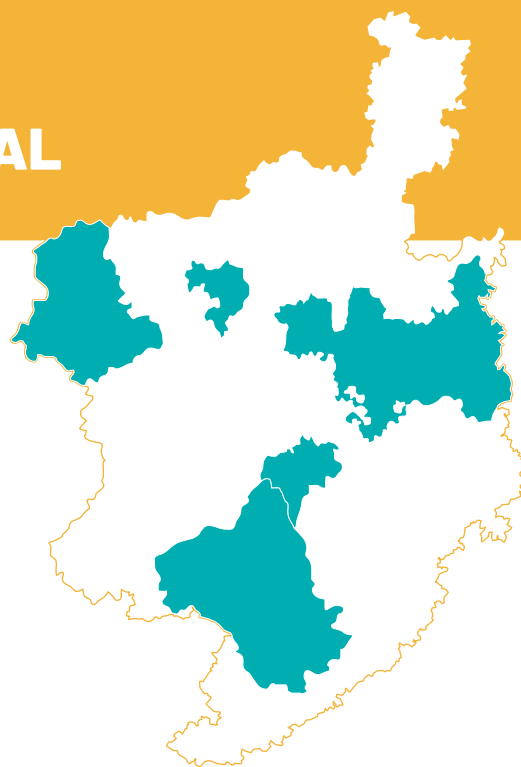


# DÉVELOPPEMENT PARTICIPATIF DE CHAÎNES DE VALEURS ALIMENTAIRES TERRITORIALISÉES

## EXPÉRIENCES EN MASSIF CENTRAL



Dourian Tara, Chiffolleau Yuna  
Janvier 2023



# CONTRIBUTIONS

## AVEC LES CONTRIBUTIONS DE :

**Ango, Moïra-E.** - Chargée de mission Projet Alimentaire Territorial du Parc Livradois-Forez et du Grand Clermont

**Baritoux, Virginie** - Enseignante-chercheur à VetagroSup

**Bergounhon, Lucie** - Chargée de développement économique, Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Aveyron

**Bourdier, Marie-Laure** - Chargée d'études, Chambre de commerce et d'industrie Limoges et Haute-Vienne

**Bousquié, Anne** - Responsable de la Direction Entreprises, Chambre de Métiers et de l'Artisanat Aveyron

**Clair, Etienne** - Responsable du pôle développement économique, PNR Livradois-Forez

**Désarménien, Pierre** - Maire de Rougnat, Ex-Président de la communauté de communes Marche et Combraille en Aquitaine

**Gérard, Stéphane** - Responsable des magasins Fermes de Figeac et chargé de mission Figeacteurs

**Jeune, Martine** - Chargée de Missions, Lycée Horticole de Montravel

**Moreau, Valérie** - Conseillère experte en diversification - production animale, Chambre d'agriculture de la Creuse

**Mottet-Lovaglio, Alice** - Directrice du Pôle Agro 42

**Moury, Marie-Amélie** - Chargée de développement économique - Filières, Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Nouvelle-Aquitaine

**Olivier Dominique** - Président de Modes d'emploi

**Peres Juliette** - Responsable développement de Fablim Perrier, Serge - Maire de Chard (communauté de communes Marche et Combraille en Aquitaine) Prouhèze, Jérôme - Chargé de développement, Syndicat Mixte du Grand Clermont

**Quenard, Aurélien** - Chargé de mission, Pôle Agro 42

**Rieutort, Céline** - Cheffe du service environnement, Saint-Flour Communauté

**Tissot, Louise** - Chargée de mission Agriculture, Bois-forêt et Politique rurale, Communauté d'agglomération de l'Ouest Rhodanien (COR)

**Vanlaer, Clémentine** - Chargée de mission stratégie alimentaire, Saint-Flour Communauté

**Vayre Jean-Philippe** - Directeur de Cant'Avey'Lot

**Vignal, Florence** - Présidente de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Lozère

**Voirin, Thierry** - Directeur de l'atelier technologique agroalimentaire, Lycée agricole de Limoges Les Vaseix

## POUR CITER CE DOCUMENT :

**Dourian T., Chiffolleau Y.** (dir.). Développement participatif de chaînes de valeurs alimentaires territorialisées : expériences en Massif Central. Rapport, janvier 2023, 64 p.

# TABLE DES MATIÈRES

<b>INTRODUCTION</b>	<b>4</b>
<b>1. CONSTRUIRE DES CHÂÎNES DE VALEURS ALIMENTAIRES TERRITORIALISÉES</b>	<b>9</b>
<b>2. RELEVER LES DÉFIS DES CHÂÎNES DE VALEURS TERRITORIALISÉES</b>	<b>15</b>
2.1. Défi 1 : développer une production diversifiée sur le territoire	16
2.2. Défi 2 : développer la transformation locale	21
2.3. Défi 3 : diversifier les acheteurs intermédiaires et finaux en préservant une répartition juste de la valeur	25
2.4. Autres défis	31
<b>3. STRUCTURER UNE GOUVERNANCE ALIMENTAIRE TERRITORIALE POUR DÉVELOPPER DES CHÂÎNES DE VALEURS</b>	<b>33</b>
3.1. Dispositifs de gouvernance institutionnelle	34
3.2. Un rôle clé pour les établissements d'enseignement et de formation	35
3.3. Comment impliquer les consommateurs ?	37
3.4. L'extension/adaptation d'Ici.C.Local vers les commerçants et artisans sédentaires	39
3.5. Vers des réseaux croisant les mondes sociaux	40
<b>CONCLUSION</b>	<b>42</b>
Bibliographie et ressources	43
Annexe 1 : Programme du séminaire de clôture du projet TERRALIM 2 (Billom, 21 juin 2022)	44
Annexe 2 : Trame de cahier des charges proposé par INRAE pour organiser un groupe d'échange local impliquant des consommateurs	45
Annexe 3 : Cahier des charges co-conçu entre la CC Marche et Combraille en Aquitaine et INRAE pour associer les consommateurs à la co-construction de la filière viande locale (déclinaison de la trame proposée par INRAE)	47
Annexe 4 : Cahier des charges décliné dans le PAT du Grand Clermont et du PNR Livradois-Forez, co-conçu avec INRAE	55

# INTRODUCTION

## Historique, contexte et enjeux

De 2016 à 2019, le programme TERRALIM « Producteurs de faire ensemble », financé par le CGET<sup>1</sup> Massif Central et soutenu par le FEDER<sup>2</sup>, a rassemblé des acteurs de cinq territoires<sup>3</sup> liés au Massif, souhaitant renforcer l'économie locale en s'appuyant sur la transversalité de l'alimentation et les circuits alimentaires de proximité. La notion de Gouvernance Alimentaire Territoriale (GAT) a été particulièrement structurante pour le travail mené par le collectif, entendue comme un processus d'organisation des coopérations et de la participation autour de la reterritorialisation de l'alimentation, impliquant une diversité d'acteurs au sein de chaque territoire. L'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAE), à travers l'UMR Innovation de Montpellier, a animé la co-construction d'une méthodologie pour faire émerger la GAT, résultant en un guide pratique intitulé « Devenir acteur de la gouvernance alimentaire sur son territoire »<sup>4</sup>.

Renouvelé en 2019 avec le soutien de l'Agence Nationale de la Cohésion des Territoires, et coordonné par l'association Figeacteurs, le programme a été structuré en deux projets : d'un côté, quatre des territoires de la première phase ont poursuivi leur collaboration dans le cadre d'un projet intitulé « Réseau et compétences » (TPMC) ; de l'autre, sept nouveaux territoires du Massif Central ont été associés pour conduire un projet nommé « TERRALIM 2 » : le territoire du Projet Alimentaire Territorial (PAT) du Grand Clermont-Parc Naturel Régional Livradois-Forez, la Communauté de communes Marche et Combraille en Aquitaine, la Communauté d'agglomération de l'Ouest-Rhodanien, Saint-Flour Communauté, la Loire Sud<sup>5</sup> ainsi que les départements de la Haute-Vienne et de l'Aveyron. Les structures partenaires des territoires concernés incluent, parmi d'autres, des collectivités territoriales, des établissements d'enseignement agricole et des organismes d'accompagnement tels que des chambres consulaires.

Deux de ces territoires mènent leurs actions dans le cadre d'un Projet Alimentaire Territorial (PAT) labellisé.

Ces sept territoires majoritairement ruraux se trouvent confrontés à des enjeux communs. Tous situés dans des zones de moyenne montagne, ils sont dominés par la production animale, tandis que la production maraîchère est largement insuffisante. Leurs acteurs constatent une diminution de la valeur ajoutée des produits agricoles bruts et transformés, liée à des problématiques diverses au long de la filière. Ils témoignent aussi des difficultés de cession et de transmission des exploitations agricoles et des entreprises artisanales. Ils constatent de plus un déficit d'organisation logistique qui pénalise les circuits de proximité, ainsi qu'une perte de vitesse des outils de transformation locaux qui ont souvent besoin d'être rénovés et/ou rééquipés. Face à de telles problématiques, ils cherchent à créer ou renforcer des filières locales, en s'appuyant sur la mise en oeuvre d'une GAT.

## Méthodologie

Pour répondre à ces enjeux, TERRALIM 2 a été structuré en deux volets, un volet local et un volet transversal. Dans le premier, les partenaires de chaque territoire ont cherché à construire ou consolider des filières agro-alimentaires locales autour d'une ou plusieurs productions. Dans le deuxième, qui a nourri le premier, la transversalité de l'alimentation a été utilisée comme levier de coopération intra-territoriale. Il s'agissait de fédérer et d'impliquer divers acteurs du territoire, notamment les consommateurs, dans la prise de décisions liées à la reconnexion entre agriculture et alimentation.

L'INRAE UMR Innovation<sup>6</sup>, en collaboration avec le Réseau Mixte Technologique Alimentation locale<sup>7</sup>, a fourni des ressources et des conseils pour le premier volet, en proposant en particulier de dépasser la notion de

1. Commissariat général à l'égalité des territoires, devenue depuis l'Agence Nationale de la Cohésion des Territoires (ANCT).

2. Fonds Européen de développement régional.

3. Pôle territorial de coopération économique (PTCE) Figeacteurs, Pôle agro-alimentaire de la Loire, Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Tarn, Commune nouvelle de Thizy les Bourgs, association Ardèche le goût.

4. Chiffolleau, Y., Akermann, G., Baron, J. (2018). Devenir acteur de la gouvernance alimentaire sur son territoire. Guide pratique, 14 p. <https://hal.inrae.fr/hal-02791716/document>

5. Territoire intégrant les 5 collectivités du sud du département (les communautés de communes de Forez-Est, des Monts du Pilat, du Pilat Rhodanien, ainsi que Loire Forez Agglomération et Saint-Etienne Métropole).

6. L'Unité Mixte de Recherche Innovation, rattachée à l'Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement (INRAE), s'intéresse aux processus d'innovation collective qui transforment les systèmes agricoles et alimentaires vers plus de durabilité. Au sein de cette unité, le collectif DAM - Démocratie alimentaire dans la dynamique des marchés - analyse et accompagne les initiatives participatives permettant de co-construire une économie plus écologique, plus solidaire et plus démocratique, localement et aux échelles de l'action publique. Les chaînes de valeurs alimentaires territorialisées font partie des initiatives étudiées et accompagnées, dans le secteur des céréales en particulier.

7. Le RMT Alimentation locale, agréé depuis 2015, réunit des acteurs de la recherche, de la formation et du développement pour produire de l'expertise collective, des outils et des contenus de formation sur les chaînes alimentaires courtes de proximité. Il est financé par le Compte d'affectation spécial pour le développement agricole et rural (Casdar) géré par le Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire. <https://www.rmt-alimentation-locale.org/>

« filière locale » et de travailler sur le développement de « chaînes de valeurs territorialisées » (voir Glossaire page 6) plus ambitieuses en matière de coopération (avec les consommateurs en particulier) et d'alimentation durable.

Dans le second volet, l'INRAE a mené des entretiens et conduit ou préfiguré des actions, en collaboration avec les partenaires. La chargée de mission INRAE était en contact périodique avec les interlocuteurs de chaque territoire partenaire et présente sur les différents sites quand cela a été possible, dans un cadre contraint par la crise sanitaire du Covid-19. Au total, une trentaine d'entretiens approfondis ont été menés avec des acteurs des 7 territoires, en plus des contacts périodiques avec les interlocuteurs principaux activés tout au long du projet. Quatre sessions de co-développement ont également été animées par la chargée de mission INRAE autour d'une thématique choisie collectivement avec un groupe d'acteurs des territoires intéressés, dans un objectif d'échange d'expérience et de co-construction de solutions aux problèmes communs rencontrés. La mobilisation d'acteurs et les concertations prévues à l'origine ont toutefois été impactées par la pandémie de Covid-19.

Le projet TERRALIM 2 devait permettre d'approfondir les travaux menés dans le premier projet TERRALIM et d'avancer concrètement non seulement sur le développement de chaînes de valeurs territorialisées mais aussi sur les conditions de mise en place d'une gouvernance alimentaire territoriale autour de ces chaînes de valeurs. Un des enjeux majeurs est en effet d'organiser les coopérations et la participation dans les territoires pour aller au-delà d'une simple relocalisation des filières longues.

## Objectif du document

Ce rapport, conçu et rédigé par l'INRAE UMR Innovation, avec la contribution des acteurs des territoires partenaires et des intervenants extérieurs mobilisés pour le séminaire final (voir programme en Annexe 1), a pour objectif de servir de document ressource pour construire des chaînes de valeurs alimentaires territorialisées plus participatives et plus inclusives. Son usage est destiné aux territoires partenaires du projet TERRALIM ainsi qu'à d'autres territoires en France et ailleurs. En présentant les expériences menées pour le développement de chaînes de valeurs territorialisées dans le Massif central, en partageant les enseignements sur les freins et les leviers au développement de ces chaînes, ce document a pour objectif de renforcer la capacité des acteurs des territoires, ruraux en particulier, à s'inscrire dans une reterritorialisation de l'alimentation vectrice d'une coopération élargie dans les territoires. De nombreux récits d'expériences sont en effet disponibles à partir d'actions menées dans et par des grandes villes tandis que peu de projets ont porté sur des territoires plus isolés, peu

denses et encore peu ou pas investis dans la reterritorialisation de l'alimentation. Ce document est bien évidemment aussi à destination et au service des PAT, ruraux en particulier.

Suite à cette introduction et au lexique associé, le document est structuré autour de trois sections principales : une première, « Construire des chaînes de valeurs territorialisées », qui présente de manière synthétique chaque territoire et la(les) chaîne(s) de valeurs concernée(s) ; une deuxième « Relever les défis des chaînes de valeurs territorialisées » dans laquelle les acteurs de chaque territoire ont décrit au moins un défi auquel ils ont été confrontés ainsi qu'une action déjà menée, en cours ou envisagée pour soulever le(s) défi(s) en question ; et une troisième « Structurer une gouvernance alimentaire territoriale pour développer des chaînes de valeurs » qui explique le travail d'accompagnement mené plus étroitement avec l'INRAE, visant notamment à fédérer et impliquer les acteurs du territoire, surtout les consommateurs, dans la co-construction de la(des) chaîne(s) de valeurs. L'accompagnement INRAE s'ancre dans une approche de développement participatif de l'économie (d'où le titre de ce document) : au-delà de fédérer et de faire dialoguer les acteurs entre eux, le but est d'être le plus inclusif possible dans la construction et la gouvernance des chaînes de valeurs alimentaires.

Au cours de la deuxième section, des exemples d'initiatives inspirantes (sur les territoires des partenaires ou dans d'autres territoires ruraux en France) sont proposés afin d'éclairer davantage les thématiques abordées. Les concepts considérés structurants pour le projet sont définis ci-dessous afin de partager les éléments de langage et favoriser la compréhension du travail réalisé.

## GLOSSAIRE

**Chaîne de valeurs alimentaire territorialisée (inspiré de Ostrom et al. 2017<sup>8</sup>)** : Ensemble des activités sous-jacentes à la production, transformation et vente de produits alimentaires locaux, reposant sur des coopérations entre les acteurs des systèmes alimentaires (dont les consommateurs) et avec les acteurs des territoires (collectivité, associations locales...), et mettant en pratique des valeurs environnementales, sociales et/ou culturelles qui renforcent ou accompagnent la valeur économique des produits alimentaires locaux (lesquels peuvent aussi être commercialisés en dehors du territoire).

**Circuit court alimentaire (définition du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire, 2009)** : 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.

**Circuit alimentaire de proximité** : Mode de commercialisation dans lequel la distance géographique est faible entre producteur agricole et consommateur. La proximité peut aussi être relationnelle, rejoignant par-là le cas d'un circuit court.

**Démocratie alimentaire** : Processus dans lequel les citoyens ont l'opportunité de prendre part aux décisions concernant les systèmes alimentaires et leur évolution. Cette notion, basée notamment sur la définition de Tim Lang<sup>9</sup>, est abordée en profondeur dans la section 3.3.

**Filière** : Ensemble des activités complémentaires qui concourent, d'amont en aval, à la réalisation d'un produit fini selon un modèle de division du travail hérité du modèle fordiste. Les consommateurs ne sont en général pas inclus dans cette définition. Une filière « locale » sous-entend que les activités sont situées, au moins pour partie, dans le même périmètre géographique.

**Gouvernance Alimentaire Territoriale (GAT)** : Processus d'organisation des coopérations et de la participation autour de la reterritorialisation de l'alimentation. Loi EGalim (« loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous ») : Votée le 2 octobre 2018, loi qui fixe notamment, pour la restauration collective publique, un approvisionnement à hauteur de 50% en produits « durables » (bio, label rouge, AOP/AOC/IGP, écolabel pêche durable...) dont au moins 20% en bio à partir du 1er janvier 2022.

**Produit local** : produit issu du territoire dans lequel il est consommé mais qui n'est pas défini officiellement (CGAAER<sup>10</sup>). Le périmètre de ce territoire peut ainsi varier selon les acteurs. De plus, dans le cas des produits transformés, un produit local peut désigner, selon les acteurs, un produit transformé localement à partir d'une matière première locale ou non locale.

**Projet alimentaire territorial (PAT) (définition du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire)** : Projet dont l'objectif est de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires en soutenant l'installation d'agriculteurs, les circuits courts ou les produits locaux dans les cantines. Issus de la Loi d'avenir pour l'agriculture qui encourage leur développement depuis 2014, les PAT sont élaborés de manière collective à l'initiative des acteurs d'un territoire (collectivités, entreprises agricoles et agroalimentaires, artisans, citoyens, etc.) et sont le plus souvent coordonnés par des collectivités.

**Système Alimentaire Territorialisé (SAT) (d'après Rastoin et Gherzi, 2010<sup>11</sup>)** : Réseau interdépendant d'acteurs, localisés dans un espace géographique donné, participant directement ou indirectement à la création de flux de biens et de services orientés vers la satisfaction des besoins alimentaires d'un territoire. Les SAT sont de plus souvent entendus comme des réseaux orientés vers une agriculture et une alimentation durable.

8. Ostrom, M., Master, K.D., Noe, E.B., & Schermer, M. (2017). Values-based food chains from a transatlantic perspective : Exploring a middle tier of agri-food. *Int J. Sociol. Agric. Food*, 24, 1-14.

9. Lang T. (1998). « Towards a food democracy », in S. Griffiths, J. Wallace (Eds.), *Consuming passions: Cooking and eating in the age of anxiety*, Manchester, Mandolin, p. 13-24.

10. Dedingier, P., Ory, X., Parant, M-F. (2021). Production et commercialisation des « produits locaux. Rapport de mission de conseil du Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux (CGAAER) n°20074.

11. Rastoin, J., Gherzi, G. (2010). *Le système alimentaire mondial: Concepts et méthodes, analyses et dynamiques*. Éditions Quæ. <https://doi.org/10.3917/quae.rasto.2010.01>



## SIGLES ET ACRONYMES

- ADDEAR** Association Départementale pour le Développement de l'Emploi Agricole et Rural
- AMAP** Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne
- ARDAB** Association Rhône-Loire pour le Développement de l'Agriculture Biologique
- AOP** Appellation d'Origine Protégée
- CC** Communauté de Communes
- CMA** Chambre de Métiers et de l'Artisanat
- EHPAD** Établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes
- EPLEFPA** Établissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricoles
- EPCI** Établissement Public de Coopération Intercommunale
- FRAB** Fédération Régional de l'Agriculture Biologique
- GAT** Gouvernance Alimentaire Territoriale
- GIE** Groupement d'Intérêt Economique
- GMS** Grandes et Moyennes Surfaces
- INRAE** Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement
- PAT** Projet Alimentaire Territorial
- PETR** Pôle d'Equilibre Territorial et Rural PMS Petites et Moyennes surfaces
- PNR** Parc Naturel Régional
- RHD** Restauration Hors Domicile
- SAFER** Sociétés d'Aménagement Foncier et d'Etablissement Rural
- SCIC** Société Coopérative d'Intérêt Collectif







## PARTIE 1

# CONSTRUIRE DES CHÂÎNES DE VALEURS ALIMENTAIRES TERRITORIALISÉES

Cette première section présente les sept territoires impliqués dans le projet TERRALIM 2 et les chaînes de valeurs ciblées, celles-ci étant pour la plupart en cours d'émergence. Elle contient des informations telles que le type de territoire, les produits alimentaires concernés, les enjeux, motivations et valeurs à promouvoir, ainsi que les bassins de consommation envisagés. Le contenu est issu d'un travail collaboratif, sur la base d'entretiens menés par INRAE auprès des interlocuteurs principaux des territoires partenaires ainsi que d'autres personnes<sup>12</sup>, identifiées en concertation avec les interlocuteurs ou par la chargée de mission INRAE. Les interlocuteurs principaux des territoires ont aussi participé à la rédaction et, en concertation avec la chargée de mission INRAE, se sont mis d'accord sur les informations à inclure.

---

12. Exemples de structures/personnes interrogées : centres sociaux, organismes d'accompagnement agricole, tiers-lieux, associations citoyennes et d'éducation populaire, associations de consommateurs, organismes professionnels tels que la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail (CGAD), des chercheurs divers, chargé(e)s de PAT, journalistes locaux, parmi d'autres.

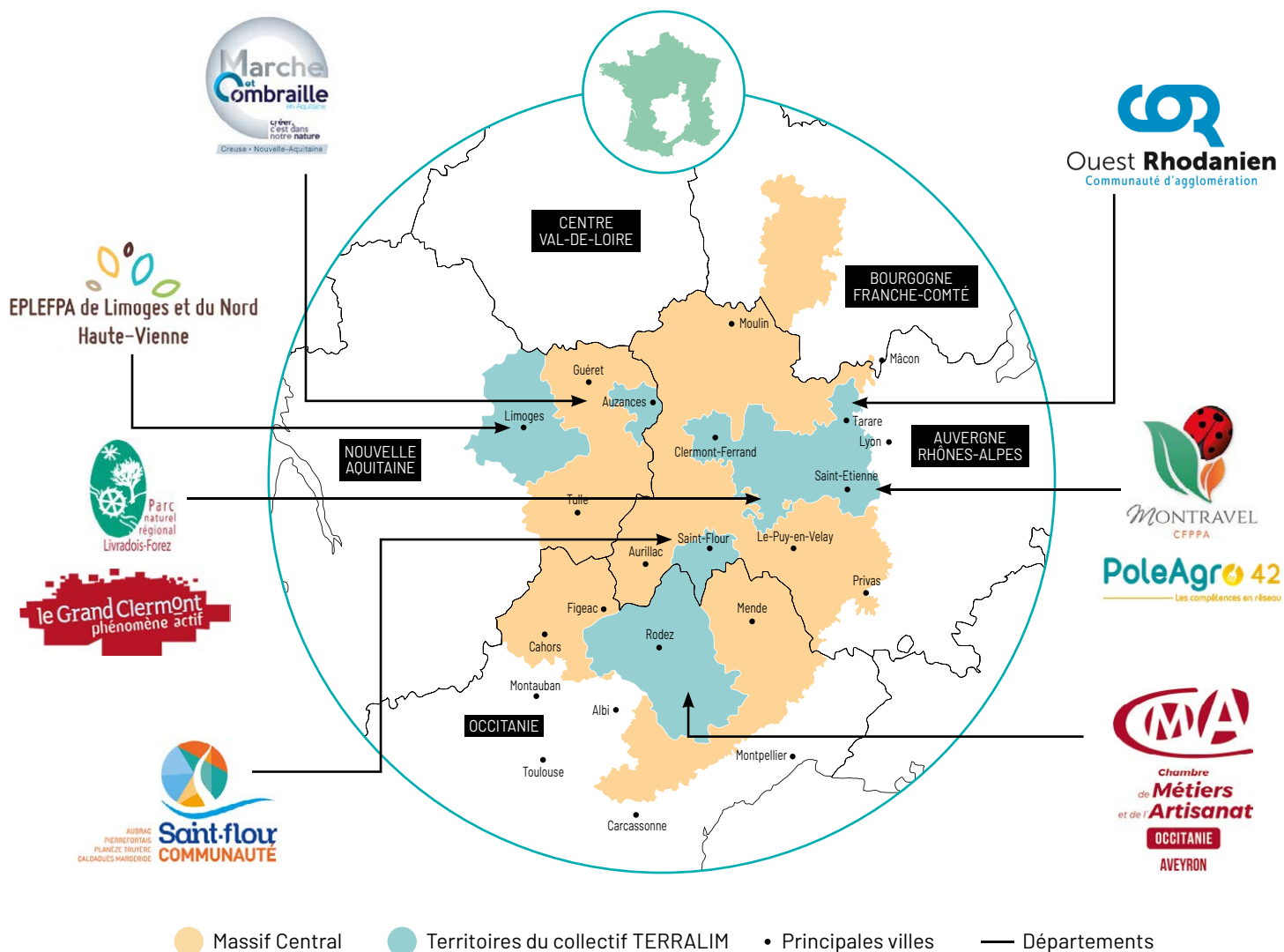


Figure 1. Carte du Massif Central avec les sept territoires partenaires de TERRALIM 2

TERRITOIRE CONCERNÉ	STRUCTURE(S) PORTEUSE(S) DU PROJET TERRALIM 2
Aveyron	Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Aveyron
Communauté de Communes de l'Ouest-Rhodanien (COR)	COR (Direction Attractivité Économique, Emploi, Aménagement et Service aux Usagers)
Haute-Vienne	Lycée Agricole Les Vaseix, CMA 87, CA 87, CCI 87
Loire Sud	Lycée Horticole de Montravel et Pôle Agro 42
Communauté de communes Marche et Combraille en Aquitaine (M&C)	Communauté de communes M&C, Chambre d'Agriculture de la Creuse
Projet Alimentaire Territorial du Grand Clermont et du Parc Naturel Régional Livradois-Forez (PAT GC PNRLF)	Pôle d'Équilibre Territorial et Rural (PETR) du Grand Clermont, PNR Livradois-Forez
Saint-Flour Communauté (SFC)	SFC (Pôle développement territorial et services aux communes, Service agriculture, forêt, alimentation)

Tableau 1. Structures portant le projet TERRALIM 2

## Aveyron (12)

Par sa superficie, l'Aveyron compte parmi les cinq plus grands départements en France métropolitaine. Malgré un nombre d'exploitations et d'agriculteurs en déclin, l'agriculture y occupe toujours une place économiquement importante. L'élevage extensif domine le paysage agricole et l'agriculteur aveyronnais est considéré, avant tout, un éleveur. Souvent labélisés en SIQO (Signes d'identification de la qualité et de l'origine), les produits aveyronnais sont reconnus pour leur qualité, un attribut facilitant la commercialisation, notamment l'export vers des marchés extérieurs. Par exemple, l'Aveyron se classe deuxième en France en superficie de production biologique certifiée, surtout en élevage<sup>13</sup>. Il se distingue d'autres territoires du projet par une convention de partenariat entre la Chambre d'Agriculture et l'APABA (Association pour la Promotion de l'Agriculture Biologique en Aveyron), qui travaillent étroitement ensemble sur diverses actions, dont la valorisation des circuits courts.

