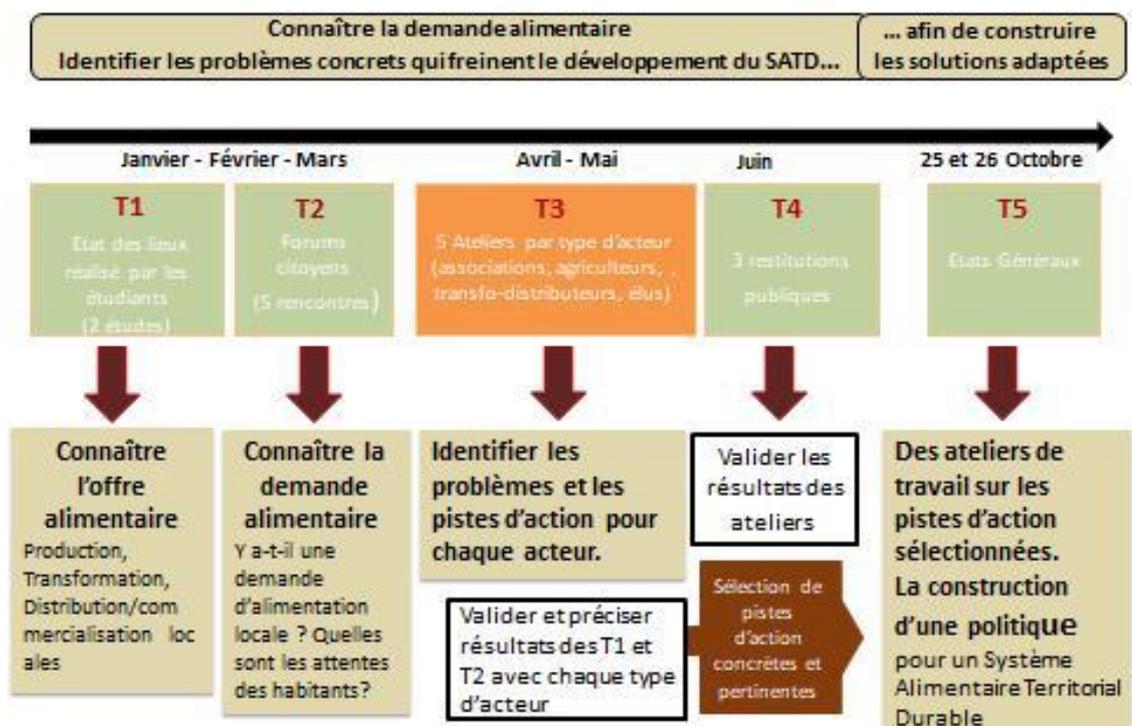


Synthèse des Ateliers des Etats des États Généraux de l'Alimentation et l'Agriculture Durable (EGAAD) du Pays Cœur d'Hérault

Vendredi 25 et Samedi 26 octobre lycée agricole de Gignac

1. *Installation pour la diversification agricole, accès au foncier et au bâti* (animation Brigitte Nougaredès, l'INRA-UMR Innovation)
2. *Eau agricole en Pays Cœur d'Hérault : organisation, enjeux et accès pour la diversification agricole* (animation Carole Lambert, Montpellier Sup-Agro)
3. *Producteurs, transformateurs, distributeurs, consommateurs : comment mieux s'organiser pour manger local ?* (animation Camille Clément, INRA)
4. *Comment permettre à tous de bien manger local ?* (animation Claire Ruault, Gerdal)
5. *Comment approvisionner localement nos cantines?* (animation Annabel Rixen, Gerdal)
6. Liste des participants aux journées des 25 et 26 octobre 2016
7. Programme des EGAAD 25-26 octobre
8. Les EGAAD en IMAGES

EGAAD : Démarche générale et organisation



1-Installation pour la diversification agricole, accès au foncier et au bâti

Animation Brigitte Nougaredès, l'INRA-UMR Innovation

I. Objectifs, participants et déroulé de l'atelier

- **Objectifs**

Cet atelier avait comme objectif de : 1) valider/consolider le diagnostic sur les problématiques foncières et de productions agricoles réalisé dans le cadre des ateliers précédents conduits notamment avec les producteurs et les élus locaux, 2) Formuler des questions traitables et 3) identifier des pistes de solutions à mettre en œuvre.

- **Participants**

- **Raphael Colicci**, agrothérapeute, développement de filière agricole : agriculteur et thérapeute à St Prias, sauvegarde de la biodiversité, des arbres et des semences, comme vecteur de création de nouvelles filières.
- **Annie Dalban**, Terres de Liens et Colibris coeur d'Hérault : bénévole.
- **Jean Noel Malan**, Maire d'Olmet et Villecun, Vice-Président de la Communauté de Communes du Lodévois, Président de la commission agricole du Sydel du Pays Cœur d'Hérault, éleveur à la retraite.
- **Vanessa Méline**, Chargée de mission agriculture à la Communauté de communes du Lodévois Larzac : service économie, agriculture et forêt.
- **Jean Pablo**, en installation en polycultures : des difficultés à trouver un logement et à développer des productions bio dans un environnement pollué par les phytosanitaires. dispose de 5 ha, projet d'arboriculture notamment, disposé à partager ses terres avec d'autres.
- **Théo** : étudiant Supagro, travaille sur projet d'installation maraîchage sur le territoire du Larzac, porté par Cantercel. Il a pour projet de devenir agriculteur mais pas issu d'une famille d'agriculteurs.
- **Raphaëlle**, étudiante Supagro : curiosité personnelle.
- **Geneviève Satger**, bénévole pour Nature et Progrès
- **Chloé Mulier** : Post doc INRA sur le travail avec les animaux. Chevaux territoriaux, travail des chevaux dans les communes. Projet de développer des activités agricoles dans un domaine départemental

- **Déroulé de l'atelier**

Déroulé de l'atelier : tour de table, présentation du diagnostic réalisé durant les étapes précédentes des EGAAD (études préalables, forums citoyens et ateliers par types d'acteurs, notamment producteurs et élus locaux), puis discussion de ce diagnostic avec les participants, identification des questions traitables et des pistes d'action.

2. Présentation du diagnostic

1^{er} constat majeur : L'offre en produits locaux est inférieure à la demande en Pays Cœur d'Hérault. De ce fait, **les débouchés sont assurés** même si des enjeux de distribution existent.

Diagnostic rapide par filière

Elevage

les élevages ovins, bovins situés essentiellement au nord du territoire sont des filières anciennes stables mais les producteurs indiquent qu'il y a des risques liés au caractère monopolistique des filières (notamment roquefort).

Les fromagers Salagou pointent un manque d'exploitations caprin lait

De nouveaux types d'élevage se développent : porc et volailles en plein air. Mais certains producteurs signalent les risques environnementaux liés à certains modèles de développement (filière intégrées) notamment en élevages de volaille.

Abattage : atout de la présence de Pézenas, manque d'outils d'abattage de volailles. Peu d'information sur des outils de transformation de la viande.

Maraîchage

La production se développe sur le territoire mais que l'offre est encore inférieure à la demande. La « filière » connaît 4 principaux problèmes :

- **Une production de fruits et de légumes globalement insuffisante pour répondre à la demande de produits locaux**
- **Manque de légumes d'hiver** : peu d'intérêt des maraîchers (les légumes d'été suffisent pour gagner leur vie) mais ce manque de légumes d'hiver serait également lié à un problème d'accès à l'irrigation l'hiver (réseau irrigation étant conçu et piloté pour la viticulture).
- **Manque de coordination entre producteurs : problème de répartition des productions et pas de régulation des prix**
- **Quasi absence de production de Demi-gros / légumier pour développer la restauration collective** : réhabiliter le métier de légumier. CIVAM bio 34 porte un projet pour favoriser collaborations entre restauration collective et légumier.

Grande cultures

Quasi absence des filières céréalières et fourragères sur le territoire. alors que le besoin est notamment justifié pour développer l'agroécologique, le bio, rotations.

Arboriculture fruitière

Forte demande mais filière peu développée : du fait de problèmes d'accès foncier (sur du long terme, culture pérenne) et à l'eau et des difficultés liées à la technicité de la production

Conclusion générale

Difficultés d'accès au foncier (notamment achat ou baux pérennes) alors que le territoire possède de nombreuses terres en friches

Problème d'installation

De manière générale, les porteurs de projets agricoles ont des difficultés pour s'installer

Préoccupations des producteurs

- difficultés pour trouver du foncier
- difficultés pour obtenir des permis de construire, notamment pour construire des logements

Problème de la reconnaissance des petits agriculteurs, qui ne viennent pas du territoire et qui développent des modèles économiques différents.

- **Manque de reconnaissance par les institutions et les acteurs locaux** -> difficultés d'accès au foncier et au bâti agricoles
- **Manque de reconnaissance des services environnementaux remplis par ces agriculteurs**
- **Manque de reconnaissance de la capacité de ces exploitations à être rentable.**
- **problèmes de cohabitation / nuisances agricoles**

Les producteurs ont également souligné que l'engagement politique est déterminant pour faciliter l'installation agricole et soutien des projets agricoles. Le soutien varie selon les communautés de communes et les élus

Préoccupations des élus

Les élus municipaux **doivent arbitrer l'octroi des permis de construire, pour le logement et le bâti agricole.** Ces **dossiers sont complexes, la destination durable des installations agricoles est parfois difficile à évaluer et à garantir.**

Les agriculteurs veulent pouvoir avoir des outils de production ; et loger à proximité de leurs productions (terres, troupeaux), notamment pour faire face aux vols.

Ces questions sont aussi liées à la transmissibilité de l'exploitation agricole car ceux qui partent à la retraite gardent souvent leur habitation.

Concernant la question des logements agricoles, certains élus pensent que les élus représentent l'ensemble des habitants et favoriser les agriculteurs pourrait être mal perçu.

Compléments au diagnostic apportés par les participants

- Besoin de prendre en compte le changement climatique (+ 2°C), l'instabilité du climat et des rendements. Le métier d'agriculteur sera de plus en plus difficile
- besoin de changer les modèles classiques d'installation spécialisés sur une culture et développer la polyculture et/ou polyculture élevage
- Changer la vision des élus, des banques, des conseillers agricoles, etc. basée sur un modèle agricole dépassé. besoin d'une pédagogie pour qu'ils comprennent l'intérêt des modèles agricoles alternatifs qui ne sont pas reconnus et les soutiennent.
- il manque une vision à long terme. Le conseil agricole est absent, dépassé et ne propose pas de solutions innovantes. Des contraintes trop lourdes sur les exploitations pour l'application de normes (santaires, incendies, etc.)
- Il faudrait installer des jeunes sur 3000 M², on a de l'eau. il ya beaucoup de friches qui pourraient être valorisées
- Les normes freinent l'innovation
- La tenure du foncier (privé) limite l'action des collectivités. comment mobiliser le foncier ?
- repenser la biodiversité autrement qu'en sanctuarisant les espaces agricoles
- pourquoi ne pas permettre des habitats légers confortables et durables et compatibles en termes d'environnement ? Certaines communes refusent les bâtiments légers même pour des ateliers techniques
- Les diagnostics agricoles des PLU ne sont pas bons

- Concernant les permis de construire agricoles, les services instructeurs ne sont pas capables d'évaluer les exploitations agricoles.
- Les critères d'évaluations ne sont pas adaptés aux exploitations en circuits court et i-aux installations progressives

3. Questions traitables

- **Général**

- Comment faire en tant qu' élu, pour soutenir la diversification et la qualité de l'agriculture locale ?
- Comment permettre aux élus d'avoir une vision à long terme du développement agricole ?
- Comment faciliter la transmission des exploitations et en particulier du bâti ? / Comment faire face aux problèmes de transmission des exploitations (non-transmission ou transmission partielle, par ex. des terres mais pas le bâti)
- Comment aider les acteurs publics (élus, conseillers agricoles, administrations) à accepter et soutenir de nouveaux modèles agricoles ?
- Comment valoriser les nouveaux modèles agricoles qui favorisent la création d'emplois non délocalisables ?
- comment favoriser sur le territoire le développement de modèles agricoles en polycultures et soutenir les échanges entre exploitations /filières pour prendre en compte les enjeux environnementaux et de changement climatique ?
- comment favoriser le développer de modèles agricoles plus résilients ?
- comment favoriser sur le territoire le développement d'exploitations agricoles qui soient respectueuses de la biodiversité ?
- Comment développer une vision systémique du développement agricole ?

- **Foncier**

- Comment, en tant qu' élu, contribuer à rendre (ou / et obtenir ?) l'information sur les terres (agricoles) disponibles plus accessibles et mieux coordonnée dans le territoire ?
- Comment, en tant qu' élu, mieux comprendre et (mieux) utiliser les réglementations et possibles outils pour la gestion du foncier agricole, de manière à favoriser les installations et garantir la vocation agricole à long terme des terres ?
- Comment sanctuariser les terres agricoles ?
- Comment mobiliser le foncier privé ?
- Comment faciliter l'accès au foncier pour les petits producteurs (souvent moins reconnus par les institutions et par d'autres agriculteurs sur le territoire) ?
- "Comment faciliter l'accès à la formation agricole pour les porteurs de projets, en particulier pour les projets agricoles atypiques ?
- Comment mieux accompagner les installations progressives ?
- Comment mobiliser la SAFER pour l'installation de petites exploitations agricole ?

- **Bâti agricole**

- Comment appuyer les producteurs dans leurs besoins en termes de bâti agricole ?
- Comment repenser les critères de viabilité économiques des exploitations ?
- Comment faciliter l'accès au bâti pour les petits producteurs (moins reconnus par les institutions, en particulier sur le critère de la viabilité de l'exploitation.

- Comment, en tant qu'élus municipaux, permettre aux agriculteurs d'habiter à proximité de leurs exploitations, tout en accordant de manière juste / impartiale les permis de construire, ou en mettant en œuvre d'autres solutions, en cohésion avec le reste de la population, et en préservant les paysages ?
- Comment aider les acteurs publics (élus, administrations) à appréhender la question du risque lié à l'installation agricole ?
- Comment aider les agriculteurs à avoir des bâtiments sans miter les terres agricoles ?

