapport de force des différents acteurs du système alimentaire en France. Il existe une organisation du cheminement entre le monde agricole qui est à la base et les consommateurs qui se trouvent au sommet. On part de 1 million d'emplois agricoles avec 13 000 établissements agroalimentaires qui vont transformer une partie de la production. Cette

dernière est délivrée dans 7 centrales d'achats et distribuée dans les magasins de distribution à destination de 67 millions de consommateurs. On a donc un monde agricole de plus en plus réduit face à un nombre de consommateurs qui augmente. Dans ce contexte, un producteur sur cinq assure de la vente directe. Cette démarche de vente directe est variable entre les filières. En effet, celle-ci est moins fréquente dans le secteur céréalier. Par contre, la vente directe est essentielle dans le secteur du vin et du miel.

Deux termes doivent être définis pour comprendre la relocalisation de l'alimentation : l'ancrage et la proximité. Le terme d' « ancrage » est un des éléments qui est le plus mis en avant quand on parle de relocalisation de l'alimentation. Cet ancrage a permis de trouver du sens à ce que l'on mange. Ce terme renvoie à des lieux particuliers car on consomme le produit qui vient de tel lieu. L'ancrage est donc attaché au terme de « lieu » et renvoie aussi aux produits sous signe de qualité. Cet ancrage est la somme d'individus de manière individuelle, en tant que consommateur, ou de manière collective, comme par exemple sous forme d'AMAP. De plus en plus de territoire revendique des produits spécifiques. On peut

donc voir que le terme d'ancrage renvoie à la notion de proximité.

Le terme de proximité est un terme avec différents sens. Quand on parle de proximité, on ne parle pas de distance géographique. Dans la définition des « circuits courts » du ministère de l'agriculture, il n'y a aucune distance indiquée. Par exemple, la vente par internet directement à un



producteur est de la vente directe. On peut donc voir une obligation d'indiquer « circuit-court de proximité ».

Le terme de proximité peut avoir différents sens. La proximité peut être fonctionnelle, car le magasin est situé sur le trajet entre le domicile et le lieu de travail. Il y a aussi une question de proximité en termes d'accessibilité, de logistique qui explique l'acte d'achat. Cette proximité est plus difficile à appréhender car c'est un acte individuel. La proximité peut aussi être relationnelle car, pour le consommateur, le local est le proche, « le bout de la rue ». Il y a une sorte de « contrat de confiance » qui peut être mis en avant, pour comprendre le retour à la proximité. Une relation va se construire sur la durée entre le producteur et le consommateur. Il existe aussi une proximité identitaire où le consommateur va se reconnaître dans des domaines, comme le bio, par exemple.

Le terme de proximité peut être appréhendé de différentes manières. Le consommateur peut aussi être multi-casquette en voulant manger bio, à un moment, auprès de producteur mais par la suite, acheter en grande surface, des produits plus classiques.

On se pose ensuite la question des outils qui mettent en évidence des nouvelles pratiques de la part du monde agricole, des industriels de l'agro-alimentaire, de la valorisation de savoir-faire, du monde de la grande distribution, de la restauration et des collectivités locales.

Concernant le monde agricole, depuis 10 ans, il y a un développement de distributeurs automatiques. Les distributeurs de lait cru, au début, mais sans grand succès. Il y a par exemple, les distributeurs de légumes en Picardie, dans une zone d'activité. Dans cette démarche, il y a la notion d'accessibilité. Avec l'outil du distributeur, le producteur ne doit pas être disponible tout le temps et donc répond à l'une des difficultés de vente de proximité.

Les industriels de l'agroalimentaire sont aussi des acteurs de la relocalisation de l'alimentation. Par exemple, sur le site de l'université de Villeneuve d'Ascq, en 2010, le groupe Bonduelle a ouvert un magasin pour vendre en direct ses propres produits.

Il existe aussi l'exemple de « la route de la terre » créée en 1988, à l'initiative de la fromagerie Réaux, pour créer un réseaux de PME qui vont améliorer leurs ventes de produits alimentaires de la région de Normandie (cidre, Calvados, andouille, Camembert).

Le monde de la consommation, de l'artisanat de bouche ou de la valorisation des savoir-faire sont concernés par le thème des circuits-courts. Par exemple, Beillevaire à Machecoul est producteur-fromager fabricant et affineur. Dans leurs usines, ils ont aménagé des couloirs de visite. Ce système est de plus en plus courant car le tourisme qui a le plus progressé est celui de l'industrie.

Ce monde peut aussi être revendiqué par une ville comme, par exemple, les halls de Paul Bocuse à Lyon, où on a une concentration géographique de ces métiers de bouche. Des initiatives peuvent être aussi issues du monde de la distribution. Les MIN de Rungis, en 2016, ont ouvert un pavillon bio avec une démarche éco-environnementale. Pour les différents MIN de la France, il y a une volonté de plus de proximité.

Le mode de la grande distribution fait, aujourd'hui, le plus de recette sur les petits commerçants qui reconquièreent les centres villes. Par exemple, Auchan a ouvert des magasins bio à Paris ou les magasins O'Terra qui n'ont que des exploitants partenaires dans un rayon de maximum 60 kms autour des points de vente. Ce concept repose sur la découverte de la ferme et est « créateur de proximité ».

Le concept de proximité se retrouve aussi dans la restauration rapide avec des restaurants bio, comme par exemple « Terroirs bio » à Nantes, qui propose une offre 100% bio et un approvisionnement de producteurs situés dans un rayon maximum de 40 kms autour des points de vente.

Concernant la restauration collective, on peut voir qu'elle n'est pas assez mobilisée sur les circuits-court et de la notion de terroir. Avec le concept de l' « assiette de pays », l'ancrage est total avec des produits qui viennent du terroir. Les collectivités locales vont aussi dans cette démarche avec le renouveau des marchés. Il y a une volonté d'évolution des consommateurs dans leur consommation. La chambre d'agriculture du Maine-et-Loire a mis en place des stands locaux lors des marchés. Dans le Pays du Mans, il y a une démarche d'une agriculture péri-urbaine pour mettre en avant, à travers une charte, des produits locaux sous quatre critères : la proximité, la saisonnalité, la traçabilité et la durabilité. L'appui des collectivités locales peut être fait à travers la mise en place de marques locales, des signes distinctifs permettant de voir cette démarche. Il y a une diversité des marques, comme par exemple les « Jardins du Pays d'Aubagne ». Les collectivités, les régions sont concernées, comme la marque « Savourez l'Alsace Produit du Terroir ». On peut voir que quand le touriste repart chez lui, avec les produits achetés en vacances, il reste proche de sa région de villégiature.