Le département est également reconnu pour son activité industrielle et artisanale, avec 926 artisans alimentaires installés (avec ou sans point de vente), la majorité étant des bouchers, des charcutiers, des boulangers et des pâtisseries<sup>14</sup>. D'après les partenaires impliqués dans TERRALIM 2, les relations entre artisans et agriculteurs sont peu nombreuses et se vivent plutôt sur un mode concurrentiel. Ces entreprises artisanales ne connaissent pas toujours les possibilités d'approvisionnement local (c'est aussi le cas dans d'autres territoires, comme ce sera détaillé dans la section 3.4.). Quand elles s'approvisionnent déjà en circuits courts, elles ne le communiquent pas forcément.

Dans TERRALIM 2, l'objectif est de structurer des relations équitables entre artisans et producteurs agricoles pour valoriser les savoir-faire de chacun et assurer le maintien voire le développement d'une coopération économique. Dans un premier temps, il s'agit de constituer un groupe fondateur d'artisans et de producteurs afin de rédiger un cahier des charges (dans lequel préciser les valeurs communes, les produits concernés, la politique de prix, les moyens nécessaires, les acteurs du territoire à solliciter, etc.). L'extension de ce groupe à l'échelle du département est prévue dans un deuxième temps.

Ce projet cible principalement les artisans ressortissants de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Aveyron et possédant une boutique fixe où des clients sont accueillis (par ex., boucheries et boulangeries). Tous les produits locaux sont concernés par ce projet, en fonction de la demande et du besoin des artisans : des produits bruts

afin de réaliser des préparations ou bien des produits locaux revendus (bruts et/ou transformés). Contrairement aux autres territoires de TERRALIM 2, l'objectif de travail est l'intégration d'un acteur souvent « invisible » dans les circuits courts et non le développement d'une chaîne de valeurs spécifique.

## Communauté d'agglomération de l'Ouest Rhodanien (COR) (69)

La COR est un EPCI rural regroupant 31 communes et plus de 51 000 habitants. Le territoire est organisé autour de trois bassins de vie correspondant aux anciennes communautés de communes séparés par les Monts du Beaujolais et les vallées de l'Azergues, de la Turdine, du Soanne et du Reins. L'agriculture couvre près de 40% de la superficie du territoire, l'élevage (laitier et mixte) étant la production majoritaire. Pour autant, on retrouve également de l'arboriculture, de la viticulture et du maraichage. Avec 434 exploitations, la COR est l'un des territoires du département avec le plus grand nombre d'exploitations. Parmi celles-ci, environ 140 commercialisent avec au moins un circuit court et 95 pratiquent la vente directe<sup>13</sup>.

L'offre de produits locaux est insuffisante pour répondre à une demande en croissance. Dans le nord du territoire, plus rural et isolé, les marchés plein-vent occupent une place primordiale, tandis que le sud est davantage tourné vers les Lyonnais, au pouvoir d'achat plus important.

Deux chaînes de valeurs sont prioritaires dans le projet TERRALIM 2 : la viande bovine et les légumes. Dans le premier cas, la COR s'implique dans la rénovation d'un abattoir de proximité, en vue de la structuration d'une filière steak haché. Dans le deuxième, le déficit d'offre en légumes locaux (confirmé depuis plus de 10 ans sur le territoire) doit être compensé via le renouvellement générationnel des exploitations et l'installation de nouveaux actifs. La production maraîchère doit répondre à une demande croissante de consommation locale mais également à celle de la métropole lyonnaise.

## Communauté de Communes Marche et Combraille (M&C) en Aquitaine (23)

La Communauté de Communes Marche et Combraille en Aquitaine est un territoire de bocage très rural (densité de population de 14 habitants/km<sup>2</sup>) situé dans le sud-est du département de la Creuse, rassemblant 50 communes. L'élevage bovin est prépondérant dans cette

13. « Artisans ». Géométiers Aveyron. [shorturl.at/knGM6](http://shorturl.at/knGM6)

14. Agreste - Recensement Agricole, 2020.

zone d'interférence des races Limousine et Charolaise, avec environ 400 exploitations à vocation d'élevage bovin sur le territoire<sup>15</sup>. Comparé au reste du département, ce territoire est perçu comme étant plus isolé et plus fragile. Les initiatives autour de l'alimentation locale sont méconnues et très disparates.

Les acteurs de ce territoire se reconnaissent dans une appartenance au Massif Central, plus qu'envers le reste de la Creuse. La communauté de communes se trouve dans l'aire d'influence de Clermont-Ferrand et de Limoges, et plus près, dans celle d'Aubusson, Montluçon et Guéret. N'ayant pas de ville centre, elle est organisée autour de plusieurs bourgs-centres de moins de 1 500 habitants (Auzances, Crocq, Chénérailles, Mérinchal, Bellegarde-en-Marche), indispensables à sa vitalité socio-économique.

Du fait d'un volume trop important de viande produite par rapport au faible nombre de débouchés locaux et non-locaux actuels, l'objectif du projet dans TERRALIM 2 est d'apporter de la valeur ajoutée à la filière viande bovine, tout en améliorant la rémunération des éleveurs. En encourageant la consommation locale de viande auprès des particuliers et des établissements de restauration collective notamment, le projet vise à maintenir la plupart de la valeur ajoutée sur le territoire. Il y a donc quatre axes de travail principaux pour répondre à cet objectif : diversifier et multiplier les débouchés locaux, mettre en relation des acteurs de la filière, sensibiliser les consommateurs, créer des liens avec d'autres actions alimentaires sur le département. Le nombre d'associations présentes sur le territoire étant limité, les actions sont le plus souvent portées par les collectivités locales. TERRALIM 2 est piloté conjointement par la communauté de communes et la Chambre d'Agriculture du département, un partenariat qui se veut complémentaire d'un point de vue politique et technique.

## Haute-Vienne (87)

La Haute-Vienne est le quatrième département le plus peuplé de la région Nouvelle-Aquitaine, avec plus d'un quart des habitants situés dans la couronne urbaine de sa capitale, Limoges. L'activité agricole repose surtout sur l'élevage bovin de la race Limousine, ainsi que sur des filières de qualité (ex : porc cul noir, viande bovine Blason prestige, pommes AOP). Les productions locales

sont distribuées dans plusieurs circuits, en vente directe (marchés plein-vent, vente à la ferme, AMAP, livraison, magasins de producteurs) et indirecte (drive fermier, tiers-lieux, magasins de produits locaux, grande distribution). Malgré une demande en forte croissance de produits locaux (surtout pour les légumes, où la demande dépasse largement l'offre), leur consommation sur le territoire reste minime. Les circuits longs demeurent dominants. Les freins à la consommation des produits locaux sont liés aux difficultés d'approvisionnement (en matière de volumes, diversité, prix, logistique...), à un manque de communication sur les valeurs et/ou la source d'approvisionnement, à un manque d'information concernant les points de vente existants, ou encore à un manque d'outils d'interconnexion numérique et/ou logistique. Par ailleurs, émergent d'autres enjeux complémentaires : la sécurisation et la contractualisation des relations commerciales (surtout entre producteurs et acteurs de la restauration collective), la structuration de l'accompagnement des porteurs de projets et une mise en relation entre les parties prenantes.

Dans le cadre de Terra'limoges<sup>16</sup>, l'objectif est d'augmenter la consommation de produits locaux, surtout en maraichage bio et en viande, notamment parmi les intermédiaires économiques (artisans, restaurateurs et établissements de restauration collective).

Plusieurs initiatives autour des circuits courts et de proximité existent sur le département et sont relativement soutenues par les collectivités. Par exemple, la plateforme AgriLocal 87, gérée par le Conseil Départemental, met en relation producteurs locaux et gestionnaires de restaurants collectifs. Le Lycée Agricole des Vaseix joue le rôle de « laboratoire local » de circuits courts en disposant de sa propre exploitation agricole, d'un atelier de transformation, d'une cantine collective et d'une boutique. Plusieurs PAT sont en cours dans le département, chacun travaillant sur un territoire spécifique et abordant des thématiques diverses. Le tissu associatif est disparate, surtout présent dans le sud du département, autour de la ville de Nexon.

## Loire Sud (42)

Le bassin de vie de la Loire Sud, délimité par les reliefs qui l'entourent<sup>17</sup>, rassemble cinq EPCI du sud du département de la Loire, dont les trois communautés de communes

15. Chambre d'agriculture de la Creuse.

16. Nom accordé à la déclinaison territoriale du projet TERRALIM, piloté par le Lycée Les Vaseix, et mené en partenariat avec la Chambre d'Agriculture 87, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat 87, la Chambre de Commerce et d'Industrie 87, et la communauté d'agglomération de Limoges Métropole.

17. Le bassin du sud du département de la Loire est délimité à l'est par les Monts du Lyonnais, à l'ouest par les Monts du Forez, au sud par le Massif du Pilat et au nord par un plateau séparant les plaines du Forez et du Roannais.

de Forez-Est, des Monts du Pilat, et du Pilat Rhodanien, ainsi que Loire Forez Agglomération et Saint-Étienne Métropole. Sur ce territoire regroupant 212 communes, la population est concentrée sur les zones urbaines et péri-urbaines telles que Saint-Étienne, Montbrison, la vallée du Gier et de l'Ondaine, et la plaine du Forez. Cette concentration est favorable à un foisonnement d'initiatives autour de l'alimentation locale, une thématique historiquement importante dans la Loire. Ceci est visible à travers la forte présence d'AMAP, de magasins de producteurs, de points de vente à la ferme et de magasins coopératifs gérés par des consommateurs. Ainsi, la ville de Saint-Étienne a été l'une des premières en France à développer une réflexion sur une alimentation de qualité et de proximité pour la restauration collective. Le bassin stéphanois est aussi reconnu pour son réseau associatif très riche, hérité de son passé ouvrier.

L'activité agricole reste largement tournée vers les filières animales, surtout l'élevage bovin lait et bovin allaitant. Les productions sont largement orientées vers des circuits longs dans l'industrie agro-alimentaire, dont l'export international. Les zones de plaine sont principalement occupées par des cultures céréalières, les monts (Monts du Forez, Monts du Lyonnais, Pilat) par l'élevage et la sylviculture, et les coteaux à mi-altitude par des productions fruitières (vigne, arboriculture, petits fruits). Quant à la production maraîchère, elle est dispersée sur tout le territoire ligérien et reste largement insuffisante pour répondre à la demande croissante. En lien avec la loi Egalim, la restauration collective offre une porte d'entrée pour répondre à cette demande<sup>18</sup>. Pour l'instant, la plupart des maraîchers du territoire commercialisent quasiment exclusivement en vente directe. Coopérer davantage avec des acteurs de la restauration collective leur permettrait de diversifier leurs débouchés.

Dans le cadre de « TERRALIM 42 »<sup>19</sup>, l'objectif est double : augmenter la production de légumes biologiques et locaux destinés à la restauration collective (notamment des établissements de restauration scolaire, sociaux et médico-sociaux et des crèches) tout en permettant l'installation viable et durable de producteurs de légumes, futurs fournisseurs de ces structures. Treize légumes, considérés comme les plus consommés sur le territoire, sont ciblés : pomme de terre, carotte, chou, courge, courgette, endive, oignon, tomate, haricot vert, petit pois, poireau, salade et betterave.

La notion de « système alimentaire territorial » (SAT) est

considérée comme centrale dans TERRALIM 42. La coopération entre le Lycée de Montravel, acteur du territoire impliqué sur l'amont des filières de production végétales spécialisées, et le Pôle Agro 42, association de développement impliquée davantage sur l'aval des filières, trouve tout son sens dans le portage collectif de ce projet qui vise à dépasser la notion de filière pour co-construire des chaînes de valeurs.

### **PAT du PETR Grand Clermont et du PNR Livradois-Forez (PAT GC PNRLF) (63)**

Vaste territoire de 268 communes et 511 000 habitants alliant l'urbain au rural, le PNR Livradois-Forez et le Grand Clermont rassemblent une diversité d'espaces de productions agricoles, situés entre la plaine céréalière de la Limagne et la zone d'élevage de moyenne montagne en Livradois-Forez. La ville de Clermont-Ferrand est le bassin de consommation centrale. Le territoire présente une activité agricole et agroalimentaire importante, qui regroupe un total de 3 300 exploitations, avec trois filières dominantes (céréales, lait et viande bovine), et qui dispose aussi de plusieurs outils de transformation structurants (par exemple, l'abattoir d'Ambert). On y trouve des produits de qualité emblématiques tels que l'AOP Fourme d'Ambert, l'AOP St Nectaire et l'ail de Billom, ainsi que des leaders mondiaux de l'industrie alimentaire comme la coopérative Limagrain ou Eaux de Volvic. En parallèle, le secteur biologique et la vente en circuits courts sont en forte croissance.<sup>20</sup>

Le territoire compte aussi un réseau important de nombreuses structures locales autour des enjeux alimentaires dont des associations qui mobilisent la société civile (par ex., Anis Étoilé, Terre de Liens Auvergne, UFC Que Choisir), des magasins coopératifs gérés par des consommateurs (par ex., Coop des Dômes), des structures collectives ou associatives (par ex., AMAP Auvergne Rhône-Alpes, Régie de Territoire des Deux Rives), parmi d'autres initiatives.

Depuis 2017, le territoire est l'objet d'un Projet Alimentaire Territorial (PAT) piloté par deux structures publiques de développement local : le PNR Livradois-Forez et le PETR du Grand Clermont. Hormis des tendances largement répandues en Massif Central, telles que la diminution des surfaces agricoles et des prairies, une importation croissante de viande, de céréales et de fruits et légumes, et des risques sur l'emploi agricole, un diagnostic préli-

18. Nous rappelons ici que la Loi Egalim ne fait pas référence aux produits locaux mais aux produits « durables ». La loi est pourtant souvent perçue comme une incitation à s'approvisionner localement.

19. Nom accordé à la déclinaison territoriale du projet TERRALIM en Loire Sud.

20. En 2017, le territoire du PAT compte 247 exploitations certifiées ou en conversion contre 188 en 2015 (source « Fiche territoriale PNR Livradois-Forez + Grand Clermont, DRAAF Aura, 28 janvier 2021).

minaire du PAT a permis de constater que les légumes, les fruits et les légumes secs sont des productions largement déficitaires sur le territoire.

Pour autant, la demande des consommateurs en fruits et légumes locaux augmente. Atteindre une autonomie alimentaire à hauteur de 50% sur ces productions en 2050 impliquerait en théorie de consacrer près de 4 000 hectares supplémentaires à la production de fruits et légumes et 10 000 hectares pour la production de protéines végétales à destination des humains et des cheptels<sup>21</sup>. Pour atteindre ces objectifs, dans le cadre de TERRALIM 2, les acteurs du PAT souhaitent privilégier une mixité de solutions (en mobilisant à la fois des petites et grosses unités de production) pour appuyer la structuration d'une chaîne de valeurs territorialisée de légumes.

### Saint-Flour Communauté (SFC) (15)

Située dans le sud-est du Cantal, Saint-Flour Communauté (SFC) est une intercommunalité composée de 53 communes accueillant environ 24 000 habitants et située à proximité des bassins urbains de Clermont-Ferrand et Montpellier. Il s'agit d'un territoire rural, peu dense, dont St-Flour est le plus grand pôle urbain. L'agriculture y joue un rôle fondamental. Le secteur agricole représente 15,4% de la population active, 72% des terres sont à vocation agricole et 46% des exploitations se dédient à l'élevage bovin-viande (notamment la race Aubrac) qui demeure la production majoritaire. L'agriculture repose notamment sur des petites exploitations d'élevage extensif. D'après des entretiens avec divers acteurs du territoire, il semble que, dans le monde agricole de Saint-Flour, « être agriculteur » c'est, avant tout, « être éleveur ». Cette idée d'un territoire historiquement dédié à l'élevage est très imprégnée dans les mentalités locales et se retrouve de manière récurrente dans d'autres territoires du projet. Par contre, les dynamiques collectives et associatives ne sont pas ancrées dans les pratiques

locales, ce qui est renforcé par l'éloignement intercommunal et un système de transport déficient. Hormis la viande, les autres produits phares comprennent la lentille blonde de Saint-Flour, des fromages de qualité labellisés AOP (Cantal et Salers), la pomme de terre et le seigle.

En comptant à peine une dizaine de maraichers (maraîchage de plein-champ et diversifié<sup>22</sup>), la production légumière reste marginale. Cependant, la tendance évolue : de plus en plus d'éleveurs se questionnent quant à une potentielle diversification légumière sur leur exploitation. En parallèle, ce sont souvent les installations hors-cadre familial qui se tournent vers la production légumière. Étant donné ces deux problématiques, les élus de Saint-Flour Communauté souhaitent impulser et soutenir le développement d'une chaîne de valeurs territorialisée de légumes en s'appuyant sur la demande croissante de la restauration collective en produits locaux<sup>23</sup>.

Depuis 2019, l'intercommunalité porte un Projet Alimentaire Territorial (PAT), en mobilisant divers acteurs du territoire autour de l'alimentation. Dans ce cadre et en rejoignant le projet TERRALIM 2, Saint-Flour Communauté dédie l'une des expérimentations à l'approvisionnement local de légumes en restauration collective. Cette chaîne de valeurs est confrontée à de multiples obstacles, notamment : des volumes de production insuffisants, une faible structuration en demi-gros, une logistique de proximité insuffisante, des contraintes sanitaires et financières, et une méconnaissance des acteurs entre eux (notamment entre les restaurants collectifs et les producteurs). Plusieurs leviers d'actions ont été identifiés, tels que : valoriser les petits calibres, regrouper les produits et augmenter les volumes à distribuer, planifier et diversifier la production légumière chez les producteurs, échanger sur les attentes, opportunités et contraintes de chaque acteur, mettre en place une logistique alimentaire et un modèle économique pérennes, et enfin sensibiliser les acteurs et les consommateurs de la restauration collective.

PRODUITS – DÉBOUCHÉS PRIORITAIRES CIBLÉS	RHD	ARTISANS	GMS
Légumes	SFC ; Loire Sud ; COR		PAT GC PNRLF
Légumineuses	SFC		PAT GC PNRLF
Viande bovine	COR ; M&C	M&C	COR ; M&C
Tous produits locaux	Haute-Vienne	Aveyron ; Haute-Vienne	

Tableau 2. Synthèse des chaînes de valeurs visées dans les territoires de TERRALIM 2

21. Rapport final PAT GC PNRLF, Solagro, 2018.

22. Maraîchage plein-champ vs. maraîchage diversifié : il s'agit de deux modes de production de légumes. Dans l'approche plein-champ, quelques cultures sont exploitées pour produire des volumes en demi-gros et/ou destinés à des circuits de commercialisation longs. En maraîchage diversifié, il y a une plus grande diversité de cultures exploitées, destinées typiquement à des circuits de commercialisation courts et de proximité.

23. La loi EGalim (voir Lexique) encourage l'approvisionnement des cantines collectives en produits alimentaires durables (notamment issus d'agriculture biologique), mais pas forcément de provenance locale.



## PARTIE 2

# RELEVER LES DÉFIS DES CHAÎNES DE VALEURS TERRITORIALISÉES

Les acteurs des sept territoires avaient au départ pour objectif, via TERRALIM 2, de mettre en place des filières locales, selon des entrées et cheminements différents d'un territoire à l'autre. Le projet TERRALIM 2 a souvent poussé ces territoires à repenser et réorienter leurs actions, en particulier en les amenant à dépasser l'idée de « filière » et à inscrire leurs démarches dans la perspective des « chaînes de valeurs territorialisées ». Toutefois, il s'est révélé que la méconnaissance et le manque de coopération entre acteurs, tant au sein des chaînes qu'avec les acteurs considérés comme « externes »<sup>24</sup> à son fonctionnement, sont et restent des facteurs limitants dans tous les territoires de TERRALIM 2. Ce thème revient de façon récurrente dans les sections 2 et 3.

Au regard des quatre défis<sup>25</sup> ci-dessous, cette section présente une/des actions menées (réussies ou montrant des limites) dans chaque territoire dans le cadre du projet TERRALIM 2 (ou avec l'appui de ce projet), le(s) obstacle(s) qui restent à lever ainsi que des questions soulevées. Les actions proposées valorisent l'existant ou bien visent l'innovation et leur présentation met l'accent sur les relations sociales renforcées ou créées à partir d'une entrée par l'un des maillons de la chaîne de valeurs. Chaque défi est documenté par trois éléments : i) une introduction du défi en question, synthétisant la problématique associée dans les territoires TERRALIM 2 ; ii) les actions portées/envisagées autour de ce défi par les territoires concernés dans TERRALIM 2 ; iii) une liste de suggestions pour aller plus loin, tirée des expériences des territoires (liste co-conçue avec Fablim<sup>26</sup> à partir des échanges tenus lors du séminaire de clôture du projet TERRALIM 2 à Billom, le 21 juin 2022). Les actions présentées sont ensuite éclairées et complétées par d'autres initiatives observées dans les territoires partenaires et dans d'autres territoires ruraux en France, y compris ceux de TERRALIM 1.

24. Les acteurs externes comprennent des personnes et/ou des structures non impliqués dans le fonctionnement opérationnel de la chaîne de valeurs, mais qui peuvent y apporter de(s) la valeur(s) tant économique que sociale, culturelle, environnementale, etc.

25. Ces quatre défis sont ceux sur lesquels le plus d'actions ont été menées ou envisagées dans TERRALIM 2.

26. Fablim - Le Labo des territoires alimentaires Méditerranéens, est un pôle associatif de recherche-action-innovation dont l'objet est de faire émerger et porter des projets partenariaux, en Occitanie et territoires Méditerranéens. Pour plus d'informations : <https://fablim.org/fablim/>

## DÉFI 1

# DÉVELOPPER UNE PRODUCTION DIVERSIFIÉE SUR LE TERRITOIRE

### SYNTHÈSE DE LA PROBLÉMATIQUE

Dans trois territoires de TERRALIM 2, les partenaires souhaitent développer la production maraîchère en installant des agriculteurs, et/ou en appuyant la diversification des exploitations existantes et/ou leur agrandissement. Dans des territoires traditionnellement dédiés à l'élevage (et aux grandes cultures céréalières dans le cas du PAT du Grand Clermont et du PNR Livradois-Forez), céder des terres d'élevage (ou céréalières) au maraîchage est un fait complexe, typiquement lié à la notion de « tradition agricole », un point de blocage à la fois culturel et socio-politique qui souvent empêche une vraie remise en question des cultures dominantes. En général, l'agriculteur cédant cherche à céder à la même filière et l'acquisition de nouvelles terres destinées au maraîchage reste très compliqué. De ce fait, la diversification des exploitations existantes semble être une porte d'entrée plus efficace que l'installation de nouveaux producteurs pour structurer une chaîne de valeurs territorialisée. Un frein clé demeure donc l'accès au foncier et la libération du foncier existant pour l'installation : les territoires nécessitent une véritable politique liée à la transmission (à différentes échelles du territoire), un mode de gouvernance renouvelé qui permettrait d'aboutir à une médiation entre les acteurs en charge des questions d'installation-transmission qui travaillent trop souvent en silos, ainsi qu'à un système de veille foncière pour répertorier les terrains existants.