4. Pistes de solution : 3 axes

Axe 1 : Favoriser l'innovation pour développer des nouveaux modèles agricoles plus résilients

- Développer plusieurs sites expérimentaux sur le territoire dédiés à l'installation et à la diversification agricoles et le développement de modèles agricoles plus résilients
- Repérer les actions innovantes et les acteurs qui les portent et les mettre en réseau pour capitaliser des connaissances et favoriser le partage d'expériences
- créer un observatoire de l'innovation en PCH

Axe 2 : Gestion et mobilisation du foncier

- **Faire de la veille foncière** (ex. Veille Foncière Citoyenne animée par Terre de Liens)
- S'appuyer sur les études et connaissances existantes sur le foncier (cf. Etudes SCOT/ études friches) pour :
- à partir des informations suivantes :
 - les ressources : eau, qualités des sols, aménagements existants (réseaux d'irrigation, etc.)
 - les contraintes : le régime de propriété
 - les ressources humaines et financières : portage politique notamment
- Repérer des ilots fonciers pour l'installation et l'expérimentation.
- **Mettre en place des Associations Foncières Agricoles (AFA)** ou d'autres formes de mobilisation collective du foncier

Axe 3 : Former les élus

- Améliorer leur connaissances de la diversité des exploitations et des agriculteurs présents sur le territoire
- les encourager à accepter les nouveaux modèles agricoles
- Améliorer leurs connaissances des outils de gestion foncier (ZAP, PAEN ? AFA, etc.)
- Améliorer les documents d'urbanisme et l'instruction des permis de construire pour améliorer la gestion du bâti agricole
- Intégrer un diagnostic agricole consolidé intégrant le bâti agricole dans les cahiers des charges des diagnostics préalables aux documents d'urbanisme
- Co-construire avec tous les acteurs agricoles une doctrine d'instructions des permis de construire agricole à l'échelle du Pays

- **Organiser une « Une formation-action ? » sur des thématiques comme : Maîtrise de la terre par les communes ;** mise en place des zones d'activité agricole (comme les zones artisanales) permettant la mutualisation des équipements ; Soutien des agriculteurs / réglementation
- Formation des élus « Une formation-action ? » idées de thèmes à traiter :
 - Maîtrise de la terre par les communes
 - Zone d'activité agricole (comme on en fait pour les zones artisanales, par ex) ?
Permettrait mutualisation des équipements ;
 - Soutien des agriculteurs / réglementation

2- Eau agricole en Pays Coeur d'Hérault : organisation, enjeux et accès pour la diversification agricole

Animation : Carole Lambert (Montpellier SupAgro)

Prise de notes : : Léa Gelb et Mariane Steen (Etudiantes IPAD, Montpellier SupAgro,)

Sommaire

I. Objectifs, participants et déroulé de l'atelier

- a) Objectifs
- b) Participation
- c) Déroulé de l'atelier

II. Résumé de la problématique

III. Perspectives d'experts

IV. Discussions et pistes de solutions évoquées

IV.1 Vers une plus grande confiance entre usagers de l'eau, et un meilleur respect des règles vis-à-vis des usages de l'eau

IV.2 Vers des pratiques agricoles améliorées, plus économes en eau

- a) Pour les cultures irriguées et devant continuer à l'être, faire évoluer les modes d'irrigation, vers des pratiques plus économes en eau.
- b) Promouvoir l'utilisation de cultures et variétés moins exigeantes, plus résistantes à la sécheresse
- c) Développer des solutions techniques et organisationnelles pour améliorer l'accès à l'eau pour les maraîchers

IV.3 Des solutions techniques à développer à différentes échelles, à plus ou moins court terme, pour améliorer la disponibilité en eau

- a) Le « recyclage des forages »
- b) Mise en place de retenues
- c) Gestion des eaux usées

IV.4 Vers plus d'agriculture alimentaire

- a) Un projet alimentaire territorial à préciser
- b) Des modes de représentation de la diversité des agriculteurs du territoire et de prise de décisions à rediscuter
- c) De la viticulture à l'agriculture alimentaire : des associations à encourager, des transmissions / évolutions à accompagner
- d) Des critères d'obtention des aides, pour les projets liés à l'eau, à revoir, pour favoriser l'agriculture alimentaire

Conclusion

I. Objectifs, participants et déroulé de l'atelier

c) Objectifs

Les objectifs annoncés de cet atelier étaient de

- **Partager les connaissances** sur
 - o la **situation de l'eau d'irrigation** dans le territoire (en se basant notamment sur les travaux produits jusqu'à présent),
 - o **son organisation**,
 - o **ses enjeux pour le futur**
- **Discuter des liens entre la gestion de l'eau d'irrigation et l'agriculture, sa diversification**, et l'alimentation durable dans le territoire

Afin

- **D'identifier des pistes d'action concrètes et les acteurs** (concernés et/ou pouvant agir) **pour améliorer la gestion de l'eau et** favoriser la production locale et la diversification alimentaire durablement (donc en préservant au maximum et en partageant la ressource « eau »)
 - Identification des **problématiques** relatives à la gestion de l'eau
 - Définition d'**objectifs** et de **recommandations** communes, concrètes, faisables **pour améliorer la gestion/gouvernance de l'eau** : son partage, sa distribution et son utilisation économe
 - **Formulation de questions concrètes à traiter** pour mettre en œuvre ces recommandations, et tendre vers ces objectifs,
 - **Repérage des acteurs concernés et/ou pouvant agir**, éventuellement les lieux/espaces/instances sur lesquels agir

d) Participation

Invités - Experts de la gestion de l'eau dans le territoire

- Monsieur Christophe Vivier, Directeur de l'[EPTB](#) (Etablissement public territorial de bassin) Fleuve Hérault
- Monsieur Bruno Chabert, Chef de service Agriculture Ruralités au [Département 34](#)
- Monsieur Arnaud Lebeuze, Chef de service Eau à la [Com Com Lodévois Larzarc](#)
- Madame Marion Botta, [Fédération Départementale des ASA](#) (Association Syndicale Autorisée) d'Irrigation de l'Hérault (FDAI34)
- Monsieur Alexandre Boudet, Agriculteur, élu chambre d'agriculture, membre de la [commission locale de l'eau](#)

Participants discussion :

- Bernard Fabréguettes - élu à Clermont L'Hérault. Délégué au conseil de développement.
- Thierry Laniesse - Directeur du Pays Cœur d'Hérault
- Thérèse Lederman – Mouvement des Colibris
- Claire Latourrette - Mouvement des Colibris
- Marlène Clayeux - Mouvement des Colibris
- Jean-Claude Coutarel - association « abeille environnement écologie 34 » et Codev

- Josy Pièsche - association « abeille environnement écologie 34 ». et Codev
- Loris Balsenq - étudiant en agronomie
- Marius Landes - étudiant en anthropologie
- Frédéric Rossel – Enseignant en hydrologie, Montpellier Supagro
- Hugo Giraud – étudiant - master IGPE (ingénierie projet environnementaux)
- Christophe Soulard - chercheur à l'INRA
- Sophie Giraud – Co-présidente du Codev

L'atelier a donc réuni 21 personnes, équipe d'animation comprise (5 invités ; 13 participants ; 3 personnes pour animation et prise de notes)

c) Déroulé de l'atelier

L'atelier s'est déroulé en 2 grands temps, avec, en premier lieu, des présentations réalisées par des experts de la question de l'eau localement (2h environ) ; une discussion plus ouverte a pu ensuite avoir lieu avec les participants.

Cet « apport d'experts » a été motivé par le fait que la question est complexe, très technique et qu'il est apparu, au cours des mois de consultation précédents, que les informations étaient variées, parfois fausses, souvent sensibles... Or l'eau agricole est gérée par des institutions, des acteurs et selon une organisation assez claire ; des études sont réalisées régulièrement afin d'avoir des données utiles à la gestion de la ressource et orienter la prise de décisions.

Un temps d'éclairage sur ces dispositifs et données nous a donc semblé utile préalablement à des discussions pour la recherche de solutions face aux problématiques en relation à l'eau agricole soulevées dans le territoire.

Un tour de table a permis à tous les participants de se présenter avant le démarrage des interventions des experts.

II. Résumé de la problématique

Le processus de concertation mis en œuvre depuis janvier 2019 a mis en évidence que des questions se posaient à propos de l'eau agricole, sa gestion, son accès, sa qualité... pour favoriser une production agricole diversifiée et de qualité.

Dans le territoire, les études disponibles montrent que la plupart des bassins versants du département est en déficit quantitatif. La réalisation d'économies d'eaux sur les réseaux existants et l'accompagnement vers des pratiques agricoles moins consommatrices d'eau sont des enjeux forts.

Le Pays Cœur d'Hérault se situe majoritairement sur le bassin versant du fleuve Hérault, dont l'équilibre actuel est fragile. Un [schéma départemental d'irrigation 2018-2030](#) a été élaboré récemment.

Les concertations qui ont eu lieu depuis janvier ont montré quelques axes majeurs de questionnements ou préoccupations, notamment sur

- Le maraîchage : filière essentielle dans le déploiement d'un système alimentaire localisé.

Le constat général est que la filière existe et se développe sur le territoire mais que l'offre est encore inférieure à la demande et que la filière rencontre principalement les problèmes suivant : i. un manque de légumes d'hiver : peu d'intérêt porté à ces productions ainsi que des problèmes d'accès à l'irrigation, de compétences pour les produire, de stockage ; ii. des difficultés d'accès à l'irrigation, en lien notamment à la prépondérance de la viticulture sur le territoire.

- L'arboriculture : la demande est forte, mais c'est une filière peu présente sur le territoire du fait de problèmes d'accès au foncier, à l'eau et à la technicité de la production.

Les élus rencontrés confirment aussi que c'est une question primordiale, qui implique des enjeux pour la profession agricole mais aussi environnementaux (ex du Salagou ; de la gestion des bords de rivière...).

Au-delà de la gestion de l'irrigation, on nous a aussi dit que « *le fond du problème c'est le changement de pratiques* ».

Des conflits d'usages sur la ressource ont été évoqués également.

Enfin, la complexité de la gestion de la ressource, la méconnaissance des outils et mécanismes ont été soulevés. On se demande comment les divers outils à la disposition des collectivités pour la gestion optimale des ressources, telles que la terre et l'eau peuvent se combiner.

Le processus de concertation réalisé au cours de l'année 2019 a permis de proposer quelques formulations de questions et d'envisager des premières pistes de solution, qui sont présentées en annexe 1. Elles n'ont pas été proposées telles quelles à l'atelier pour les raisons explicitées ci-dessus mais restent intéressantes à garder en tête pour la suite du travail pour un système alimentaire local durable.

III. Perspectives d'experts

Christophe Vivier - *Organisation (instances, documents de références...) et enjeux de la gestion de l'eau*

Le bassin versant du fleuve Hérault comprend 166 communes. Les communes du PCH se situent à plus de 90% dans ce bassin versant (quelques communes sont situées au niveau des bassins versants de l'Orb ou du Lez).

La politique locale est définie par la commission locale de l'eau (le « parlement de l'eau ») et y est donc discutée dans le respect de la réglementation. Il est constitué de 3 collèges : 1) élus - dont région, représentants des départements de l'Hérault et du Gard, communautés de communes, mairies, SCOT...- ; 2) usagers - dont agriculteurs via les chambres départementales d'agriculture, les ASA, BRL, les associations environnementales (FNE), de loisirs (Kayak), l'UFC « Que Choisir ? » ... - ; 3) les services de l'Etat – agence de l'eau, services de santé, aménagement...-.

La CLE est organisée autour de 3 axes : 1) inondations ; 2) Qualité des milieux aquatiques et de l'eau 3) partage de la ressource / dimension quantitative. Nous faisons ici un focus sur ce dernier point.

Depuis 10 ans, le territoire (niveau bassin versant) dispose d'un schéma d'aménagement et de la gestion de l'eau (SAGE) et, depuis 1 an, d'un plan de gestion de la ressource en eau (PGRE).

Globalement le bassin versant a la chance de disposer de beaucoup d'eau, pour un bassin versant méditerranéen (réserve sur les plateaux et nappes alluviales de l'Hérault).

La ressource est exploitée à 50% pour l'eau potable et 50% pour l'eau d'irrigation.

Aujourd'hui, on observe que les limites quantitatives sont atteintes : si on augmente les prélèvements, cela aura un impact sur l'aval et entrainera un déficit hydrique ne permettant pas de satisfaire les besoins écologiques des milieux aquatiques.

L'enjeu principal est donc : « économisons l'eau ». La réduction des fuites des réseaux via la modernisation des réseaux est prévue pour parvenir à ces économies : réhabilitation des réseaux d'eau potable, réhabilitation des réseaux agricoles sous pression (type « BRL »), modernisation des réseaux d'irrigation gravitaires (type ASA de Gignac).

Le PGRE présente aussi un projet au niveau du Salagou pour pouvoir répondre aux besoins du territoire (agriculture et développement des communautés = irrigation et eau potable / augmentation de la population) et sans remettre en cause l'activité touristique du lac. En modifiant la période d'ouverture des vannes, sans changer le différentiel de hauteur d'eau (137 au plus bas, 139 au plus haut), on peut dégager 3,5 millions de m³ supplémentaires, dont 80% dédiés à l'irrigation (conservation du stock plus longtemps (juin) et utilisation en cas de sécheresse). La mobilisation d'une couche supplémentaire (50cm) pouvant permettre d'utiliser plus de volume n'est pas actée à ce stade. Cela dégagerait les rives et aurait un impact en termes de paysages (lac classé). C'est aussi une question vis à vis de l'adaptation des espaces touristiques (allongement des pontons, etc.). Le conseil départemental étudie cette question mais aucune décision prise pour le moment.

La question des crues, liées notamment aux épisodes méditerranéens et cévenols, ne fait pas partie de la même problématique ; elle est gérée au sein de l'axe 1 de la commission locale de l'eau.

A retenir : la situation globale du point de vue de l'eau dans le territoire est tendue. Donc, au niveau du bassin versant de l'Hérault, la politique se centre sur l'économie d'eau, avec un potentiel de développement pour l'irrigation et pour les collectivités grâce à la ressource issue du lac du Salagou. Il serait utile d'affiner les données prospectives (nouvelles ressources ?) , pour affiner la gestion de la ressource dans l'avenir.

Le PGRE sera réévalué en 2021 à la lumière de la confirmation (ou non) des débits à l'aval du fleuve et en fonction de l'apparition de nouveaux projets de territoires.