Cette diversité d'exemple montre qu'il y a un vrai enjeu autour de ces questions de relocalisation de l'alimentation, avec une multitude de démarches dans le sens des circuits-courts. Pour-autant, il n'existe toujours pas de réponse à la question de la notion de proximité.

2. L'AMAP de la Prime

Thierry Beduneau, coordinateur des produits laitiers de l'Association pour le maintien de l'agriculture paysanne de la Prime, Nantes.

« Ce n'est pas le produit qui compte mais l'humain qui est derrière »

L'intervention de M. Thierry Beduneau débute tout d'abord par une présentation rapide de l'AMAP de la Prime, se situant route de Vannes à Nantes. L'AMAP fête cette année ses 10 ans. Elle comporte 8 petits exploitants dont notamment des producteurs de légumes, de volailles, de viande bovine, de pain, de miel et d'œufs. L'AMAP de la Prime participe également à une autre AMAP poissons de pêcheurs de l'île d'Yeu et d'un groupement d'agrumes de Corse.

M. Thierry Beduneau a tout d'abord procédé à une présentation générale des AMAP ainsi qu'à leur historique en France. Les AMAP en France, ont été créées à partir d'un partenariat de proximité entre des groupes de consommateurs et l'exploitation locale. Ainsi, les AMAP sont basées sur un système de

distribution de paniers. Certains paniers offrent des choix (comme par exemple pour les produits laitiers, le pain, le miel), d'autres proposent des choix restreints (comme c'est le cas pour la volaille et la viande bovine), d'autres paniers sont proposés sans choix (c'est le cas des légumes).

L'adhésion à une AMAP repose sur un contrat solidaire basé sur un engagement financier des consommateurs qui paient à l'avance la totalité de leur consommation sur une période définie. Cela repose notamment sur le principe de la confiance et sur la responsabilité du consommateur. Les AMAP présentent alors une forme de circuit court de distribution. Le terme AMAP, déposé par l'association Alliance Provence, est enregistré depuis 2003 à l'INPI en tant que marque française.

L'usage de la marque passe par l'engagement du respect de la charte de l'AMAP. Un principe gouverne : L'AMAP est, pour un paysan, un moyen de maintenir l'activité agricole par le biais de la garantie de revenus. Consommateur : aliments frais, de saison, souvent biologiques, produits à partir de variétés végétales ou de races animales du terroir. Prix équitable pour les 2 partenaires.

Certains critères marquent le fonctionnement d'une AMAP :

Le lien direct sans intermédiaires entre le producteur et le consommateur

Les consommateurs s'engagent à l'avance et partagent les aléas climatiques qui peuvent modifier à la baisse la quantité de produits

Le prix du panier est calculé en fonction des coûts de production et non pas en fonction du poids de la marchandise

Le fermier amorti les aléas de l'économie de marché ; il a une vision sur plusieurs mois et garde une indépendance par rapport au système de grande distribution.

Les consommateurs peuvent directement suivre et influencer le mode de culture souvent biologique ou bio dynamique, ou issue de l'agriculture durable.

Les AMAP ont également les ambitions suivantes :

Favoriser un dialogue social autour de la sécurité alimentaire et du goût

Respecter la biodiversité

Mieux gérer le foncier

Agir pour l'emploi pour l'installation de nouveaux jeunes agriculteurs

Contribuer à réduire la consommation énergétique en utilisant des produits dont l'origine est proche de son domicile

Ré-impliquer le consommateur dans ses choix de consommation

M. Thierry Beduneau a ensuite souhaité nous présenter plus en détails les modalités de fonctionnement d'une AMAP. Tout d'abord, le partenariat est assuré par un comité de bénévoles qui participe au fonctionnement de l'AMAP. Leurs fonctions sont alors d'assurer le lien avec le producteur, la communication, l'information, et la recherche de nouveaux consommateurs, de prendre des inscriptions. Les producteurs et consommateurs sont liés par un contrat dans lequel l'agriculteur s'engage à fournir au consommateur un panier par semaine de produits à un prix équitable défini en toute transparence. Les consommateurs s'engagent quant à eux à effectuer à tour de rôle des permanences d'accueil, de participer à la distribution de paniers, d'effectuer ponctuellement des tâches sur les exploitations (récolte par exemple).

Un des exemples les plus anciens du concept est celui des teikei japonais. Dans les années 1960 au Japon, des mères de famille japonaises s'inquiètent de voir l'agriculture s'industrialiser avec un recours massif aux produits chimiques. On a alors assisté à la création des premières coopérations de collaboration. Cela concernait d'abord des coopératives laitières. Le principe de fonctionnement était alors le suivant : l'achat par souscription de la récolte du paysan ; ce dernier s'engage alors à fournir des aliments cultivés sans produits chimiques. Cela a contribué au maintien de millions d'agriculteurs japonais à l'époque. D'autres exemples peuvent être aussi pris aux Etats-Unis, en Suisse (Food Guys).

En France, les AMAP ont été introduites par les Jardins de Cocagne au début des années 1990. La Famille Vuillon en est à l'origine ; ils se sont inspirés d'initiatives provenant des Etats Unis (CSA). Ils envisagèrent alors de créer une structure. En Ile-de-France, la première AMAP fût créée à Pantin. Le mouvement s'est progressivement et partiellement structuré jusqu'à la création d'un réseau national d'AMAP. Ce réseau a pour objet de renforcer la cohésion des AMAP à travers le partage de l'éthique commune, de mutualiser les expériences et les pratiques et d'assurer la mise en valeur et la représentation des AMAP. En 2012, plus de 1 600 AMAP approvisionnent en France 50 000 familles et donc environ 200 000 personnes. Aujourd'hui, nous comptabilisons environ 2 240 AMAP en France.