### TERRITOIRES CONCERNÉS

#### Communauté d'agglomération de l'Ouest Rhodanien (COR)

La COR souhaite augmenter sa production maraîchère tout en assurant une commercialisation destinée principalement aux habitants locaux. Étant donné le nombre important d'éleveurs partant à la retraite, le travail s'est axé sur l'installation-transmission. La COR a sollicité tous les acteurs clés de l'installation sur le territoire, n'ayant pas forcément l'habitude de travailler ensemble, notamment la Chambre d'Agriculture du Rhône, la SAFER, l'ADDEAR, la Politique d'Accueil du Beaujolais, les Jeunes Agriculteurs, Terres de liens et le Lycée Horticole Écully. Ce lycée, seul établissement scolaire à proposer une formation en maraîchage biologique dans tout le département du Rhône, a été associé afin de travailler directement avec des futurs porteurs de projet.

Un groupe de travail sur l'installation en maraîchage a donc été mis en place. Au démarrage, ce groupe s'est mis d'accord pour travailler sur un projet de cession d'une ferme en bovin lait. L'idée était de réfléchir aux modalités d'une cession multiple alliant 3 projets (laitier, équin et maraîcher) et d'identifier des parcelles potentielles pour du maraîchage après validation technique. Après plusieurs réunions avec la SAFER, chef de file et médiateur de ce groupe, un accord a été trouvé entre les cédants et les agriculteurs intéressés. Cet accord est venu conforter l'objectif du projet TERRALIM 2, qui était justement de produire de l'interconnaissance et de définir une méthodologie d'intervention commune.

Le projet de cession multiple a néanmoins rencontré plusieurs difficultés. Lors de l'appel à candidature par la SAFER pour les terrains disponibles, plusieurs autres agriculteurs locaux qui ne s'étaient pas manifestés auparavant sont directement allés voir les propriétaires. Selon les propos recueillis, la SAFER, ne pouvant travailler que sur les terrains en propriété des cédants, n'a pas pu faire de lien avec les propriétaires fonciers qui louaient aux cédants. Il y a donc eu un écart entre ce qui avait été convenu et validé dans le groupe de travail et la réalité finale de la cession. La médiation foncière entamée par la SAFER n'a pas suffi et les difficultés liées au foncier agricole se sont révélées importantes. Suite aux élections municipales, les nouveaux élus de la COR n'ont pas souhaité se positionner et intervenir plus amplement dans ce projet. Au final, trois hectares seulement ont été attribués à une maraîchère installée très récemment.

L'implication du Lycée Horticole Écully s'est toutefois révélée particulièrement importante car elle a permis de transmettre les perceptions et les souhaits des élèves, futurs maraîchers. Par exemple, certains ont évoqué la non-attractivité du territoire du Beaujolais pour s'installer en maraîchage, notamment parce que l'accès à l'eau est difficile et qu'il y a un véritable manque de matériel agricole en commun. Les CUMA (Coopératives d'utilisation de matériel agricole) du territoire sont très actives dans le secteur d'élevage mais pas en maraîchage. De plus, les futurs maraîchers ont semblé plus attirés par la couronne lyonnaise, plus équipée en termes d'outils et plus sécurisante en matière de débouchés commerciaux. La forme physique du territoire, vallonné et montagneux,

est également un frein à l'installation de maraichers. La section 3.2. aborde, plus en détail, le rôle clé des établissements d'enseignement dans de tels projets.

Grâce au projet TERRALIM 2, une dynamique locale autour de la thématique de l'installation-transmission a néanmoins pu émerger. Les acteurs ont appris à coopérer, en consolidant un réseau qui résulte aujourd'hui en plusieurs conventions de partenariat. Par exemple, la Chambre d'Agriculture et la Politique d'Accueil du Beaujolais se concertent plus étroitement afin de faciliter le partage de données et de proposer un accompagnement spécifique aux différents porteurs de projets. Ce travail a également permis à la COR de se positionner sur la question du renouvellement des générations en agriculture. Elle réalise des entretiens avec des cédants du territoire sur toute une classe d'âge afin de leur proposer les outils disponibles et anticiper au besoin la recherche de porteurs de projet.

## Loire Sud

Pour mieux cerner la production maraichère du territoire, considérée comme méconnue et disparate, le projet TERRALIM 42 a donné l'opportunité d'étudier 5 cas d'exploitations maraichères approvisionnant déjà des structures de restauration collective locale, et plus précisément la restauration hors-domicile (RHD) :

- un maraîcher diversifié commercialisant principalement en vente directe ;
- un maraîcher spécialisé commercialisant principalement en demi-gros ;
- un éleveur avec un atelier de diversification en maraîchage ;
- la régie agricole municipale de Firminy fournissant les cantines de trois foyers communaux ; et
- l'exploitation du Lycée Horticole de Montravel souhaitant fournir sa propre cantine.

Ces 5 cas représentent une diversité d'organisations, de systèmes de production, de trajectoires, de fonctionnements et de motivations à se tourner vers le débouché de la RHD. Ils sont tous en cours de développement d'une activité de maraîchage destinée à la vente en demi-gros. En étudiant ces 5 cas séparément et de façon transversale<sup>27</sup>, le but est de concevoir un modèle d'installation maraichère durable en dégagant les éléments déterminants.

Des entretiens menés par l'ARDAB (Association Rhô-

ne-Loire pour le Développement de l'Agriculture Biologique) avec les producteurs ont révélé des freins importants au développement de la production maraichère biologique et locale, tels que : (1) un manque de surface disponible (fertile, mécanisable et irrigable) ; (2) un déficit de producteurs qui investissent ces surfaces (candidats à l'installation, producteurs en diversification, etc.) ; (3) des charges de mécanisation qui ont augmenté et peuvent diminuer les gains de productivité ; (4) un temps de travail global qui reste trop important sur la ferme par rapport au souhait des producteurs et (5) un manque d'acteurs intermédiaires/outils fonctionnels qui soient en capacité de transporter, stocker et potentiellement transformer la production. Le besoin d'acquérir de nouvelles compétences, notamment en négociation, techniques de production et planification des cultures, a aussi été mis en avant.

Pour aller plus loin dans la compréhension de ces exploitations maraichères, les porteurs du projet TERRALIM 42 se sont vite rendu compte que les modes de production propres à ces 5 cas sont encadrés dans des relations multi-acteurs complexes, et que la communication entre les acteurs est essentielle pour assurer un approvisionnement durable. Dans la plupart des cas d'étude, ces relations étaient faibles, voire inexistantes.

Ce constat a été pris en compte dans l'organisation des réunions de développement participatif en collaboration avec INRAE : il s'agissait d'intégrer les acteurs dès les prémices du projet, en améliorant leur interconnaissance et en intensifiant la communication entre eux, afin de pouvoir comprendre les points de blocage ayant un impact direct sur la production. L'idée a été d'appliquer cette méthode de travail pour les 5 exploitations, en commençant par la régie agricole de la ville de Firminy et l'exploitation maraichère du Lycée Horticole de Montravel<sup>28</sup>, pour lesquels le périmètre du système était bien délimité. Pour chaque réunion, suivant un format table ronde-débat, deux types d'acteurs étaient présents : ceux ayant un rôle opérationnel dans le fonctionnement du système (responsable de service de production, maraîcher, gestionnaire, diététicienne, cuisinier, mangeurs, salarié de la station de compostage, etc.) et ceux indirectement impliqués (élus, enseignants, apprenants, association de consommateurs, etc.). À Montravel, les acteurs se côtoyaient rarement mais se connaissaient un minimum, tandis qu'à Firminy, cette réunion a marqué la première rencontre entre le maraîcher de la régie, la nouvelle équipe municipale et les cuisiniers.

Ces réunions ont, d'une part, permis aux acteurs d'exprimer individuellement leurs raisonnements et leurs

27. Ce travail a été mené notamment par l'ARDAB, un des partenaires et membres du comité de pilotage du projet TERRALIM 42.

28. La chargée de mission INRAE était présente pour accompagner l'animation et le déroulement de ces deux premières réunions de développement participatif.

souhaits, ainsi que les contraintes de leur métier en rapport aux attentes des autres. D'autre part, elles ont aidé à mieux cerner les besoins spécifiques, les leviers et les freins de chaque système. Par exemple, à Montravel, le calendrier de production fonctionne uniquement en période scolaire tandis qu'à Firminy il fonctionne toute l'année pour fournir les centres sociaux et les établissements et services médico-sociaux de la commune. De plus, le maraîcher de Firminy a exprimé un vrai manque d'espace de stockage et de conservation qui résulte en une perte non-négligeable de sa production. Au lycée, le cuisinier a indiqué au maraîcher que les légumes n'étaient pas assez nettoyés et calibrés. Dans les deux cas, les cuisiniers ont évoqué un manque de temps de travail pour gérer la préparation des légumes. À Firminy, les cuisiniers ont évoqué le besoin d'un mode de préparation spécifique en fonction des différents convives : pour les résidents d'EHPAD il semble y avoir plus de contraintes en termes de capacité de mastication et d'ouverture à de nouvelles couleurs et formes, en comparaison avec les enfants de la crèche, par exemple. D'autres acteurs autour de la table, tels que la station de compostage du lycée, ont mis en avant le « manque d'éducation et de conscience » de

la part des convives concernant le bon tri de déchets de la cantine, engendrant un temps supplémentaire de tri avant de préparer le compost qui servira pour l'exploitation. Quelques obstacles communs aux deux cas ont été soulignés, notamment : arriver à mieux planifier les productions au regard des besoins de la cantine et conjuguer la fonction pédagogique, productive et économique de l'exploitation agricole.

Si seuls les opérateurs du système avaient été présents, la discussion serait probablement restée limitée à un point de vue très opérationnel. Les regards externes proposés notamment par les apprenants et les consommateurs ont permis d'élargir le propos vers des questionnements allant au-delà du point de vue technique-logistique, pour incorporer davantage des sujets en lien avec la santé humaine, et le besoin d'avoir plus d'information sur certains points tels que la provenance des légumes dans les assiettes des élèves. Ces regards ont aussi permis de modérer et de tempérer les échanges. Les participants de ces réunions ont exprimé le souhait de maintenir ces échanges de façon périodique, pour fluidifier les relations et optimiser la production.



Figures 2a et 2b. Régie agricole de Firminy ; Station de compostage du Lycée Montravel.

## PAT GC PNRLF (63)

L'objectif de 50% d'autonomie alimentaire d'ici 2050 sur les fruits et légumes (qui suppose de consacrer près de 4 000 ha supplémentaires au maraîchage, aux cultures légumières de plein champ et aux vergers) ne pourra être atteint, selon les acteurs du PAT, que par une mixité de solutions. Sur le territoire, seulement 125 ha sont actuellement dédiés à la production de légumes (maraîchage de plein champ ou maraîchage diversifié).

Dans TERRALIM 2, l'action principale du PAT est de faciliter la création de fermes maraîchères de proximité hautement diversifiées sur 4 ou 5 ha. Simultanément, il est prévu de développer des productions plus spécialisées et sur des surfaces plus importantes capables de fournir les gros acheteurs locaux tels que les grandes et moyennes surfaces (GMS). Sur un territoire comme celui-ci, regrou-

pant espaces rural et urbain, il faut multiplier les possibilités de maraîchage, en pensant à diverses démarches simultanées, tels que la mise en place d'une ceinture verte périurbaine entourant Clermont-Ferrand et la diversification de fermes pratiquant l'élevage dans le PNR ou les cultures céréalières dans la plaine de Limagne, avec une planification collective des cultures de légumes. La fermeture début 2020 de la sucrerie Bourdon, qui constituait un débouché pour près de 400 producteurs de betterave sur le département, renforce encore la nécessité de se tourner vers de nouvelles productions comme les légumes de plein champ.

Des exploitants, notamment des céréaliers, sont en effet en recherche de diversification pour sécuriser leurs revenus. La filière céréales est fortement ancrée dans le territoire et porte une longue histoire, liée en particulier à la présence de la coopérative Limagrain. La culture des

céréales sur le territoire a donc une signification particulière, d'où l'importance de sensibiliser les agriculteurs aux différentes possibilités de diversifier leurs productions. Pour appuyer la structuration d'une chaîne de légumes territorialisée, les structures de développement agricole (Bio 63, FRAB, Chambre d'Agriculture 63), le PAT et leurs partenaires interviennent à plusieurs niveaux :

- A l'échelle du foncier, pour soutenir les futurs porteurs de projet, le PAT accompagne huit communes volontaires en organisant des conseils municipaux pour recenser des parcelles publiques disponibles. L'accompagnement consiste à appuyer les conseillers municipaux pour mieux connaître et répertorier leur foncier, et à développer une stratégie foncière orientée vers le maraîchage. La Métropole de Clermont et ses partenaires ont lancé une SCIC Ceinture Verte<sup>29</sup> pour installer des maraîchers sur le bassin clermontois.
- Les structures de développement agricole s'organisent pour mutualiser des offres de formation et d'accompagnement technique adaptées aux spécificités du territoire pour les agriculteurs produisant des légumes. Le 1er salon professionnel du maraîchage et de la production fruitière a été organisé en 2020 à Lempdes, à l'initiative de la FRAB AURA (Fédération régionale de l'agriculture biologique d'Auvergne-Rhône-Alpes) et de l'EPLEFPA de Marmilhat.

## BILAN ET PISTES POUR ALLER PLUS LOIN<sup>30</sup>

- Sensibiliser les élus aux leviers stratégiques de reconquête du foncier communal et des terres privées qui se libèrent, pour installer des porteurs de projet sur les productions en tension en soutenant des modèles plus agroécologiques (réflexion et veille foncière à conduire très en amont).
- Faire de la médiation avec l'appui de la SAFER et des associations d'aide à l'installation pour encourager les cédants à réserver de petites surfaces pour des porteurs de projet en maraîchage.
- Animer des échanges entre acteurs économiques amont-aval pour développer l'interconnaissance et dessiner des pistes d'action concrètes, qui prennent en compte les freins et les opportunités de chacun. La communication-collaboration entre producteurs

- En 2018, un collectif de producteurs en agriculture biologique souhaitant structurer leurs offres en légumes locaux a émergé sur le territoire pour approvisionner une clientèle d'acheteurs en demi-gros. Le PAT a soutenu cette initiative qui est devenue l'association « Auvabio », les producteurs bio d'Auvergne (voir encadré ci-dessous). Le modèle de développement (planification collective de la production et de la commercialisation), logistique (plateforme physique) et économique (association) d'Auvabio a été étendu à la filière légume conventionnelle avec le lancement de l'association « 63 Saveurs » en 2021.
- Avec les partenaires historiques sur la restauration collective (Bio 63, Conseil Départemental 63), les pilotes du PAT encouragent les structures porteuses d'une restauration collective à identifier plus précisément les besoins en légumes locaux. En 2022, plusieurs collectivités (EPCI, communes) ont démarré un diagnostic précis des approvisionnements des établissements de RHD, en vue de faciliter la lecture de la demande en légumes locaux.

et différents acteurs de la restauration collective doit être renforcée, afin de prévoir en amont le calendrier de production et obtenir des légumes avec un volume en conséquence.

- Renforcer le soutien au développement du maraîchage au-delà des ceintures vertes péri-urbaines qui focalisent l'attention des acteurs publics.
- Sensibiliser les agriculteurs aux diverses cultures possibles sur le territoire, en (re)valorisant la biodiversité locale.
- Associer les établissements de l'enseignement agricole (dont certains futurs installés) et les citoyens à la réflexion sur les futurs systèmes de production locaux, à travers, par exemple, un exercice de prospective.

29. Porté par Clermont Auvergne Métropole et la Chambre d'Agriculture, le projet de la SCIC Ceinture Verte a pour objectif principal de faciliter l'accès au foncier pour permettre l'installation d'exploitants agricoles, notamment des maraîchers, sur le territoire de la métropole. Pour plus d'informations : <https://www.laceintureverte.fr/clermont-auvergne>.

30. Pour chaque défi, le bilan et les pistes pour aller plus loin ont été rédigés à partir des échanges tenus lors du colloque final du projet TERRALIM 2, avec l'appui de J. Peres de Fablim.



## ZOOM SUR QUELQUES INITIATIVES INSPIRANTES

**Régie de Territoire des 2 Rives (63)**

La Régie de Territoire des 2 Rives (Puy-de-Dôme) est une association loi 1901 qui s'appuie sur l'Insertion par l'Activité Économique (IAE), notamment la production maraîchère, pour soutenir et appuyer le développement local du territoire. Elle a aussi une vocation de rendre accessibles les produits de qualité en maraichage en les proposant dans plusieurs circuits tels que la vente en ligne, avec une sélection « à la carte » de légumes pour les petits foyers (non-obligation de paniers), et l'auto-cueillette, ainsi qu'à travers une collaboration avec des épiceries solidaires et des AMAP. En partenariat avec la CLAC (Conserverie Locale Artisanale & Créative) située à proximité, elle propose aussi une gamme de produits transformés. Les objectifs de la régie se construisent avec les bénéficiaires, considérés comme les acteurs décisifs du projet.

L'association met en avant l'idée que la relocalisation de l'alimentation repose autant sur l'amateur du jardin que sur l'installation professionnelle en maraichage ; les deux trajectoires partagent des problématiques communes. Environ 80 variétés de légumes sont cultivées par soixante-dix jardiniers amateurs autour d'une dynamique de partage, de lien social et de transmission des savoirs. <http://regiedes2rives.fr/>



Figures 3a et 3b. Régie agricole des deux Rives (Billom, 63). Visite organisée dans le cadre du séminaire final TERRALIM 2 en juin 2022.

**Le 100ème Singe (31)**

Le 100ème Singe est un tiers-lieu agroécologique et nourricier où se croisent futurs maraîchers, citoyens et professionnels. Il est adossé à un espace test agricole qui permet à des porteurs de projets de tester une activité en maraichage et qui s'inscrit dans un objectif plus large de recréer une ceinture verte autour de Toulouse. Il soutient un modèle de production agricole durable, en circuit court et qui respecte l'environnement. C'est aussi un espace social de rencontre et d'organisation d'ateliers. <https://le100esinge.com/>. D'autres espaces-tests sont mis en oeuvre en France, y compris en milieu rural : <https://reneta.fr/>. L'intérêt du 100ème Singe est de coupler appui à l'installation et développement du lien social, contribuant au développement d'une gouvernance alimentaire territoriale.

**AuvaBio - Les producteurs bio d'Auvergne (63)**

Auvabio est une association de producteurs de fruits et légumes biologiques de l'Allier, du Cantal, de la Haute-Loire et du Puy-de-Dôme, dont l'objectif est de développer et de structurer la filière fruits et légumes biologiques en favorisant la commercialisation en demi-gros. Pour cela, Auvabio met en place des services de mutualisation pour ses adhérent.e.s : mutualisation commerciale en demi-gros, accompagnement technico-économique, mutualisation de matériel. <https://www.auvabio.fr/>



## DÉFI 2

# DÉVELOPPER LA TRANSFORMATION LOCALE

### SYNTHÈSE DE LA PROBLÉMATIQUE

La transformation de produits locaux est un levier de développement économique à la fois pour les exploitations et les autres acteurs des territoires. Les petites unités de transformation sont des outils économiques essentiels à l'activité agricole des territoires et jouent un rôle clé dans la structuration de chaînes de valeurs territorialisées. Les artisans ainsi que les cuisiniers sont aussi des acteurs à mieux prendre en compte dans les projets de reterritorialisation de la transformation des matières premières agricoles locales, ce point sera abordé dans la section 3.

Dans TERRALIM 2, concernant les outils de transformation, les territoires ont abordé la thématique en empruntant deux trajectoires différentes. D'un côté, la fonction d'outils existants était remise en question, c.à.d. une réflexion était suscitée autour de leur manutention, leur optimisation ou leur amélioration de façon à mieux les adapter aux besoins de la transformation alimentaire locale, et de l'autre, des nouveaux outils étaient créés et développés. En revanche, la construction ou la rénovation de ces petits outils ne va pas à l'encontre des gros outils disposant d'une capacité opérationnelle industrielle. Les politiques publiques jouent un rôle important dans la conciliation et la cohabitation de ces deux modèles.

Selon le type d'établissement demandeur de produits transformés et sa taille, ainsi que la chaîne de valeurs alimentaire en question, ce ne sont pas les mêmes besoins de transformation : simple nettoyage, découpe, conservation, cuisson, etc. En légumes, les attentes de la restauration collective et/ou de la GMS ne correspondent généralement pas à la capacité productive des fermes maraîchères diversifiées. Ces dernières sont typiquement de petites exploitations peu mécanisées qui vendent en quantité limitée des légumes « bruts », non-coupés, non-transformés, parfois insuffisamment calibrés et triés en amont. La production maraîchère est souvent basée sur des pratiques exigeantes en matière environnementale et présente des coûts de production importants par rapport au volume produit. Les produits transformés qui en sont issus sont en général des produits de « moyenne » ou « haute » gamme, qui ne répondent pas à la demande de la grande distribution ou de la restauration collective, si bien que ce second défi est étroitement lié au premier, à savoir diversifier la production locale en développant à la fois des petits ateliers de diversification et de plus gros ateliers dédiés au demi-gros. Sur les territoires de TERRALIM 2, on constatait toutefois un manque général d'outils de transformation de légumes, notamment des légumeries et des conserveries. Ceci a été d'autant plus renforcé par la tendance des maraîchers à travailler seuls, sans opportunité pour mutualiser leur matériel, en particulier sur des territoires comme ceux de TERRALIM 2 où le maraîchage est en pleine phase d'expérimentation et d'émergence.

En ce qui concerne la viande locale, sans abattoirs ni ateliers de découpe à proximité, la vente directe reste limitée. Souvent l'abattage et la découpe ont lieu en dehors du territoire de vente. Pour éviter les complications liées à la conservation de la viande et aux coûts de transports longs, surtout en milieu rural isolé, les éleveurs finissent souvent par vendre leurs bêtes à des grossistes, si bien qu'ils perdent une grande partie de la valeur ajoutée et ne connaissent pas les consommateurs finaux. L'élevage se distingue du maraîchage par sa dépendance à une première transformation à minima, d'où l'importance d'avoir un outil d'abattage et de découpe à proximité des exploitations.

Les lycées agricoles et horticoles (tels que ceux évoqués en Haute-Vienne, en Loire Sud et à Saint-Flour) peuvent jouer un rôle clé dans des projets autour de la transformation alimentaire locale, en servant de laboratoire d'expérimentation, de mise en relation et éventuellement de service de prestation pour des agriculteurs du territoire.

### TERRITOIRES CONCERNÉS

#### Communauté d'agglomération de l'Ouest Rhodanien (COR) (69)

La COR dénombre une part importante d'exploitations laitières en agriculture biologique. Souhaitant mieux va-

loriser leurs vaches laitières bio de réforme, un groupe d'agriculteurs locaux s'est mobilisé pour structurer une filière de viande locale. Ils se sont rapprochés de SOPA-CEL, une société privée de transformation rhodanienne. Un travail de partenariat et de concertation s'est donc

mis en place entre la COR, la Chambre d'Agriculture du Rhône, un groupe d'agriculteurs locaux, et SOPACEL.

Dans TERRALIM 2, cette action a débouché sur un projet de plus grande ampleur autour de la rénovation d'un abattoir local et la création d'un atelier de transformation. Vieillissant et sous-dimensionné, l'abattoir intercommunal de Saint-Romain-de-Popey, seul abattoir du département et propriété de la COR, n'était plus adapté pour satisfaire la demande locale. Une étude de faisabilité a été menée pour rénover et agrandir l'abattoir et l'atelier de découpe adjacent. Un programme a été validé par l'ensemble des parties prenantes du projet, publiques et privées, dans l'objectif d'augmenter les capacités d'abattage et de découpe, créer un atelier de 3e transformation (dont une filière steak haché en frais), améliorer l'hygiène de l'espace et répondre aux attentes sociétales, notamment en lien avec l'environnement, le bien-être au travail et le bien-être animal. Cette rénovation a donc eu pour but de maîtriser l'arrivage des animaux, l'abattage et la transformation.

Déposée par SOPACEL, la marque de steak haché « Bio du Beaujolais » a vu le jour en 2019, pour répondre à une demande des consommateurs locaux via différents circuits de commercialisation (notamment la restauration commerciale et les GMS) ainsi qu'à la Loi EGalim pour la restauration collective. Pendant TERRALIM 2, la COR a accompagné SOPACEL pour diversifier les débouchés commerciaux, notamment la restauration collective et les marchés publics. Le projet était néanmoins majoritairement centré sur la production et la transformation. Le consommateur final n'était pas intégré dans la démarche, la COR ne se sentant pas légitime pour intervenir auprès de ces acteurs (voir section 3.1. et 3.3.).