Bruno Chabert - Eau d'irrigation dans le département de l'Hérault

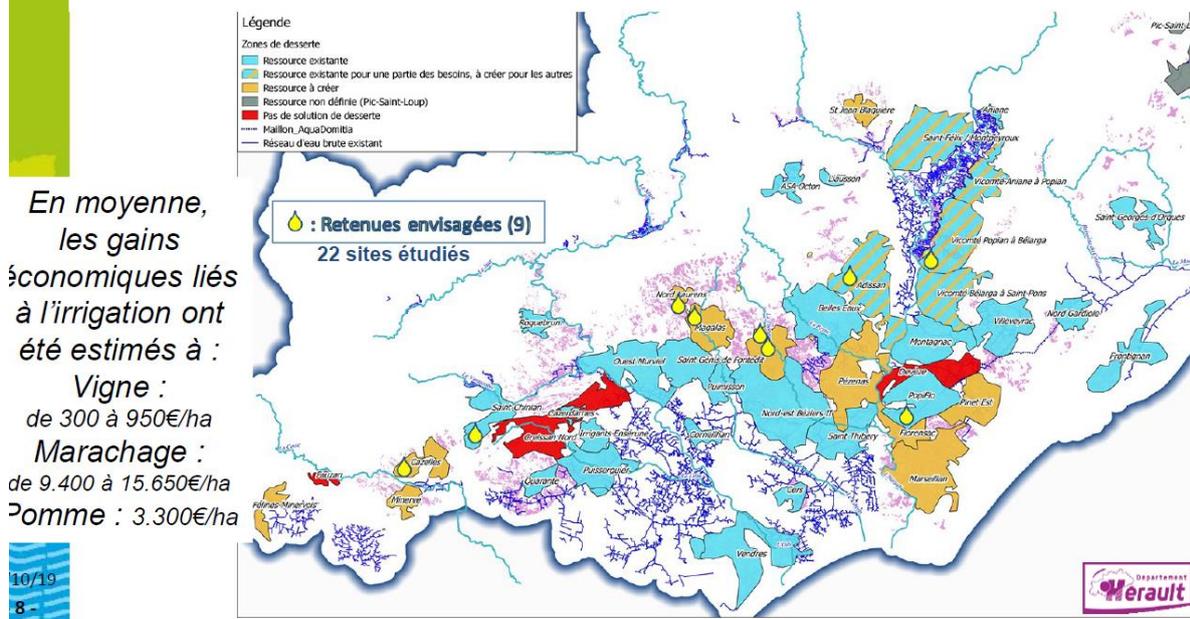
(support powerpoint disponible également)

Le Conseil département a réalisé un schéma départemental d'irrigation, à partir du constat amer de la campagne agricole de 2017, année de sécheresse extraordinaire. « 1 année de plus à ce régime, les vignes dans le Languedoc pouvaient en mourir » selon la profession.

En Hérault, 34 500 Ha de terres sont irrigués (soit 18% de la SAU de 2016), tandis qu'on estime les besoins encore non couverts à 42 000 Ha (dont 35 500 ha en vigne). Au total, 34500+42000=76500ha représentent 40% de la SAU ; ou l'équivalent de près de 80% du vignoble de l'Hérault.–Des études ont

permis d'identifier 46 zones de besoins ; 22 477 ha de solutions ont été proposées, dont : 12 477 ha à partir de ressources disponibles ; 5 200 ha à partir de la création de retenues hivernales (pluies d'automne) ; 4 800 ha de ressources à mobiliser, notamment via l'optimisation du Salagou (ouvrage départemental, mais géré selon PGRE) sur lequel le département réduit ses gains / production d'énergie via une gestion des vannes différentes pour favoriser l'agriculture

B.2. Synthèse des solutions et localisation des retenues proposées



Source : présentation B. Chabert - 26/10/19 - Gignac

Outre la vigne, on trouve dans le département quelques vergers (oliviers), mais peu d'arboriculture globalement. En quantité d'eau, 1 Ha de maraîchage correspond à 5 Ha de vigne.

Pour la répartition des masses d'eau, l'Etat préconise que l'eau de surface soit consacrée à l'agriculture et que l'eau issue du sous-sol, soit réservée pour la consommation de la population. C'est pour cela que le schéma n'encourage pas le développement de l'irrigation via des forages.

La carte ci-dessus présente les projets identifiés à ce jour : les zones rouges indiquent un besoin fort mais où aucune solution n'a encore été trouvée. Les solutions « secteurs bleus » ont été soumises à acceptation par la Région (et l'UE), pour des mises en œuvre à l'horizon 2022 (temps nécessaire à la mobilisation des financements – près de 3 millions d'€ nécessaires).

Au niveau départemental, le plan d'actions s'articule autour de 4 axes :

B.2 La politique départementale

Orientation 1 – Sécuriser et accroître les ressources

- Priorité 1 – Optimiser les retenues existantes
- Priorité 2 – Créer des ressources nouvelles
- Priorité 3 – Garantir la pérennité des réseaux existants

Orientation 2 – Moderniser et développer les réseaux collectifs

- Priorité 4 – Moderniser et étendre les réseaux
- Priorité 5 – Accompagner la structuration des acteurs

Orientation 3 – Soutenir les projets individuels en l'absence de solutions collectives

- Priorité 6 – Aider à la création de petites retenues hivernales

Orientation 4 – Accompagner une agriculture résiliente

- Priorité 7 – Au niveau du sol : augmentation des réserves utiles en eau
- Priorité 8 – Au niveau de la plante

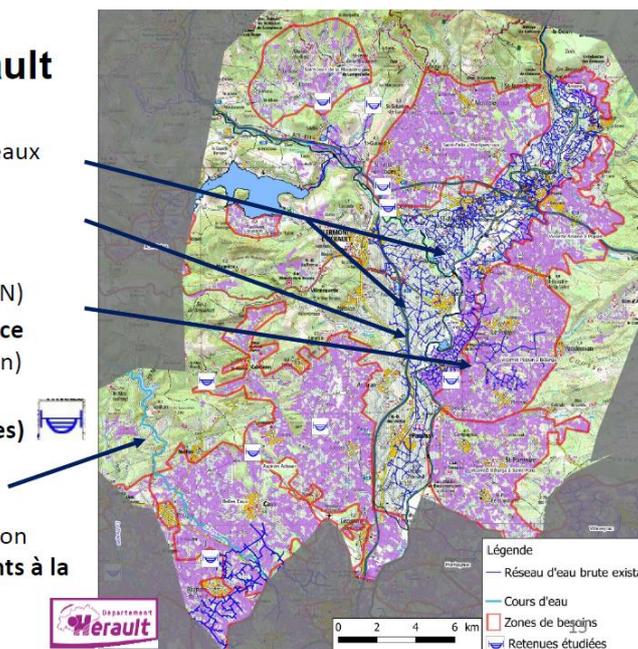


Source : présentation B. Chabert - 26/10/19 - Gignac

- La ressource → Création de nouvelles ressources, à discuter avec les communes et les intercommunalités, dans le respect du PGRE.
- Les réseaux → beaucoup de fuites peuvent être évitées, il s'agit donc de moderniser. On essaye également de sauvegarder les espaces déjà aménagés (il existe des espaces équipés mais non irrigués, faute d'exploitant). Cette déprise souvent périurbaine pourrait nécessiter des initiatives pour retrouver des exploitants. Par exemple, en PCH, 5 communes sont dans un processus de mise en place de périmètre agricole et naturel périurbain (PAEN Rouviège), pour sécuriser la vocation agricole des terres équipées d'un réseau d'irrigation (déjà en place et à venir).
- Axe fort individuel ou de petits collectifs (réseau sur moins de 100ha). En dessous de ce seuil, on mobilisera les individus et on les aidera à financer un petit réservoir pour avoir quelques dizaines d'ha. Donc programme spécifique d'aides.
- Promotion des pratiques culturales économes en ressources (pluviométrie) et des variétés « résistantes à la sécheresse », pour mieux gérer la captation de l'eau par le sol et les plantes (expérimentations sur le site départemental des 3 Fontaines).

Éléments de solutions pour la Vallée de l'Hérault

- Poursuite de la **modernisation** des réseaux
- **Densification** des réseaux (internes aux périmètres existant)
- Optimisation du barrage du **Salagou**
- **Sécurisation** des secteurs équipés (PAEN)
- Nouvelles dessertes à partir de **ressource existante** (le cas échéant en substitution)
- Réflexions autour de 6 sites potentiels de **retenues hivernales (2 envisageables)**
- Adducteur développé depuis le barrage des **Olivettes**
- Accompagnement d'une expérimentation autour notamment de **cépages résistants à la sécheresse (3 Fontaines)**



Source : présentation B. Chabert - 26/10/19 - Gignac

Alexandre Boudet – perspective d'agriculteur / vigneron coopérateur / élu chambre agriculture et membre de la CLE

La profession agricole est préoccupée ; depuis 2003, on observe les effets du changement climatique. Les agriculteurs se plaignent d'avoir du mal à amener leurs cultures jusqu'au bout. L'eau va devenir une ressource rare et il va falloir économiser, c'est une dynamique déjà engagée.

Des formations sur la bonne gestion de l'eau (« apporter la bonne quantité d'eau au bon moment ») et le suivi de l'évolution des techniques sont nécessaires (« ex : faire des couverts pour diminuer l'évaporation »), mais il faut du temps (5-10 ans) pour modifier les équipements et les pratiques ; une vigne est plantée pour 25/30 ans et il va falloir 15 à 20 ans pour vérifier les effets. Ce sont des délais incompressibles.

Des projets de nouveaux aménagements ont été présentés à la région avec une échéance 2023 pour mise en œuvre ; les critères économiques et techniques définis pour que les projets soient validés sont peu adaptés au maraîchage, en termes de débit en particulier. Comment faire pour que les critères exigés évoluent et soient davantage favorables à la diversification des productions ? Mais cela n'empêche pas d'avoir des exemples où des maraîchers sont associés à ces projets, même s'ils sont portés pas des caves coopératives.

Les agriculteurs participent au partage de la ressource, au sein de la CLE. Cette instance permet la discussion avec les différents acteurs, facilite le débat.

Par exemple, sur le lac du Salagou, tout le monde est conscient des enjeux, y compris les agriculteurs. Pour rappel, ce lac a été créé pour l'agriculture, avec les fonds de l'agriculture. On discute pour que la biodiversité ne soit pas pénalisée ; il faut trouver le bon compromis.

Aujourd'hui, on a plusieurs projets d'irrigation : 3 dossiers (chacun d'un montant d'environ 7000-7500 €/Ha) parmi 6 ont été soumis à la région, pour financement de nouveaux équipements. Si ces projets sont retenus, au 1^{er} juillet 2023, tous les travaux doivent être payés et terminés.

Pour l'avenir, il faut trouver des compromis puisque les « besoins = 50/50 » ; mais personne ne contrôle la gestion de l'eau par les usagers... (Ex : des ronds-points et des pelouses arrosés l'été...) Il faut que tout le monde se pose des questions, et comprenne les contraintes de chacun ; on trouve des cas d'arrosage de cultures en journée, alors que normalement la loi l'interdit l'été ; il existe des accords après négociation avec l'Etat (DDTM), pour permettre aux gens (qui ont investi des milliers) de pas perdre leur production.

Par exemple, à propos des retenues hivernales proposées dans schéma départemental ; il existe des oppositions sans même savoir ce que c'est... Comment mieux partager les enjeux et permettre les discussions pour aboutir à des compromis acceptables et acceptés par tous ? Comment créer des retenues hivernales en concertation ?

Marion Botta – *appui aux propriétaires irrigants*

La fédération départementale des ASA d'irrigation 34 a été créée en 2013, pour répondre aux forts besoin d'appui administratifs, techniques et comptables et pérenniser les réseaux.

Une ASA d'irrigation est un regroupement de propriétaires fonciers qui gère un réseau collectif d'irrigation ; les investissements doivent donc être techniquement et financièrement sécurisés. Elle est organisée en fonction de la ressource qui lui est autorisée (Ex : tours d'eau en période de sécheresse, priorisation des usages...).

Il existe 2 types d'ASA d'irrigation : i. réseaux gravitaires (anciens). ii. réseaux sous pression. L'ASA est un établissement public sous la tutelle de l'Etat. Le prélèvement en eau de l'ASA doit être équipé d'un système de mesure (débitmètre, échelle limnimétrique, etc.). Chaque année, après chaque saison d'irrigation, l'ASA relève les consommations des propriétaires (si compteurs existants) sinon fait un estimatif en fonction des hectares irrigués. Les propriétaires doivent s'acquitter d'une redevance syndicale (pouvant s'assimiler à une taxe foncière), qui a été établie en fonction de la base des répartitions des dépenses.

Techniquement, l'accompagnement sur les programmes de développement durable tournent autour des questions d'économie d'eau, d'optimisation de la ressource, via par exemple de l'assistance à maîtrise d'ouvrage : mise en relation entreprises, bureaux d'études pour chiffrer les fuites ; étudier l'extension de réseaux existants ou la création nouveaux réseaux. L'appui concerne aussi la rédaction de dossiers, le conseil sur de l'optimisation...

Chaque année l'enveloppe européenne concernant la modernisation, l'extension ou la création de réseaux collectifs, diminuent. A la différence des projets d'irrigation qui augmentent. Ainsi pour palier à cela, la Région, service instructeur des dossiers de demande d'aide, a mis en place des critères de sélection. Chaque critère donne droit à des points. 180 points est la note minimale pour l'instruction. Exemple de critère de sélection : consommation annuelle inférieure à 1 000m³/ha – 50 points, projet est en niveau de stress hydrique de niveau 1- 50 points ou encore le maraîchage/l'arboriculture/l'horticulture/les PPAM représentent plus de 50% des surfaces du projet – 30 points.

Certains critères ne peuvent pas correspondre avec les besoins en eau du maraîchage : 1 000 m³/ha.

Les projets d'irrigation (création et extension) sont clairement ciblés vers du goutte-à-goutte. Un autre critère est le ratio coût de l'investissement par rapport aux hectares irrigués. Exemple : projets localisés en zone de montagne dont le ratio est supérieur ou égal à 3 600€/ha et inférieur à 6 000€/ha ou projet supérieur ou égal à 3 000€/ha et inférieur à 5 000€/ha – 20 points, projets localisés en zone de montagne dont le ratio est supérieur ou égal à 6 000€/ha et inférieur à 9 600/ha ou dont le ratio est supérieur à 5 000€/ha et inférieur ou égal à 8 000/ha – 50 points.

Les demandes proviennent beaucoup des viticulteurs. Le maraichage et l'arboriculture sont des filières présentes sur les ASA, mais à moindre échelle. Pour le maraichage, on peut installer des cuves pour la récupération d'eau : quand c'est le tour du maraicher, il remplit sa cuve au maximum, pour en avoir assez pour la semaine (les tours d'eau sont parfois sur 8 ou 10 jours).

L'urbanisation grandissante, les parcelles agricoles font place à des jardins, des terrains d'agrément, pouvant générer des conflits entre adhérents et irrigants. La construction de lotissements a multiplié le nombre d'adhérents par endroits, pouvant créer des conflits d'usage.

On compte 5 ASA sur le territoire PCH. Les adhérents, en nombre, sont majoritairement des urbains (autour de Gignac) mais en surface, majoritairement des viticulteurs. Chaque ASA a un historique différent.

Dans le Lodévois Larzac par exemple, on travaille avec 2 ASA pour étudier la possibilité d'intégrer de nouveaux agriculteurs, en fonction de la ressource.