En Loire-Atlantique, en 2015, on recensait 126 AMAP, dont 33 dans la région nantaise. Une progression exponentielle a été constatée jusqu'en 2010 (2004 : 1 ; 2007 : 16 ; 2009 : 52). Depuis, cette progression est linéaire. On compte plus de 167 producteurs paysans ainsi qu'environ 18 000 mangeurs participant à cette démarche AMAP. Le département est un des premiers départements agricoles et le second département bio en terme de surface (30 000 hectares).

On constate 5 facteurs déterminants dans le développement des AMAP en Loire-Atlantique :

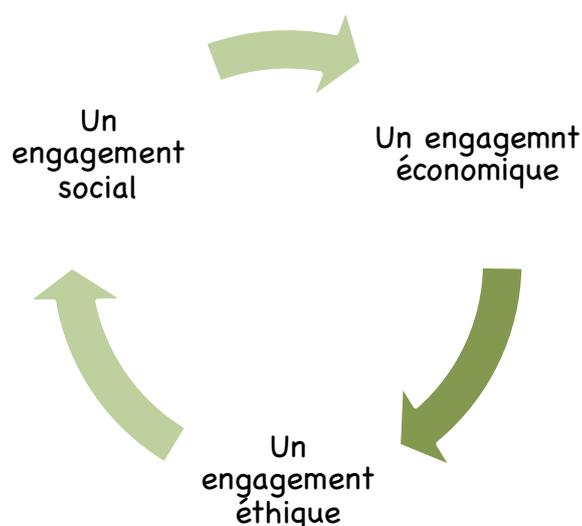
- C'est une métropole de 600 000 habitants qui concentrent les 2/3 des AMAP
- Un foncier agricole encore accessible pour les petites structures
- Une surface cultivée en agriculture biologique
- Une diversité exemplaire de la production agricole
- Un réseau de paysans et de mangeurs actifs

Il existe une Charte des AMAP articulée autour de cinq principes primordiaux :

- Une démarche d'agriculture paysanne
- Une pratique agro-écologique
- Une alimentation de qualité et accessible
- Une participation active dans une démarche d'éducation populaire
- Une relation solidaire contractualisée sans intermédiaires

Pour faire vivre ces principes, des actions doivent être mises en place pour faire progresser les pratiques. L'évaluation participative permet une démarche d'évolution partagée entre « AMAPiens » et paysans. Les AMAP définissent alors les moyens à mettre en œuvre avec l'appui des réseaux et d'associations de partenaires. La Charte des AMAP doit être signée par consommateurs et producteurs.

Trois engagements traduisent ces principes :



M. Thierry Beduneau s'est ensuite intéressé à l'agriculture biologique actuelle qu'il constate comme étant plus jeune, plus diplômée, davantage tournée vers la diversification et les circuits courts et employant plus de main d'œuvre. En 2010, l'agriculture biologique représentait 3% de la surface agricole utile (SAU), c'est-à-dire environ 740 000 hectares. On trouve aujourd'hui environ 18 000 exploitations pratiquant l'agriculture biologique. Ce secteur est aujourd'hui en pleine expansion mais cela reste limité par rapport aux autres pays européens. Plus d'un agriculteur bio sur deux pratique la vente par circuits courts (1/5 en agriculture conventionnelle). Le bio génère plus d'emplois.

Il a ensuite été nécessaire de se pencher sur certaines pratiques trompeuses pouvant parfois être assimilées à des AMAP. En effet, les AMAP reposent sur des principes fondamentaux qui ne se retrouvent pas nécessairement dans d'autres mouvements.

Ces principes fondamentaux sont :

- Le partenariat
- Le biologique
- La confiance
- La cohérence
- La transparence
- Un contrat
- L'engagement
- L'agriculture paysanne
- L'économie solidaire
- La traçabilité
- Le lien au sol
- La solidarité

Depuis 10 ans, les AMAP ont évolué dans leur fonctionnement, notamment en assouplissant certains aspects de leur fonctionnement.



Daniel Durand, producteur/éleveur de volailles AMAP de la Prime, Nantes

« Le consommateur est aujourd'hui à la recherche de sens »

M. Daniel Durand pratique la vente directe sur son exploitation depuis environ trente ans. Il s'est pour la première fois installé en 1981, époque à laquelle il produisait de la viande ovine en contrat avec une filière longue. Puis, confronté à l'effondrement des cours de la viande ovine ainsi qu'à des difficultés financières, il a pris la décision de procéder à de la vente directe en mettant en place un nouvel élevage de volaille. Il a donc tout d'abord procédé à de la vente sur des marchés et dans certains magasins ; puis, le développement des AMAP l'a conduit à travailler en lien avec ces associations. M. Daniel Durand dresse un constat : avant de travailler avec les AMAP, il mettait en production mais ne savait pas à qui il allait vendre ses lots de volailles. Il lui était alors nécessaire de faire des démarches commerciales/commerçantes. Lorsque les AMAP sont arrivées avec le concept d'engagement, il a constaté un changement radical. En effet, aujourd'hui, il signe des contrats avec les AMAPiens une fois par an. Les ventes sont donc programmées. Avant de mettre sa production en place, il sait d'avance que cette production sera vendue ; il peut ainsi prévoir sur le long terme ce qui lui est nécessaire de produire.

Selon son point de vue, l'intérêt des AMAP réside dans l'engagement mais aussi dans la responsabilité. Ce mouvement a également permis l'installation de jeunes en agriculture ; ces installations doivent se pérenniser ; cela ne se pérennisera que si les mangeurs pérennisent aussi leurs contrats.

M. Daniel Durant constate également une forte évolution de la consommation des produits de proximité et en particulier des produits bio en Loire-Atlantique : la dynamique est assez forte. Cette évolution a eu une incidence importante sur l'installation des jeunes en agriculture.

3. Messieurs Bonnet et Plasseraud

La commune de la Couronne fait partie du département de la Charente (350 000 habitants) qui correspond à la région Nouvelle-Aquitaine. La bassin de Grand Angoulême, dont fait partie la commune de la Couronne, compte 100 000 habitants avec 16 communes. Ce territoire correspond au territoire SCOT (Schéma de cohérence territorial). Des règlements, des orientations et des aménagements des territoires sont mis en œuvre dans le bassin de Grand Angoulême.