D'après les acteurs rencontrés dans le cadre de TERRALIM 2, un abattoir de proximité n'est souvent pas suffisamment rentable sans atelier de découpe adjacent. La COR s'est portée acquéreur de l'atelier de découpe pour réhabiliter entièrement la zone et proposer un service global aux usagers. La rénovation de l'abattoir s'est intégrée dans la politique alimentaire du territoire. Ayant financé de gros investissements pour ce projet, la COR a témoigné d'une forte volonté politique et professionnelle de maintenir cet outil tourné vers la qualité et les circuits courts et de proximité, ce qui a fait avancer le projet plus rapidement. Si le projet de revalorisation des vaches de réformes en est à l'origine, le projet s'adresse aujourd'hui à la totalité des éleveurs et commerçants du département dans une optique de développer les circuits courts, mais également les circuits dits « du milieu »<sup>31</sup> et longs afin d'élargir et de diversifier les débouchés. En plus d'être d'un investissement financier lourd pour la collectivité, c'est aussi un investissement administratif important, en lien avec les difficultés de compréhension entre les secteurs privé et public autour des obligations et contraintes réglementaires.



Figure 4. Abattoir de Saint-Romain-de-Popey (Rhône).

## Saint-Flour Communauté

Saint-Flour Communauté s'est associée à l'EPLEFPA<sup>32</sup> des Hautes Terres (une communauté de communes avoisinante), qui dispose d'un atelier de transformation alimentaire, avec l'objectif de : (1) faciliter l'approvisionnement de légumes locaux en restauration collective, (2) développer des connaissances technico-économiques sur la production légumière, et (3) optimiser l'utilisation d'un outil déjà présent sur le territoire, qui reste largement méconnu.

Créé en 2005, et doté de la certification « bio » depuis

2008, cet atelier met à disposition une chaîne de transformation de produits carnés et une formation intégrée au service des agriculteurs pour développer la vente directe sur le territoire. De plus, il permet l'expérimentation et la mise au point de nouveaux produits tout en étant un lieu de travaux pratiques pour les élèves du lycée. En 2019, l'atelier a intégré une légumerie. La transformation est réalisée soit par le producteur (après avoir suivi une formation spécifique d'usage de la salle et du matériel), en louant par demi-journée la salle de transformation ; soit par les salarié(e)s de l'atelier par prestation de service.

31. Circuits « du milieu » : Ces circuits d'approvisionnement fournissent un volume plus important de produits sur une étendue de territoire plus vaste que les circuits courts et se distinguent des chaînes d'approvisionnement longues dominantes surtout par l'origine régionale des produits. Certains circuits du milieu font aussi prévaloir une qualité supérieure des produits et des pratiques plus durables (Ostrom et al., 2017).

32. Établissement public local d'enseignement et de formation professionnelle agricole.

Actuellement l'utilisation de la légumerie n'est pas optimisée et n'a pas de continuité au cours de l'année, l'outil ne fonctionnant que pour des transformations ponctuelles comme le jus et la compote de pomme à l'automne. En s'appuyant notamment sur cet outil, trois expérimentations ont été discutées dans le cadre de TERRALIM 2 : (1) transformer des légumes de producteurs locaux à l'EPLEFPA pour une distribution auprès de la restauration collective ; (2) accompagner le changement de pratiques au sein de la restauration collective ; et (3) cultiver des courges sur une parcelle test mise à disposition par l'EPLEFPA pour développer la matière première locale. La culture de courges a pour but de créer des connaissances techniques et économiques à destination de producteurs souhaitant entreprendre la culture légumière de plein champ destinée à la transformation. Les courges ont été ciblées car elles sont largement moins répandues que les pommes de terre, permettant de tester et d'envisager la possibilité de produire d'autres cultures sur le territoire. Le lycée agricole souhaite en garder une partie pour une consommation sur place et le reste pour la transformation.

Il en est ressorti qu'il était préférable de démarrer l'expérimentation de transformation par les pommes de terres et les carottes (cuites ou crues), consommées très régulièrement en restauration collective et produites en quantités suffisamment importantes dans le territoire. Jusqu'à présent, les pommes de terre en restauration collective

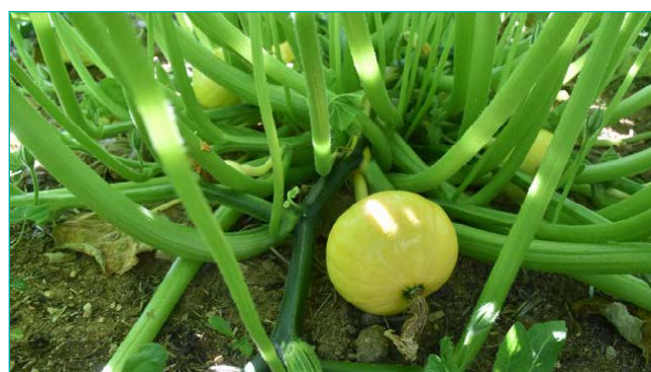
(en sachets surgelés) ne proviennent pas du territoire. L'objectif est donc de relocaliser la transformation de ce légume phare et disponible localement.

Étant donné l'organisation des bassins de vie et de production, des producteurs et des structures de restauration collective de Hautes Terres Communauté ont rejoint la démarche. L'équipe de la légumerie a commencé à réaliser des essais de transformation et de calibrage des produits ciblés (carotte et pommes de terre), l'équipe de l'exploitation agricole s'est organisée pour planter 1 000 m<sup>2</sup> de courge et cinq établissements de la restauration collective se sont portés volontaires pour réaliser un diagnostic au sein de leur cuisine.

Un point fort du projet concerne le partenariat entre l'EPLEFPA et la collectivité, permettant d'allier la pédagogie au développement du territoire. Un frein clé est le temps de latence entre la mobilisation des acteurs et les tests réalisés par l'atelier technologique du lycée agricole qui ralentit le projet et réduit la motivation des acteurs. Parmi les questionnements soulevés les plus importants ont été : comment assurer une mobilisation pérenne des acteurs autour de ce projet ? Étant donné les attentes en transformation qui varient selon les différents établissements concernés, comment assurer la promotion d'un projet commun tout en étant attentifs à leurs besoins particuliers ?



Figure 5. Visite de la légumerie –directeur de l'atelier (à gauche) et acteur de la restauration collective (à droite).



Figures 6a et 6b. Visite d'une parcelle de courges à l'exploitation de l'EPL des Hautes Terres à Saint-Flour.

## BILAN ET PISTES POUR ALLER PLUS LOIN

- Ne pas opposer les gros outils à taille industrielle et les petits outils à taille humaine, les deux peuvent coexister pour permettre aux producteurs diversifiés d'augmenter la valeur ajoutée.
- Encourager et favoriser la coopération plutôt que les concurrences. En particulier, ne pas opposer éleveurs et artisans. Sans atelier de découpe, les abattoirs ne peuvent pas se maintenir et inversement, le manque de petits outils d'abattage de proximité menace la boucherie.
- Multiplier les petites unités artisanales dans les bassins de vie comme clé de survie, ce qui demande un changement de paradigme dans une partie de la profession bouchère et appelle à revaloriser le métier de boucher-abatteur.
- Analyser la fonction d'outils existants (atelier technologique des lycées agricoles, atelier en ESAT) et leur évolution possible avant de concevoir la construction de nouveaux équipements.
- Amplifier les collaborations avec les lycées agricoles, qui sont trop souvent restreints à des fins pédagogiques alors qu'ils peuvent servir à la fois comme espace d'expérimentation et levier de développement territorial, via la prestation notamment.
- Agréger les besoins de différentes filières pour rentabiliser les outils de transformation.
- Rentabiliser les ateliers en s'approvisionnant au départ en produits non-locaux, et en substituant ceux-ci par des produits locaux au fur et à mesure du développement de la production locale et de la sécurisation des marchés (à des prix plus ou moins équivalents). Ex. : cas des carottes à la légumerie de Figeac mise en place à partir de TERRALIM 1.
- Associer les consommateurs, dès le départ, dans la réflexion autour des projets de rénovation/création d'outils locaux, pour susciter leur soutien mais aussi anticiper les réticences (ex. peur des nuisances provoquées par l'outil).
- Développer ou s'associer à d'autres activités autour de l'atelier pour structurer toute la chaîne de valeurs. Ex. : Production de matières premières dans un espace test agricole.
- Reconnaître et encourager le rôle que peut avoir une collectivité dans la rénovation et le fonctionnement d'outils en perte de vitesse.
- Valoriser l'animal dans sa totalité en restauration collective, en sensibilisant les consommateurs à des nouvelles recettes qui mettent en valeur les parties de viande typiquement moins consommées.
- Ne pas envisager la transformation comme la seule voie de développement, sensibiliser aussi les acheteurs intermédiaires (par ex. les cuisiniers de la restauration collective) et finaux (par ex., les consommateurs) à la préparation et la consommation de légumes frais, en facilitant cette activité pour tous (recrutement en restauration collective, diffusion de recettes simples à base de produits bruts, etc.).

## ZOOM SUR QUELQUES INITIATIVES INSPIRANTES

**Le Bateleur (07)**

Le Bateleur est une conserverie associative développée en milieu rural, accueillant agriculteurs et artisans, et ouverte aux citoyens sur location, leur permettant d'utiliser le laboratoire de transformation pour leurs propres réalisations. Les citoyens sont accompagnés dans toutes les étapes, notamment le développement de recettes, la stérilisation et la mise en bocal. La mission du Bateleur est de créer du lien entre transformateurs et consommateurs, et de rendre accessibles des produits de qualité issus de matières premières locales.

La conserverie mène trois activités principales : la fabrication d'une gamme de produits en bocaux, la location ouverte de l'atelier (avec accompagnement) et la production à façon. Les employés travaillent en polyvalence, sont tous payés de la même manière et produisent des bocaux pour des épiceries sociales et solidaires.

<http://www.le-bateleur.org/>

**Lycée agricole de Carcassonne**

Un lycée où les cuisiniers cuisinent des bêtes entières et les élèves apprécient ! (fiche expérience en cours de rédaction par le BioCivam de l'Aude, à paraître bientôt)



## DÉFI 3

# DIVERSIFIER LES ACHETEURS INTERMÉDIAIRES ET FINAUX EN PRÉSERVANT UNE RÉPARTITION JUSTE DE LA VALEUR

## SYNTHÈSE DE LA PROBLÉMATIQUE

Les acteurs de la distribution alimentaire ainsi que les consommateurs finaux sont parmi les plus souvent exclus des démarches alimentaires territoriales<sup>33, 34</sup>. Encourager et renforcer leur implication dans la construction des chaînes alimentaires territorialisées alimente la diversification de débouchés commerciaux, menant à une plus forte résilience socioéconomique.

Au sein de TERRALIM 2, différents acheteurs ont été visés. Par exemple, certains souhaitent développer la coopération entre des agriculteurs et des artisans, tandis que d'autres cherchaient à développer une contractualisation équitable entre des producteurs locaux et des magasins de GMS. Pour d'autres encore, le but était d'augmenter les débouchés locaux pour la viande, en ciblant surtout les consommateurs finaux. Selon la chaîne en question mais aussi en fonction de la structure concernée (par exemple, EHPAD, crèche ou collège), les attentes en volume, en calibrage et en qualité fluctuent.

Souvent une méconnaissance entre les acteurs est à l'origine d'une coopération économique faible, voire non-existante. Favoriser et accompagner leur interconnaissance vient briser des a priori et élargit le champ des coopérations possibles. De plus, impliquer les consommateurs dans le développement de ces nouveaux débouchés, y compris avec des artisans ou des supermarchés, peut non seulement aider à mettre en place des débouchés qui leur sont adaptés mais aussi aider à préserver la juste répartition de la valeur et tisser un réseau d'ambassadeurs de la démarche au sein du territoire.

Selon les interlocuteurs des divers territoires ci-dessous, les acheteurs manquent de compétences commerciales pour construire des relations équitables et pérennes avec d'autres acteurs de la chaîne de valeurs ainsi que pour communiquer les valeurs liées aux modes de production ou de transformation. Ceci amène à questionner le rôle de la formation dans l'acquisition de compétences pour une meilleure construction d'un réseau d'acheteurs.

## TERRITOIRES CONCERNÉS

### Aveyron

L'action portée par la CMA de l'Aveyron, initiée dans TERRALIM 1 et renforcée dans TERRALIM 2, a continué d'interroger le rôle des artisans dans les démarches alimentaires territoriales. Comment mieux les inclure dans de telles initiatives ? Comment mieux valoriser leurs modes d'approvisionnement en produits locaux ? Au fil des années, la spécialisation s'est instaurée comme une dimension intrinsèque des filières et il y a eu un éloignement entre artisans et agriculteurs. L'objectif du projet a donc été de retisser ce lien en les rapprochant autour d'une finalité commune.

Comparés aux agriculteurs, de nombreux artisans se sentent « exclus » des initiatives autour de l'alimenta-

tion locale et ne se reconnaissent pas forcément dans celles-ci. Ils ont tendance à considérer que les producteurs sont toujours « plus gagnants » dans la valorisation de produits locaux puisque c'est impossible, pour la plupart d'entre eux, de s'approvisionner à 100% en matière première locale. Pour l'artisan, l'approvisionnement local peut être à la fois un atout et une limite, dans le sens où la matière première locale ne correspond pas forcément aux attentes ou aux calibrages de l'artisan (Label Rouge, etc...) qui portent souvent plus sur les modes de production (intégrant une meilleure qualité) que sur la proximité géographique.

En même temps, d'après la CMA et les entretiens réalisés par la chargée de mission INRAE, les artisans peinent à communiquer sur leurs démarches d'approvisionnement

33. Billion, C., Barिताux, V., Lardon, S., Loudiyi, S. (2016). Les acteurs de la distribution: Quel rôle dans la gouvernance alimentaire territoriale ? Dans : Mundler P., Rouchier J. (eds), Alimentation et proximités: Jeux d'acteurs et territoires (pp. 343-363). Dijon, Éducagri éditions.

34. Brocart, M. (2018). Démocratie alimentaire : qui sont les acteurs absents des démarches alimentaires de territoire et comment favoriser leur intégration ? Mémoire d'Ingénieur Agronome, spécialité TERPPA, Montpellier SupAgro/RMT Alimentation locale. 75 p.

et les valeurs qu'ils promeuvent, et notamment sur les produits locaux vendus dans leurs magasins. Souvent, ils restent dans leurs propres réseaux, misant quasi exclusivement sur le bouche à oreille pour développer leur clientèle et « parler directement » de leurs valeurs. Par définition, l'artisan se considère plus « commerçant » que « producteur », a plus l'habitude de travailler seul et n'a pas forcément le réflexe de partir à la recherche d'un fournisseur. Auparavant, par exemple, les bouchers travaillaient en étroite collaboration avec les chevillards. Ils allaient avec eux dans les champs pour choisir et faire abattre leurs bêtes, mais aujourd'hui, ce n'est plus le cas. Les bouchers sont beaucoup plus sollicités par des fournisseurs, qui leur font des propositions de ventes, mais sans lien direct avec la terre et les bêtes.

La CMA a un réseau d'artisans-ressortissants établi, avec lequel des actions ont déjà eu lieu, notamment dans TERRALIM 1. Il s'agissait de développer la marque « Alimen'terres d'Aveyron » qui valorise le partenariat producteur-artisan, équitable pour les deux parties. Par peur d'une stratégie de communication commune avec les producteurs, les artisans se sont toutefois retirés et le projet s'est essouffé, sans stratégie ni participants pour le faire revivre. Cependant, quelques actions ont été menées dans TERRALIM 2 pour encourager davantage la collaboration entre artisans et agriculteurs, notamment :

- L'organisation du 1er Salon professionnel des Circuits Courts, en collaboration avec le PAT PNR des Grands Causses ;
- L'organisation, aussi en collaboration avec le PAT, de séances de « speed-dating » entre agriculteurs, restaurateurs, artisans qui travaillent en circuits courts et particuliers avec des projets d'installation dans le monde alimentaire. Chacun témoignait et parlait des contraintes et des opportunités de son métier.

Toutefois, ces deux actions menées en collaboration avec le PAT porté par le PNR des Grands Causses restent principalement orientées vers les producteurs.

Pour impliquer et reconnaître davantage les artisans dans les chaînes de valeurs territorialisées, quelques pistes de travail ont été proposées par l'INRAE :

- Associer/collaborer avec d'autres acteurs du département (associations, pôles de services des collectivités, parcs, établissements de formation) qui ont déjà la vocation de fédérer et de sensibiliser le grand public autour des questions liées à l'alimentation ;
- S'appuyer sur de nouveaux artisans « convaincus » par l'intérêt de collaborer avec des agriculteurs ;
- Mobiliser des artisans dans le nord et le sud du département pour décentraliser les actions de Rodez, ville siège de la CMA ;

- Commencer par l'organisation de petites actions : rencontres entre des artisans et des consommateurs ; rencontres entre des artisans et des centres de formation ;
- Comprendre leurs points de vue sur l'intérêt, selon eux, d'une démarche commune.

La CMA constate que souvent, les artisans qui s'approvisionnent en matière première locale (ou qui revendent des produits locaux dans leurs boutiques) n'ont pas forcément besoin de la CMA ou d'un autre organisme pour les aider dans leur démarche. Ceci amène la CMA à questionner son rôle, en tant qu'institution, dans le développement de chaînes de valeurs locales et à réfléchir à comment mieux faire valoir ce rôle auprès des artisans.

### Communauté de Communes Marche et Combraille en Aquitaine (23)

L'objectif du projet porté dans TERRALIM 2 est de construire une chaîne de valeurs autour de la viande locale, celle-ci ayant une offre beaucoup trop importante par rapport aux débouchés locaux actuels. La collectivité s'est d'abord appuyée sur une demande émanant d'un groupe d'éleveurs locaux (GIE PAYS AUZANCAIS) qui souhaitaient développer leurs débouchés commerciaux, notamment à l'extérieur du territoire. La majorité de leur production est vendue individuellement soit à des coopératives ou des négociants qui revendent la viande et par le GIE qui propose des caissettes de viande (bovine, ovine et porcine), distribuée surtout dans leurs réseaux personnels.

Cependant, ce début de projet a fait ressortir le manque d'organisation du GIE pour structurer l'aval dès la sortie des exploitations, notamment au niveau du transport des animaux vers l'abattoir mais aussi de la gestion des carcasses, de la découpe, du mode de conditionnement, parmi d'autres sujets. Ce projet a aussi rendu évident le besoin de mieux valoriser les carcasses entières, notamment les bas morceaux. Cibler principalement des débouchés extérieurs semblait difficile pour démarrer le projet, qui s'est donc recentré sur la commercialisation à proximité et s'est élargi pour inclure tous les éleveurs du territoire, et pas seulement le GIE. L'objectif a été alors de développer simultanément 3 débouchés principaux pour vendre de la viande découpée : les établissements de restauration collective, les boucheries locales et les consommateurs finaux.

Ce qui pouvait être vécu au départ comme une solution « par défaut » (vendre localement) est apparu, au cours des échanges entre territoires impliqués dans TERRALIM 2, en partageant l'expérience de Fermes de Figeac en particulier, comme une voie porteuse : même dans les territoires dominés par l'élevage, la viande consom-



mée localement est rarement d'origine locale. Ré-ancrer la consommation de viande dans le territoire permet de développer des débouchés à portée de main, donne l'opportunité aux éleveurs et aux bouchers d'être fiers que la viande locale (qu'ils ont produite ou découpée) soit consommée localement mais aussi facilite la mobilisation de consommateurs relais vers d'autres territoires, via leurs réseaux personnels. L'idée d'être d'abord « bon dans son territoire » est apparue, lors des échanges au sein de TERRALIM 2, comme une clé de réussite pour vendre ensuite plus loin.

En milieu rural, surtout dans des communautés isolées et très peu denses, instaurer une relation commerciale équitable entre éleveurs et bouchers n'est pas une tâche simple. Par exemple, entre le GIE et la boucherie d'Auzances, il s'agissait d'un contrat informel qui n'a pas abouti à une véritable coopération économique. Contrairement à l'accord oral initial, la demande du boucher était trop irrégulière et limitée à la viande bovine. Cette expérience interroge le besoin (ou pas) d'établir un contrat formel entre des éleveurs locaux et une petite boucherie de village.

Comme partout en France, le secteur de la boucherie peine à attirer et à recruter des artisans bouchers-charcutiers. Pour développer ce débouché sur le territoire, l'action entreprise dans TERRALIM 2 a été de reprendre la boucherie du village d'Auzances, dont la collectivité est propriétaire et dont elle a confié la gestion à un entrepreneur. Malgré un appel à la CMA et aux établissements d'enseignements locaux pour faciliter le recrutement, c'est finalement grâce au réseau personnel de l'entrepreneur que deux bouchers (dont 1 qui est aussi charcutier) ont été recrutés. En cours de création, l'entreprise « Le Boeuf sur la Marche » est constituée d'une boucherie-charcuterie traditionnelle, avec un approvisionnement local à 90%, se focalisant surtout sur la viande bovine. Elle souhaite aussi promouvoir deux races bovines locales, la Charolaise et la Ferrandaise, cette dernière étant en voie de disparition. Avec un atelier de transformation qui sera adjacent, quatre types de produits seront proposés : viande, charcuterie, salaison et plats cuisinés. Pour la viande bovine, le but est de valoriser les carcasses entières, notamment les bas morceaux, en les transformant en pâté en croute, viande hachée, viande séchée ou saucissons. La boucherie souhaite fournir la restauration privée et collective.

Avec un atelier de transformation qui sera adjacent, quatre types de produits seront proposés : viande, charcuterie, salaison et plats cuisinés. La boucherie souhaite fournir la restauration privée et collective.

Le manque de compétences commerciales s'est révélé comme un défi commun à plusieurs éleveurs du territoire : ils ne savent pas bien communiquer sur leurs pratiques d'élevage, leurs valeurs, leurs points de vente, etc.

Ce sentiment est aussi partagé par les bouchers, qui ne se considèrent pas assez doués en communication, et qui dépendent beaucoup de leurs réseaux personnels/informels pour construire leur clientèle. Dans ce sens, la construction de la valeur se fait plutôt via le bouche à oreille que par une stratégie large de communication dans l'espace public.

Le premier confinement mis en place au début de la crise sanitaire du Covid-19 a révélé le fait que de nombreux producteurs locaux sont méconnus, voire inconnus, par les consommateurs du territoire. Aussi, l'offre des éleveurs ne correspond pas forcément aux attentes actuelles des consommateurs. Au cours d'échanges avec les interlocuteurs dans TERRALIM 2, des questions importantes autour de l'offre ont émergé, notamment : est-ce que la viande vendue en caissettes de 5-10 kg est toujours pertinente et correspond-elle à leurs pratiques alimentaires et culinaires ? Sur une période donnée, préféreraient-ils acheter de la viande à plusieurs reprises en petite quantité au lieu d'une fois en grande quantité ?

En ce qui concerne la restauration collective du territoire, il y a une demande forte en viande locale, mais une méconnaissance de l'offre et du processus d'approvisionnement de ces produits. Les cuisiniers, ne sont souvent pas au courant des limites budgétaires de leur structure et des possibilités d'approvisionnement. Les éleveurs, de leur côté, ont peut-être une fausse idée de la faisabilité (ou pas) de ce type de coopération. Ce sont les mêmes problématiques concernant la restauration collective, abordées dans la Loire Sud (section 2.1.) ainsi qu'à Saint-Flour (section 2.2.)

Pour les trois types d'acheteurs, il y a un vrai besoin de mise en relation pour éclaircir les attentes des uns et des autres en matière d'approvisionnement. Le projet TERRALIM 2 a permis d'identifier et de tester plusieurs types d'action pour promouvoir la viande locale :

- Développer les démarches en direction des bassins de consommation, notamment le projet de rencontres éleveurs-consommateurs « De l'étable à la table » expérimenté avec INRAE dans le cadre de TERRALIM 2 (voir section 3.3.).
- Renforcer la communication sur l'offre en vente directe sur le territoire.
- Organiser des événements ludiques pour fédérer et sensibiliser les consommateurs : animation de fêtes, grillades, randonnées à la ferme, etc.
- Organiser des journées de « portes-ouvertes » et de dégustation dans les boucheries pour faire découvrir le métier de boucher aux consommateurs (surtout orientés vers la jeune génération de consommateurs, typiquement moins attirée par les boucheries pour acheter leur viande).

- Sensibiliser les rédacteurs d'appels d'offres en restauration collective aux produits locaux, pour faire en sorte qu'ils apprennent à se fournir en viande locale notamment.
- Faire témoigner des cuisiniers ayant déjà une démarche d'approvisionnement en produits locaux et en viande en particulier.
- Faire témoigner des bouchers ayant déjà une démarche d'approvisionnement en animaux locaux dans les établissements de formation (à l'agriculture et à l'artisanat).

## Haute-Vienne

Le défi est d'établir plus de liens entre producteurs et acheteurs, des relations souvent contraintes par des problèmes de logistique et/ou de formation.

- Il y a aussi un manque de mutualisation de la production, ainsi qu'un besoin de mettre en place des surfaces de production dédiées spécifiquement aux volumes requis par la restauration collective. Les petits maraîchers diversifiés ne peuvent pas vendre des haricots verts locaux en restauration collective, les volumes étant souvent insuffisants et trop chers.
- En cuisine collective, pour les légumes, il y a un manque de personnel pour la phase préparatoire, avant qu'ils n'arrivent dans la sauteuse, tels que l'épluchage. Typiquement, les cuisines ne comptabilisent pas ce temps de travail dans les postes offerts. Ce point rejoint le problème général du manque de légumeries sur les territoires TERRALIM 2 évoqué précédemment dans la section 2.2.
- En cuisine collective, pour la viande, le but est d'arriver à une valorisation totale de l'animal et ceci rejoint le manque de compétences en transformation sur le territoire pour le secteur de la viande.