Arnaud Lebeuze – expérience de gestion de l'eau en Lodévois Larzac

La communauté de communes gère ce qui concerne le « petit » cycle de l'eau (eau et assainissement / réseaux communaux, domestiques ; transfert de compétences en cours actuellement, du niveau communal au niveau intercommunal) et le « grand » cycle de l'eau : échelle du bassin versant, question de la gestion des rivières et des milieux aquatiques. Ces 2 dimensions sont en lien.

Au niveau « eau potable », le but est d'atteindre 75% de rendement, grâce notamment à des outils de supervision sur tous les réseaux pour évaluer les besoins, les réserves et les fuites. Des compteurs existent pour évaluer les performances des réseaux. Des ressources humaines sont nécessaires aussi pour les entretenir et réparer.

Au niveau « rivières », qui est davantage concernée ici, la question est plus complexe car davantage d'acteurs sont impliqués. **L'enjeu principal est la diffusion de l'information relative à la gestion de l'eau, vers toutes les parties prenantes, et notamment les consommateurs, en cas de besoins d'économie d'eau par exemple. Si les informations auprès de la population sont régulières, claires, explicites, de véritables économies d'eau peuvent être faites, on a pu le constater au niveau de l'eau potable par exemple.**

La question eau-agriculture est encore plus complexe.

En Lodévois Larzac, l'irrigation comprend beaucoup de canaux gravitaires (béals, systèmes d'irrigation traditionnels cévenols) qui récupèrent l'eau de rivière.

Pour limiter les conflits d'usages, il faut un pilotage très fin. Par exemple, on doit pouvoir anticiper, en hiver, ce qui va se passer en été, sur l'état des sols etc. On peut faire des bilans hydro-climatiques en

sortie d'hiver. La chambre d'agriculture dispose d'outils, sur les états de sécheresse des sols, et les besoins des différentes cultures. Ainsi, de nombreux outils existent - par exemple, pour le climat, il existe un réseau de stations météo, des sondes pour mesurer l'état hydrique des sols, un bilan climatique fourni par le département (données pluviométriques hebdomadaires, état de la ressource, impact sur la biodiversité...) - mais ne sont pas utilisés en concertation ; chacun les utilise selon sa propre perspective. **L'enjeu est de renforcer notre capacité à réfléchir et gérer ensemble.** Chacun doit comprendre les besoins des autres, il y a un besoin de concertation en amont.

Les besoins sont divers, les pratiques doivent évoluer, mais on doit surtout piloter de façon globale et locale afin d'avoir une bonne coordination entre les acteurs. On doit aussi trouver les outils efficaces pour une diffusion de l'information optimale, et être en capacité d'anticiper.

La communauté de communes a mis en place un observatoire de l'eau, visant à faire un état des ressources disponibles. L'observatoire permet de voir ce qui s'est passé au fil du temps et d'avoir des bio-indicateurs pour estimer comment, par exemple, les animaux ont subi la pression. Certains secteurs sont plus ou moins impactés.

Ces informations permettent aussi de se coopérer avec les ASA, pour organiser les tours d'eau de manière à limiter les modifications du milieu lors des prélèvements d'eau, et limiter leurs impacts.

La communauté de communes gère aussi un projet (AAP « Biodiversité de l'Agence de l'eau), dont le but est de réunir tous les usagers d'une rivière, confronter leur vision des besoins, et que la gestion puisse au final bénéficier à tous : usagers ET rivière. Concernant des exemples d'action : on essaye de développer des haies le long des rivières ; ces haies ont un rôle très important pour la circulation des espèces (trame verte), la gestion du ruissellement dans les zones à forte pente, et jouent aussi un rôle tampon par rapport aux produits phyto.

En ayant un bon échange entre acteurs, on arrive à de bonnes solutions, en réponse aux enjeux climatiques et de biodiversité. Il n'y a pas d'opposition entre les différents usages, mais une nécessité de travailler ensemble.

L'enjeu est de réussir à piloter au mieux cela (sachant que l'on possède déjà toute l'information) grâce à un système de diffusion de l'information plus efficace. Il faut piloter tout cela au mieux et diffuser l'information auprès des élus (tous, agri et non agri) et de la population et faire aussi attention aux idées préconçues.

IV. Discussions et pistes de solutions évoquées

Cette partie constitue le compte rendu de la discussion qui a suivi les présentations des experts ; ces discussions ne sont pas reprises de façon intégrale, mais de manière à relever toute préoccupation, projet, question, exemple et idée qui pourraient aider à avancer concrètement sur la question du développement d'un système alimentaire territorial durable, en relation avec la question de l'eau pour la diversification agricole et la durabilité. Les problèmes possibles à traiter sont formulés sous forme de questions, qui pourraient être reprises dans la suite, pour mettre en œuvre des solutions concrètes.

IV.1 Vers une plus grande confiance entre usagers de l'eau, et un meilleur respect des règles vis-à-vis des usages de l'eau

Des problèmes de confiance vis à vis des agriculteurs sont évoqués. Parfois des pratiques peu durables sont observées « *des arrosages de vignes, en plein jour, en plein été ; l'eau provient de l'Hérault...* ». Il peut en effet y avoir des abus, mais ceux-ci ne sont pas l'exclusivité des agriculteurs et il est difficile de contrôler tout le monde. Une « police de l'eau » existe mais n'a pas les capacités de tout contrôler – on parle de 5 à 6 personnes pour le département, pour faire respecter les arrêtés préfectoraux.

- ➔ **Comment améliorer la confiance des citoyens envers les agriculteurs et viticulteurs ?**
- ➔ **Comment mieux faire connaître et respecter les règles liées à l'utilisation de l'eau, dans les usages agricoles comme dans les usages domestiques, en particulier en période de restriction ?**

IV.2 Vers des pratiques agricoles améliorées, plus économes en eau

On peut distinguer plusieurs perspectives pour diminuer les consommations en eau dans les pratiques agricoles :

- a) **Pour les cultures irriguées et devant continuer à l'être, faire évoluer les modes d'irrigation, vers des pratiques plus économes en eau.**

On peut agir à différents niveaux en ce sens :

- Amélioration des équipements et aménagements, en amont des parcelles. C'est un des projets en cours au niveau du territoire, à travers la mise sous pression de certains réseaux. Une question se pose cependant : quel est le coût environnemental global de cette modernisation des équipements ? si l'on gagne en effet en termes de quantité d'eau pour l'Hérault, grâce à la diminution des pertes liées à l'évaporation, il n'y a cependant pas eu d'études pour calculer le coût énergétique global de ces changements, or les besoins en énergie (pompes, goutte à goutte) sont très importants ; on peut aussi parfois observer également des changements aux abords des anciens canaux : les fuites pouvaient profiter à certains arbres, végétaux...
 - Amélioration de l'organisation, des pratiques et des équipements, au niveau des exploitations et parcelles. Les systèmes d'irrigation tels que le goutte à goutte permettent un usage plus efficace de l'eau. Les agriculteurs doivent investir dans ces changements, c'est parfois difficile et les effets se perçoivent à moyen terme dans la viticulture en particulier
L'organisation au sein d'ASA est souvent bénéfique pour organiser au mieux la gestion de la ressource.
- ➔ **Comment faire pour que les agriculteurs puissent améliorer leurs pratiques d'irrigation vers des modes d'irrigation plus économes (arroser la nuit, en goutte à goutte...), plus rapidement et sans que cela représente un coût trop important pour eux ?**
 - ➔ **Comment promouvoir et renforcer l'organisation entre usagers / agriculteurs, au sein d'ASA par exemple ?**

b) Promouvoir l'utilisation de cultures et variétés moins exigeantes, plus résistantes à la sécheresse

Selon certains participants, c'est l'option qu'il faut privilégier, plutôt que poursuivre les cultures nécessitant de l'irrigation.

« Avant, les cépages avec des racines qui allaient chercher l'eau plus en profondeur. Je me demande aussi s'il n'y a pas des cultures plus adaptées à la région »

→ Comment développer l'utilisation des variétés (vignes et autres) plus résistantes à la sécheresse ?

c) Développer des solutions techniques et organisationnelles pour améliorer l'accès à l'eau pour les maraîchers

Des possibilités techniques tel que le stockage local, en cuves, peuvent être mises en œuvre, pour permettre un accès adapté à l'eau pour des maraîchers sur les systèmes existants.

« Le maraîchage, avec un tour d'eau de 8 jours, c'est beaucoup trop compliqué. Pour continuer cette diversification en production, il est conseillé d'installer des cuves. Lors de son tour d'eau, la personne met dans sa cuve pour tenir tout le temps de son tour d'eau ».

Il est aussi conseillé de trouver de s'organiser collectivement. Il est plus facile de gérer une concertation dans les petits collectifs, pour pérenniser les équipements et s'identifier vis-à-vis des pouvoirs publics.

IV.3 Des solutions techniques à développer à différentes échelles, à plus ou moins court terme, pour améliorer la disponibilité en eau

a) Le « recyclage des forages »

Une solution envisagée peut être de donner une seconde vie à certains forages à l'origine pour l'eau potable, qui ne répondent plus aux critères de qualité exigés. Ces solutions peuvent être mises en œuvre à une échelle encore plus locale, en dehors des solutions structurantes à l'échelle du territoire. On pourrait faire un inventaire des forages à l'échelle des communes.

b) Mise en place de retenues

Les retenues hivernales constituent des solutions plus économiques que les forages, et plus facilement maîtrisée techniquement ; des projets existent au niveau du département et peuvent être utiles pour apporter des précisions.

c) Gestion des eaux usées

Cette option technique a été peu discutée, et reste à préciser car il semble que des effets non souhaitables puissent être provoqués.

IV.4 Vers plus d'agriculture alimentaire

Dans le territoire, la viticulture est prépondérante ; on constate notamment que les maraîchers ne sont pas bien représentés au sein des organisations et des instances professionnelles. Les élus s'en préoccupent moins. Or, même si la vigne et le vin peuvent/doivent continuer à être produits, il existe une vraie aspiration des citoyens à relocaliser l'alimentation sur le territoire, une véritable demande de diversification des productions.

a) Un projet alimentaire territorial à préciser

Globalement, les besoins en eau sont établis en fonction des futurs bénéficiaires que l'on peut identifier, or le projet alimentaire territorial n'est pas connu.

« le projet alimentaire dont vous parlez, on le connaît pas forcément maintenant » .

→ Comment préciser les besoins pour une production agricole alimentaire locale ?

Avoir une vision plus claire et précise des besoins de ce système alimentaire local durable ? au-delà des exploitations agricoles déjà existantes, quels types d'exploitation (maraichage, arboriculture, légumiers, éleveurs...), et combien serait à installer ? où ? en lien à l'identification des friches disponibles ?

→ Comment dimensionner le réseau pour le futur ?

C'est un objectif possible pour la gouvernance d'un système alimentaire local durable, à intégrer pour la révision du schéma d'irrigation (horizon 2021) ou/et dans le projet du SCOT ? cela peut passer notamment par une estimation des besoins en parcelles agricoles irriguées. Cela poserait aussi une question en terme de dimensionnement du réseau pour le futur et du financement des extensions

« On demande au contribuable de payer plus cher un réseau dont on est pas sûr qu'il fonctionnera comme cela plus tard. Cela rejoint la question que se pose déjà le département. On surdimensionne ou pas ? »

b) Des modes de représentation de la diversité des agriculteurs du territoire et de prise de décisions à rediscuter

Beaucoup de maraîchers disent qu'ils n'ont pas les quantités suffisantes en eau. Quels leviers actionner pour que cette problématique soit mieux prise en compte et arbitrée différemment (faible représentation) ? Des expérimentations sont réalisées, mais comment aller plus loin, concrètement, dans l'allocation des ressources ?

- **Comment rendre les maraîchers, légumiers, éleveurs... plus audibles au niveau des organisations professionnelles et des institutions/collectivités du territoire, pour améliorer leur accès à l'eau agricole ?**
- **Comment prioriser l'eau agricole vers la diversification et une agriculture plus alimentaire, et éviter la captation d'un bien commun, la ressource en eau, par des acteurs qui ont plus de poids ?**

c) De la viticulture à l'agriculture alimentaire : des associations à encourager, des transmissions / évolutions à accompagner

Des projets associant des viticulteurs à des maraîchers existent déjà : certains projets (d'irrigation) en cours (ex : Liaussac, St Saturnin...) sont portés par des caves coopératives mais n'associent pas que des viticulteurs, il y a aussi des maraîchers.

La transmission de terres viticoles vers du maraîchage se fait parfois. Le code rural laisse le choix des cultures ; un maraîcher qui s'implante à la place d'un viticulteur aura la même allocation en eau. Mais un viticulteur qui part à la retraite va favoriser l'allocation à un autre viticulteur pour ne pas décapitaliser ces terres, car le matériel végétal a une valeur aussi et les vignes peuvent être revendues.

- **Comment augmenter les associations entre viticulteurs et autres agriculteurs, dans des projets concertant l'accès à l'eau et la terre ?**
- **Comment permettre plus facilement la transmission d'exploitations viticoles vers des cultures alimentaires, sans que les viticulteurs y perdent ?**

d) Des critères d'obtention des aides, pour les projets liés à l'eau, à revoir, pour favoriser l'agriculture alimentaire

Les critères pour obtenir des aides sont définis au niveau européen¹, ce qui est problématique pour l'agriculture alimentaire, notamment le maraîchage, puisque ces critères correspondent aux conditions technico-économiques des exploitations viticoles; or le maraîchage crée de l'emploi aussi ; c'est éventuellement à prendre en compte dans les critères, au-delà de la quantité d'eau / ha. On rappelle aussi que la viticulture est importante économiquement pour le territoire, avec le tourisme.

On [les acteurs d'appui pour le développement agricole du territoire] peut faire remonter [à l'UE / aux institutions qui définissent les critères] que les critères ne sont pas adaptés pour la diversification.

- ➔ **Comment formuler des propositions au niveau UE pour la révision des critères établis pour l'obtention des aides aux projets d'irrigation, de manière à favoriser aussi la diversification de la production, sans défavoriser la viticulture ?**

Conclusion

Plusieurs axes d'actions concrètes ont pu être identifiés, et sont donc formulés aussi précisément et fidèlement que possible à travers les questions précédentes.