La commune de la Couronne est la commune qui a la plus forte augmentation sur le Grand Angoulême. Cette augmentation est liée à une volonté d'aménagement du territoire. Il existe un tissu urbain au sein de la commune. La commune de la Couronne est dans une logique de transition énergétique avec la mise en place de panneaux photovoltaïques. La place de l'agriculture dans la commune est très importante avec 95% des cultures en maïs irrigué. Mais on peut voir un problème de transmission aux générations futures de l'écosystème. La commune est aussi confrontée à la fermeture du plus grand propriétaire foncier sur son territoire.

Des questions se posent sur l'activité humaine, les outils de production et l'habitabilité de la planète pour les générations futures. Pour cela, il faut savoir pourquoi on agit et les constats, enjeux de ces agissements. Entre le Sommet de Rio en 1992 et celui de 2012, il y a le constat que les choses ont empiré.

Les mesures décidées par les nations n'ont pas été efficaces pour les politiques majeures comme, par exemple, le changement climatique.

Le thème de relocalisation de la production sous-entend qu'elle a été délocalisée. Dans l'histoire, on a eu,

à un moment, de la production locale. Des modèles ont été développés, dans ce sens.

Quand on parle de relocalisation, plusieurs questions se posent. La relocalisation de l'alimentation est-elle une tendance ou une priorité, nécessité ? Est-ce un effet de mode ou est-ce que l'on estime que c'est vital pour l'avenir de cette planète ? C'est une question d'avenir pour cette planète car le fait de s'alimenter contribue aux changements climatiques. Est-ce que l'action sur un territoire nuit à d'autres territoires ? Comment et avec qui agir ?

La commune de la Couronne a mis en place des démarches dans le cadre de l'Agenda 21. Pour répondre aux effets au niveau mondial, il faut agir au niveau local. Dans ce cas, la notion de « territoire » est fondamentale. Le développement d'une restauration collective responsable fait partie de l'Agenda 21. Dans ce cadre, il existe une forte implication de tous les acteurs de la commune. Il faut aussi que la collectivité soit exemplaire car l'action municipale est importante mais est loin d'être suffisante. Pour réussir les objectifs, il faut un effet masse qui entraîne l'ensemble des habitants dans cette démarche. Les changements de comportements passent par l'éducation, la formation. Par exemple, avec la mise en place de jeux dans les lycées en lien avec le comité Charente Nature. Par ces actions, le citoyen apprend à comprendre les démarches mis en œuvre par la commune. Il y a, aussi, eu la création, dans la commune de la Couronne, de jardins partagés et de maraîchage bio pour les restos du cœur.



On peut agir sur la production et modèle agricole pour la relocalisation. Manger est vital. On peut y voir une dimension culturelle et sociale. On revient à la notion de choix agricoles et d'enjeux pour l'aménagement du territoire. La commande publique a un impact sur celui-ci. Il existe aussi une dimension internationale avec le maintien de diversités culturelles sur la planète.

Concernant la restauration collective de la Couronne, la cuisine centrale produit 150 000 repas en liaison froide. La restauration collective va au-delà de la restauration scolaire avec les repas pour les scolaires, les EPHAD, le portage à domicile. Le service de la commune de la Couronne est composé de 23 agents et 2 cuisines satellites. La restauration a été, dernièrement, labellisée « territoire bio engagé » avec 20% de denrées provenant de l'agriculture biologique et 60% provenant de la production locale.

La Couronne est une ville active PNS (Plan nutrition santé), qui répond à plusieurs objectifs comme la mise en place de produits frais et de qualité, qui favorise des activités physiques et qui combat de la précarité. Les objectifs du PNS ne concernent pas que les services de restauration.

La commune de la Couronne est très impliquée dans l'intégration des agents dans le choix des

fournisseurs, dans les actions et achats et l'évaluation des actions. L'un des éléments les plus importants est de savoir identifier les problèmes dans la mise en place des actions. La commune a mis en place des formations des équipes pour que les pratiques culinaires évoluent.

La restauration responsable est donc l'amélioration de la qualité des produits en prenant en compte le juste prix des fournisseurs.

Il existe trois piliers du développement durable : les enjeux environnementaux, les enjeux sociaux et les enjeux économiques. Les enjeux environnementaux concernent le choix des emballages des denrées dans le cadre de produits éco-responsables. Concernant les enjeux sociaux, il faut prendre en compte l'accès à l'alimentation de qualité, le plan de maîtrise nutritionnelle, l'éducation des enfants au goût, l'amélioration des conditions de travail et la reconnaissance du travail des équipes. Enfin, les enjeux économiques concernent la prise en compte de l'empreinte énergétique, de l'ergonomie, le gaspillage alimentaire et le plan de lutte énergétique.

La restauration collective responsable a évolué historiquement. En 2009, il y avait 0% de produits bios mais il existait des produits locaux comme le pain. En 2010, il y a eu une intégration des produits laitiers et la mise en place d'enquêtes sur la restauration auprès de familles. Il y a aussi eu une réflexion sur les menus alternatifs comme, par exemple, la viande qui a un impact environnemental important. En 2011, 9% des denrées viennent de l'agriculture biologique et il y a eu une formation des agents. En 2012, 19% des denrées viennent de l'agriculture biologique surtout dans le secteur des fruits et légumes. Il y a eu aussi, la mise en place, de menus à thèmes créés par les élèves. En 2013, il y a eu la création de partenariats avec les producteurs locaux et la mise en place de communication de ces partenariats. En 2014, un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire a été mis en œuvre. En 2015, il y a eu une valorisation des bio-déchets avec la mise en place de compostes. En 2016, l'intégration de la volaille bio dans la restauration a été mise en œuvre.