Dans ce contexte, le projet Terr'alimoges, dans le cadre de TERRALIM 2, développe un plan d'actions en 4 points :

- Construire un outil logistique pour faciliter les commandes dans les marchés « BtoB<sup>35</sup> » ;
- Créer des outils de mise en relation des acteurs de l'alimentation en Haute-Vienne (plateforme collaborative, rencontres interprofessionnelles) ;
- Valoriser les circuits de proximité, le choix des matières premières et le savoir-faire par l'expérimentation de la marque collective Ici.C.Local, un projet mené

conjointement par la CMA de la Haute-Vienne et le Lycée Les Vaseix (voir section 3.4.) ;

- Accompagner la montée en compétences des acteurs et développer les échanges de pratiques entre les différents métiers de la chaîne alimentaire.

Les échanges permis par TERRALIM 2 ont toutefois amené les porteurs du projet Terr'alimoges à réorienter les actions initialement prévues dans leur projet : pour diversifier les débouchés, il faut d'abord redimensionner l'atelier agro-alimentaire car actuellement, il n'est pas en mesure de répondre favorablement à toutes les demandes de transformation du territoire. Bien que l'outil reste évidemment principalement orienté vers la pédagogie, le Lycée souhaite qu'il soit en capacité de répondre plus largement aux besoins en transformation du territoire.

## PAT du Grand Clermont et du PNR Livradois-Forez (PAT GC PNR LF)

Sur le territoire du PAT GCPNR LF, près des deux-tiers (62%) des achats alimentaires des ménages sont réalisés en grandes surfaces traditionnelles<sup>36</sup>. Depuis plusieurs années, on observe un positionnement croissant des grandes enseignes sur l'approvisionnement de produits alimentaires de proximité. Toutefois, dans la région Auvergne-Rhône Alpes, l'offre ne suffit pas à couvrir une demande de produits locaux en augmentation et les magasins évoquent une réelle difficulté à s'approvisionner en produits locaux auprès de leurs plateformes d'achat. Enfin, l'intérêt des grandes surfaces (conventionnelles ou spécialisées) peut soutenir la structuration d'une chaîne de valeur légumes territorialisée en demi-gros.

L'action initiée dans TERRALIM 2 et co-conçue avec l'INRAE vise à impliquer davantage les consommateurs et les citoyens dans la construction de la chaîne de valeurs légumes sur le territoire. Il s'agit de mettre en place une démarche de co-construction de valeurs qui cible directement cette chaîne en associant trois types d'acteurs : des producteurs de légumes, des enseignes de la GMS et des consommateurs. Il est choisi de cibler la distribution en GMS car plus de 63% des achats de fruits et légumes frais se font en hypermarchés, supermarchés ou « hard discount »<sup>37</sup>.

Cette démarche expérimentale prévoit des échanges notamment avec deux catégories d'acteurs : (1) Des producteurs de maraîchage plein-champ (en demi-gros) en capacité de fournir la GMS ; (2) Un \*(des) représentant(s)/expert(s) de la GMS, soit n'y travaillant plus depuis peu,

35. Les marchés BtoB se distinguent de la variante B2C en ciblant uniquement d'autres entreprises, au lieu de particuliers.

36. Rapport final PAT GC PNRLF, Solagro, 2018.

37. Source : FAM, CITFL, Interfel « Achat des fruits et légumes frais par les ménages français », mars 2019 (données 2018).

soit représentant différentes enseignes, à associer à une des séances.

Un prestataire local animera ces « Ateliers citoyens-consommateurs sur les légumes locaux » avec trois groupes de consommateurs-citoyens issus de 3 bassins de consommation et réalisant habituellement leurs achats en GMS. Avec des apports de différents experts sur l'alimentation durable et le fonctionnement des GMS, les consommateurs seront accompagnés dans une montée en compétence pour interroger la place et le type des légumes locaux dans les GMS et définir des critères sur

les chaînes de valeurs sous-tendant la vente de légumes dans ces GMS. L'objectif final retenu par l'équipe du PAT est de produire un avis collectif (et des recommandations sur les approvisionnements des grandes surfaces locales en légumes locaux) à vocation d'être largement diffusé sur le territoire, auprès des distributeurs, des habitants, des agriculteurs, d'autres territoires, et éventuellement d'autres filières. L'INRAE a suggéré d'aller plus loin en invitant les consommateurs, qui sont d'abord des citoyens, à devenir des tiers-veilleurs, dans la durée, des chaînes de valeurs équitables qui seront – ou non – développées entre producteurs locaux et GMS.

## BILAN ET PISTES POUR ALLER PLUS LOIN

- Développer des compétences commerciales (pour les agriculteurs mais aussi les artisans et notamment les bouchers) : fixer ses prix avec des marges suffisantes pour rémunérer correctement les producteurs, penser à sa stratégie marketing, cibler des marchés adaptés au modèle économique, construire des relations avec les acheteurs intermédiaires (par exemple, rencontres régulières des enseignes de PMS ou GMS) et les clients finaux (par exemple, animations en points de vente).
- Ne pas dépendre d'un seul type de débouché pour avoir plus de résilience. (Ex : voir initiative Cant'Avey'Lot » dans l'encadré ci-dessous).
- S'appuyer sur un cadre institutionnel favorable. Ex. : Appui du PAT du Grand Clermont et du PNR Livradois-Forez
- Mobiliser des consommateurs tiers-veilleurs dans la construction de nouvelles relations commerciales plus équitables entre les producteurs locaux et les GMS/PMS/épicerie en quête de produits locaux.
- Intégrer davantage la dimension commerciale dans le renouvellement des générations.
- Soutenir les relations avec les acheteurs (y.c. consommateurs finaux) en tant que relations de coopération : financement participatif, prise de part dans une coopérative. Ex. : Crowdfunding pour le projet de tiers-lieu du goût en Ardèche et appel au sociétariat dans un projet de SCIC viticole sur Figeac.
- Bien penser sa logistique de distribution pour éviter les surcoûts (s'assurer que dans le prix final, le consommateur paiera plus le produit que le transport).
- Mettre en lumière les « micro-réussites » : notamment, communiquer autour des artisans qui travaillent bien en circuits courts et mettre en évidence la plus-value de ce nouveau modèle.
- Promouvoir les produits locaux dans les associations locales (culturelles, sportives...), dans les comités d'entreprise, etc.
- Renforcer le lien entre artisans, chercher à atténuer les sentiments de concurrence avec les agriculteurs en présentant les avantages et désavantages (juridiques, fiscaux, etc.) respectifs de chaque métier (voir étude réalisée dans le projet Interval<sup>38</sup>), et en organisant des instances conviviales comme un repas partagé (voir section 3.4).
- Améliorer la communication sur l'offre en vente directe et en circuit court sur le territoire.
- Promouvoir la viande locale (voir section 2.3).
- Impliquer des artisans qui s'approvisionnent déjà en circuits courts et de proximité dans les organismes de formation des agriculteurs et des artisans, envisager des formations croisées entre agriculteurs et artisans.

38. Analyse des frontières entre les activités agricole, artisanale et commerciale sur le plan juridique, fiscal et social, Guide de bonnes pratiques. Interval. <http://www.cooperations-circuits-courts.org/telechargement/guide-des-bonnes-pratiques>

## ZOOM SUR QUELQUES INITIATIVES INSPIRANTES

**Ardèche le Goût (07)**

Le Centre de développement agroalimentaire « Ardèche le goût » est une association ayant pour mission de promouvoir la gastronomie et l'agroalimentaire ardéchois. Il cherche à faire évoluer les habitudes de travail entre les acteurs du territoire, en cherchant toujours à diversifier les coopérations avec les acteurs locaux. Les consommateurs sont intégrés dans le Conseil d'Administration, ils sont conviés périodiquement à des jurys de dégustation de produits locaux, dans l'organisation d'événements, dans la participation d'ateliers où ils sont appelés à générer des idées et prendre part aux projets. Par exemple, l'association a organisé en 2020 le « MixFoud'Ardèche », un événement où les participants se sont réunis pour partager leurs idées en vue de répondre aux enjeux de la transition alimentaire. L'association a aussi construit un lien fort avec les secteurs de l'hébergement, du tourisme et de la restauration. [www.ardechelegout.fr](http://www.ardechelegout.fr)

**Association Viande des Pyrénées Audoises (11)**

Créée en 2018, cette association a deux objectifs principaux : (1) valoriser la viande locale sur un territoire bien défini de l'Aude, en conservant les animaux et la plus-value sur le territoire, et (2) soutenir l'abattoir de proximité multi-espèces de Quillan. L'association se focalise sur la coopération éleveurs-bouchers en se positionnant exclusivement sur le débouché de la boucherie pour développer son marché : un tiers de la production est destiné à la CAMVA (Coopérative Artisanale Métiers De La Viande De L'Aude), comparable à un service de cheville coopérative, un tiers est destiné à la boucherie du Super U de Limoux et le dernier tiers à quelques bouchers indépendants. <http://viandes-pyrenees-audoises.fr/>

**Cant'Avey'Lot (46)**

Formée en 2010 suite à la crise du marché du lait, la coopérative Cant'Avey'Lot collecte et transforme le lait de vache issu de ses 30 fermes adhérentes sur une région au croisement du Cantal, de l'Aveyron et du Lot. Avec un lait certifié « Bleu Blanc Coeur » et « HVE 3 » (Haute Valeur Environnementale, niveau le plus élevé), Cant'Avey'Lot garantit un lait de qualité tracé. Chaque année, elle collecte et valorise autour de 13 millions de litres en lait UHT, yaourts, fromage affiné et tome fraîche, et en Aligot. Tout est réfléchi pour atteindre une juste rémunération et des bonnes conditions de travail pour l'éleveur. Pour cela, Cant'Avey'Lot multiplie les acheteurs, en particulier les PMS et GMS, dans la région où elle est implantée ainsi que sur Paris, avec quelques autres débouchés dans d'autres régions. Du temps et des moyens humains très importants sont consacrés au maintien et à la recherche des débouchés, avec notamment, de nombreuses animations en magasin par les coopérateurs. De plus, la structure forme ses jeunes producteurs à la prise de responsabilités commerciales. <https://www.cantaveyot.fr/>

**De la Ferme au Quartier (42)**

Portant le statut de SCIC depuis 2021, De la Ferme au Quartier est considérée un acteur important de l'économie sociale et solidaire du bassin stéphanois, dans le département de la Loire. C'est une plateforme d'approvisionnement alimentaire solidaire en circuit court dans laquelle des associations de quartier de Saint-Étienne et des paysans du territoire travaillent ensemble pour livrer des légumes de saison et des produits sains au plus près des habitants locaux. Elle fédère les producteurs par filière et les rassemble régulièrement pour planifier les productions de l'année suivante et discuter collectivement des prix, avec les acheteurs intermédiaires (épiceries locales, magasins bio, etc.) et les consommateurs finaux. [www.delafermeauquartier.org](http://www.delafermeauquartier.org)

**Saveurs Fermières (87)**

Saveurs Fermières est un magasin de producteurs situé à Limoges et actif depuis 2003. Il s'est fondé grâce à un regroupement entre un petit groupe d'éleveurs et des maraichers, ceux-ci étant plus expérimentés en vente directe. Les éleveurs cherchaient notamment à recréer et renforcer le lien direct avec les consommateurs suite à la crise de la vache folle. En 2022, 47 paysans assurent des permanences de vente en boutique, et s'appuient sur un mode de gouvernance collective pour gérer le magasin (c.à.d. une voix par personne). Quatre bouchers, un charcutier et un traiteur ont été recrutés et ont appris à valoriser une carcasse entière, donnant une place importante à la boucherie dans le magasin. Les produits d'une cinquantaine de paysans non-adhérents complètent aussi les produits des membres du magasin. [www.saveurs-fermieres.fr](http://www.saveurs-fermieres.fr)

## AUTRES DÉFIS

Parmi les autres défis « moins communs » rencontrés par les acteurs des territoires de TERRALIM 2, la logistique des circuits courts et des circuits de proximité a été mise en avant. Quelques territoires ont fait remonter l'idée d'un « chaînon manquant » : les petits volumes issus de petites exploitations, surtout en maraichage, limitent la possibilité de développer certains débouchés pour les producteurs. Ainsi, une amélioration de la logistique peut représenter un vrai levier dans la structuration et la pérennisation des chaînes de valeurs locales<sup>39</sup>.

Il en ressort un réel besoin de mutualiser et de regrouper les commandes entre producteurs, pour rassembler les produits et les déplacer vers les différents points de distribution. Par exemple, en Haute-Vienne, c'est souvent le cas qu'un producteur de carottes doit livrer 20 kg de carottes à un bout du département, et 5 kg à l'autre. Comme mentionné dans la section 2.2., les besoins en produits bruts et en degrés de transformation varient selon l'établissement en question. En Marche et Combraille, quand les cantines d'écoles primaires demandent une trentaine de saucisses, c'est difficile de rendre une telle commande rentable pour le producteur. La pertinence de la « solution logistique » reste dans tous les cas à démontrer pour les petits producteurs car les acheteurs en recherche de gros volumes proposent rarement des prix suffisamment rémunérateurs pour les productions issues de petites exploitations.

Dans les cas où le regroupement de produits se justifie – ce qui doit être examiné avant toute chose –, dans des territoires majoritairement ruraux comme ceux de TERRALIM 2, la faible densité de population complexifie davantage l'organisation logistique, étant donné la dispersion accentuée des points de distribution. La création d'une plateforme physique consacrée à la mutualisation des commandes est plus compliquée. Dans tous les cas, pour éviter que le circuit court ne se dépersonnalise, il faudrait établir un compromis entre l'optimisation logistique et le maintien des liens entre producteurs et acheteurs, ces liens étant essentiels pour communiquer les valeurs intrinsèques aux produits.

D'autres défis ont été évoqués dans le cadre des échanges développés dans TERRALIM 2 : le changement de pratiques vers des pratiques plus durables dans les chaînes de valeurs et la valorisation des valeurs sociales et environnementales associées aux produits ; l'accessibilité des produits locaux aux consommateurs les plus modestes ; le partage équitable de la valeur économique. Ces défis sont aussi majeurs et devront être travaillés dans la suite des premières actions facilitées par TERRALIM 2.

## CONCLUSION

Au regard des défis présentés dans la section 2, le projet TERRALIM 2 a non seulement provoqué des nouvelles réflexions/considérations, mais aussi des changements d'orientation ou d'approche méthodologique dans les actions initialement prévues.

Grâce à TERRALIM 2, les interlocuteurs des territoires partenaires se sont rapprochés et/ou ont collaboré avec certains acteurs locaux, avec lesquels ils avaient peu ou pas de liens. La COR a fait émerger une dynamique territoriale autour de la cession et de la transmission des terres destinées au maraichage, en mobilisant divers acteurs qui ne se côtoyaient pas auparavant. À Saint-Flour Communauté, le début du projet a révélé le manque, voire l'absence, de producteurs en maraichage sur le territoire. Ce constat a poussé SFC à se recentrer sur la transformation de légumes plein-champ et a rendu évidente la nécessité de coopérer avec le Lycée voisinant. Dans certains territoires, notamment dans la Loire Sud, dans le PAT du Grand Clermont-PNR Livradois-Forez et dans la CC Marche et Combraille, le projet a suscité un changement dans la façon de considérer les consommateurs dans le développement de chaînes, passant d'un rôle passif à un rôle actif (par exemple, les impliquer dans la co-construction des critères de qualité, et/ou la production de connaissances, parmi d'autres). Dans la Loire Sud, les réunions de développement participatif ont été instaurées comme une méthodologie au cœur de l'approche du projet, en soulignant leur importance pour faciliter et favoriser l'interconnaissance des acteurs d'une chaîne. En Aveyron et en Haute-Vienne, le projet a davantage souligné le besoin des artisans à trouver leur place dans la construction de chaînes de valeurs territorialisées.

39. Raton G., Gonçalves A., Gaillard L., Wallet F. (2020) Logistique des circuits alimentaires courts de proximité : état des lieux, nouveaux enjeux et pistes d'évolution. Rapport pour la Fondation Daniel et Nina Carasso et le RMT Alimentation Locale, 69 p. ; <https://www.rmt-alimentation-locale.org/post/logistique-état-des-lieux-logistique-des-chaînes-courtes-de-proximité>.

Voir aussi la Foire aux questions sur la logistique des filières de proximité développée dans le cadre du projet FILECO coordonné par Fablim : <https://fileco.rmt-alimentation-locale.org/?Faqlogistique>





## PARTIE 3

# STRUCTURER UNE GOUVERNANCE ALIMENTAIRE TERRITORIALE POUR DEVELOPPER DES CHÂÎNES DE VALEURS

La section précédente a fait ressortir un constat clé : quelle que soit la filière locale visée au départ, la forte méconnaissance entre les acteurs qui y sont directement impliqués, lesquels à la fois ne se connaissent pas et ne connaissent pas le métier des autres acteurs, ralentit/freine son développement en tant que chaîne de valeurs territorialisée, ainsi que sa pérennisation. Comparé au modèle classique d'une filière longue, la structuration d'une chaîne de valeurs nécessite la coopération et la transversalité.

Dans une perspective territoriale, l'enjeu est toutefois d'éviter une gouvernance atomisée par maillon ou étape de la chaîne de valeurs, pour favoriser une gouvernance alimentaire territoriale impliquant une diversité d'acteurs locaux. Ces acteurs ne sont en général pas impliqués directement dans le fonctionnement opérationnel des chaînes de valeurs mais en sont, selon les cas, bénéficiaires, catalyseurs, ambassadeurs, financeurs, facilitateurs, etc. Rendre plus inclusifs les processus de prise de décision touchant à la reconnexion entre agriculture et alimentation est un levier pour non seulement construire des chaînes de valeurs territorialisées plus durables mais aussi pour contribuer au développement des territoires. L'accent est mis alors sur l'importance d'instaurer de la confiance entre les acteurs pour aboutir à une coopération transparente, équitable et pérenne.

Cette section comporte 5 thématiques principales, chacune se concentrant sur un type d'acteur en particulier, alimentée dans certains cas par des expériences des territoires, et proposant des recommandations et des outils pratiques.

## DISPOSITIFS DE GOUVERNANCE INSTITUTIONNELLE

Chaque territoire partenaire a mis en place un dispositif de gouvernance institutionnelle inscrit ou non dans un PAT, composé d'acteurs variés, pour piloter le projet TERRALIM 2. S'il ne s'agit pas d'un PAT, le projet est typiquement dirigé par un comité de pilotage officiel incluant un(des) chef(s) de file dédié(s). Dans ce paragraphe, nous décrivons les conditions dans lesquelles ces différents dispositifs ont pu favoriser la coopération entre les acteurs directement et indirectement impliqués dans les activités des chaînes de valeurs envisagées, tout en montrant les limites de ces dispositifs.

Dans une perspective de développement participatif des chaînes, nous observons tout d'abord que le type de structure porteuse/chef de file (collectivité territoriale, lycée agricole, chambre consulaire), la nature du partenariat créé entre les acteurs, ainsi que l'échelle d'action (ville, communauté de communes, département) jouent sur l'avancement du projet et la coopération entre acteurs.

### La condition de la légitimité

Dans plusieurs territoires, l'alimentation demeure moins considérée que l'agriculture et peine à être reconnue par les élus comme un sujet d'ampleur politique. La dimension économique de l'agriculture prédomine toujours par rapport à une vision systémique de l'agriculture-alimentation qui inclurait d'autres dimensions comme l'égalité d'accès à une alimentation de qualité, la santé publique et l'environnement. C'est pour cela qu'une collectivité intéressée par ces sujets ne s'estime pas forcément légitime pour porter des projets liés à l'alimentation et a encore souvent tendance à reléguer cette thématique à des acteurs « classiques » tels que la Chambre d'Agriculture.

Le cas de SFC met en avant l'intérêt pour une collectivité d'avoir un service (et un élu) dédié à l'alimentation, ce qui a été fait dans le cadre de leur PAT. Auparavant, l'alimentation était un enjeu porté par les communes de SFC qui organisaient chacune des petites actions. Offrant un cadre légitime pour aborder l'alimentation à l'échelle territoriale, le PAT a aussi encouragé et renforcé une meilleure

cohésion et coopération au sein de la collectivité, entre les différents pôles de service. Par exemple, SFC a organisé des animations culturelles sur les sujets agricoles et alimentaires (projection de films, débats citoyens, etc.), a mené des travaux avec le service environnement sur des problématiques agricoles (gestion de l'eau, plantation de haies, etc.) et a aussi réfléchi à des actions autour de la mobilité et de l'accessibilité alimentaire. De telles connections renforcent une vision plus territoriale de l'alimentation, accentuant l'interconnaissance entre différents mondes sociaux (voir section 3.5.). Dans le territoire du PAT du Grand Clermont et du PNR Livradois-Forez, le PAT a aussi permis de légitimer la question de l'alimentation, en fédérant divers acteurs<sup>40</sup> d'espaces urbains et ruraux à travers différents dispositifs et événements pour dialoguer, mais aussi pour concrétiser des actions allant dans le sens de la transition alimentaire et agroécologique.

Cette question de la légitimité s'est avérée importante quant à la mobilisation de divers acteurs (surtout les consommateurs) et à l'animation pérenne de tels groupes, appelant à puiser au-delà des compétences de la collectivité ainsi que de leur périmètre administratif. Sur la Loire Sud, même sans PAT, le Pôle Agro 42 et le Lycée Horticole de Montravel ont réussi à impliquer une diversité d'acteurs (n'ayant pas l'habitude de travailler ensemble) dans leur comité de pilotage<sup>41</sup> : des acteurs de l'accompagnement (tels que ARDAB, ADDEAR, Chambre d'Agriculture), une association de consommateurs, une plateforme de distribution locale (la Ferme au Quartier). Ce partenariat complémentaire amont-aval entre le Pôle Agro 42 et le Lycée a permis à ces deux acteurs de former un binôme reconnu comme légitime concernant les systèmes alimentaires du territoire.

### Un fonctionnement souvent contraignant des collectivités

Dans une collectivité, les étapes exécutives de prise de décision et de validation par les élus sont beaucoup plus exigeantes comparé notamment au milieu associatif, aux structures d'accompagnement ou aux établissements d'enseignement (voir section 3.2). Ce processus exécutif engendre souvent une lenteur administrative et repose sur des relations hiérarchiques (entre par exemple un

40. Collectif de chercheurs associés au PAT, un Forum Alimentaire annuel, un observatoire du Système Alimentaire Local coordonné par l'Agence d'Urbanisme Clermont Métropole, un groupe des EPCI du PAT.

41. En menant une série de petites actions sur le territoire (par exemple, des tables rondes avec les apprenants, des réunions de co-développement avec des acteurs impliqués dans la construction de la chaîne de valeurs de maraichage local, le binôme Pôle Agro 42-Lycée Horticole de Montravel est devenu, petit à petit, de plus en plus interpellé par les acteurs de leur territoire, notamment par des organismes divers et même des associations de quartier. Cette reconnaissance renforce leur posture en tant que chefs de file du comité de pilotage TERRALIM 42 et les membres du comité adhèrent d'autant plus au projet.

chargé de mission PAT et un élu). Certes, un PAT offre un cadre "officiel" pour adresser l'alimentation à l'échelle politique, mais il y a une certaine hiérarchie décisionnelle qui persiste et qui ralentit, voire freine, l'aboutissement des projets. Dans certains territoires, la fin d'un mandat et l'arrivée de nouveaux élus ont changé l'orientation d'un projet ou l'ont complètement arrêté. Comme décrit dans la section 2.1., par exemple, les petits projets d'installation, d'autant plus lorsqu'ils sont en dehors des productions agricoles dominantes, peinent à être acceptés par les élus locaux, récemment élus ou pas.

En Loire Sud, la marge de manoeuvre du binôme Pôle Agro 42-Lycée Horticole de Montravel est apparue plus importante, résultant en un temps d'action plus rapide, certainement lié au fait que, selon eux, les deux structures ont moins de portage politique.

### Des ressources souvent limitées pour participer

La pérennité de l'implication des acteurs dépend de leurs ressources budgétaires et humaines. Par exemple, les associations impliqués dans les PAT n'ont pas les mêmes moyens budgétaires et humains qu'une collectivité qui porte un PAT ou une Chambre Consulaire qui fait partie de son comité de pilotage. En général, les personnels de ces acteurs associatifs ne sont pas payés pour travailler dans les PAT. La capacité en temps d'investissement dans un PAT d'une chargée de mission de chambre consulaire est souvent plus importante que celle d'une structure associative qui typiquement obtient des financements pour mener des projets spécifiques et non pour co-animer des ateliers ou assister à des réunions générales de PAT. De plus, malgré le fait que le projet les intéresse, certains acteurs se lassent des réunions et ont du mal à voir l'in-

térêt de leur implication dans le long terme. Pourtant, un point important exprimé par les interlocuteurs des divers territoires TERRALIM 2 concerne le temps long d'animation nécessaire pour pérenniser les actions.

### Une difficulté à dépasser un travail en silo

L'habitude de travailler en silo semble très ancrée dans les relations de travail entre les structures/institutions du territoire et parfois entre les différents pôles au sein même de ces structures. Bien que les partenaires officiels de chaque territoire partagent une finalité commune dans le cadre de TERRALIM 2, ils ont parfois tendance à prioriser les missions de leurs structures individuelles. Par exemple, par définition, les Chambres Consulaires ont la vocation de répondre à leurs ressortissants (artisans, commerçants, agriculteurs). Ceci reflète plutôt le mode de fonctionnement d'une filière classique où chaque maillon est spécialisé. De plus, le partage d'information et de données entre structures ne se fait pas de manière évidente.

