

Fiche de restitution des ateliers EGA locaux

Député(e)	Yolaine de Courson
Circonscription	4 ^{ème} de Côte d'Or
Commission permanente	Développement durable
Si atelier commun, autres députés associés	
Lieu et date de l'atelier EGA	27 novembre 2017 Château de Courban (Côte d'Or)

Demande de labellisation par le préfet		Labellisation EGA obtenue	
OUI	NON	OUI	NON
X		X	

Thèmes / Filières de l'atelier local
Alimentation saine, sûre et durable
Liste des participants
<p>Château de Courban : Frédéric VANDENDRIESSCHE, directeur et Takashi KINOSHITA, Chef Safranerie Templière : Jean-Christophe BAUDOT, producteur La P'tite Ferme : Valérie et Jean BERTRAND, éleveurs bovin Le Sabot de Vénus : Arole DUPATY, restaurateur Valérie BARBIER : diététicienne Fromagerie BERTHAUT : Christophe PROUVOST Ancien président de Restau Co : Jean-Lou GERMAIN Lycée Désiré Nisard : Christophe NICOD, proviseur et Monsieur MEYER, intendant EARL de la Creusotte : Claude NOCQUARD, producteur Association GREN : Thibaud Dupras, Chef de culture maraîchage Les Champs du destin : Céline SOBOLE et Jérôme BRUET L'Atelier Sarrasin : Nicolas CRABOT, transformateur Coopérative Laitière de Côte d'Or : Benoît COLSON, David TOBIET et Philippe BERTRAND La Ferme de Lignièrès : Emilie JEANNIN, éleveur bovins GAEC de Saint Roch : Thibaut MALNOURY, éleveur de charolais Etablissement La Barotte : Marie-Catherine ARBELLOT DE VACQUEUR, proviseur et 4 élèves CCI de Montbard : Flavien TROUBAT, animateur commerce/tourisme Sous-Préfecture de Montbard : Joël BOURGEOT, Sous-Préfet La Rente : Marie-Elizabeth DE FAULTRIER, maraîchère bio AMAP Les papilles de l'Abbaye : Véronique GUITTON, présidente UFC - Que Choisir</p>

Synthèse des propositions et solutions

Circuits court et proximité

Les enjeux de la proximité pour une alimentation durable sont de différents ordres :

- limiter le transport des aliments (dimension effet de serre, mais également de goûts et de qualité nutritionnelle)
- développement de l'économie du territoire
- recréer du lien et de la confiance entre habitants et agriculteurs : plus de confiance pour les consommateurs et moins de malaise pour les agriculteurs

Les freins identifiés au déploiement d'une offre alimentaire de proximité :

Les marchés publics

La restauration collective et hors foyer représente une part croissante des repas (hôpitaux, EHPAD, établissements scolaires, ...) et sont régis par des cadres européens.

Les difficultés d'accès à ces marchés par les producteurs locaux sont de différents ordres et peuvent être levées à travers :

- une nécessaire organisation des producteurs pour couvrir les besoins des acheteurs (quantité, nature des aliments, variabilité dans les temps...)
- un mécanisme de co-construction des appels d'offre avec les producteurs pour permettre cette meilleure organisation et l'accès aux marchés.

Les intermédiaires

La disparition des intermédiaires (transformateurs, grossistes,...) sur les territoires, ou leur intégration dans des circuits longs dans une logique de spécialisation (exportation des broutards, des productions végétales...) participent à la distanciation des agriculteurs et des consommateurs sur les territoires.

L'organisation en filières (réflexion stratégique de l'amont à l'aval) à l'échelle des territoires doit associer les intermédiaires qui doivent participer à une offre de proximité (valorisation en caissette dans les abattoirs pour la vente directe par l'éleveur).

Ces intermédiaires sont la pierre angulaire d'une stratégie alimentaire de proximité, ce qui pose la question des investissements dans de nouveaux outils de transformation s'ils sont absents du territoire ? (légumerie pour la Haute Côte d'Or, atelier d'engraissement ?)

Communication

La question de l'alimentation durable est complexe et embrasse un grand nombre de dimensions : effet de serre, biodiversité, éthique (bien-être animal), économique (niveau de vie des agriculteurs, employés de l'IAA), sanitaire, nutritionnelle,

Cette complexité doit être saisie comme une chance par les filières qui doivent s'en saisir pour construire des discours de vérité sur les produits.

Les labels ont constitué une première étape de construction de ce discours entre producteurs et consommateurs : basés sur des cahiers des charges, ils sont reconnus par les consommateurs et suscitent la confiance.

Des dérives de ce système sont cependant possibles et ont déjà été observées (évolution des cahiers des charges du BIO ; multiplication tous azimuts des labels).

Ce métier de communication sur les pratiques et le produit va devenir de plus en plus présent dans le travail des agriculteurs et des intermédiaires, dans un contexte de segmentation du marché au sein duquel ils doivent se positionner.

Proposition de mesures : la profession doit être accompagnée dans l'acquisition de ces nouvelles compétences : formation initiale, formation continue, outils d'aides à la décision pour apprendre à être au pouls des attentes de la société.

Quels outils pour la qualité ?

Savoir-faire à retrouver

Un certain nombre de savoirs-faire ont été abandonnés dans un processus de standardisation et dans un souci de plus grande productivité.

La durabilité passe donc aussi par une adaptation plus fine aux contextes locaux et par la nécessité de retrouver des savoirs-faire en production agricole et en transformation.

Ces démarches participent de la différenciation de l'offre alimentaire qui en est issue et donc potentiellement à une meilleure valorisation.

Des exemples de réussites permettent d'illustrer ce travail de recherche et d'innovation locale :

- productions de céréales adaptées aux terroirs et techniques de meunerie et de panification adaptées à ces productions
- relance d'une filière de production de sarrasin
- savoir-faire en découpe et valorisation des viandes réapproprié par des éleveurs en vente directe pour une meilleure valorisation des produits.

Proposition de mesures : tendre vers des structures permettant cette recherche et transfert d'innovation et de savoir-faire à l'échelle des terroirs (ou contexte pédoclimatique homogène) ?

Retrouver une formation professionnelle des métiers de bouche qui valorise les produits de qualité.

Des critères de qualité qui font sens de l'amont à l'aval des filières

L'évolution de la consommation en viande est éloquent sur le hiatus qui existe aujourd'hui entre les objectifs de la production et les attentes des consommateurs :

- l'amont de la production valorise la productivité : notion de rendement carcasse, qui se retrouve dans les critères de conformation des animaux primés (on prime un individu et pas le travail complet de l'éleveur sur son troupeau)
- les attentes des consommateurs tendent vers la préservation de l'environnement, le respect du bien-être animal, le goût...

Proposition de mesures : co-construction à l'échelle des filières des nouveaux critères et outils d'évaluation des productions pour une meilleure adéquation avec les enjeux de durabilité et les attentes des consommateurs.