La mise en place de cette restauration collective responsable peut poser problème, par rapport aux marchés publics. Le Code des marchés publics a évolué avec le décret du 25 mars 2016. Concernant les marchés publics, il faut garder à l'esprit la liberté, l'égalité et la transparence des procédures. L'homogénéité des demandes donne plus de pouvoirs aux petits producteurs. Plusieurs caractères peuvent être pris en compte dans les commandes publiques : les conditions de production, les garanties de rémunération équitable des producteurs, le caractère innovant, la protection de l'environnement, l'approvisionnement direct des producteurs, la biodiversité et le bien-être animal. L'article 63 du Décret du 25 mars 2016 dispose que le cycle de vie est supporté par l'acheteur. Celui-ci concerne l'acquisition, la consommation d'énergie, les frais de collecte et le recyclage, ainsi que les coûts des externalités environnementales. Tous ces éléments servent à la sélection des candidats.

Le gaspillage alimentaire repose sur des projets qui permettent de sensibiliser les habitants pour leur permettre d'être acteur de cette démarche.

Il existe quatre volets dans cette démarche : la qualité, la quantité, l'environnement et le tri, la valorisation. Le coût global d'un repas d'un trimestre scolaire donne à réfléchir sur l'impact global de la

santé. En effet, la denrée ne représente que 24% du coût global. Le travail sur le gaspillage permet donc de faire une économie pour permettre d'élever la qualité alimentaire, dans la restauration collective.



4. Franck Nourry

Conseillé municipal à la mairie de Nantes en charge de la production locale et des circuits courts.

Monsieur Nourry nous a présenté la politique de la métropole nantaise en faveur de la relocalisation de l'alimentation. Depuis trois ans, la délégation en charge de la production locale et des circuits courts a été créée. Le constat est que l'importance de l'alimentation est en nette progression. Cette délégation travaille auprès de la cuisine centrale. Des structures ont été mises en place afin d'aider à l'approvisionnement auprès des producteurs (ex : mangerbio44 : un groupement de producteurs ayant permis de mutualiser et répondre aux offres). De plus, à St Herblain une légumerie a été créée afin de pouvoir transformer les carottes une fois récoltées et de répondre à la cuisine centrale. « De la terre à l'assiette », un atelier de découpe près de Nozay a été mis en place. Il faudrait également un abattoir de proximité. Et pourquoi pas un abattoir qui se déplace dans les fermes ?

L'un des points d'action de la délégation est notamment relatif à la distribution (lourd en temps et coût de revient pour les producteurs – autour de 15%). Elle agit afin de diminuer les coûts liés à la production. De plus, la délégation a proposé la création d'un M.I.L (marché d'intérêt local) suite à l'annonce de la délocalisation du M.I.N en Sud Loire. Le M.I.L permettrait d'avoir un lieu de stockage en centre ville, un lieu d'échange avec les producteurs. Ce serait une vitrine de tout ce qui est produit aux alentours de Nantes.

Concernant les marchés sur Nantes, il y a trois ans, on en comptait 15, aujourd'hui, il y en a 18. Ces endroits permettent aux producteurs d'écouler et vendre leurs produits. Toutefois, ces marchés nécessitent pour le producteur de prendre du temps sur son travail aux champs. Il faudrait donc changer les horaires des marchés, ou encore permettre une mutualisation en engageant des personnes pour faire les marchés pour plusieurs producteurs.

Enfin, les AMAP ! On en compte aujourd'hui une quarantaine dans la région nantaise. Elles ont connues une belle évolution. La ville de Nantes va fabriquer des banderoles pour les AMAP qui le souhaitent afin d'être facilement repérées dans la ville. Cette publicité permettra de renouveler les amapiens, notamment les jeunes qui sont très mobiles.

Pour conclure, entre agriculture et alimentation il y a un lien qu'on ne peut pas séparer et ce que mangera la population de l'agglomération nantaise influencera, si on consomme en local, le département ou même la région. Si toute l'agglomération ne mange que du bio, ça peut faire bouger les choses.



5. Madame Lydie Bernard

Présidente de la commission agriculture, forêt, pêche et mer de la région Pays de Loire

Madame Lydie Bernard nous a reçues afin de nous présenter le rôle de région concernant l'agriculture. Ainsi, le rôle actuel de la région repose sur 3 lignes politiques, stratégiques concernant l'agriculture :



- **Recentrer l'agriculture et l'agroalimentaire sur une entrée économique.** L'agriculture est le premier secteur économique de la région. Cela représente 20% du PIB et au moins 10% de l'emploi (emplois directs ou induits). La politique de la région souhaite un rééquilibrage au niveau des territoires ruraux et urbains. L'aspect économique est lié à l'aspect ruralité. Une ruralité sans agriculture c'est une ruralité moins dynamique. L'environnement est important mais il doit être au service de l'économie. L'environnement est pris en compte dans cette première ligne directrice.
- **Accompagner les agricultures plurielles :** Arrêter d'opposer les agricultures ; il ne faut pas opposer agriculture conventionnelle, bio, les circuits courts. Ces agricultures enrichissent notre économie. Dans la région, on a une douzaine de filières agri-agroalimentaires. La question est de savoir comment accompagner toutes les filières.
- **Renforcer la compétitivité ligérienne :** Comment faire en sorte d'accroître le PIB ligérien agri-agroalimentaire ? Développement d'un marché local mais également d'un marché international.