Cependant, des démarches qui visent une construction participative de chaînes de valeurs alimentaires nécessitent forcément une synergie entre les maillons. Ceci amène à souligner, pour ces organisations, la nécessité de changer de posture mais aussi de développer de nouvelles compétences. En Aveyron, la convention entre la Chambre d'Agriculture et l'APABA sert d'exemple allant dans la bonne direction. Cette convention offre un cadre qui soutient la coopération et aide à maintenir des « bonnes » relations entre ces deux structures.

---

## UN RÔLE CLÉ POUR LES ÉTABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT ET DE FORMATION

La formation des producteurs, des artisans et des enseignants qui les accompagnent est l'une des clés de réussite des chaînes alimentaires territorialisées. Or les établissements d'enseignement et de la formation sont rarement inclus dans les projets territoriaux autour de l'alimentation malgré leur capacité à être réactifs rapidement. Par exemple, le Lycée de Montravel a de très bonnes relations avec des structures en citoyenneté, développement durable et nutrition, du fait qu'il intègre ces thèmes dans ses programmes de formation.

Dans TERRALIM 2, les établissements d'enseignement

se sont positionnés soit en tant que chef de file, soit en tant que collaborateur sur une action particulière (cas de l'EPLFPA des Hautes Terres avec SFC pour mener une expérimentation, et d'un lycée en collaboration avec la COR sur l'installation), soit les deux en même temps (cas du CFPPA et de l'EPLFPA Marmilhat avec le PAT GC PNR LF pour mener une étude). Les lycées offrent de bonnes pistes de collaboration, étant donné qu'ils sont souvent déjà équipés d'outils ayant le potentiel d'être optimisés au-delà de leur fonction pédagogique (comme abordé dans les paragraphes 2.2. concernant SFC et 2.3. concernant la Haute-Vienne). D'autre part, ils ont aussi la capacité de devenir un acteur clé de l'alimentation locale, allant au-delà de leur vocation pédagogique.

L'implication de ces structures met aussi en lumière l'importance d'associer les élèves dans ces projets, consi-

dérés comme un véritable enjeu sociétal, c.à.d. que les préoccupations des territoires deviennent des sujets de formation. Bien évidemment, les élèves sont des jeunes (et futurs) mangeurs-consommateurs, mais ils sont surtout des futurs porteurs de projet qui contribueront à définir les orientations de la future génération agricole/horticole.

Au Lycée Horticole de Montravel, quand les élèves sont impliqués dès le démarrage de leur formation dans les activités et les réflexions autour du système agro-alimentaire du territoire, leurs comportements changent et ils prennent plus facilement conscience des enjeux auxquels leur territoire est confronté. Par exemple, lorsqu'ils font pousser leurs propres légumes, ils ont plus tendance à les manger à la cantine (même s'ils n'aiment pas le goût !). Par ailleurs, montrer et rendre transparents aux élèves les achats de leur cantine les amènent à questionner la nature des produits qu'ils trouvent dans leurs assiettes. Cette notion de transparence est fondamentale pour la valorisation des produits et du travail réalisé, et participe à rendre une certaine noblesse aux métiers de la production agricole, mais aussi à donner une plus grande considération à l'alimentation. Pour les personnels de l'exploitation et de la cantine, cette démarche est aussi source de reconnaissance et de motivation.

En Haute-Vienne, le Lycée Les Vaseix se considère comme un véritable « laboratoire de circuits courts » sur le territoire, équipé de sa propre exploitation de porcs,

d'une parcelle de maraichage, d'un atelier de transformation et d'une boutique de produits locaux. Ici aussi, on mesure la capacité productive que peut avoir un lycée. Les élèves prennent part également dans l'exécution des actions, en organisant des séances de débats-conférences sur les circuits courts, ainsi qu'en conduisant des questionnaires pour la boutique du lycée.

Ayant un rôle ressource et d'expertise sur les domaines agro-alimentaires, les établissements d'enseignement agricole sont en capacité de répondre à différents besoins des chaînes de valeurs alimentaires territorialisées, mais aussi aux enjeux des territoires ruraux, dans un contexte de fort besoin de renouvellement générationnel des agriculteurs.

Les lycées impliqués dans TERRALIM 2 se questionnent quant à la formation nécessaire pour développer les circuits alimentaires locaux et de proximité : quels sont les besoins des producteurs en formation circuit court à développer ? Quels sont les modules à créer ? Plusieurs territoires TERRALIM 2 souhaitent développer le maraichage et certains d'entre eux, comme SFC, mènent une réflexion sur le montage d'une formation spécifique « production fruitière et légumière de montagne » en collaboration avec l'EPEFPA des Hautes Terres. Le Groupe Formations du Réseau Mixte Technologique Alimentation Locale<sup>42</sup> propose déjà un certain nombre de ressources pédagogiques et d'exemples de formations, et est ouvert à tout établissement d'enseignement intéressé.

**L'équipe des BTS de Montravel, en lien avec TERRALIM et la Fabuleuse cantine proposent :**

**Le 24 Mars 2022**  
18H-20H  
À La Fabuleuse Cantine  
(Bâtiment Les Forces Motrices,  
1 Rue Claudius Ravachol,  
42000 Saint-Etienne)

**TABLE RONDE**

**Problématique : Comment développer l'approvisionnement alimentaire en bio et local des collèges de Saint-Etienne métropole?**

**POINTS ABORDEES :**

- Quelles sont les contraintes pour les producteurs dans l'approvisionnement des collectivités ?
- Quel rôle peuvent avoir les plateformes comme la Ferme au Quartier ?
- Quelles sont les besoins et contraintes des collectivités territoriales ?
- Comment les pouvoirs publics contribuent-ils à faciliter les échanges entre les différents acteurs ?

**INTERVENANTS :**

- 2 Producteurs de fruits et légumes.
- 1 Responsable De La Ferme Au Quartier.
- 2 Responsables de l'approvisionnement alimentaire des collèges
- 1 membre du conseil départemental.
- Membre du P.A.T. (projet alimentaire territorial)
- Membre d'une association de parents d'élèves

Pour réserver :  
0608250462  
anaisupec@gmail.com

Figure 7. Affiche d'une table ronde organisée par les élèves de BTS au Lycée Horticole de Montravel (territoire Loire Sud) dans le cadre de TERRALIM 2.

42. <https://ressources.rmt-alimentation-locale.org/?PagePrincipale#::~:~:text=Le%20groupe%20th%C3%A9matique%20formation%20du,alimentaires%20courtes%20et%20de%20proximit%C3%A9>.



## COMMENT IMPLIQUER LES CONSOMMATEURS ?

Comme nous l'avons abordé dans la section 2.3., le consommateur reste souvent exclu des démarches alimentaires territoriales labélisées et non-labélisées. S'appuyant sur la notion de démocratie alimentaire<sup>43</sup>, ce document encourage l'implication du consommateur en tant qu'acteur décisionnel dans l'organisation des SAT, c.à.d. que leur pouvoir d'agir ne soit pas limité à leur pouvoir d'achat. Dans cette perspective, le consommateur est avant tout citoyen, mobilisé pour sa capacité à co-construire des chaînes de valeurs alimentaires au même titre que d'autres acteurs. Cette approche appelle à aller plus loin qu'une simple concertation. Au-delà de sensibiliser les consommateurs-citoyens, il s'agit de rendre plus lisibles les différents enjeux de l'alimentation et de fournir les outils et les connaissances nécessaires à une véritable participation aux décisions concernant leur SAT.

Pour la plupart des territoires TERRALIM 2, l'implication des consommateurs, surtout dans un contexte où l'alimentation peine à être reconnue comme un enjeu de politique publique, est loin d'être prioritaire. De plus, l'initiative d'aller chercher et de convier les consommateurs semblait être une action méconnue par la majorité des partenaires, n'ayant pas l'habitude de penser au consom-

mateur comme un acteur clé d'un tel projet. La question de la légitimité a ré-émergé autour de la mobilisation et l'animation des consommateurs. Ci-dessous, nous présentons quelques exemples de territoires ayant pu, grâce à TERRALIM 2, démarrer des actions qui vont dans le sens d'une implication des consommateurs, au-delà d'une concertation classique.

### Communauté de communes Marche et Combraille en Aquitaine

La CC de Marche et Combraille, appuyée par INRAE, a conçu un projet de rencontres citoyennes dans l'objectif de comprendre les attentes/interrogations principales des consommateurs en vue de co-construire les critères d'une chaîne de valeurs de viande locale, tout en offrant un espace pour les éleveurs pour exprimer leurs contraintes (voir Annexe 3). Dans ce projet, nommé « *De l'étable à la table* », étaient conviés autour de la table élus, citoyens et consommateurs, bouchers, éleveurs. Il s'agissait d'organiser trois cycles de réunions réparties sur différents bassins de vie du territoire : un premier cycle destiné à mettre en discussion les consommateurs du territoire, un deuxième dédié aux éleveurs et bouchers, et un troisième ayant pour objectif de faire discuter tous les acteurs ensemble sur la base des 2 précédents cycles. Seule une

Les rencontres citoyennes  
**De l'étable à la table**  
Construisons ensemble l'avenir de nos viandes locales !

**Rencontres Consommateurs :**  
Venez discuter de votre vision de l'élevage et de la viande sur le territoire.

15 octobre 2020 Auzances, 20h, Salle des fêtes  
22 octobre 2020 Chénérailles, 20h, Salle polyvalente  
27 octobre 2020 Crocq, 20h, Salle polyvalente  
28 octobre 2020 Bellegarde-en-Marche, 20h, Salle polyvalente

**Ouvert à tous, inscription obligatoire**  
Possible jusqu'à la veille de chaque rencontre, 18h :

Par courriel : [accueil@marcheetcombraille.fr](mailto:accueil@marcheetcombraille.fr)  
Par téléphone : 05 55 67 04 99

Rencontres organisées en collaboration avec INRAE, dans le cadre du Programme Massif Central TERRALIM, cofinancé par l'ANCT, Commissariat Massif Central.

Communauté de Communes Marche et Combraille en Aquitaine  
Rue de l'Étang - 23700 AUZANCES

REPUBLIQUE FRANÇAISE  
AGENCE NATIONALE DE BIEN-ÊTRE RURALES  
DES TERRITOIRES

**Grands amateurs de viande, consommateurs avisés, ou simples citoyens ?**  
Participez au développement du territoire !

La communauté de Communes vous invite à participer à son projet de valorisation de la viande locale.

**Déterminer ce que veulent les citoyens**  
Les rencontres Consommateurs vous donnent la parole, et ont pour but d'identifier avec vous les critères indispensables à une filière viande locale. Ces rencontres, sur une durée d'environ 2h, se déroulent en deux temps :

- Présentation du projet intercommunal sur la filière viande
- Echanges avec les participants sur le thème « Imaginez la filière viande locale idéale »

**Mobiliser le territoire de l'étable à la table**  
Les rencontres Consommateurs sont la première partie d'un projet en trois cycles répartis sur l'automne 2020. Ce travail collectif a pour objectif de faire dialoguer citoyens et producteurs afin de jeter les bases d'une filière viande locale.

<b>Rencontres Consommateurs</b> Octobre 2020	Echanges avec les consommateurs locaux sur la viande locale
<b>Rencontres Eleveurs</b> Novembre 2020	Echanges avec les éleveurs et bouchers locaux sur le projet et les attentes des consommateurs
<b>Ateliers Filière locale</b> Décembre 2020	Ateliers-débats avec consommateurs et éleveurs

**Port du masque obligatoire**

Figure 8. Flyer d'invitation aux rencontres De l'étable à la table (co-conception M&C-INRAE)

43. Chiffolleau Y. et al. (2022). La construction sociale de la démocratie alimentaire : quels enjeux pour la recherche ? In Neveu, Catherine (dir.). Expérimentations démocratiques : pratiques, institutions, imaginaires, Presses universitaires du Septentrion, 322 p., Espaces politiques, 978-2-7574-3566-3.

réunion pour le premier cycle a eu lieu en octobre 2020 à Auzances, les autres ont été annulées en raison de la crise sanitaire du Covid-19.

Même si le premier cycle de rencontres était destiné exclusivement aux consommateurs-citoyens, les participants sont venus en majorité du milieu agricole (éleveurs et élus de la Chambre d'Agriculture, techniciens) et des collectivités. Cette première rencontre a rendu évident le besoin des éleveurs d'avoir un espace d'expression et de discussion mais a aussi conforté l'idée que ce projet avait besoin d'intégrer le consommateur, qui s'intéresse mais peine à trouver sa place.

La faible participation de citoyens « ordinaires » dans ces rencontres accentue l'importance d'une bonne stratégie de communication pour toucher le plus d'habitants possible. Pour ce faire, un plus grand appui et investissement de la part des mairies et des élus locaux est nécessaire pour diffuser l'information autour de la réunion. La CC Marche et Combraille n'a pas de service communication dédié.

## Loire Sud

Au cours de TERRALIM 42, le Lycée Horticole de Montravel a renforcé un lien existant<sup>44</sup> avec le Cdafal42 (Conseil Départemental des Associations Familiales Laïques de la Loire) en les mobilisant pour participer au projet. En tant qu'association d'aide aux consommateurs, le Cdafal42 oeuvre pour l'intérêt commun et s'engage dans le fonctionnement de la société, à travers des actions orientées vers les familles et le grand public. Les thématiques autour de l'agriculture et de l'alimentation ont historiquement occupé une place importante dans leurs actions de sensibilisation grand-public.

Le Cdafal42 porte maintenant trois rôles dans le projet : (1) à l'échelle de la gouvernance territoriale de la Loire

Sud, il est un membre actif du comité de pilotage TERRALIM 42 ; (2) il est impliqué dans les réunions de développement participatif de la régie agricole de la commune de Firminy (évoqué dans la section 1.1.) ; et (3) il mène des enquêtes sur le territoire.

Sur ce dernier point, le Cdafal42 a donc adopté et affirmé une fonction de producteur de connaissances, recueillant des données auprès des cuisiniers et gestionnaires des établissements de la RHD locale, avec l'objectif de qualifier et de quantifier leurs demandes. Pôle Agro 42 et le lycée leur avaient préparé un questionnaire de base pour mener les enquêtes, et ils ont pris l'initiative de le développer davantage en recueillant des récits plus approfondis. Avec 15 enquêteurs bénévoles et 150 enquêtes menées au total, leur contribution a représenté un apport qualitatif et quantitatif majeur pour l'avancement du projet. Ces enquêteurs sont aussi devenus des relais intéressants auprès de leurs collectifs pour porter un message plus large autour du développement d'une chaîne de valeurs de légumes locaux. Leur implication a démontré une capacité importante à se saisir du sujet et à devenir acteurs de changement à l'échelle du territoire. Selon les interlocuteurs du Pôle Agro 42 et du lycée Montravel, c'est devenu essentiel de les associer aux instances de réflexions et à la construction de nouvelles pistes d'action, car ils apportent un autre regard, différent de celui des techniciens. Leur volonté de rester impliqués dans le projet à long terme a suscité une réflexion sur comment faire vivre la dynamique autour de leur implication.

## PAT du Grand Clermont et du PNR Livradois-Forez (PAT GC PNR LF)

Suite à l'accompagnement d'INRAE, le territoire du PAT GC PNR LF mène un projet d'« Ateliers citoyens- consommateurs sur les légumes locaux », décrit dans la section 2.3. (voir Annexe 4).

### COMMENT MOBILISER LES CONSOMMATEURS DANS DES RENCONTRES AUTOUR DE L'ALIMENTATION ?

- Aller chercher les consommateurs directement dans les lieux de vente alimentaire : boucheries, marchés plein-vent, rayons de supermarchés, etc.
- Communiquer dans les lieux habituellement fréquentés par les consommateurs : commerces alimentaires, associations, mairies, établissements scolaires, etc.
- Développer des supports de communication « attractifs » et inclusifs. Par exemple, pour une réunion portant sur la viande locale, éviter des couleurs sanglantes ! (voir la figure 7).
- Innover en matière d'objectifs à long-terme pour ces échanges et affirmer que le consommateur sera impliqué dans les décisions du projet.

INRAE a élaboré une trame de cahier des charges pour organiser des rencontres impliquant des consommateurs, qui a été déclinée dans plusieurs territoires TERRALIM 2 (voir Annexes 2, 3 et 4).

44. Le Cdafal42 a commencé à travailler avec le Lycée Montravel il y a quatre ou cinq ans sur les « journées agroécologie » du lycée.

## L'EXTENSION/ADAPTATION D'ICI.C.LOCAL VERS LES COMMERÇANTS ET ARTISANS SÉDENTAIRES

Selon divers interlocuteurs dans TERRALIM 2, les artisans de métiers de bouche se considèrent souvent comme des opérateurs économiques « oubliés » et « mis à l'écart » des dynamiques territoriales qui se développent autour des circuits courts et de l'alimentation locale, avec la tendance des décideurs à penser seulement au lien producteur-consommateur. Contrairement aux producteurs, les artisans n'ont pas l'habitude de travailler en collectif entre eux, ni en coopération avec des producteurs, et ont souvent peur de se faire voler leurs idées ou leur clientèle.

Le projet Interval (« Coopération agriculteurs et artisans commerçants dans les circuits alimentaires de proximité »), a développé un guide des bonnes pratiques qui présente et compare les conditions d'activités des producteurs et des artisans sur le plan juridique, fiscal, la réglementation sanitaire, l'accès aux aides publiques, parmi d'autres, et montre que les uns ont certains avantages, et que les autres en ont d'autres (voir note de bas de page 30). Cette comparaison concrète, d'un point de vue opérationnel, peut aider à dépasser le sentiment des artisans d'être « désavantagés », comme cela a été souvent exprimé par les CMA et les artisans interviewés dans le projet TERRALIM 2, ainsi que par certaines collectivités qui souhaitent instaurer plus de synergie entre les deux parties.

Souvent, il s'agit d'un manque de communication : les artisans n'ont pas forcément l'habitude de signaler, ou de communiquer l'information autour de leurs valeurs/leur mode d'approvisionnement. Dans quelques territoires de TERRALIM 2, des artisans cherchaient à faire mieux connaître aux consommateurs leurs démarches d'approvisionnement. Pour aller dans ce sens, plusieurs territoires ont tenté de mettre en place le dispositif participatif Ici.C.Local<sup>45</sup>, permettant de signaler et valoriser les produits issus de circuits courts et de proximité. Même si ces actions n'ont pas abouti malgré des perspectives prometteuses, elles ont néanmoins suscité des réflexions et permis de tisser des nouveaux liens avec certains acteurs du territoire.

À Saint-Flour Communauté (SFC), avec l'interlocutrice principale du projet et la chargée de mission INRAE, un tour du marché plein-vent de la ville de Saint-Flour et une

réunion informelle avec des exposants suite au marché ont confirmé le manque de communication autour des produits locaux issus de circuits courts. Les artisans et traiteurs ont fait valoir leurs problématiques spécifiques : comment valoriser leur savoir-faire local, même s'ils n'utilisent pas que des produits locaux ? Ces acteurs s'intéressent beaucoup au dispositif Ici.C.Local parce qu'ils sentent que leur travail n'est pas assez valorisé, que les consommateurs ne comprennent pas les difficultés d'approvisionnement local pour les produits transformés. Ces débuts de projet ont rapproché SFC de la placière du marché qui connaît très bien les exposants et qui avait diffusé l'information sur la marque. Il y avait une forte volonté exprimée de ce noyau d'exposants de développer une communication plus transparente quant à leurs modes d'approvisionnement.

Dans la COR, l'intérêt de mettre en place Ici.C.Local est issue d'échanges entre la chargée de mission INRAE et divers interlocuteurs de la collectivité qui souhaitent appliquer un dispositif concret dans le but de mieux valoriser les produits locaux, surtout chez les artisans et les commerçants où ce besoin était d'autant plus prononcé. L'idée initiale était de collaborer avec la Conciergerie de territoire « La Cornélienne » et la Fédération des Artisans et Commerçants de l'Ouest Rhodanien, « Atout Commerce ». Il y avait déjà un partenariat mis en place entre les deux structures et toutes les deux ont des relations très proches de la collectivité, donc ce projet aurait permis de renforcer davantage ces liens existants autour d'une intention commune. Par manque de moyens d'animation et de temps notamment, ce projet n'a pas abouti, malgré un noyau d'artisans qui ont exprimé leur intérêt pour la marque lors d'une réunion convoquée par la COR en juin 2021.

En Haute-Vienne, la mise en place d'Ici.C.Local est toujours en cours, pilotée par la CMA 87 et en collaboration avec le Lycée Les Vaseix. Suite à un premier comité ayant réuni la CMA, quelques artisans et producteurs, le lycée, le Groupement professionnel de la boucherie de la Haute-Vienne, ainsi qu'une boutique de producteurs-artisans, il a été décidé de lancer une phase expérimentale de la marque dans deux espaces de ventes différents : dans la Galerie des Métiers de la CMA ainsi que dans la boutique de produits locaux du Lycée Les Vaseix. À plus long terme, l'objectif est de faire décliner la marque dans d'autres points de vente à Limoges et dans le reste du département.

Ces tentatives s'inscrivent dans un objectif plus large, commun aux territoires ci-dessus, qui consiste à ins-

45. Sous le nom Ici.C.Local, signifiant Innovation pour la coopération et l'information en circuit local. Cette marque collective d'usage gratuit (propriété INRAE) s'appuie sur un code couleur simple pour signaler et valoriser les produits alimentaires issus de circuits courts et de proximité. Elle est gérée dans chaque territoire par un comité associant la collectivité, des professionnels de l'alimentation et des consommateurs. Pour plus d'informations : <https://iciclocal.fr/>

taurer plus de transparence et de démocratie dans les chaînes de valeurs territorialisées, en incluant davantage les artisans dans les instances de décision et de gouvernance autour du développement de ces chaînes.

## VERS DES RÉSEAUX CROISANT LES MONDES SOCIAUX

Dans la continuité de TERRALIM 1, l'approche d'un territoire par les mondes sociaux qui le composent invite à aller au-delà des sphères de l'agriculture, de l'alimentation ou du développement territorial, et de leurs représentants habituellement pris en compte. Ces « mondes sociaux » consistent en un assemblage d'acteurs, d'actions, de structures et de lieux liés à des domaines thématiques spécifiques (voir figure 8), et interfèrent avec ces sphères à travers la consommation de produits agricoles et alimentaires, l'usage des terres et de l'eau, etc. Le monde social « médico-social », par exemple, se compose de professionnels de santé, de travailleurs sociaux, d'institutions publiques locales contribuant à réguler les

activités de ce monde (par ex., les centres communaux d'action sociale [CCAS]), mais aussi de citoyens portant des actions de solidarité, dans un cadre associatif ou non, ou bien encore de chercheurs s'intéressant aux effets de l'alimentation sur la santé.

Cette approche vient faciliter le repérage d'acteurs ou de structures en dehors des sphères de l'agriculture et de l'alimentation et/ou de leurs représentants habituellement pris en compte, et qui disposent pourtant de compétences intéressantes pour développer les chaînes de valeurs alimentaires territorialisées. Ces compétences peuvent être thématiques (ex. le lien alimentation-santé) et/ou relationnelles ; dans les territoires, des acteurs ou structures ont la capacité de croiser les mondes sociaux, de fédérer et brasser une diversité de personnes vers lesquelles ils peuvent être des relais pour renforcer la participation locale au projet sur l'alimentation : c'est le cas, par exemple, des tiers-lieux et des centres sociaux, identifiés dans les territoires de TERRALIM 2 et encore peu pris en compte dans les projets.



Figure 9. Repenser le territoire comme un système de mondes sociaux.  
Source : Chiffolleau et al., 2018 ; Graphisme : ©Antoine THOMAS ; Icônes : ©Victoruler

## Tiers-lieux

Les tiers-lieux sont des lieux de sociabilité qui se développent dans les territoires, où les gens peuvent échanger ou travailler. En Creuse, les tiers-lieux du département se sont regroupés pour créer une association, le réseau « TELA ». La formalisation du réseau est née d'une volonté collective de contribuer à l'innovation rurale : cultiver le lien social, participer au développement économique, structurer et partager les savoirs pour encourager la transition. Dans ce réseau, les tiers-lieux se perçoivent comme des espaces où le lien social débouche sur l'innovation.

Des entretiens avec des représentants d'autres tiers lieux en Massif central partagent cette même vision du rôle fédérateur et moteur que peut avoir cet espace, comme évoqué avec la Station A à Rodez, Le temps de Vivre à Limoges, et le Quartier Métisseur à Lamure-sur-Azergues (Rhône).

Pour plus d'infos sur le rôle que peut porter un tiers-lieu dans la reterritorialisation de l'alimentation, consulter le guide des tiers lieux<sup>46</sup>.

## Centre sociaux

Pour toucher et mobiliser des consommateurs-citoyens « ordinaires », les centres sociaux sont aussi des structures de proximité importantes. Le centre social est souvent perçu comme un carrefour de vie très bien identifié par les habitants locaux, qui s'y retrouvent autour d'une dynamique d'échange populaire. Le Centre Social de Nexon (Haute-Vienne), par exemple, perçoit l'alimentation comme une façon de jouer sur le quotidien des personnes, en abordant des questions de coût, d'accès, de santé.