Globalement, on retient :

¹ Cf. Formulaire de demande de subvention – type d'opération 4.3.3 de programme de développement rural Languedoc Roussillon 2014-2020 – Soutien aux infrastructures hydrauliques : extension, création de réseaux et d'ouvrages de stockage en réponse à la sécheresse et au changement climatique – Volet collectif

- Un enjeu important dans la poursuite de la concertation et des échanges d'informations, notamment d'ici la révision des documents clés de gestion de la politique de l'eau (2021), et dans le cadre du SCOT, pour :
 - o Associer plus et mieux la diversité des agriculteurs dans les prises de décision pouvant mener au développement de l'agriculture alimentaire, sans léser la viticulture ;
 - o Faire du projet alimentaire territorial une priorité, en y associant l'ensemble des acteurs impliqués dans la question de l'eau agricole ;
 - o Renforcer la confiance et la compréhension entre acteurs, notamment entre vis-à-vis des agriculteurs et leurs pratiques
 - o Piloter plus finement la ressource en eau, en partageant les informations pour développer une vision prospective commune
- Les rôles importants que peuvent jouer les élus des collectivités et autres institutions pour poursuivre le développement du projet de système alimentaire local et durable : encourager la concertation, porter la parole des citoyens et des agriculteurs, dans leur diversité, auprès des instances nationales et européennes, mener des projets à l'échelle locale...
- Les exemples intéressants notamment au niveau de la communauté de communes du Lodévois Larzac, pouvant être partagés et éventuellement développés plus largement
- Les solutions organisationnelles et techniques à développer et pouvant être inventées pour s'adapter au mieux aux conditions locales, à des échelles diverses, de la parcelle au pays, en passant par l'exploitation, la commune, le bassin versant...
- L'intérêt de s'associer et de travailler en collectif pour être représenté, optimiser la gestion de l'eau, monter des projets
- Les questions d'évolution de l'agriculture dans le territoire, pour s'adapter aux demandes citoyennes et aux changements environnementaux
- La vision plus systémique des enjeux liés à l'environnement à développer, au-delà des aspects de quantité d'eau

Annexe 1 : formulation de questions et pistes de solutions autour de la problématique de l'eau agricole en Pays Cœur d'Hérault, émanant du processus de concertation mené de janvier à juin 2019

Possibles questions à discuter

Pistes de solution évoquées

Gestion de l'eau d'irrigation

- | | |
|--|---|
| <p>Comment mieux maîtriser la gestion de l'eau, afin de permettre un accès suffisant aux besoins agricoles tout en tenant compte des enjeux environnementaux ?</p> | <p>Par rapport aux enjeux environnementaux, mettre en place un observatoire des pratiques agricoles.
Monter un observatoire de l'eau.</p> |
| <p>Comment impliquer la diversité des agriculteurs pour un SATGE / un schéma directeur / autres outils de gestion globale de l'eau... plus concerté ?</p> | |
| <p>Comment faciliter la concertation (<i>notamment avec les viticulteurs</i>), pour adapter (réviser ?) le schéma directeur départemental de l'eau ?</p> | |
| <p>Comment faciliter / améliorer l'accès à l'eau pour les maraîchers tout au long de l'année, <i>en particulier au niveau du canal de Gignac</i> ?</p> | |
| <p>Comment gérer l'eau du lac de Salagou, en respectant un équilibre entre usages agricoles, fonctions loisir</p> | |

et enjeux écologiques ?

Economiser / récupérer l'eau pour l'agriculture

Comment faire des économies en eau d'irrigation sur les exploitations ?

Comment développer la récupération des eaux de pluie (de manière individuelle ou manière collective) ?

Comment améliorer la gestion des eaux usées ?

Gérer l'eau « pour le futur »

Comment mieux comprendre et anticiper les impacts précis du changement climatique à l'échelle locale / en zone méditerranéenne ?

Etudier la question de la gestion de l'eau dans le cadre d'une politique prospective « important de se projeter pour voir quelle politique mettre en place pour l'avenir ».

Comprendre, partager et utiliser les outils de la gestion de l'eau

Comment mieux se coordonner à une échelle intercommunale pour la question de la gestion de l'eau et des bassins versants ?

Comment mieux comprendre et connaître les schémas, les outils, les démarches pour la gestion de l'eau agricole ?

Organiser une formation et de l'information à destination des élus sur les questions de gestion de l'eau agricole

Comment intégrer les questions d'eau agricole à la construction du SCOT ?

Préserver la qualité de l'eau

Comment préserver la qualité de l'eau ?

Introduire des réglementations locales pour interdire l'usage de pesticides à proximité des zones sensibles

3 - Producteurs, transformateurs, distributeurs, consommateurs : comment mieux s'organiser pour manger local ?

Animation : Camille Clément (Gerdal)

Prise de notes : Amale Zegoud, Félix (?) (Montpellier SupAgro,)

I. Objectifs, participants et déroulé de l'atelier

Objectifs : Cet atelier avait comme objectif d'approfondir une difficulté identifiée lors des premières étapes de l'organisation des Etats Généraux : le besoin de rencontres 1) entre producteurs, 2) entre producteurs et acheteurs, 3) entre les habitants du territoire pour améliorer la coordination de l'offre et de la demande alimentaire. Ce besoin partait du constat qu'avant de changer « radicalement » l'offre alimentaire du territoire des possibilités de collaboration étaient possible avec l'offre actuelle. L'objectif de cet atelier était de discuter de ces potentielles collaborations, notamment la partie logistique, d'identifier des solutions concrètes et de préciser si possible les modalités de leur mise en œuvre dans le Pays Cœur d'Hérault.

Participants : Les participants à cet atelier étaient majoritairement issus du monde associatif et de la société civile.

- Sabine Ternon : documentariste, activiste dans le réseau Impact
- Hélène Jaillant : ancienne boulangère, stagiaire pour le MIN de Montpellier (master ITAP)
- Valérie l'Hôte : association EVENS (création du marché bio de Paulhan (conseillère municipale, ex-CODEV)
- Gaëlle Galien : ancienne viticultrice, membre active de l'association EVENS (marché bio Paulhan)
- Mamour Seck : consultant à l'ARIAC (SCOP qui regroupe des salariés entrepreneurs) sur la question de la qualité dans les marchés de gros et notamment le MIN de Montpellier (en particulier conserverie et valorisation des surplus).
- Arnaud Guery : ancien du CODEV, enseignant SVT, citoyen actif
- Rola : habitante de Clermont l'Hérault, consommatrice militante et impliquée dans son territoire
- Vincent Nourigat : Président de l'association marché paysans, co-président du réseau INPACT
- Patricia : habitante du territoire, consommatrice engagée, membre des Colibris
- Morgane : service civique Fédération paysanne d'Occitanie, militante.
- Frédérique : association Pôle en pommes qui assistait à l'atelier en tant qu'observatrice pour faire dessins etc. mais qui finalement a participé en tant qu'actrice du monde associatif du territoire.

Déroulé de l'atelier : début tour de table puis présentation du travail réalisé et des questions traitables proposées. Première discussion sur les questions / le diagnostic. Identification d'une question à traiter. Deuxième discussion sur solutions à penser pour apporter une ou des réponses à cette question.

II. Diagnostic et questions traitables

Le diagnostic réalisé durant les 9 mois de préparation des EGAAD a été présenté sous la forme d'un tableau (annexe 1) distribué aux participants et dont les principales questions traitables identifiées étaient également reproduites sur un paper board. La présentation de ces questions a permis à l'animatrice de présenter les principaux points de diagnostic. Les questions traitables proposées étaient les suivantes (*en italique débats qui ont eu lieu sur chaque question pour savoir si elles étaient traitables par les personnes en présence dans l'atelier*) :

1 Comment améliorer les liens entre production, distribution et consommation ?

1.1 Comment répondre à la demande de semi-gros dans le territoire ?

Le semi-gros pas forcément une priorité (voir question 1) et pas de producteur présent.

1.2 Comment garantir auprès des consommateurs la qualité et l'origine locale des producteurs ?

Qualité est une question importante mais des outils existent déjà pour garantir la qualité et l'origine locale

1.3 Comment mieux organiser l'offre alimentaire locale pour que les acheteurs puissent s'y retrouver ?

Problème de communication identifié (voir question 2).

2 Développer les collaborations dans le territoire.

2.1 Comment mieux faire travailler ensemble les producteurs du territoire ?

Question difficilement traitable car pas de producteur présent dans l'atelier.

2.2 Comment mieux mettre à disposition les compétences des acteurs du territoire à tous ?

Question peu discutée lors de l'atelier si ce n'est en termes de disponibilité des personnes (voir question 2)

3 Développer les outils de transformation locale.

3.1 Comment améliorer l'offre de produits transformés dans le territoire ?

Question jugée non prioritaire car produits transformés non prioritaire (voir question 1). Question difficilement traitable car par de producteur et pas de transformateur.

4 Améliorer la mise à disposition des produits locaux aux habitants du territoire.

4.1 Comment mieux travailler avec les GMS ?

Ce n'est pas un objectif car GMS vu comme un « concurrent à abattre » (voir questions 1 et 2)

4.2 Comment rendre plus accessible les marchés aux producteurs locaux ?

Le problème n'a pas été identifié ici mais sur la difficulté à communiquer sur les marchés existants (notamment naissant) et sur celle d'attirer les producteurs qui ont peu de temps et sont déjà très sollicités par d'autres marchés (les gros).

4.3 Comment améliorer la visibilité des initiatives existantes ?

Question qui a été choisie (voir partie III du CR).

4.4 Comment faire en sorte que plus de producteurs aient recours au circuit court ?

Difficulté à traiter de cette question en l'absence de producteur.

Question 1 : qu'est-ce qui est le plus important pour les participants ?

- La qualité des produits : produire dans le respect de l'environnement, des bons produits au goût et pour la santé. Limiter les produits transformés et plutôt travailler sur le produit brut en vente directe.
- Favoriser les petits producteurs diversifiés (qui existent déjà mais aussi en installer de nouveaux) : est-il possible de faire de la qualité avec de grosses exploitations ? En étant en

monoculture ? A priori non². Il est possible de produire de tout et d'être viable sur une exploitation de 2500 m²

- Mettre l'accent sur la proximité et les liens sociaux entre producteurs et consommateurs : le but n'est pas que de consommer local mais aussi de faire du lien entre producteurs et consommateurs, de les faire se rencontrer, discuter etc. Il faut proposer quelque chose de différent que dans les GMS et le lien direct au producteur en est un.
- Bien informer le consommateur sur ce qui est possible ou pas en termes de production agricole et de consommation. Remettre en cause les idées reçues sur grandeur des exploitations, sur le fait qu'il est possible de nourrir la planète sans intrant en développant l'agroécologie, possibilité de faire de la qualité etc. La communication est très importante.
- Ne pas faire de compétition entre les initiatives : plus il y en a mieux c'est pour faire changer les choses.

Question 2 : quels sont les principaux problèmes identifiés pour parvenir à ces objectifs (ce qui est le plus important) ?

- Le temps que cela prend : pour les producteurs mais aussi pour les citoyens qui s'investissent. Difficulté de demander à tous de s'investir et de passer du temps car la disponibilité des gens est faible.
- La communication sur les multiples initiatives : la communication est le nerf de la guerre mais est souvent mal maîtrisée par les acteurs d'alternatives : compétition et conflit entre les initiatives. Il y a besoin de coordination entre les initiatives et pas de concurrence ou de sentiment de pré carré.
- La concurrence avec les GMS : offre diversifiée, habitude du consommateur, plage horaire très grande d'ouverture, stratégie de communication rôdée et se revendiquant de plus en plus du local, du bio etc.
- Le financement des initiatives : les collectivités et mairies devraient plus financer les projets notamment sur les aspects communication. Difficulté de salarier des personnes pour permettre la pérennité des initiatives, compétition entre les initiatives pour obtenir du financement public.

Question 3 : quels exemples d'actions, de solutions concrètes existent déjà ?

- Sur l'accès aux produits : les boutiques de producteurs sont à développer pour proposer toutes une gamme de produits au même endroit et ainsi concurrencer les GMS. Polémique sur leur localisation entre partisans du développement des marchés en centre-ville et d'autres qui aimeraient que l'offre se développe en périurbain pour concurrencer directement les GMS.
 - o Le marché bio de Paulhan : marché mensuel ce qui permet aux producteurs de s'investir car temps passé moins important que dans marché hebdomadaire, bio pour garantir la qualité et le respect environnemental, sélection des producteurs pour garantir la proximité et le lien social mais problème aussi pour les attirer. Fonctionne bien mais grâce à forte implication citoyenne des membres de l'association. Organisatrice voit le marché comme un facilitateur du lien entre producteurs et consommateurs. Le problème majeur : la communication (faire connaître et reconnaître le marché tant pour les producteurs que pour les consommateurs).
 - o La cagette à Montpellier : *3 de participants en 2 ans (<https://www.cagette.net>)
 - o Panier de Thau (<https://www.paniersdethau.fr/>)
 - o Actions des CPIE
- Sur l'accès à l'information :

² Animatrice à préciser ce qu'elle entendait par semi-gros avec des exploitations de taille moyenne produisant entre 3 et 6 variétés dans des quantités plus importantes que petits maraîchers diversifiés. Ce modèle n'a pas été beaucoup discutés et ne faisait pas l'unanimité contrairement au modèle du petit producteur diversifié dont le modèle était validé par tous.

- Multiplier solutions digitales notamment sur accès à la terre → polémique sur ce point entre partisans de l'information diffusées à tous par Internet et partisans du maintien des contacts réseau etc. tout le monde étant d'accord sur le fait que les deux ne s'opposent pas mais désaccords sur là où il faut mettre l'énergie.
- Communiquer sur les événements existants qui sont des outils de vulgarisation
 - Festival de la tomate (<https://www.montpellier3m.fr/festival-tomate>)
 - Foire de la petite agriculture (https://www.facebook.com/events/893423714331951/?active_tab=discussion)
- La production : INPACT (<http://www.agricultures-alternatives.org/rubrique12.html>) qui réunit 9 associations pour rendre plus visible leurs actions.

Enfin, les participants ont choisi de discuter de manière plus approfondie de la question 4.3 : comment améliorer la visibilité des initiatives existantes ? en partant du constat que beaucoup de choses existaient déjà.

III. Comment améliorer la visibilité des initiatives existantes ?

Premier constat par rapport à cette question : il existe déjà des initiatives visant la mise en lien et la visibilité des initiatives existantes. Qu'est ce qui fait que cela ne suffit pas ? Pas vraiment de réponse si ce n'est le manque de communication et de connaissance de ces initiatives.

Question 1 : Quelles initiatives existantes, modèles, qu'il faudrait rendre plus visible ?

- Pôle en pommes : des facilitateurs, des concierges de rue, des animateurs de la démocratie participative qui peuvent servir de support pour diffuser l'information sur les initiatives existantes concernant l'alimentation et l'agriculture locale.
- Marchés paysans et foire de la petite agriculture qui a lieu chaque année au Pouget (territoire du Cœur d'Hérault) → volonté directe de regrouper sur un même événement les associations, les groupements d'achat, les fabricants de semence alternative, des producteurs locaux etc. C'est en moyenne 10 000 visiteurs par an pour 8000 € de budget et 2 salariés à l'association des marchés paysans + du bénévolat.
- Le Re'N'Art (<https://verslaterre.com/le-renart-un-projet-de-ressourcerie-innovante-a-pezenas/>) une ressourcerie, restauration et jardin à Pézenas qui fonctionne sur des parts d'épargne solidaire (250 € la part) + adhésions à l'association.
- L'association Roul'Contact en Pays Cœur d'Hérault qui distribue l'aide alimentaire mais est aussi un lieu d'éducation populaire mobile et d'accès aux produits locaux.