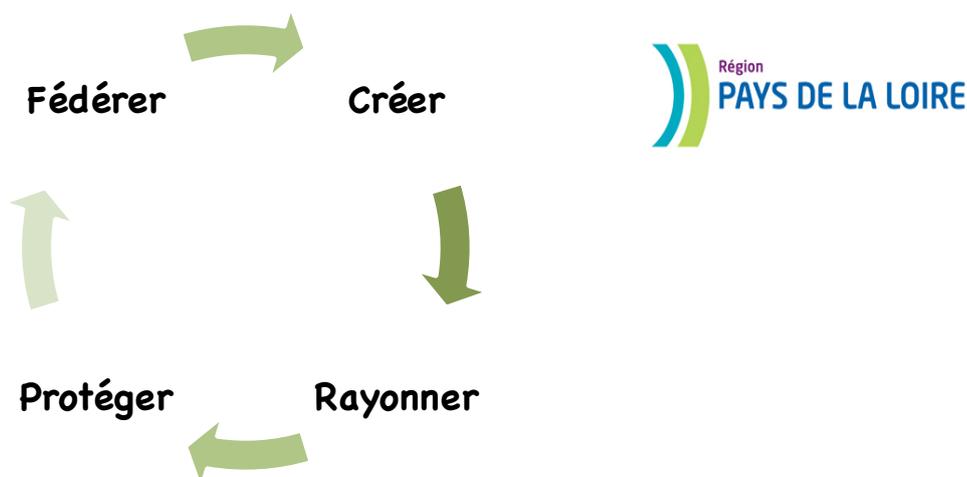
Pour mettre en œuvre ces lignes stratégiques, la région a mis en place un groupe d'experts pilotés par deux élus. L'entrée reposait sur l'innovation. Le groupe était composé d'un pôle de compétitivité, de professeurs d'université, des représentants de la profession agricole, du Président de la commission économique de la chambre régionale d'agriculture (instance consulaire), des membres du Conseil économique et social environnemental régional des Pays de Loire, du Président de CAP Aliment pour représenter la filière agro-alimentaire. L'idée a été de se réunir pour bâtir une stratégie agri-agro jusqu'en 2020. Dans une filière, il y a les producteurs, les transformateurs, les GMS et les consommateurs. Il est nécessaire d'être à l'écoute de tous ces acteurs pour bâtir une stratégie. Une enquête a été menée auprès d'environ 10 000 consommateurs (ligériens et nationaux). Les questions soumises aux consommateurs étaient relatives aux différentes filières présentes sur le territoire régional.

Exemple : Quel est le plus important : le local ou le biologique ? Cette enquête de grande envergure a alors servi de socle pour bâtir une stratégie des filières. La région a également réunis tous les acteurs pour mesurer, pour chaque filière, quels sont les enjeux : est-ce-que ce sont des enjeux économiques, territoriaux, environnementaux ?

Ainsi, ce travail a permis l'identification des différents enjeux pour chaque filière et le rôle de la région dans la mise en œuvre d'actions. Ce travail a ainsi permis de construire des lignes stratégiques pour chaque filière identifiée. 88 actions ont ainsi été mises en avant pour la stratégie agri-agro de la région. Chaque filière a une stratégie précise. L'accompagnement de la région ne peut pas se faire de la même manière pour toutes les filières.

La stratégie régionale 2016/2020 « De notre Terre à notre Table,... »

La stratégie régionale s'articule autour de quatre verbes :



Cette stratégie est générale et transversale ; elle irrigue ainsi toutes les filières qui ont cependant des particularités qui sont alors précisées dans des stratégies spécifiques à chaque filière identifiée.

Sont identifiés les enjeux et les leviers d'action.

Créer : 5 enjeux sont identifiés. Les enjeux économiques sont les plus importants.

- *L'installation, la transmission* : Cela repose sur le portage foncier, augmentation de la dotation jeunes agriculteurs, nouveaux modes de financement, le parrainage de jeunes agriculteurs.
- *La modernisation* : Mise en place d'un plan de compétitivité et d'adaptation des exploitations en Pays de Loire (aides à la modernisation), aide à la transformation à la ferme, expérimentations d'usines et abattoirs du futur.
- *Innovation* : C'est un gage de compétitivité. L'innovation est plurielle. Elle peut être technologique, marketing, sociale. L'accent est porté sur l'innovation collective.

Exemple : Projet Profil dans la filière laitière.

- *La triple performance* : Sous le terme de triple performance, on parle d'économie, de développement durable, d'environnement et d'enjeux sociétaux. Feuille de route transition énergétique, qualité de l'eau, biodiversités, santé animale et végétale, santé au travail.
- *La formation* : Des fonds européens permettent à la région d'aider à la formation. Etat des lieux des formations agricoles et agro-alimentaires de la région afin de l'améliorer. On retrouve le souhait de retrouver des formations pensées par et pour les entreprises.

Rayonner :

- *Manger local, manger régional* : Au niveau de la région, la gestion des lycées est prise en charge. Encouragement des produits locaux -> objectif de 100% français, 20% produits label bio, 50% produits régionaux. Convention avec la Chambre régionale d'agriculture qui accompagne les cuisiniers pour tendre à cet objectif. Création d'une origine « Pays de la Loire » -> ni un label, ni une marque mais la possibilité de poser un logo Pays de la Loire. Il faut continuer à accompagner l'agriculture biologique et l'agriculture de qualité. Des enquêtes ont montré que le consommateur privilégiait d'abord les produits locaux avant les produits bio.
- *Le développement du marché international* : On trouve un marché local (commune, territoire, région), le marché national, le marché européen et le marché international. La région a annoncé un plan d'action à l'international. Quels sont les produits cibles à l'international dans la région ? Quels sont les pays cibles ? Un groupe sera alors formé afin d'organiser l'accompagnement. La région a conventionné avec Business France pour mettre des attachés experts dans les pays pouvant répondre aux besoins des PMI. Mise en place d'un outil commercial collectif afin de « chasser en meute » (Bruno Retailleau). Les investisseurs étrangers viennent chercher dans la région un savoir-faire et non pas seulement un produit en tant que tel.
- *Renforcement du bureau à Bruxelles* : Il existe une antenne de la région à Bruxelles avec une directrice et trois personnes. Ce bureau doit rayonner et augmenter la compétitivité de la région au niveau européen. Plusieurs lignes directrices : l'aspect lobbying, comment peser au niveau européen, comment aller chercher des nouvelles lignes de crédits, comment positionner des appels à projets européens pour aider l'innovation. La région étudie également le dossier de la PAC 2020. La PAC 2020 ne concernera pas que la région Pays de Loire mais aussi la région Bretagne.
- *La communication* : Il existe un fossé entre producteur et consommateur. Le consommateur a confiance en le producteur à 80%. Les producteurs doivent se rapprocher des consommateurs. Accompagnement des actions en ce sens. Mise en place d'une action par la région, « Les Pays de la Loire culinaires » -> cuisine de produits locaux. Expérience déjà en place pour le Vendée Globe pour promouvoir les produits locaux. Organisation d'une conférence sur les qualités en 2017.

Protéger :

- *Allègement des contraintes réglementaires* : Cela pose des problèmes de compétitivité.
- *Assurantiel* : Il y a trois lignes : le sanitaire, le climatique, les marchés (fluctuations de prix influencées par le contexte géopolitiques). La région met en place des actions poussant les jeunes agriculteurs à prendre des assurances, notamment en cas d'aléa climatique. La région ouvre également le dossier réserves d'eau.
- *Accompagnement des agriculteurs en difficulté* : Mise en place de formations, de bilans de compétence.