Les centres sociaux ne sont pour autant pas reconnus comme des acteurs clés par les politiques publiques ou dans les démarches alimentaires locales. Leurs acteurs rencontrés dans TERRALIM 2 sont pourtant motivés, à l'écoute et ouverts à des collaborations autour de l'alimentation. Certains centres sociaux dans les territoires ont par exemple mené le défi FAAP<sup>47</sup>, mais cela reste une action isolée, éphémère qui s'intègre pas dans une démarche alimentaire de territoire à plus long terme.

## Autres

Selon l'historique et les besoins du territoire, d'autres structures avec lesquelles développer plus de liens ont été repérées : diverses associations d'éducation populaire, une coopérative de recyclage de bio-déchets, une banque alimentaire, les médiathèques, une fédération de commerçants, une conciergerie de territoire. Les échanges menés dans TERRALIM 2 montrent une méconnaissance du tissu associatif par les partenaires, en particulier hors de leur rayon d'action habituel ou prioritaire.

Plus fondamentalement, les collectivités peinent à saisir l'importance des dynamiques sociales informelles, comme celles qui se cultivent dans un tiers-lieu ou dans un centre social par exemple. Reconnaître ces espaces comme étant moteurs de développement économique local et renforcer des liens de collaboration avec eux est une première étape. Créer ou renforcer des liens avec ces structures nécessite en général d'aller au-delà des fiches de poste des chargés de mission.

46. Dechancé, J., Peres, J., Chiffolleau Y. (2020). Les tiers-lieux nourriciers, engagés pour la transition agroécologique et alimentaire. [http://fablim.org/wp-content/uploads/2020/12/FABLIM\\_Brochure\\_tiers\\_lieux\\_nourriciers\\_HD.pdf](http://fablim.org/wp-content/uploads/2020/12/FABLIM_Brochure_tiers_lieux_nourriciers_HD.pdf)

47. L'objectif du « Défi Familles à Alimentation Positive » (FAAP) est de démontrer, à travers un accompagnement gratuit destiné à des groupes de foyers, la possibilité d'avoir une alimentation savoureuse, bio et locale, sans augmenter son budget alimentaire.



**CONCLUSION**

Avec le Massif Central comme territoire commun, les sept territoires de TERRALIM 2 partagent des enjeux malgré leurs particularités. Dans ces territoires majoritairement ruraux, peu denses, isolés, la faible proximité physique reste un défi majeur qui rend la reterritorialisation de l'alimentation particulièrement complexe. Des façons de faire et de travailler, fortement ancrées dans les cultures à la fois professionnelles et territoriales, complexifient aussi le portage de projets innovants, ouverts sur la société. Le type de structure porteuse ainsi que son fonctionnement conditionnent fortement le cheminement et l'avancement de ces projets (différence entre une collectivité et un lycée par exemple).

La description des expériences de ces territoires met en avant l'importance de mieux connaître et valoriser l'existant (relations, terres, outils) avant de se lancer dans le développement de nouveautés. De plus, valoriser les petites réussites, en extraire les leçons à partager, pour les répliquer ensuite dans d'autres endroits, est une manière de rendre les actions plus faisables du point de vue des interlocuteurs des projets.

Au cours des divers projets et actions menées, les sept territoires se sont éloignés de la conception classique d'une filière, pour se rapprocher davantage de la notion de chaîne de valeurs territorialisée, dans laquelle la coopération entre les maillons et avec les acteurs du territoire aide non seulement à consolider l'activité économique des professionnels de l'alimentation mais aussi contribue au développement territorial. La dynamique est lancée mais reste à poursuivre et à conforter. Les expériences menées en Massif Central, ainsi que les outils créés avec INRAE, peuvent déjà aider les acteurs d'autres territoires à changer de paradigme et à s'inscrire dans le développement participatif de chaînes de valeurs alimentaires territorialisées. Le secteur agricole et l'artisanat de proximité sont fragiles : dans un contexte où les crises se multiplient, la coopération avec les acteurs des territoires et l'implication des consommateurs deviennent plus que jamais nécessaires.



## BIBLIOGRAPHIE

Billion, C., Baritoux, V., Lardon, S. & Loudiyi, S. (2016). Les acteurs de la distribution : Quel rôle dans la gouvernance alimentaire territoriale ? Dans : Mundler P., Rouchier J. (eds), *Alimentation et proximités: Jeux d'acteurs et territoires* (pp. 343-363). Dijon, Educagri éditions.

Brocart, M. (2018). Démocratie alimentaire : qui sont les acteurs absents des démarches alimentaires de territoire et comment favoriser leur intégration ? Mémoire d'Ingénieur Agronome, spécialité TERPPA, Montpellier SupAgro/ RMT Alimentation locale. 75p.

Chiffolleau, Y., Akermann, G., Baron, J. (2018). *Devenir acteur de la gouvernance alimentaire sur son territoire. Guide pratique à destination des acteurs des territoires*. Guide pratique. hal-02791716.

Chiffolleau, Y. et al. (2022). La construction sociale de la démocratie alimentaire : quels enjeux pour la recherche? Neveu, Catherine. *Expérimentations démocratiques : pratiques, institutions, imaginaires*. Presses universitaires du Septentrion, 322 p.

Dechancé, J., Peres, J., Chiffolleau, Y. (2020). Les tiers-lieux nourriciers, engagés pour la transition agroécologique et alimentaire. [http://fablim.org/wpcontent/uploads/2020/12/FABLIM\\_Brochure\\_tiers\\_lieux\\_nourriciers\\_HD.pdf](http://fablim.org/wpcontent/uploads/2020/12/FABLIM_Brochure_tiers_lieux_nourriciers_HD.pdf)

Dedinger, P., Ory, X., Parant, M-F. (2021). Production et commercialisation des « produits locaux ». Rapport de mission de conseil du Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux (CGAAER) n°20074.

Lang T. (1998). Towards a food democracy. In : Griffiths S., Wallace J. (eds), *Consuming passions: Cooking and eating in the age of anxiety*, Manchester, Mandolin, p. 13-24.

Ostrom, M., Master, K.D., Noe, E.B., Schermer, M. (2017). Values-based food chains from a transatlantic perspective: Exploring a middle tier of agri-food. *Int J. Sociol. Agric. Food*, 24, 1-14.

Rastoin, J., Gherzi, G. (2010). *Le système alimentaire mondial: Concepts et méthodes, analyses et dynamiques*. Éditions Quæ.

## RESSOURCES

Adefpat. La boîte à outils de la participation citoyenne. <https://adefpat.fr/innover/boite-a-outils/>

Chiffolleau, Y., Brit, A-C. (2021). Guide méthodologique : Accompagner la reterritorialisation des filières agroalimentaires par l'innovation collective. INRAE, FR CIVAM Bretagne/RMT Alimentation locale.

Chiffolleau Y. (ed.). (2019) Du champ à l'assiette : le renouveau de l'alimentation de proximité. *Village*, hors-série, 3.

Mulle, A., Villajos, C., Moinet, K., Chiffolleau, Y. (2020). Grandes cultures : développer son activité en filières de proximité. Guide de bonnes pratiques pour initier ou s'intégrer dans des filières locales. <https://www.civam.org/ressources/reseau-civam/type-de-document/guide-technique/grandes-cultures-developper-son-activite-en-filieres-de-proximite/>

Observatoire des Systèmes Alimentaires Territorialisés du RMT Alimentation locale : <https://obsat.org/?PagePrincipale>

Resolis. Projet boîte à outils de la transition agricole et alimentaire. <https://resolis.org/journal/synthese-projet-boite-a-outils-de-la-transition-agricole-et-alimentaire/96b46e37-f5c0-48cc-83fb-7591458beb30>

Réseau Mixte Technologique Alimentation locale : <https://www.rmt-alimentation-locale.org>



### A. INTRODUCTION (9h30-10h15) :

Intervenants : Jean-Pierre Buche (Vice Président du Grand Clermont en charge du PAT ; Nathalie Boudoul, Vice-Présidente du PNR Livradois-Forez en charge du PAT) ; Eric Malatray (ANCT) ; Dominique Olivier (Modes d'emploi) ; Yuna Chiffolleau (INRAE)

### B. SESSION 1 – Défis (10h15-12h30)

#### Défi # 1 : Développer une production agricole diversifiée sur le territoire (10h15-11h45)

- Mini-synthèse : Tara Dourian
- Témoignages TERRALIM : PAT Grand Clermont PNR Livradois-Forez, Lycée Horticole Montravail, Lycée Les Vaseix Limoges, COR
- Témoin extérieur : Lise Lalanne, Directrice de la Régie de Territoire des Deux-Rives
- Débat avec la salle

#### 2. Défi #2, première séance (11h45-12h30) : Relocaliser la transformation des productions agricoles locales pour conserver la valeur ajoutée dans le territoire

- Mini-synthèse : Tara Dourian
- Témoignages TPMC-Terralim : Ardèche le Goût, Pôle Agro 42, Figeacteurs, Saint-Flour Communauté, COR
- Déjeuner (12h30 – 13h30)

#### 3. Défi # 2, deuxième séance (13h30-14h15): Relocaliser la transformation des productions agricoles locales pour conserver la valeur ajoutée dans le territoire

- Témoin extérieur : Florence Vignal (CMA Lozère)
- Débat avec la salle

#### 4. Défi # 3 (14h15-15h45) : Diversifier les acheteurs intermédiaires (artisans, distributeurs, etc.) et finaux (groupements d'achats, etc.) en préservant une répartition juste de la valeur

- Mini-synthèse : Tara Dourian
- Témoignage TERRALIM-TPMC : Communauté de Communes Marche et Combraille en Aquitaine, PAT Grand-Clermont-PNR Livradois Forez
- Témoin extérieur : Jean-Phillippe Vayre (Cant'Avey/Lot)
- Débat avec la salle

### Pause 15h45-16h00

#### D. CONCLUSION (16h00-17h) : Virginie Baritoux (Vetagro sup) ; Jean-Pierre Buche (PAT Grand Clermont PNR Livradois Forez)





## TERRALIM – VOLET TRANSVERSAL

*Votre noms, votre fonction, votre structure*

Tara Dourian, Ingénieur d'études en Sociologie, INRAE

**« Cahier de charges » pour structurer mon groupe d'échange local (ici.C.Local, dialogue entre acteurs, système de garantie participatif, etc.)**

### a. Objectifs

#### Général

- En général, l'échange cherche à nourrir et enrichir les réflexions du volet local en incluant davantage les citoyens-consommateurs dans la construction de filières locales, leur inclusion étant soulignée comme point manquant commun aux 7 territoires lors du séminaire à Saint-Etienne
- L'objectif général peut reposer sur un/plusieurs des points suivants :
  - L'information (connaissance des projets et/ou des problèmes locaux)
  - La consultation (recueillir les avis des habitants sur un sujet/thématique) – à quoi va servir leur contribution ? A enrichir l'action publique avec le point de vue citoyen ?
  - La coproduction (définir les termes, la qualité, les critères d'un produit)
  - Favoriser le lien social et l'esprit collectif ; un dialogue plus constructif entre acteurs
  - La valorisation économique : les consommateurs impliqués sont des potentiels clients mais aussi influenceurs/ambassadeurs de l'achat de produits locaux dans leurs réseaux personnels et professionnels
- Il ne s'agit pas simplement d'échanger sur l'alimentation, de consulter et/ou de sensibiliser, mais plutôt de rendre les citoyens et consommateurs acteurs et leur permettre de co-décider (autrement que par leurs achats)
- On cherche éventuellement à créer un comité/groupe qui contribuera à la co-construction des filières locales (telles qu'elles sont décrites dans le volet local).
- Ces échanges serviront aussi à identifier les mondes sociaux qu'on touche et qu'on ne touche pas (pour en faire ensuite des relais vers ces mondes + aller chercher des mondes pas encore touchés)
- Faire réfléchir les participants aux liens entre agriculture et alimentation : sur ce qu'ils mangent en considérant l'origine des produits, leurs modes de fabrication et plus particulièrement le lien avec le territoire.
- Les accompagner et non pas « faire le travail à leur place », pour qu'eux deviennent acteurs et actrices autonomes, en créant leur propre trajectoire de développement.

#### Précis

- Pour le territoire de X, le/les objectifs précis de ces échanges sont...

### b. Participants

- Dans un premier temps, le but est de communiquer aux habitants du territoire qu'on s'intéresse à les inclure, donc on cherche un éventail d'habitants locaux et non pas à exclure des gens dès le départ- c.à.d. encourager l'égalité d'accès des citoyens à la discussion démocratique

- Le but est surtout de viser large, pas en nombre absolu mais de solliciter des habitants qui font déjà partie de structures fédératrices et groupées (par exemple, les comités d'entreprise, les centres sociaux, les associations de loisirs, les associations de parents d'élèves), pour que ceux-ci deviennent des relais qui peuvent faire le "pont" entre le comité local et leurs réseaux
- Diversité : Mixité sociale, âge, genre, profession, lieu d'habitation (par ex., décentraliser du siège de la com-com), habitude de participation, positionnement/point de vue (essayer de ne pas cibler seulement ceux qui sont déjà convaincus)

### c. Format

- Prévoir assez de temps en amont pour la communication et la promotion de l'échange à l'échelle du territoire
- Pour attirer les habitants, il ne faudra pas simplement les convier à un débat/dialogue mais aussi les attirer au niveau personnel, montrer qu'il y a un lien avec leur identité territoriale, leur quotidien (ex : témoignage personnel, recettes traditionnelles)
- Proposer des formes créatives pour capter et éveiller la curiosité : photos, concours, etc.
- Un moment interactif et pédagogique (comme une visite d'exploitation) suivi par un moment de discussion ou vice-versa
- Différents formats selon l'objectif envisagé : forum local, focus group, réunion publique, table ronde, visite pédagogique, atelier collectif, etc.
- Inscription obligatoire et gratuite, avec date d'échéance

### d. Contenu

- Guide d'entretien semi-structuré à développer avec les partenaires locaux pour structurer l'échange un minimum
- Dans un premier temps, déconstruire des termes pertinents, comme « local » et « qualité »
- Dans un deuxième temps, c'est une opportunité de se focaliser plus précisément sur les questions qui alimenteront le volet local – par exemple, choisir une thématique portant plus spécifiquement sur le maraichage, la resto-co, la justice alimentaire...

### e. Lieu /espace

- Deux options – soit l'échange s'inscrit dans des rencontres déjà prévues (par ex. la Fête du Livre à Saint-Flour Communauté); soit une rencontre s'organise, où les habitants sont invités à participer (par ex. une rencontre dans les salles des fêtes en Marche et Combraille, une visite de ferme)
- Pour la deuxième option, essayer de choisir des espaces déjà inscrits dans le quotidien des habitants, c.à.d. des lieux déjà repérés comme étant fédérateurs ; cela change en fonction du territoire. Exemples de lieux : salle des fêtes municipale, médiathèque, maison de services, tiers-lieu ou café associatif, association de loisirs, comité d'entreprise

### f. Déroulé et durée

- Etablir les « règles du jeu » pour la prise de parole
- Créer un espace qui favorise l'expression et la liberté de parole de chacun
- Préciser le rôle de l'animateur.rice
- Documenter l'échange en invitant un/une journaliste ou radio locale – ceci est une manière de diffuser l'info et de maintenir les citoyens locaux informés sur les échanges autour de l'alimentation
- Partager planning pour une/des prochaines rencontres – faire comprendre aux participants qu'il ne s'agit pas simplement d'un événement éphémère et isolé, mais qu'il fera partie d'un projet long-terme
- Au fur et à mesure, les échanges peuvent avoir lieu sous différentes formes : rencontres d'été, balades sur site, exposition itinérante, réunions publiques...
- Contexte covid-19 – nombre de personnes limité, respect des gestes et port du masque





# INRAE



**AGENCE  
NATIONALE  
DE LA COHÉSION  
DES TERRITOIRES**  
Commissariat du Massif central

## MISSION TERRALIM FILIERE VIANDE CREUSOISE

**Projet de consultation citoyenne sur la filière viande locale :**

### **Axes de travail**

*Mathieu FOUCAULT, CC Marche et Combraille en Aquitaine, Chargé de mission TERRALIM, Valorisation de la filière viande*

*Tara DOURIAN, INRAE, Chargée de mission TERRALIM*

### **Présentation globale du projet**

*RAPPEL DU PROJET TERRALIM POUR LA CC MARCHE ET COMBRAILLE EN AQUITAINE*

Le projet consiste à valoriser la viande, principalement bovine, issue des élevages du territoire pratiquant une agriculture extensive en zone de montagne.

Globalement, les objectifs sont de :

- Structurer une filière en créant de la valeur ajoutée
- Faire dialoguer les éleveurs locaux et les consommateurs, dans une perspective de co-construction long-terme

Sur l'amont de la filière, les objectifs sont de :

- Renforcer le développement économique local en accompagnant les entreprises agricoles, agroalimentaires et de l'alimentation
- Innover sur le plan technique, numérique, organisationnel, social
- Identifier les opportunités de développement à partir de la production locale
- Consolider des coopératives naissantes

Sur l'aval de la filière, les objectifs sont de :

- Créer des services novateurs pour les populations et les entreprises
- Favoriser la transparence en montrant une réalité sociale et agricole
- Répondre aux attentes des consommateurs et des citoyens
- Impliquer davantage les consommateurs et les citoyens dans les expériences, les décisions et les évaluations concernant leurs systèmes alimentaires

Plus simplement, l'objectif est d'assurer la promotion des produits du territoire, de chercher de nouveaux débouchés, tout en structurant une chaîne logistique pérenne.

### *OBJECTIFS DE LA DEMARCHE*

L'idée d'une consultation citoyenne sur la filière viande a émergé avec le séminaire TERRALIM de Saint-Etienne des 1 et 2 juillet 2020, avec la réflexion de l'INRAE (pour le volet CC MCeA mais aussi globalement) d'un manque d'implication des consommateurs dans les projets. En effet, les expériences passées ont montré que les démarches territoriales incluant un collège de consommateurs, partie prenante de la construction du projet, étaient souvent viables sur le long terme.

L'objectif d'une consultation citoyenne est dans un premier temps de fédérer/rassembler des citoyens-consommateurs autour de la thématique de viande locale (et de manière plus générale l'alimentation locale du territoire) et les faire dialoguer avec les éleveurs

- Identifier les attentes sur la viande en général, et en particulier sur la viande locale (en termes de qualité, de distribution, de prix, de communication, de visibilité, de lien aux éleveurs...)
- Identifier des axes d'amélioration sur la distribution de et l'accès à la viande, en particulier d'origine locale

Un second objectif est de pouvoir mobiliser les consommateurs dans la démarche :

- En prenant en compte leurs attentes dans la construction du projet
- En initiant chez eux une réflexion sur la viande locale (par exemple, leur manière de l'acheter et de manger de la viande)
- En proposant la constitution d'un collège de consommateurs pour participer au projet
- Plus globalement en instaurant un dialogue pérenne entre éleveurs et consommateurs sur le territoire

### *STRUCTURE DU PROJET*

La consultation est construite en trois cycles de réunions. Deux cycles préparatoires auront pour objectif de communiquer sur le projet de la Communauté de Communes, et de mobiliser autour de celui-ci consommateurs, puis éleveurs producteurs de viande du territoire. Un troisième cycle mettra en discussion consommateurs et éleveurs.

Les réunions à destination des consommateurs seront les premières à être organisées. Outre la communication, elles permettront d'identifier clairement les attentes des habitants du territoire sur la viande, et leurs principales interrogations.

Les producteurs de viande du territoire seront consultés dans un second temps. Sur la base des



attentes des éleveurs sur une filière territoriale et de donner l'opportunité aux éleveurs de bien décrire les difficultés auxquels ils font face, tout en leur faisant prendre conscience de ce qui est attendu des consommateurs.

Enfin, les réunions réunissant éleveurs et consommateurs permettront de mettre en discussion les deux extrémités de la filière sur le territoire et seront construites sur la base des conclusions des deux premiers cycles. L'objectif sera de faire ressortir des pistes pour développer une filière viande territoriale

## *ECHELLE DE TRAVAIL*

### **Echelle territoriale globale**

L'objectif est de convier la population du territoire de la Communauté de communes Marche et Combraille en Aquitaine, et éventuellement d'étendre dans un second temps à des territoires limitrophes.

Pour chaque cycle de réunions, des rencontres devront donc être réalisées dans 4 à 5 communes réparties sur le territoire selon la population visée.

### **Echelle des réunions de consultation publique**

Pour commencer il est préférable de réaliser des réunions à faible effectif, afin de mieux gérer la prise de parole, et d'obtenir un maximum d'opinions. Le but étant dans un premier temps de communiquer sur la démarche, il ne faut cependant pas exclure des personnes qui pourraient être intéressées.

L'inscription aux réunions est obligatoire, puisque le nombre de personnes présentes est, dans tous les cas, limité par les mesures sanitaires en vigueur. Il pourrait être intéressant de limiter chaque réunion à environ 30 individus, mais alors on risquerait de mettre de côté des personnes intéressées.

## *LIEUX ET HORAIRES DES REUNIONS*

### **Lieu de réunion**

Dans un objectif de rassembler une population large et diversifiée, les salles des fêtes des communes semblent les meilleurs lieux de réunion, d'un point de vue spatial, logistique et culturel.

D'autres lieux peuvent être choisis selon la commune où se déroule la réunion. Par exemple, à Lavaveix-les-Mines, les Ateliers de la Mine sont tout indiqués pour accueillir une réunion. L'écueil à éviter est d'installer la réunion dans un lieu trop connoté « militant » et qui pourrait n'attirer qu'un public déjà sensibilisé.

Les choix des communes doit se faire selon l'accord des maires d'une part, mais également selon les principaux bassins de consommateurs du territoire d'autre part. Ainsi, dès à présent, on peut envisager 4 réunions destinées aux consommateurs (cycle 1) : Auzances, Bellegarde-en-Marche, Chénérailles et Crocq.

Dans le cas des réunions à destination des éleveurs, ces réunions peuvent se tenir dans des zones rurales de la Communauté de Communes, afin que l'ensemble du territoire soit mobilisé dans le projet.

*Il faut également des lieux suffisamment grands et équipés pour pouvoir respecter les mesures sanitaires de rigueur*

### Horaire et durée des réunions

Les réunions auront lieu le soir (début 18-19h à valider/redéfinir) afin qu'un maximum d'habitants du territoire puissent venir. Les jeudis soir semblent être l'option préférée.

La durée des réunions reste à déterminer. Une durée de 2h peut être envisagée dès à présent étant donné l'heure tardive de début de réunion. Pour le dernier cycle, il pourra éventuellement être envisagé des durées de réunion plus longues (3h), mais cela reste à déterminer.

### Cycle 1 : consultation des consommateurs du territoire

#### OBJECTIFS

L'objectif de ce premier cycle est double :

- Identifier les attentes et les questionnements des consommateurs du territoire sur une filière viande locale
- Faire connaître le projet aux habitants du territoire et les impliquer dans un dialogue avec les producteurs

#### PUBLIC VISE

Ce premier cycle de réunion est à destination uniquement des consommateurs sur le territoire. Bien qu'un cycle destiné aux éleveurs soit réalisé après, rien n'empêche certains d'entre eux de participer aux réunions du premier cycle en tant que citoyens et consommateurs.

Il est nécessaire d'avoir un public le plus diversifié dans la population locale, ayant des habitudes de consommation variées. Il ne faut pas que seuls les consommateurs en circuits court / militants / sensibles au « consommer local » se sentent concernés. C'est un écueil identifié suite aux travaux de l'Université Rurale du Pays Combraille en Marche sur les circuits courts : aller chercher les gens sur le « manger local » attirait peu, et uniquement des gens qui se sentaient concernés.

Une attention toute particulière devra donc être portée à la communication. L'aspect consommation devra être amplement souligné, en essayant d'attirer la population la plus large possible.

#### CONTENU DES REUNIONS

Les réunions consommateurs se dérouleront selon le schéma suivant :

- Présentation du projet TERRALIM sur la CC Marche et Combraille en Aquitaine, et les enjeux pour le territoire
- Présentation du projet de consultation citoyenne : les objectifs généraux et plus précis des cycles
- Un temps d'échange général autour de questions directrices/thèmes, par exemple, en vrac :
  - o « Quels sont vos critères lorsque vous achetez de la viande ? »
  - o « Qu'est-ce que le 'local' pour vous ? Qu'en attendez-vous ? »
  - o « Qu'attendez-vous d'une viande locale ? D'une filière viande locale ? »
- Peut-être prévoir un moment d'échange autour de l'impact de la crise sur les habitudes des consommateurs et éventuellement sur l'élevage
- *EVENTUELLEMENT* si le nombre de participants le permet, un temps d'échanges en petits groupes (format ateliers en sous-groupes)
- Conclusion et appel à participer au 3<sup>e</sup> cycle de réunions.



L'animation devra permettre de recentrer la discussion et de respecter les délais de réunion. Elle sera réalisée par l'organisation (CC MCEA, INRAE). Il a été choisi de ne pas faire appel à des techniques d'animation complexes, les animateurs auront uniquement à rythmer les discussions et à les faire avancer. Le recours aux techniques simples, favorables à l'expression de tous, comme l'utilisation de post-its est conseillé.

Les participants des réunions devront obligatoirement s'inscrire préalablement, mais également remplir une feuille d'émargement en entrant dans la salle, ainsi qu'une fiche où ils indiquent quelques données qui les caractérisent : âge, sexe, "où achetez-vous principalement votre viande ?", catégorie socio-professionnelle, lieu de résidence (dans le respect des RGPD).