Question 2 : Quels problèmes sont rencontrés ?

- Il y a concurrence entre association pour avoir accès aux financements publics (qui se réduisent). Cela a même parfois un impact sur la communication (on ne veut pas trop communiquer sur ce qu'on fait de peur de se faire « piquer les idées ») et définit des pré-carrés par associations ce qui réduit les collaborations et la coordination.
- Toutes les associations ne participent pas aux événements qui pourraient servir à organiser la coordination et la communication des actions auprès d'un public large.
- Problème d'attribution des marchés publics (on ne favorise pas les structures locales) : exemple de Pôle en pommes qui a répondu à un appel pour créer une « agora mobile » sur les marchés avec des outils participatifs comme des jeux de carte, des dessins etc. Budget demandé de 10 000 €. Finalement c'est un bureau d'étude parisien qui a été sélectionné avec un budget de 28 000 € qui n'a fait qu'une étude et a suggéré de faire une sorte d'agora mobile et maintenant ils essaient de le faire avec Quinoa une association belge.

- Problème de financement de la coordination et du temps salarié
- Problème d'ancrage politique des initiatives qui soit sont vus très à gauche soit servent de levier politique aux élus en place : il faut parvenir à les ouvrir à tous mais ce n'est pas toujours simple.

Question spécifique du bénévolat :

Constat : les structures associatives ont besoin de bénévoles pour les faire fonctionner et mettre en place des initiatives. Mais l'organisation de la vie limite les possibilités d'engagement bénévole (de moins en moins de temps).

Problème : le temps des gens est de plus en plus contraint. Les possibilités d'actions bénévoles sont très nombreuses et variées.

Question : comment attirer des bénévoles et les garder ?

Réponses suggérées :

- Renforcer le caractère collectif des associations : plus son cadrage est clair, son action collective et concrète plus il est facile de recruter des bénévoles
- Créer le désir en s'engageant dans des initiatives qui font sens dans le monde actuel.
- Montrer que l'association est structurée, qu'elle a une force de frappe et que l'action bénévole aura un impact sur le territoire. Cela est d'autant plus facile si la structure possède des salariés.
- Proposer des formations aux bénévoles pour leur donner quelque chose en retour.
- Clarifier au maximum leurs actions, ce qu'ils peuvent faire et l'impact que cela aura.

Débat : les structures associatives ne peuvent pas reposer que sur le bénévolat il est important de les renforcer par du salariat mais le problème est la stabilité financière des structures. Les salariés sont souvent débordés et travaillent beaucoup pour un faible salaire. Idée également que tout le monde peut être bénévole y compris les producteurs, les salariés etc.

Question 3 : Qui devrait porter une initiative de mise en visibilité de ce qui existe, auprès de qui et à quelle échelle ?

Constat : même si beaucoup de choses existent en Pays Cœur d'Hérault il n'y a pas encore de bonne coordination entre les initiatives. Il faudrait faire quelque chose pour mieux coordonner et faire connaître ce qui se fait dans le territoire, créer une dynamique territoriale.

Qui pour coordonner ?

- Une mission publique : mairie, communauté de communes etc.
- Office du tourisme
- Organisation propre
- Lobby citoyen - bénévolat³

Discussion : si recours au public obligation de se conformer à un cahier des charges (notamment logos) + problème de récupération politique (exemple de l'initiative Bocal sur la métropole de Montpellier). Si recours à une structure indépendante, problème de reconnaissance et d'ancrage politique de la structure (voir problèmes). Mais l'idée est souvent revenue qu'il fallait le plus possible rester indépendant.

Auprès de qui ?

- 1) Les citoyens – tous

C'est auprès d'eux qu'il faut agir en priorité.

- 2) Les pros

Autre problématique. Ils ont leurs propres canaux d'information : le MIN à Montpellier, la chambre des métiers, leurs réseaux. Des outils spécifiques leurs sont dédiés comme la cartographie dont à parler Mamour (voir avec lui il n'a pas beaucoup développé l'initiative). Certaines initiatives à destination du grand public comme Bocal ou la carte des producteurs du Pays Cœur d'Hérault peuvent être utilisées

³ Il a été fait référence à un MOOC sur le lobby citoyen qui pourrait être dispensé auprès de bénévoles et qui est très utilisé.

par des pros. Il y a également la possibilité de se rattacher aux initiatives ESS (IRIS). Il serait intéressant de mieux connaître les circuits d'information des pros qui se basent beaucoup sur les réseaux (possibilité d'étude).

A quelle échelle ?

Importance de créer une dynamique sur le territoire mais initiatives et action publique différente selon les échelles. Pays Cœur d'Hérault OK mais il faut penser les liens avec territoires environnants et notamment avec la métropole de Montpellier qui est juste à côté et structure le territoire en termes d'activité économique et d'initiatives notamment en ce qui concerne l'agriculture urbaine.

L'échelle doit faire sens pour les acteurs. Pour INPACT les territoires d'intervention sont variés : Lozère, Haute vallée de l'Aude, Narbonne etc.

Question 4 : Quelles initiatives mettre en place ?

- Développer le réseau INPACT en l'ouvrant à d'autres associations et en développant la stratégie de communication. Possibilité de mettre en place une sorte de label INPACT.
- Développer le principe des concierges de rue : identification et formation de personnes qui font le relais d'information à l'échelle d'une rue ou d'un quartier (chômeur, retraités etc.)
- Faire des forums associatifs pour faire connaître les associations, les initiatives de tout genre un peu comme la foire aux idées des EGAAD
- Renforcer les événements existants notamment la foire de la petite agriculture : pérennisation, augmentation de l'ambition
- Mettre à disposition de tous, les informations : synthèse et diagnostics EGAAD par exemple
- Développer / généraliser un stand d'information sur les initiatives et les associations existantes dans le territoire sur les marchés. Stand qui existe déjà sur le marché de Paulhan mais qui pourrait être généralisé sur d'autres marchés et événements dans le Pays. A Paulhan cela prend la forme d'un stand ouvert et réservé à toutes les associations : pour chaque édition une association, un artisan, un musicien est mis en avant avec possibilité de faire des démonstrations. Aujourd'hui ça commence à se savoir et il y a de la demande pour animer ce stand.
- Créer un pôle fixe ou mobile ouvert tous les jours où il y aurait de la documentation sur l'alimentation, sur les producteurs locaux etc. Ce lieu serait animé par un salarié et par des bénévoles.

Développement de l'idée d'un pôle fixe ou mobile de coordination des initiatives du territoire :

- Volonté d'autonomie financière (ne pas dépendre que des subventions publiques) en instaurant un % sur des ventes (bar, petite restauration, spectacles...). Possibilité d'une amorce sur financement public ou grâce à un investisseur privé (plus polémique).
- Structure de SCI financée avec des parts d'épargne solidaire qui pourraient permettre l'acquisition d'un lieu et son fonctionnement (un salarié)
- Lieu : fixe, problème de l'achat ou de la construction même si des solutions existent comme l'utilisation de matériaux de récupération. Problème également de l'accès, le fait que ce soit fixe engendre un investissement du lieu toujours par les mêmes. Mobile : intérêt de faire connaître l'initiative un peu partout et de mobiliser des gens différents. Inconvénient très limité en surface d'accueil. Idée de commencer par un lieu mobile qui, si ça marche pourra se transformer en de multiples lieux fixes dans le territoire (pleins de petits lieux partout qui pourraient servir de lieu d'accueil du mobile).

IV. Synthèse conclusive

Les participants à l'atelier étaient tous d'accord pour dire que de nombreuses initiatives valorisant les circuits courts, la production saine pour l'environnement et la santé existaient déjà sur le territoire

(Pays Cœur d'Hérault et territoires environnants comme Pézenas ou Montpellier). Par contre constat que ces initiatives manquent de lisibilité surtout pour les citoyens et un peu moins pour les professionnels qui bénéficient de leurs propres canaux d'information qu'il serait intéressant d'étudier plus en détail. Ces initiatives manquent également de coordination pour les mettre en lien les unes avec les autres et surtout pour éviter qu'elles ne se fassent concurrence directement notamment pour obtenir des financements publics. En effet, celles-ci dépendent encore largement de financements publics (subventions régionales, départementales, communales et intercommunales). Il conviendrait d'améliorer l'indépendance financière de ces initiatives en développant l'épargne solidaire mais aussi le bénévolat.

Un autre débat important durant l'atelier a porté sur l'équilibre à trouver entre bénévolat et salariat dans les structures existantes (associations). Tandis que certains participants défendaient le salariat en argumentant sur le besoin de rémunérer le travail accompli, d'autres défendaient le bénévolat pour garder de l'indépendance (notamment vis-à-vis de l'argent public) et argumentait surtout le besoin de changement de mode de vie en consacrant moins de temps au travail mais plus de temps à l'engagement associatif. Tous étaient d'accord pour dire qu'il fallait les deux. Concernant le bénévolat, une discussion a eu lieu sur les moyens pour susciter et maintenir l'engagement. Les principaux leviers identifiés sont :

- Créer le désir chez les bénévoles en proposant des actions concrètes, ayant de l'impact et définie dans le temps et dans l'espace
- Proposer des formations aux bénévoles pour leur permettre de monter en compétence (exemples de formations pour le lobby citoyen, pour aller chercher de l'argent public etc.).

Les besoins de coordination de l'action ont été clairement identifiés mais avec le constat que certaines structures s'en chargeaient déjà comme le réseau INPACT qui réunit pour l'instant 9 associations cruciales du développement de l'agriculture responsable, de l'alimentation locale et pour tous ou QUINOA sur la démocratie participative.

Les deux résultats majeurs de l'atelier sont :

- 1) L'identification d'un besoin de se rencontrer et de mieux se connaître entre eux (associations du territoire) et ce à deux niveaux : entre associations citoyennes et entre associations citoyennes et professionnels (producteurs, transformateurs). Pour cela, à la suite des EGAAD des rencontres / workshops thématiques pourraient être organisés pour réunir ces acteurs engagés.
- 2) L'identification d'actions concrètes existantes et à renforcer ou à créer dans le territoire :
 - a. Conciergerie de rue
 - b. Forum associatif
 - c. Evènements festifs
 - d. Stand d'information sur les associations du territoire sur les marchés (comme à Paulhan)
 - e. Pôle fixe ou mobile comme endroit unique pour trouver des produits locaux (ou l'information sur où les trouver) et qui permettrait aux acteurs associatifs du territoire de se rencontrer et de discuter. Cette idée a été développée et les participants ont proposés de créer une SCI avec des investisseurs privés (épargne solidaire) en s'inspirant de l'ESS. L'objectif est que le lieu, même s'il bénéficie dans un premier temps d'un financement public comme amorce, soit autonome financièrement en proposant des activités génératrices de revenus : restauration, bar, spectacles. Trois questions sont restées en suspens concernant cette initiative à mettre en place :
 - i. Est-ce que le territoire a besoin de ça : à priori oui mais à voir
 - ii. Est-ce qu'il faut le faire mobile ou fixe ? Peut être commencer par mobile pour toucher tout le monde puis le rendre fixe avec possibilités de le développer dans plusieurs villages du territoire
 - iii. A quel point faut-il s'appuyer sur des initiatives déjà existantes : le Re'N'Art à Pézenas, une épicerie collective à Cazouls d'Hérault ou l'épicerie solidaire Roul-Contact.

Annexe 1 – les questions traitables telles que données aux participants de l’atelier

Objectif	Question traitable	Pistes de solution	Expériences existantes	Catégories d'acteurs concernés
1- Améliorer les liens entre production, distribution et consommation	Comment répondre à la demande de semi-gros dans le territoire ?	Faciliter l'installation de légumiers	CIVAM bio 34 porteur d'une initiative pour favoriser les collaborations entre restauration collective et légumier	Producteur notamment légumier, acteurs de la distribution
		Améliorer l'image du métier de légumier	Agrilocal 34	
	Comment garantir auprès des consommateurs la qualité et l'origine locale des productions ?	Labels		Producteurs, personnes ayant expérience de label
		Accompagner les producteurs dans la mise en place de politiques de traçabilité		
		Utiliser des marques existantes comme Ici C Local		
	Comment mieux organiser l'offre alimentaire locale pour que les distributeurs puissent s'y retrouver ?	Créer une plateforme ou un magasin de produits locaux destinés aux professionnels (revendeurs, restaurateur)		Producteurs, commerçants, restaurateurs ou distributeurs faisant appel aux circuits courts
		Améliorer Agrilocal 34		
2- Développer les collaborations dans le territoire	Comment mieux faire travailler ensemble les producteurs du territoire ?	Faire travailler ensemble viticulteur et apiculteur	Un apiculteur qui le fait présent dans atelier	Producteurs, élus, organismes d'accompagnement agricole
		Faire travailler ensemble éleveurs et PPAM	Cas du thym qui pousse mieux sur des territoires agropastoraux	
		Faire travailler ensemble arboriculteur et maraicher ou arboriculteur et viticulteur		
		Faire travailler ensemble viticulteur et spirulinier	Les spiruliniers utilisent les mouts du raisin dans leur bassin (ça marche en Rhône-Alpes)	
		Accompagner ou former les producteurs sur les difficultés rencontrés : administratif, gestion		

		notamment		
		Créer un groupe de travail (physique ou virtuel) collectif de producteurs pour organiser collectivement la production et faire du lien (questions techniques etc.)	Constat : chacun fait dans son coin et une année il n'y a que des pois gourmands et l'autre année que des petit pois --> impact fort sur les prix	
	Comment mieux mettre à disposition les compétences des acteurs du territoire à tous ?	Mettre en place des formations localement		Elus, producteurs, organismes d'accompagnement agricole
		Mettre en place une sorte de banque de temps pour l'échange de services (collaborations entre les métiers)		
3- Développer les outils de transformation locale	Comment améliorer l'offre de produits transformés dans le territoire ?	Créer des ateliers de transformation collective	MIN de Montpellier ou atelier de Florac	Transformateurs, éleveurs, distributeurs
		Soutenir et développer l'offre de transformation offerte par l'abattoir de Pézenas		
		Améliorer l'offre pour la transformation du porc (charcuterie)		
4- Améliorer la mise à disposition des produits locaux aux habitants du territoire	Comment mieux travailler avec les GMS ?			Représentant GMS, producteurs
	Comment rendre plus accessible les marchés aux producteurs locaux ?	Système de rotation / de mise à disposition égalitaire des places sur les marchés		Elus, producteurs vendant sur marché, consommateurs achetant sur marché
		Faire une étude pour mesurer les difficultés d'accès des marchés aux producteurs		
	Comment améliorer la visibilité des initiatives existantes ?	Actions de sensibilisation du public		Tous
	Comment faire en sorte que plus de producteurs aient recours au circuit court ?	Créer des associations où des personnes seraient en charge de la vente pour libérer du temps aux producteurs		Organismes d'accompagnement agricole, élus, associations

	Faire de la communication sur avantage des circuits courts et la forte demande identifiée dans le territoire (pas de problème de débouché)	
--	--	--

4 - Comment approvisionner localement la restauration collective ?