La région lutte également contre le gaspillage alimentaire et encourage le don alimentaire. Un réseau « Manger local, c'est pas banal » a été mis en place par le conseil départemental des départements, l'association des maires des départements, la chambre départementale d'agriculture de chaque département. Peuvent y entrer tous ceux qui veulent développer le manger local c'est pas banal, c'est à dire producteurs, restaurations collège/lycées, transformateurs. L'idée est de mettre en relation les différentes personnes intéressées. 5 manger local c'est pas banal dans la région. On a également un pole « marché et services de proximité » mutualise les supports.

Fédérer :

Encourager les filières à travailler ensemble, notamment pour l'international. Création d'un groupe sur la répartition de la valeur ajoutée. Actuellement, sur 100 euros vendus au consommateur, 8 reviennent au producteur. Cela pose question. La région accompagnera les producteurs à aller chercher cette valeur ajoutée.

La région travaille de concert avec de multiples acteurs dont notamment les ministères et l'Union européenne.

Suite à l'adoption de la loi NOTRE, la région s'est vu octroyer de nouvelles compétences, notamment économiques.

Après nous avoir présenté la stratégie mise en place par la région Pays de Loire, Madame Lydie Bernard nous a permis de visiter l'Hôtel de région afin d'en comprendre le fonctionnement pratique.

B) La table ronde

Question 1 : A quoi servent les labels ? Quels sont les objectifs de la mise en place de labels ? Quelles sont les solutions pour uniformiser un cahier des charges global des labels aujourd'hui ?

Réponse de M. J. Bonnet :

Pourquoi met-on en place des labels ? Pour qu'il y ait des repères, une vraie information donnée au consommateur. Derrière un label, il y a un cahier des charges et une certification. Il y a un label dont on ne peut pas douter, c'est le label bio qui fait l'objet d'une certification par Ecocert et qui donne des repères. Pour une collectivité, c'est important d'avoir ces repères. Plus on s'éloigne du local, plus les choses pourraient être occultées. Il faut bien, à un moment donné, se positionner. Le cahier des charges est alors nécessaire pour exprimer le modèle et le processus agricole, avec une nécessité de contrôle et de certification. Certains labels ne sont pas suivis et ne sont pas soumis à contrôle. On remarque une profusion des labels.

Réponse de Mme Friant-Perrot :

Sur le plan juridique, il y a une concurrence entre les signes officiels de la qualité avec effectivement un système de vérification et de garantie pour les consommateurs et aussi une stratégie notamment menée par la grande distribution, d'engagements unilatéraux qui permet de brouiller les pistes et de mettre le focus notamment sur des phases (notamment la phase de transformation du produit) en masquant aussi l'approvisionnement et les conditions de production. Pour le consommateur, il y a un maquis de signes. Un rapport du Sénat sur les signes de qualité montre à quel point il y a une méconnaissance et une difficulté pour le consommateur à identifier ces produits. Il y a également un ensemble d'injonctions contradictoires : le consommateur essaie d'avoir un bon produit tout simplement, il est alors difficile pour lui de suivre toutes les injonctions nutritionnelles, environnementales, éthiques et il est alors difficile pour lui de reconnaître quels produits sont les meilleurs parmi ce maquis de signes. Par une politique d'approvisionnement comme celle menée en restauration collective, on peut éduquer les enfants à avoir une bonne alimentation, à repérer un certain nombre d'éléments et d'aller vers les signes qui sont les plus sûrs. Il y a une difficulté de transparence et d'information du consommateur, non pas parce que les pouvoirs publics sont démissionnaires mais parce qu'il y a un marché du signe.

Intervention de Mme C. Margetic :

Il y a une diversité de démarches avant même de parler de signes de qualité. Les labels renvoient à peu de choses. Il y a seulement quatre labels de qualité alimentaire européens : les AOP, les IGP, les STG et l'agriculture biologique. Ce sont les seuls pour lesquels on peut utiliser le terme de label. Pour le reste, ce ne sont que des démarches privées qui renvoient à une diversité de finalités. Les premières filières de

qualité étaient d'abord issues d'une démarche régionaliste. Même pour les AOP, originellement, la finalité n'était pas gustative. L'agriculture biologique, c'est récent : 1980. ans l'agriculture biologique, il n'y pas de dimension spatiale.

Intervention de M. T. Bedeuneau :

Le label européen « agriculture biologique » est beaucoup moins contraignant que le label français; c'est pourquoi il semble important de privilégier le label AB français.

Intervention de Mme C. Margetic :

Faut-il privilégier le bio ou le local ?

Question 2 : Comment l'agrobusiness a t'il réussi à s'imposer et à devenir incontournable par rapport aux agriculteurs ? Quelles raisons poussent les agriculteurs à rester dans le système conventionnel et à ne pas se convertir dans d'autres démarches ?

Mme C. Margetic :

En France, les industries agro-alimentaires se sont structurées à la fin du 19ème siècle notamment dans la filière laitière. Les évolutions techniques ont permis l'industrialisation, la transformation alimentaire. Les évolutions techniques font que les industries agro-alimentaires ont pu se développer. Celles qui ont pu le plus facilement se développer sont ce que l'on appelle les industries de flux : l'eau, les boissons (la bière notamment), le lait. L'innovation technique a fait que l'on a pu produire des volumes plus importants et donc avec des économies d'échelle. Dans le même temps, on a assisté à une augmentation de la population. Après la Seconde Guerre Mondiale, on a également assisté au développement de la consommation de masse. Le maillon agro-alimentaire devient alors central.