Celle-ci est nécessaire pour témoigner des actions mise en œuvre dans le cadre du projet TERRALIM, caractériser les participants, mais est également demandée dans le cadre des mesures sanitaires actuelles.

### *MOBILISATION DES CONSOMMATEURS*

Afin de convier les habitants du territoire, tous les moyens de communication peuvent être envisagés :

- Courriel
- Prospectus
- Affiche
- Article de presse dans La Montagne
- Message sur France Bleu Creuse
- Réseaux Sociaux (Facebook)

L'objectif est de toucher la population la plus large, et surtout avec des rapports à la consommation en circuits courts des plus variés, afin de ne pas tomber dans les travers de l'Université Rurale.

Afin d'être au plus près des habitants de la zone où a lieu la réunion, la communication passera principalement par les mairies locales, ou du moins devra être réalisée de concert avec elles.

Les lieux d'affichage ou de distribution de prospectus seront à déterminer avec les élus du territoire, cependant une communication sur les marchés de plein vent peut déjà être envisagée.

### *CALENDRIER*

Validation des lieux et horaires

Lancement de la communication

Dates des réunions

### *RESULTATS ATTENDUS*

Chaque réunion donnera lieu à un compte-rendu reprenant l'ensemble des points abordés par les participants lors des discussions.

Une synthèse globale du cycle de réunion sera ensuite rédigée. Elle devra faire le bilan de cette première partie de consultation, tant sur le plan organisationnel que sur les résultats obtenus. La synthèse devra mettre en avant les attentes et les interrogations identifiées chez les consommateurs, par rapport à la filière viande, et plus particulièrement sur la viande locale.



## Cycle 2 : consultation des producteurs de viande du territoire

### OBJECTIFS

Ce deuxième cycle de réunion aura pour buts :

- Présenter le projet TERRALIM sur la CC Marche et Combraille en Aquitaine, ainsi que ses enjeux en lien avec la production d'animaux de boucherie
- Confronter les éleveurs aux attentes des consommateurs du territoire, et les préparer au 3<sup>e</sup> cycle et au dialogue avec les consommateurs
- Identifier les attentes des éleveurs sur une filière locale
- Mobiliser des éleveurs de tout le territoire dans le projet de consultation publique

Chaque réunion aura pour objectif de (préciser)

### PUBLIC VISE

Ce deuxième cycle de réunion vise l'ensemble des éleveurs produisant des animaux de boucherie sur le territoire : bovins surtout, mais aussi ovins et porcins.

Le but est ici aussi d'avoir le public d'éleveurs le plus varié, en terme de systèmes de production (bovin/ovin/porcin, naisseurs/naisseur-engraisseurs/engraisseurs, conventionnel/AB, labels), ou encore de circuits de commercialisation (vente directe, circuits courts, circuits longs), afin d'avoir une palette d'opinions et d'expériences large.

Il faudra donc faire attention de diffuser dans des réseaux agricoles variés, et orienter la communication vers tous les types de production d'animaux de boucherie.

### CONTENU DES REUNIONS

Les réunions éleveurs se dérouleront selon le schéma suivant :

- Présentation du projet TERRALIM sur la CC Marche et Combraille en Aquitaine, et les enjeux pour les filières viandes du territoire
- Présentation du projet de consultation citoyenne, de l'objectif des cycles de réunions, des objectifs de la réunion
- Une présentation des conclusions du premier cycle, et des attentes des consommateurs du territoire, puis un temps d'échange autour de ces attentes
- Un temps d'échange général autour de questions directrices/thèmes, par exemple, en vrac :
  - o « Quels outils vous font défaut aujourd'hui sur le territoire, en terme de commercialisation ? »
  - o ...
- Conclusion et appel à participer au 3<sup>e</sup> cycle de réunions, en particulier en tant qu'intervenant

L'animation devra permettre de recentrer la discussion et de respecter les délais de réunion. Elle sera réalisée par l'organisation (CC MCeA, INRAE). Il a été choisi de ne pas faire appel à des techniques particulières d'animation, les animateurs auront uniquement à rythmer les discussions et à les faire avancer.

Les participants des réunions devront obligatoirement s'inscrire préalablement, mais également remplir une feuille d'émargement en entrant dans la salle. Celle-ci est nécessaire pour témoigner des actions mise en œuvre dans le cadre du projet TERRALIM, mais est également demandée dans le cadre des mesures sanitaires actuelles.

### *MOBILISATION DES ELEVEURS*

Afin d'atteindre un maximum d'éleveurs du territoire, tout en ciblant la communication pour éviter des dépenses inutiles, différents moyens peuvent être envisagés :

- Faire appel à la Chambre d'Agriculture de la Creuse, et au Groupement d'Agriculture Biologique pour relayer notre initiative
- Message sur France Bleu Creuse
- Article de presse dans la Montagne et dans La Creuse Agricole et Rurale
- Réseaux sociaux (Facebook)

Il faudra également envisager de communiquer les dates des réunions destinées aux éleveurs lors des réunions du premier cycle, afin que les personnes présentes puissent en parler autour d'elles.

### *CALENDRIER*

Validation des lieux et horaires

Lancement de la communication

Dates des réunions

### *RESULTATS ATTENDUS*

Comme pour les réunions du 1<sup>er</sup> cycle, un compte-rendu sera rédigé suite à chaque rencontre. Il reprendra l'ensemble des discussions avec les éleveurs.

De même, une synthèse globale du cycle de réunion sera ensuite rédigée. Elle devra faire le bilan de cette deuxième partie de consultation, tant sur le plan organisationnel que sur les résultats obtenus. La synthèse devra mettre en avant les attentes identifiées chez les éleveurs par rapport au projet, et leur ressenti sur les attentes des consommateurs.

## **Cycle 3 : discussions consommateurs – producteurs**

### *OBJECTIFS*

Ce dernier cycle de réunion aura pour objectifs de :

- Identifier les axes d'amélioration sur la production de viande locale
- Identifier les principaux leviers pour mettre en place une filière locale
- Créer une dynamique de dialogue éleveurs-consommateur
- Initier la constitution d'un collège de consommateurs engagés dans le projet

Chaque réunion aura pour objectif de (préciser)

### *PUBLIC VISE*

Ce troisième cycle de réunions s'adresse à tous les habitants du territoire, producteurs comme consommateurs. Les mêmes précautions qu'au premier et deuxième cycle s'appliquent ici, c'est-à-dire avoir une communication qui attire le plus largement possible, et qui ne cible pas uniquement un public sensible au sujet du « consommer local ».

*CONTENU DES REUNIONS*

Les réunions de ce dernier cycle devront laisser plus de place à la discussion, notamment entre consommateurs et éleveurs, et nous pouvons envisager un déroulement comme suit :

- Rappel court du projet TERRALIM sur le territoire de la CC, et rappel des objectifs des réunions de consultation
- Une présentation des conclusions des deux cycles de réunions précédents
- Témoignages d'éleveurs (3-4 éleveurs GIE et en dehors) sur leur façon de travailler, leur rapport au consommateur et à la filière viande, afin d'éclairer les participants sur leurs pratiques, avec échange après chaque témoignage :
  - o Modes de production
  - o Notion de qualité
  - o Modes de commercialisation, débouchés, vente locale
  - o Bien-être animal
  - o Autres thématiques identifiées suites aux réunions précédentes
- Un temps d'échange général autour de questions directrices/thèmes basés sur les conclusions des rencontres précédentes
- Des ateliers en plus petits groupes sur des thèmes particuliers
- Conclusion

*MOBILISATION DE LA POPULATION*

Comme pour le premier cycle de réunions, tous les moyens de communication peuvent être envisagés pour atteindre la population la plus diversifiée possible :

- Courriel au participants des réunions précédentes
- Courriel aux mairies
- Prospectus
- Affiche
- Article de presse dans La Montagne
- Message sur France Bleu Creuse
- Réseaux Sociaux (Facebook)

La question de l'ouverture de telles réunions à des personnes n'ayant pas participé aux précédentes rencontres est à traiter. Dans la mesure où les résultats des deux premiers cycles sont présentés, il importe peu que des personnes qui n'y ont pas participé viennent.

*RESULTATS ATTENDUS*

Mettre en place un comité de citoyens et d'éleveurs référents pour co-construire une filière locale ; que cet échange dure dans le temps





## **CAHIER DES CHARGES TECHNIQUES**

**Maître d’Ouvrage** : PETR du Pays du Grand Clermont

**Objet du marché** : Animation d’un collectif de citoyens chargé de produire un avis sur leurs attentes vis-à-vis de leurs approvisionnements en légumes

### **I) Contexte**

#### 1) Le Projet Alimentaire Territorial du Grand Clermont et du PNR Livradois-Forez, les 6 axes stratégiques

Vaste territoire de 268 communes et 511.000 habitants alliant l’urbain au rural, PNR Livradois-Forez et Grand Clermont rassemblent des espaces de productions agricoles diversifiés (plaine céréalière de la Limagne, zone d’élevage de moyenne montagne en Livradois-Forez), plusieurs équipements agroalimentaires et un bassin important de population sur Clermont-Ferrand. L’objectif du Projet Alimentaire Territorial est de co-construire une stratégie alimentaire et un plan d’actions partagé par l’ensemble des acteurs concerné par l’alimentation (agriculteurs, transformateurs, distributeurs, citoyens, consommateurs, acteurs de la santé, acteurs de la restauration collective...). La finalité est de permettre l’accès pour tous à des produits sains, de qualité, issus de circuits de proximité et d’accroître le taux d’autosuffisance alimentaire du territoire.

En 2018, plus de 250 acteurs ont participé à la définition des objectifs du Projet Alimentaire Territorial. A partir du scénario prospectif et quantitatif Afterres a été discuté le futur souhaitable pour notre système alimentaire local. Une fois le futur désirable validé, les acteurs se sont mis d’accord sur la trajectoire pour y arriver en définissant un plan d’actions à court et moyen terme autour des 6 axes stratégiques suivants (l’ensemble des thématiques du « champ à l’assiette » sont abordés) :

- Préserver et remobiliser les terres agricoles en surfaces et en qualité pour maintenir l'activité agri-locale
- Accompagner l'évolution des pratiques en faveur d'une agriculture respectueuse de l'environnement et rémunératrice
- Renforcer et créer les filières pour favoriser l'autosuffisance alimentaire du territoire d'aujourd'hui et de demain
- Développer une culture du consommateur sain, local et responsable
- Faciliter l'accès aux produits locaux
- Favoriser le développement d'une alimentation durable, saine et locale en restauration collective

Des objectifs chiffrés ont été proposés à 2050 pour fixer une trajectoire à atteindre sur chaque axe stratégique.

## 2) Un objectif ambitieux du PAT : atteindre 50% d'autonomie sur le maraîchage, les fruits et les légumes d'ici 2050

Le PAT vise à accompagner l'évolution nécessaire de notre régime alimentaire et notamment à augmenter la part des fruits et légumes dans notre alimentation comme le recommande le Haut Conseil de la Santé Publique.

Le territoire est actuellement très dépendant des importations de fruits et légumes. La consommation de fruits et légumes sur le territoire du PAT Grand Clermont Parc Livradois-Forez a été évaluée à 117000 tonnes par an<sup>[481]</sup>. Or la production locale en fruits et légumes n'est que de 5000 tonnes par an. L'objectif décidé dans le PAT est d'atteindre un niveau global de 50% d'autonomie alimentaire sur ces productions d'ici 2050. Cet objectif nécessitera de convertir 4 000 hectares en maraîchage, cultures légumières de plein champ et vergers. Il s'agit donc de changement massif dans l'utilisation des terres et les choix de cultures. Pour tenir l'objectif, c'est en moyenne 130 hectares par an à convertir en fruits et légumes.

L'objectif de 50% d'autonomie alimentaire sur les fruits et légumes ne pourra être atteint que par une mixité des solutions. Le PAT prévoit de faciliter la création de fermes maraîchères de proximité produisant une grande variété de produits sur 4 ou 5 ha. A côté de ces petites unités, doit se développer des productions plus spécialisées et sur des surfaces plus importantes capables de fournir les gros acheteurs locaux.



Mais cet objectif quantitatif s'accompagne d'un objectif qualitatif notamment en matière de goût, de nutrition, de santé, de préservation des ressources (particulièrement la ressource en eau) et de protection de la biodiversité.

### 3) Vers une nouvelle chaîne de valeur dans la filière légumes

La mise en place du nouveau Système Alimentaire Territorial va profondément modifier les chaînes de valeur des filières agroalimentaires. Cette chaîne de valeur est définie comme l'ensemble des activités mises en œuvre pour donner de la valeur à un produit, incluant ce que font les producteurs, les transformateurs, les distributeurs au sein de la filière mais aussi les consommateurs, les citoyens, les collectivités, les associations, etc. qui peuvent aussi donner de la valeur à un produit. La notion de valeur doit englober les valeurs économiques, sociales, environnementales, culturelles, etc.

Chaque maillon de la chaîne de valeur est crucial pour co-construire ce nouveau système alimentaire. Il est notamment nécessaire de mieux intégrer le consommateur citoyen dans la construction des nouvelles chaînes de valeur.

Ce consommateur citoyen a grandement été écarté des décisions concernant l'organisation de notre système alimentaire qui reste en grande partie opaque pour le plus grand nombre. De puissants oligopoles agroalimentaires, avec le renfort de la publicité, ont imposé un mode de consommation qui est aujourd'hui remis en cause. Pour redonner aux citoyens consommateurs le pouvoir d'agir et de peser sur l'organisation du système alimentaire, il s'agit de rendre plus lisible les différents enjeux de notre alimentation.

## **II) Objectifs du projet**

Le projet vise à impliquer davantage les consommateurs et les citoyens dans la construction de la chaîne de valeurs légumes sur le territoire du Grand-Clermont et du PNR Livradois-Forez. Il s'agit de mettre en place une démarche de co-construction de valeurs qui cible directement cette chaîne en associant trois types d'acteurs : des producteurs de légumes, des enseignes de la GMS et des consommateurs. Il est choisi de cibler la distribution en GMS car plus de 63% des achats de fruits et légumes frais se font en hypermarchés, supermarchés ou hard discount<sup>[492]</sup>.

## **III) Attendus du projet**

### 1. Objectifs opérationnels

L'objectif opérationnel est de produire un « avis » d'un groupe de consommateurs en matière de légumes locaux vendus en GMS. A partir des pratiques d'achats de légumes en supermarchés des consommateurs participants, il s'agit de conduire un travail pour préciser leurs attentes en la matière afin de les traduire concrètement dans un avis communicable à tous, et notamment auprès des distributeurs, des producteurs et du grand public.

Pour réaliser cet avis :

- Il conviendra, au départ, de définir précisément les légumes locaux concernés dans une liste commune à tous les consommateurs du groupe. Des produits actuellement peu produits localement mais qui peuvent être développés (melon par exemple) pourront aussi être intégrés à cette liste;
- Il sera demandé de définir le plus précisément possible les critères de qualité attendus pour les légumes (provenance, mode de production, aspects, prix payé au producteurs, conditions de livraison et de retrait, labels, niveaux de garanties et de contrôle des engagements, ...)
- Il sera réalisé auprès des consommateurs, une explication et une analyse du fonctionnement et des marges de manœuvre des acteurs économiques impliqués dans les chaînes de valeurs reliant directement distributeurs de la GMS et producteurs
- Il ne s'agira pas simplement d'un recueil d'opinions ou d'une consultation mais plutôt d'une approche qui vise à rendre les consommateurs acteurs en renforçant leur pouvoir d'influence sur les choix de la filière

Dans l'idéal, cette action sur la filière légumes plein-champ pourrait être reproductible sur d'autres filières

## 2. Le format

1. L'objectif est de s'inspirer des « conférence de citoyens » qui combinent une formation préalable (où les citoyens apprennent en auditionnant des experts, des acteurs pouvant avoir des positions contradictoires), avec une intervention active (où les citoyens interrogent) et un positionnement collectif (où les citoyens discutent en interne puis avisent). Elle s'achève par la production d'un avis.
2. Par 3 groupes de travail composés chacun de douze consommateurs fréquentant la GMS, impliqués tout au long du projet :
  - Des groupes de travail répartis entre Clermont-Ferrand, Thiers et Ambert
  - Des consommateurs de profils socio-professionnels divers mais qui ont l'habitude de s'approvisionner déjà en légumes dans les supermarchés
    - Les consommateurs seront recrutés en amont par l'équipe du département « Qualité et Economie Alimentaires » de Vetagrosup Clermont-Ferrand
    - Il sera recherché une diversité de profil : mixité sociale, âge, genre, profession, lieu d'habitation



- Les consommateurs recrutés seront dédommagés du temps passé.

- Un prestataire sera chargé d'animer les groupes de travail (objet du présent cahier des charges).
  - Des chercheurs et les animateurs du PAT pourront participer comme observateurs.
3. Dans le cadre de ces groupes de travail, les consommateurs auront un programme d'activités qui les amène à auditionner quelques experts sur les enjeux de la chaîne de valeur légumes sur le territoire (santé humaine, pratiques agricoles, diversité culturelle alimentaire, ressource en eau, biodiversité, revenu des agriculteurs, pouvoir d'achat, emplois...). Les experts et témoins auditionnés pourront être sélectionnés par les organisateurs, pour une partie, et par les citoyens eux-mêmes pour l'autre.

Des échanges sont à prévoir notamment avec deux catégories d'acteurs :

- Des producteurs de maraîchage plein-champ (en demi-gros) en capacité de fournir la GMS : par exemples, solliciter des producteurs faisant partie de deux groupements qui se développent sur le territoire : AuvaBio (bio) et 63 Saveurs (conventionnel) avec audition de plusieurs producteurs au minimum pour comparer des exploitations de taille différente/ayant un mode de production différent.
  - Un(des) représentant(s)/expert(s) de la GMS, soit n'y travaillant plus depuis peu, soit représentant différentes enseignes (à associer à une des séances).
4. Les groupes de travail seront chargés de rédiger un avis sur leurs attentes vis-à-vis de leurs approvisionnements en légumes. Cet avis pourra s'écrire progressivement et s'enrichir lors des différentes rencontres. Il s'agit d'un avis qui fera l'objet d'une diffusion auprès des acteurs de la filière et au-delà.
5. Les avancées du travail des 3 groupes de consommateurs pourront être suivies à distance par tous ceux qui le souhaitent au travers de la publication de rendus intermédiaires. Le prestataire est chargé de proposer des modalités opérationnelles pour cette possibilité de suivre à distance les avancées des réflexions des groupes de travail.
6. Une/des restitutions publiques de cet avis seront organisées
7. Les gestionnaires de GMS seront sollicités dès le démarrage de l'étude. Il s'agira dans un premier temps de les réunir pour les informer sur les objectifs du projet et sur la méthode choisie, de les associer sur la durée de la démarche pour enfin leur restituer les propositions des groupes de travail. Le prestataire est chargé de proposer des modalités d'association des GMS pour optimiser les possibilités de prise en compte de l'avis des consommateurs dans leurs choix d'approvisionnement en fruits et légumes.

## **IV) Les missions du prestataire**

### 1. Dédommagement du temps passé des participants

Le recrutement des participants sera réalisé en amont de la mission d'animation. Le prestataire devra proposer une gratification des participants pour le temps passé dans le cadre des groupes de travail.

### 2. Mise en place d'un programme de travail

Il s'agit d'élaborer un programme de rencontres qui permettra aux participants de monter en compétence sur les questions d'approvisionnement en légumes et de produire un avis sur leurs attentes.

Il est envisagé 4 ou 5 rencontres sur 2 ou 3 mois (par groupe géographique mais en se laissant la possibilité si nécessaire de réunir l'ensemble des groupes).

Les rencontres privilégieront des visites de terrain pour mieux visualiser les sujets évoqués et rendre les groupes de travail plus agréables.

L'équipe projet du PAT pourra contribuer à repérer et mobiliser les experts thématiques et les acteurs de la filière. Mais les experts ou les acteurs mobilisés seront préalablement contactés par le prestataire pour adapter au mieux leur contribution aux attentes du groupe de travail.

### 3. Animation des groupes de travail

Le prestataire sera chargé d'animer les groupes de travail composés de citoyens recrutés en amont de la mission. Il proposera aux participants de définir des règles de fonctionnement du groupe et il veillera à les faire respecter.

L'animateur est chargé d'assurer la neutralité des débats, la montée en compétences des citoyens, l'expression précise des attentes. Il partira de l'expression des pratiques de chacun et fera appel à des méthodes participatives permettant l'expression de tous.

Il est chargé de rédiger un compte rendu des échanges pour rappeler les informations collectées et tracer les décisions prises, suivre le temps de paroles, animer les temps de questions / réponses et la phase de rédaction de l'avis.

Les groupes de travail alterneront des phases de collecte d'informations et des phases de production d'avis. L'objectif sera de produire un avis qui convienne au plus grand nombre des participants. Cet avis fera ressortir les constats partagés par le groupe et ses propositions.



Il pourra être proposé de réunir une ou deux fois les 3 groupes de travail pour consolider les 3 avis et produire in fine un avis commun aux 3 groupes.

#### 4. Communiquer et capitaliser sur la démarche

Il est attendu 3 types de communication/capitalisation

1/La démarche fera l'objet d'une communication régulière sur les réseaux sociaux et les outils numériques disponibles (site web, presse locale) afin d'informer les acteurs de la filière et du grand public des avancées des groupes de travail entre les différentes rencontres.

2/ La production finale des groupes de travail devra être valorisée par un document de qualité qui explique la démarche et présente l'avis des citoyens consommateurs sur leurs attentes vis-à-vis de leurs approvisionnements en légumes.

Ces avis seront notamment diffusés par les membres du groupe qui le souhaitent, aux enseignes de GMS présentes localement, auprès des décideurs publics (conseils municipaux, etc), aux associations locales de défenses des consommateurs (CLVC, UFCVC, etc) ou encore lors d'évènements locaux.

3/Dans un objectif de capitalisation, le prestataire proposera une communication sur les enseignements de la démarche. Cette capitalisation devra notamment servir pour reproduire la méthode sur d'autres filières et pour déployer la démarche sur d'autres territoires porteurs dePAT.

#### **V) Compétences recherchées**

Pour assurer cette mission, le prestataire devra maîtriser les compétences d'animation de démarches participatives en direction des citoyens. Au vu de la diversité des personnes à faire travailler ensemble, il est attendu une méthodologie d'animation originale, robuste, capable de mobiliser les citoyens et d'instaurer un dialogue positif et créatif entre eux.

Des compétences et une maîtrise des questions agro-alimentaires seront aussi nécessaires pour animer le groupe de travail. Une bonne capacité à discuter avec les gérants et personnels des GMS est attendue afin d'engager un dialogue à poursuivre, sur la base des avis produits.

Enfin des compétences de communication visant à bien valoriser les travaux des groupes, la démarche et la méthode sont également attendues.

Les CV des personnes composant l'équipe feront l'objet d'un examen particulier. Une attention sera portée à l'interlocuteur permanent en charge du suivi de la mission.

La proposition de l'agence devra détailler :

- un argumentaire stratégique mettant en avant la compréhension de la mission attendue,
- la méthode proposée et les différentes étapes de mise en oeuvre,
- les compétences et les expériences de l'équipe mobilisée.
- le prix détaillé de la prestation avec le nombre de journées, les coûts journée par intervenant et tout autre précision de coût.

### VII) Périmètre de l'étude

PAT Grand Clermont-Parc Livradois-Forez

### VIII) Durée de la mission

La mission débutera au second trimestre 2022 et sera comprise entre XXX mois.

Le début prévisionnel de la mission du prestataire est fixé au mois d'xxxx 2022.

Pour le choix final du prestataire, les auditions des candidats retenus auront lieu le xxxx 2022.

et approuvé par le  
R du Grand Clermont

lermont-Ferrand, le

Vu et accepté par le  
prestataire de service

A , le

Président, D. ADENOT



Le projet TERRALIM 2 a réuni sept territoires majoritairement ruraux du Massif Central, confrontés à des enjeux communs et qui cherchaient à créer ou renforcer des filières agro-alimentaires locales autour d'une ou de plusieurs productions. En s'appuyant sur les notions structurantes de gouvernance alimentaire territoriale (GAT) et de démocratie alimentaire, il s'agissait de fédérer et d'impliquer divers acteurs du territoire, notamment les consommateurs, dans l'objectif de dépasser la notion de filière locale pour développer des « chaînes de valeurs alimentaires territorialisées », plus ambitieuses en matière de coopération et de participation.

Ce rapport, conçu et rédigé par l'INRAE UMR Innovation, avec la contribution des acteurs des sept territoires partenaires et des intervenants extérieurs mobilisés pour le séminaire final, vise à servir de document ressource pour construire des chaînes de valeurs alimentaires territorialisées plus participatives et plus inclusives. En partageant les enseignements sur les freins et les leviers au développement de ces chaînes de valeurs territorialisées dans le Massif Central, il permettra de renforcer la capacité des acteurs des territoires, ruraux en particulier, à s'inscrire dans une reterritorialisation de l'alimentation vectrice d'une coopération élargie dans les territoires. En France, on constate que de nombreux récits d'expériences sont disponibles à partir d'actions menées notamment dans et par des grandes villes tandis que peu de projets ont porté sur des territoires plus isolés, peu denses et encore peu ou pas investis dans la reterritorialisation de l'alimentation. L'usage de ce rapport est destiné aux territoires partenaires du projet TERRALIM, à d'autres territoires en France et ailleurs, et est aussi bien évidemment au service des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT), ruraux en particulier.

Un travail de :



Avec le soutien de :