Animation : Annabel Rixen (Gerdal)

Prise de notes : Élyne Etienne, Marcela d'Alva (Montpellier SupAgro,)

I. Objectifs, participants et déroulé de l'atelier

Objectifs : Cet atelier avait comme objectif de (1) réunir les acteurs concernés par l'approvisionnement local de la restauration collective en Pays Cœur d'Hérault (consommateurs, producteurs, transformateurs, élus, techniciens ...), (2) rechercher ensemble des solutions concrètes aux problèmes identifiés durant les derniers 9 mois de consultation (diagnostic du territoire, forums citoyens et ateliers) menés dans le cadre des EGAAD (3) préciser les modalités pour la mise en œuvre de ces pistes de solution à l'échelle du pays Cœur d'Hérault.

Participants : Les participants venaient majoritairement du domaine de l'animation et de l'éducation populaire sur les enjeux de l'environnement, l'alimentation et la santé. En tant que parents d'élèves, certains d'entre eux s'intéressaient à la question de la restauration collective à titre personnel autant que professionnel.

Alexandre Weill (Aniane) : animateur CEMEA (Centre d'entraînement méthode d'éducation active) et trésorier de l'association Vivre à Aniane.

Marie-Pierre Cambon (La Boissière) : animatrice en prévention alimentation-santé à l'école primaire de la Boissière (ateliers pour enfants, stages pour les familles).

Bertrand Fritch (Azillanet) : chargé de développement de la plateforme AgriLocal 34, responsable entre autres pour l'intégration de la plateforme dans le Projets d'Alimentation Territoriales (PAT)

Christian Bessellère (Lodève) : membre du comité de développement du Pays Cœur d'Hérault

Observations : L'approvisionnement de la restauration collective était ressortie comme préoccupation importante pendant la phase préparatoire des EGAAD (en particulier dans les ateliers à destination des élus, des citoyens et des acteurs de transformation/distribution alimentaire) ; néanmoins, la participation à cet atelier a été relativement faible (4 participants). Ceci peut être expliqué en partie par la proposition d'un deuxième atelier (animé en parallèle par Camille Clément), portant sur la problématique de la coordination entre les acteurs de la chaîne alimentaire (producteurs, transformateurs, distributeurs, consommateurs), qui a attiré un certain nombre de personnes concernés également par la problématique de la restauration collective.

Déroulé de l'atelier : Un tour de table a permis les participants de prendre connaissance de leurs profils respectifs, de leurs structures professionnelles ou associatives, et de leurs motivations pour participer à cet atelier. Ensuite, l'animatrice a exposé les connaissances et préoccupations sortants des derniers 9 mois de consultation dans le cadre des EGAAD (diagnostic du territoire ; forums citoyens ; ateliers par groupe d'acteurs avec les élus, citoyens, agriculteurs et transformateurs/distributeurs). Les participants ont été invités à compléter cette restitution, en apportant des éventuelles modifications. Ils ont proposé, entre autres, un amendement du vocabulaire utilisé dans le descriptif de la problématique, en remplaçant le mot « *cantines* » (qui paraît faire référence surtout aux cantines scolaires) par « *restauration collective* » (une appellation plus inclusive qui peut englober la restauration dans le EHPAD, hôpitaux, écoles, lieux de travail, centres de loisir, ...).

Sur la base de ces premiers résultats, trois questions à explorer ensemble ont été proposés, dont les participants ont choisi une : « *Comment mettre en place une légumerie sur le territoire du Pays Cœur d'Hérault afin de faciliter l'approvisionnement local de la restauration collective ?* » Ils souhaitent traiter en parallèle la question « *Comment mettre en place plus de cuisines locales ?* » qu'ils jugeaient être étroitement liée à celle de la légumerie. Les propositions évoquées en lien avec ces deux questions ont été notés par l'animatrice sur paper-board et ensuite ordonnés sur un tableau précisant en quatre colonnes (1) les actions à prendre, (2) les acteurs pouvant les mettre en œuvre, (3) les questions encore ouvertes et (4) les acteurs à solliciter pour pouvoir y répondre. Dans ce compte-rendu, les propositions faites pour la mise en place d'une légumerie sont présentés en premier. Quelques réflexions spécifiques au sujet des cuisines locales (traité moins profondément faute des restrictions de temps) sont notées dans la partie VI.

II. Résumé de la problématique

L'approvisionnement local de la restauration collective est une préoccupation importante pour de nombreux acteurs en Pays Cœur d'Hérault (en particulier les élus, citoyens, et acteurs de transformation / distribution) qui font le lien entre celui-ci et des enjeux de société : la qualité de l'alimentation et ses impacts sur la santé publique, la solidarité des collectivités avec l'agriculture locale, et les impacts de la chaîne alimentaire sur l'environnement (il faut réduire les distances parcourus pour la distribution des aliments). Pourtant, l'approvisionnement local des lieux de restauration collective reste relativement peu développé, malgré l'existence de quelques initiatives exemplaires. En effet, des obstacles importants apparaissent à chaque stade de la chaîne d'approvisionnement et imposent de limites à l'intégration des produits locaux dans la restauration collective. Ces contraintes sont illustrés par le schéma ci-dessous.

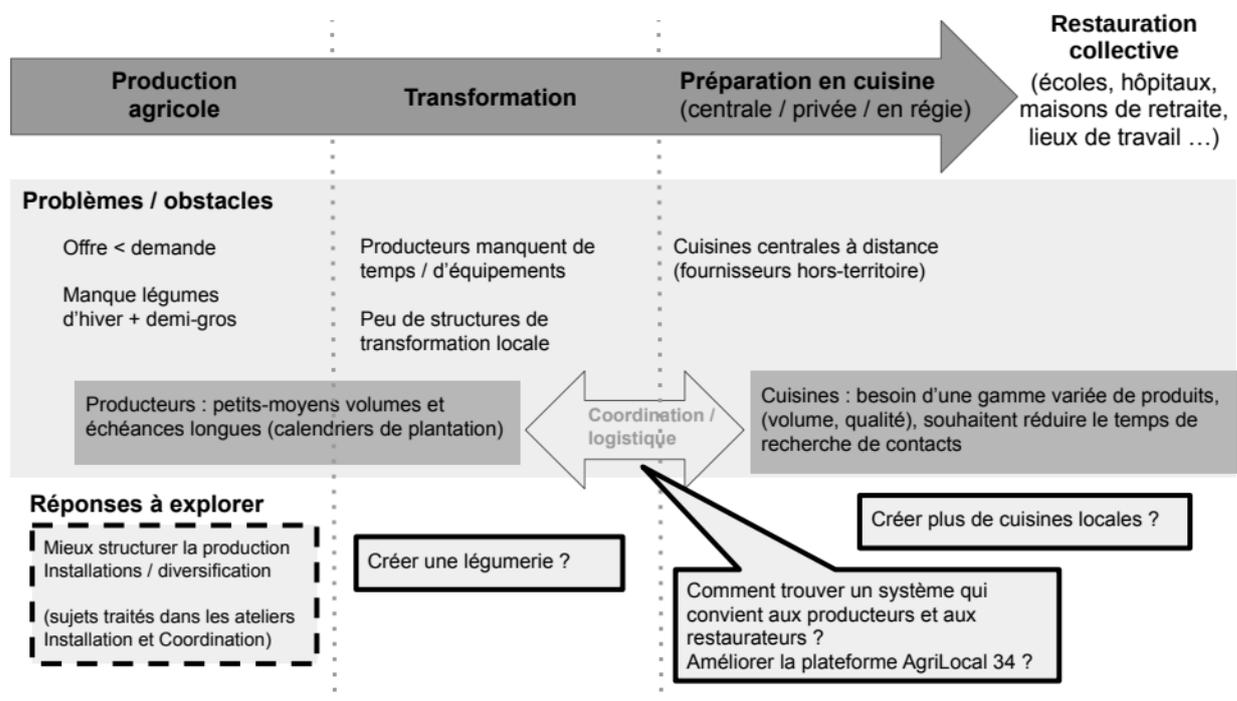


Schéma 1 : problèmes identifiés et réponses proposées pour faciliter l'approvisionnement local de la restauration collective (résultats du diagnostic territorial et des ateliers menés dans le cadre des EGAAD, janvier – septembre 2019).

Au niveau de la production agricole, l'offre alimentaire reste largement inférieur à la demande, en particulier pour l'approvisionnement en fruits et légumes. Au niveau de la transformation, les producteurs locaux manquent le temps et les équipements pour transformer et transporter leurs produits vers les acteurs de restauration. Enfin, la plupart des établissements aujourd'hui manquent de cuisine locale. Ils dépendent des cuisines centrales publiques ou des prestataires privés sur lesquels ils ont peu d'influence en termes des choix d'approvisionnement. Néanmoins, quelques cuisines locales se sont déjà mis en place sur le territoire et utilisent des produits locaux (e.g. Les Halles Solanid, Terres en Cuisine, cuisine en régie à Gignac, cuisine locale des crèches du Clermontais, ...), montrant qu'une ré-orientation vers une échelle plus locale est possible. (Pour un descriptif plus détaillé de la problématique, voir annexe 1).

Le tableau ci-dessous illustre des exemples d'acteurs pouvant intervenir pour faciliter les différentes étapes de la chaîne d'approvisionnement de la restauration collective (en Pays Cœur d'Hérault et hors territoire).

Tableau 1 : Acteurs intervenant sur les différentes étapes d'approvisionnement de la restauration collective

	Mise en relation producteurs – restaurateurs	Transport (du producteur à l'unité de transformation / de l'unité de transformation aux cuisines)	« Pré-transformation » (lavage, épluchage, découpe ...) avant l'utilisation des produits en cuisine publique ou privée
En Pays Cœur d'Hérault	AgriLocal 34	Ancienne plateforme Régat d'Oc (CIVAM 34)	Abattoir de Pézenas (viande) Rue Traversette (conserves) Moulin à huile coopératif ... mais manque d'une légumerie.
Hors territoire	Plateformes équivalentes sur d'autres départements	Plateforme Paysanne Locale (Marseille)	Unité de Conditionnement de Légumes (Nîmes) Marché d'Intérêt National (Montpellier) : - Label d'Oc (conserverie) - AgriViva (achat, transformation et vente des produits)

La mise en contact entre les producteurs et acheteurs (restaurateurs) sur le territoire est actuellement assuré par la plateforme départementale AgriLocal 34. Cependant, le volume de produits venant du Pays Cœur d'Hérault est relativement faible, ceci en grande partie dû à la faible production de fruits et légumes sur le territoire.

Le transport des produits (du producteur à l'unité de transformation, et/ou de l'unité de transformation aux cuisines) est un service proposé par certaines structures, comme la Plateforme Paysanne Locale (PPL) de Marseille. Dans l'Hérault, une ancienne initiative appelée Régat d'Oc et animée par le réseau CIVAM 34, était équipée d'une flotte de véhicules pour la recherche des produits chez le producteurs et leur livraison aux cuisines. Cette initiative a malheureusement échoué faute d'une trop faible demande des cuisines qui était insuffisantes pour rembourser les investissements faites dans les équipements.

La « pré-transformation » (lavage, épluchage, dénoyage, découpe ...) des produits est souvent nécessaire avant que son utilisation en cuisine soit possible. Malgré la présence de plusieurs structures de transformation en Pays Cœur d'Hérault (abattoir de Pézenas, la Rue Traversette pour les conserves, moulin à huile coopératif, ...), aucune structure sur ce territoire est actuellement spécialisée en transformation des fruits et légumes à destination de la restauration collective. Des telles structures sont implantées sur des territoires voisins, comme par exemple l'Unité de Conditionnement de Légumes (UCL) à Nîmes. Deux lieux de transformation sont intégrés dans le Marché d'Intérêt National de Montpellier : la conserverie Label d'Oc et l'association AgriViva qui achète, transforme et

revend des produits agricoles locaux. Ces structures sont néanmoins trop éloignés pour permettre leur mobilisation régulière pour la restauration collective en Pays Coeur d'Hérault.

L'utilisation des produits locaux en cuisine publique ou privé est déjà pratiquée par plusieurs établissements (e.g. cuisine scolaire de Gignac, cuisine des crèches du Clermontais...). Cependant, elle reste limitée sur l'ensemble du territoire à cause de plusieurs facteurs : manque d'outils adaptés dans les cuisines locales ; recueil des collectivités aux grands prestataires privés ou aux cuisines centrales publiques ; et dans certains cas, manque de formation ou de sensibilisation des cuisiniers à l'intégration des produits locaux.

Face à ce contexte et aux enjeux qui y sont associés, plusieurs pistes de solutions ont été proposées par les participants durant les derniers 9 mois de consultation et restent à approfondir aujourd'hui :

- 1. Comment mieux structurer la production, soutenir les installations et la diversification ?** (cette question sera traitée dans le cadre d'un autre atelier sur le foncier et les installations, voir CR de l'atelier 1)
- 2. Comment créer une légumerie en Pays Coeur d'Hérault** pour jouer le rôle intermédiaire de transformateur des produits avant leur utilisation en cuisine ?
- 3. Comment améliorer la mise-en-relation entre producteurs et restaurateurs** à travers la plateforme AgriLocal 34 ? Comment mieux adapter les cahiers des charges / appels d'offres aux besoins des producteurs ?
- 4. Comment créer plus de cuisines locales ?**

III. Proposition de questions traitables et choix d'une question à explorer

En fonction des préoccupations sortantes des derniers 9 mois de consultation, l'animatrice a proposé au groupe trois questions potentiellement traitables dans le cadre de l'atelier.

1. Comment renforcer la capacité des producteurs locaux à répondre à la demande de la restauration collective et de faire face aux contraintes associées (contraintes des cahiers des charges / des appels d'offres en termes de volumes demandés, échéances, etc.) ? Autrement dit, comment faire pour trouver un système qui convienne aux producteurs ET aux exigences d'approvisionnement des cantines ?

Sous-question : Quelles améliorations pourraient être envisagées pour la plateforme existante Agrilocal34 pour renforcer la capacité des producteurs locaux à répondre aux appels d'offres et faciliter sa mobilisation par les collectivités ?

2. Quels seraient les conditions pour la mise en place d'une légumerie en Pays Coeur d'Hérault, et quel serait l'impact attendu ? Comment (par quels moyens, quels porteurs de projet) une légumerie pourrait-elle être mise en place en Pays Coeur d'Hérault ?