M. J. Bonnet :

Quand on parle d'agriculture, on s'aperçoit que le milieu politique a laissé faire un certain nombre de choses, ce qui a entraîné l'apparition de modèles productivistes avec des évolutions techniques et technologiques qui ont effectivement permis de produire en masse. Récemment, la ville de Bordeaux a fait conduire une étude ; si l'on coupe les voies de communication, la ville a moins de 48h d'autonomie alimentaire. Le politique a un vrai rôle à jouer notamment par le biais de l'aménagement du territoire. Nous sommes pris dans un système qui n'est pas durable, pas viable aujourd'hui, notamment avec la pression démographique d'un coté mais également à cause de modèles qui épuisent les ressources, l'environnement et qui créent des inégalités sociales. Cela nécessite un changement de paradigme. Le politique a un rôle essentiel à jouer et notamment par les compétences que lui donne notamment la loi NOTRe au travers de l'aménagement du territoire. Dans le PLU, il y a un document cadre, le PADD, dans lequel on pose le cadre politique. Les questions alimentaires et de santé doivent aujourd'hui être inscrites dans ce document. On orienterait alors l'aménagement du territoire sur plusieurs années.



Question 3 : Au niveau local, arrivez-vous à lier notamment avec les contrats locaux de santé, la problématique de santé et notamment les questions de nutrition et d'accroissement de l'obésité et du surpoids et les questions de dénutrition des personnes âgées et la question purement alimentaire ? Existe-t-il un véritable lien entre le PAT et les contrats locaux de santé ?

M. J. Bonnet et M. Plasseraud :

Actuellement, ce n'est pas le cas. Sur notre commune, nous essayons d'avoir des approches transversales.

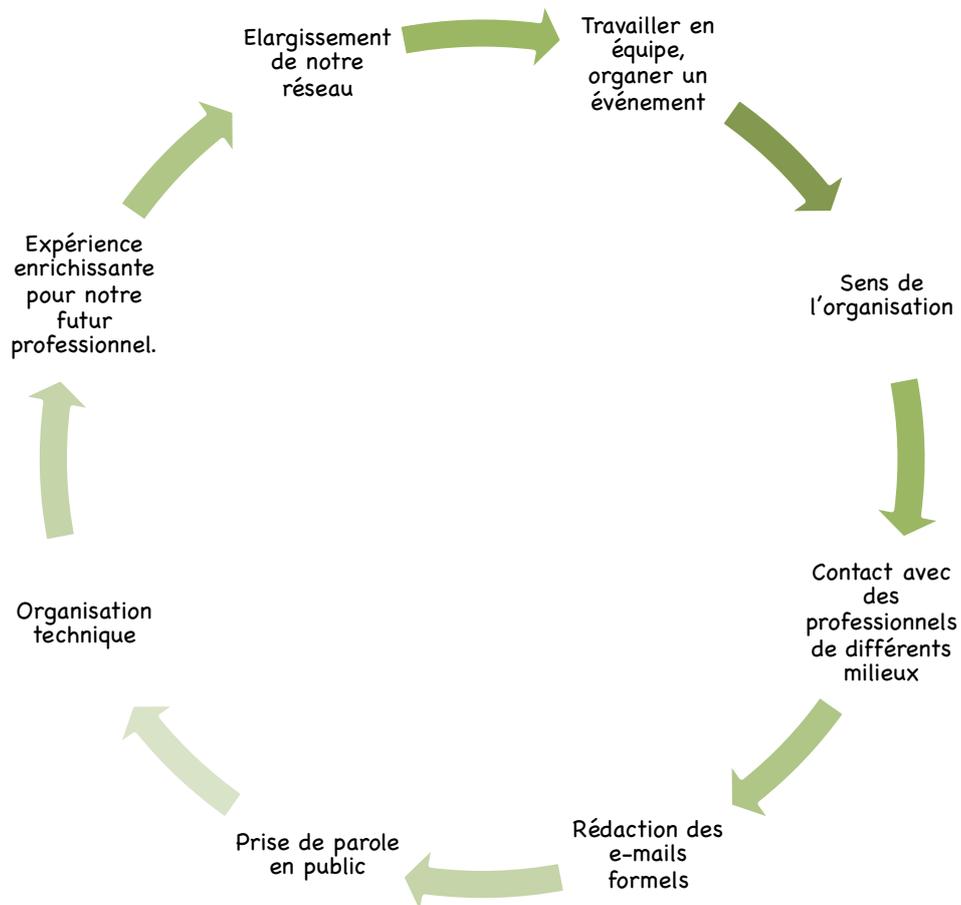
Cinq villes travaillent en réseau sur ce thème. Un document fait le lien : le plan de maîtrise nutritionnelle qui reprend la réglementation au niveau de la nutrition mais également qui répond aux besoins nutritionnels des personnes âgées dans les EPHAD.

Nous sommes en train de développer un projet de santé avec des programmes spécifiques relatifs à l'alimentation mais aussi à la dépense physique.

LA CONCLUSION :

Nous sommes satisfaites du colloque que nous avons organisé. Nous avons tout mis en œuvre pour que cet événement se déroule au mieux. Nous avons eu des retours positifs des intervenants suite au colloque, notamment par e-mails. Les étudiants nous ont également fait des retours positifs. Ils ont trouvé la conférence intéressante et ont appris des choses. C'est alors une mission remplie pour nous !

Par ailleurs, organiser ce colloque nous a apporté beaucoup, notamment :



De plus, ce colloque nous a permis d'enrichir nos connaissances. Nous pourrions mettre en avant l'organisation d'un tel événement sur le marché du travail. Louise a d'ailleurs obtenu un entretien par le biais du colloque. Nous avons apprécié travailler ensemble et nous avons pris beaucoup de plaisir à organiser le colloque « De la terre à l'assiette ».



BIBLIOGRAPHIE

Site:

<http://agriculture.gouv.fr/consommation-manger-local-partout-en-france>

<http://www.amap44.org/>

<http://www.economie.gouv.fr/ess/amap-cest-quoi>

<http://www.agriculturepaysanne.org/relocalisation-des-echanges-agricoles-et-circuits-courts-de-commercialisation>

<http://www.circuits-courts.info/>

<http://www.reseau-amap.org/recherche-amap.php>

Textes de loi

PROPOSITION DE LOI visant à favoriser l'ancrage territorial de l'alimentation, Brigitte ALLAIN

RAPPORT D'INFORMATION, DÉPOSÉ PAR LA COMMISSION DES AFFAIRES ÉCONOMIQUES, sur les circuits courts et la relocalisation des filières agricoles et alimentaires