3. Comment recréer des cuisines scolaires locales, en s'appuyant sur les exemples déjà existants sur le territoire (cuisine en régie à Gignac, cuisine des crèches du Clermontais ...) et ailleurs ?

3.1. Choix d'une questions à explorer ensemble : Compte tenu de l'absence des producteurs agricoles dans cet atelier, le groupe a préféré ne pas traiter questions #1 qui concerne le plus directement les producteurs et non les citoyens / professionnels présents autour de la table. Pourtant, afin de répondre en partie à la sous-question sur les améliorations potentielles de la plateforme AgriLocal 34, il a été décidé de faire un point sur les modifications récentes de la plateforme qui à ce jour sont encore peu connus par le grand public (voir encadré sur AgriLocal 34).

Le groupe a décidé de traiter question #2 sur la mise en place d'une légumerie, une question concrète et jugée suffisamment proche du champ de compétences des participants. Le fonctionnement d'une légumerie étant étroitement liée à celui des cuisines, il a été proposé de faire le lien (quand pertinent) avec question #3.

Point sur la plateforme AgriLocal 34 : quel fonctionnement ? Quelles améliorations récentes ?

AgriLocal 34 est une plateforme de mise-en-relation entre les producteurs du département et les acteurs de la restauration collective souhaitant intégrer des produits locaux dans leurs circuits.

Agréée par le code des marchés publics, elle ouvre le champ des marchés publics aux producteurs locaux, tout en évitant des démarches administratives lourdes. Ses services sont entièrement gratuits pour les usagers, étant financés en partie par les conseils départementaux. AgriLocal 34 aujourd'hui une centaine d'acheteurs et environ 300 fournisseurs. Elle fait partie d'un réseau sur le plan national, avec des plateformes équivalentes dans 35 départements.

Comment ça fonctionne ? La plateforme s'appuie sur la publication des appels d'offres auxquels les producteurs locaux sont invités à répondre. Par exemple, un cuisiner au lycée agricole qui cherche 60Kg de pommes de terre peut lancer une consultation à l'échelle locale dans un périmètre de 50km. Tous les agriculteurs inscrits à la plateforme et installés sur ce périmètre vont recevoir une alerte par mail ou smartphone. Ils sont invités à répondre et s'engager à livrer. Le cuisinier reçoit ensuite les offres et je décide lesquels il souhaite accepter. Pour faciliter ce choix, il a accès au profil de chaque producteur (précisant sa commune, ses modes de production, produits par saison, quantités produites, etc.). C'est ensuite au cuisinier de rentrer en contact direct avec le producteur, la plateforme jouant seulement le rôle de la mise-en-relation. Elle facilite également l'édition des factures et garde un historique des commandes. Dans le cas d'une baisse de production faute d'un aléa (sécheresse, maladie...), les cuisiniers sont prévenus par la Chambre d'Agriculture qui (sous convention avec le département) joue un rôle intermédiaire de sensibilisation et de communication. En complément, plateforme AgriLocal 34 met à disposition des recettes de cuisine pour faciliter la préparation des repas avec d'autres produits disponibles.

Quelles améliorations récentes de la plateforme ? A ce jour, la AgriLocal 34 est relativement peu utilisée par les producteurs implantés en Pays Cœur d'Hérault. Ceci est dû en partie à la faible production des aliments demandés par la restauration collective (fruits et légumes, céréales, ...) et à la tendance des producteurs à commercialiser sur les marchés des villes où les prix sont élevés. Mais lors des ateliers menés dans les premières phases des EGAAD (janvier – septembre), les participants ont également identifié des contraintes liées la plateforme, notamment la difficulté des producteurs locaux de répondre aux appels d'offres demandant souvent des grands volumes et/ou organisées sur des échéances trop courtes pour pouvoir adapter leur production. Quelques adaptations récentes de la plateforme visent à la rendre plus accessible pour les producteurs :

- **La possibilité du recours aux livreurs** : antérieurement, le producteur s'engageait à livrer le produit directement à l'acheteur. Aujourd'hui, cela est toujours le cas, mais les producteurs ont l'option de passer par un tiers, par exemple La Charrette, un service de livraison ou « blablacar alimentaire » à destination des producteurs et acheteurs en circuits courts.

- **L'option des bons de commande longue-terme** : Il est maintenant possible de créer des bons de commandes assurant un engagement long-terme des deux parties, producteur et acheteur. Par exemple, un producteur peut s'engager à répondre au besoin d'un cuisinier en patates pendant les 5 mois à suivre. Une fourchette hausse et basse du prix du produit est proposé par la plateforme, afin de pouvoir prendre en compte des variations des prix du marché dans le temps. Il est également possible pour plusieurs producteurs de répondre « en cascade » à une seule demande longue durée : Si un producteur ne peut pas livrer à un moment donné, le prochain producteur sur la liste sera contacté pour remplir la commande.

- **La collaboration inter-établissements sur la viande** : La viande représente la plus grande part des chiffres d'affaires passant par AgriLocal 34. Pour répondre aux commandes, la plateforme travaille avec le boucher Le Goût du Boeuf, qui depuis plusieurs années ouvre l'option aux établissements de partager un seul animal en 4 parties. Ceci assure que 100 % de l'animal est valorisé, limitant le gaspillage.

Perspectives : D'autres améliorations de la plateforme restent à développer. Entre autres, des ateliers conduits 2 – 3 fois par an avec les fournisseurs et acheteurs de la plateforme ont fait remonter la difficulté de certains producteurs à répondre aux cahiers des charges plus ou moins contraignantes des appels d'offres. Des rencontres régulières entre fournisseurs et acheteurs pourraient aider à trouver des solutions ensemble.

3.2. Pause lecture : deux articles sur des légumeries mises en place sur d'autres territoires

Afin d'alimenter la discussion sur la potentielle création d'une légumerie en Pays Coeur d'Hérault, les participants ont reçu deux articles à lire, un sur l'Unité de Contionnement de Légumes à Nîmes (voir annexe 2) et un autre sur la légumerie du Grand Cahors (voir annexe 3). Il leur a été demandé de lire ces articles avec attention aux modalités de la mise en place des deux initiatives : les porteurs de projets impliqués, les sources de financements, l'impact du projet et des éventuelles difficultés rencontrées. La lecture des articles a évoqué des réflexions sur :

- le rôle central des acteurs publics (les collectivités) dans le montage des deux projets
- l'intérêt du modèle de Cahors qui « *a mobilisé l'existant* » en transformant une ancienne cuisine centrale en légumerie
- l'idée d'organiser une visite de terrain pour éclairer ces questions et s'inspirer des légumeries existantes et pour éclairer des questions restantes sur leur fonctionnement précis (voir point 5.1.2)

V. Pistes de solutions pour la mise en place d'une légumerie en Pays Coeur d'Hérault

Le travail du groupe a amené à l'élaboration d'une stratégie en plusieurs étapes pour la création potentielle d'une légumerie en Pays Coeur d'Hérault. En lien avec ces réflexions, le groupe a insisté sur l'importance de garder en tête deux principes :

(1) En premier, il faut bien réfléchir aux échelles d'action pertinentes. D'un côté, « *une légumerie pour chaque cuisine, ce n'est pas possible* » ; de l'autre, une légumerie comme l'UCL de Nîmes présente la contrainte de livrer des acheteurs qui sont très éloignés (jusqu'à 2h de route). Un équilibre est alors à trouver entre des économies d'échelle et la proximité.

(2) Deuxièmement, il est préférable de s'appuyer au maximum « sur l'existant », c'est à dire de mobiliser les outils et équipements déjà présents sur le territoire. Ceci aide à éviter des investissements lourds et potentiellement risqués.

5.1. Première étape : Prendre « *connaissance du réel et la connaissance des possibles* » – un état des lieux détaillé pour du territoire et des éventuels visites de terrain

Les participants ont constaté que la forme et les dimensions d'une nouvelle structure de transformation doivent impérativement être adaptés aux besoins réels du territoire. Des projets similaires ayant échoués au passé nous apprennent qu'il faut éviter l'investissement des grandes sommes d'argent public dans un projet sur-dimensionnés et / ou inadapté à la demande. Dans un premier temps, il serait indispensable de réaliser un état des lieux détaillé du territoire qui permettrait de mieux connaître ses besoins en termes de transformation et les outils existants (cuisines, ateliers de transformation ...). Il s'agirait de poursuivre la « *connaissance du réel et la connaissance des possibles* ».

Quelles informations rechercher ? Dans le cadre de cet état des lieux, plusieurs types d'information seraient prioritaires à rechercher à l'échelle du pays :

- le nombre de repas servis en période scolaire et en dehors de période scolaire
- les outils déjà en place dans les cuisines (scolaires et non) : matériel adapté au lavage, au épiluchage, à la découpe, ...
- les cuisines / lieux de stockage / lieux de transformations présents sur le territoire. « *On peut tomber sur une très bonne surprise : une cuisine a une légumerie sous-utilisée !* » Par exemple, au lycée de la Condamine (Pézenas), une ancienne légumerie servaient pendant des années comme salle d'archives avant d'être ré-activée.
- une étude du marché apportant des précisions sur les besoins réels des cuisiniers ainsi que les attentes des agriculteurs en termes d'outils de transformation

- le fonctionnement de toute la chaîne d'approvisionnement et les niches éventuelles qui pourraient amener à la création des emplois

Dans quel cadre ? Des dispositifs existants à l'échelle du pays ou du département pourraient encadrer ce diagnostic. Quelques exemples sont le PADD (projet d'aménagement et de développement durable), le Plan Climat, les PLU (plans locaux d'urbanisme) ou alors un futur PAT (Projet Alimentaire Territorial). La mobilisation de ces dispositifs aurait l'avantage de donner accès aux financements liés (européens ou régionaux). Dans certains cas, « *il y a des enveloppes évolutives, les projets sont pas figés dans le temps pendant 5 ans ; donc on peut avoir des projets qui se rajoutent [pour répondre à une demande croissante, par exemple]* ».

Avec quels partenaires ? La recherche (en particulier le pôle de recherche agronomique de Montpellier) serait un partenaire compétent et pertinent pour la réalisation d'une telle étude. Mais il faut également penser à la recherche citoyenne et à la recherche conduite par des acteurs associatifs. Une partie des données sera potentiellement récupérable de la part d'organismes travaillant sur des sujets connexes (ex. travaux de recherche agronomique, données du pays ou du département, études réalisées par des acteurs d'accompagnement agricole sur le pays...) et devra simplement être mise en commun. AgriLocal 34 par exemple se porte volontaire à partager ses données sur les produits le plus (et moins) fournis par les producteurs du Pays Coeur d'Hérault et le plus (ou moins) demandés par les usagers de la plateforme.

A quel but ? Les résultats de cet état des lieux serviraient à clarifier le type d'intervention le plus adapté au contexte territorial : faut-il investir dans un nouveau lieux de transformation et ses équipements ou faut-il simplement une meilleure coordination et mise-en-réseaux entre les outils existants ?

5.1.1. Des visites de terrain pour s'inspirer des initiatives en place sur d'autres territoires

En complément avec un travail d'état des lieux, il serait pertinent de s'inspirer d'exemples de légumeries déjà existantes sur d'autres territoires. Le modèle de la légumerie de Cahors paraît particulièrement intéressant car il s'agit d'une opération « *à une échelle très locale* » qui « *mobilise l'outil existant* » (une ancienne cuisine scolaire) [voir Annexe 3].

Une piste d'action concrète serait d'organiser « *une visite pour les élus du pays à la légumerie de Cahors* ». Une telle visite pourraient apporter des précisions importantes sur le fonctionnement des légumeries. Parmi les questions à poser sont : *Comment fonctionne concrètement l'approvisionnement de la légumerie ? Qui détermine les volumes/produits apportés (producteurs ou cuisiniers) ? Quel est l'impact sur les prix des repas ? Si les repas sont subventionnés par les acteurs publics, quel est la hauteur de leur investissement ? Qui est propriétaire des produits lors de la revente aux cuisines (le producteur vend son produit à la légumerie ou à la cuisine) ?*

5.2. Choisir une réponse pertinente

En fonction des résultats de l'état des lieux, deux pistes d'action seront possibles :

Option 1 : Développer des complémentarités et de la coordination entre les acteurs et outils existants sur le territoire.

Un exemple de ce type de coordination serait la mobilisation d'une cuisine scolaire qui n'est pas utilisée en période de vacances. Celle-ci pourrait être mise à disposition des agriculteurs locaux pour par exemple la transformation des fruits et légumes en soupes, confitures, et d'autres conserves. Le développement des complémentarités est une réponse moins coûteuse que la création d'une nouvelle

structure. Elle risque cependant d'être moins attractif au niveau politique (« *il y a moins de rubans à couper* »). En effet, les investissements des collectivités dans des nouvelles constructions sont généralement plus faciles à afficher dans les médias que les investissements dans des travaux d'animation et de coordination territoriale.

Option 2 : Mettre en place une nouvelle structure de transformation adaptée aux besoins réels et actuels du territoire. Si les outils déjà présents et mobilisables sur le territoire s'avèrent insuffisants, l'investissement dans la création d'une nouvelle légumerie peut être pertinent. Dans l'idéal, cette nouvelle structure aurait la capacité d'évoluer dans le temps (en termes de taille, fonctions, nombre d'établissements servis, etc.) pour répondre aux besoins du territoire qui sont également évolutifs.

5.3. Quelle structure porteuse d'une nouvelle légumerie ?

Plusieurs types de porteurs de projets ont été proposés par les participants.

En premier, les pouvoirs publics seraient les acteurs le plus directement concernés. Ils auraient la compétence de créer un **syndicat public** chargé de la gestion d'une nouvelle structure de transformation. Cependant, il paraît incertain si le degré de volonté politique à l'échelle du pays (ou à l'échelle inter-communale) est suffisant pour lancer une telle initiative.

Un deuxième porteur de projet légitime serait un **collectif de producteurs**, en particulier sous forme d'une CUMA (Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole), un statut bien reconnu en France qui peut être financé en partie par des pouvoirs publics. Par contre, le niveau d'intérêt et de mobilisation des producteurs agricoles en faveur de la création d'une légumerie est également incertain, en particulier vu la faible participation des agriculteurs aux EGAAD et leur absence dans l'atelier sur la restauration collective.

Enfin, la création d'une légumerie pourrait faire l'objet d'une **structure de gouvernance de gouvernance partagée** comme une SCIC (société coopérative d'intérêt collectif) basée sur l'ESS (Economie Sociale et Solidaire). Cette structure aurait comme avantage de mobiliser des multiples actionnaires du territoire qui auraient l'opportunité de participer activement à sa gouvernance via différents collèges (agriculteurs, consommateurs, collectivités...). « *Une SCIC, c'est intéressant car c'est dans l'ESS donc la gouvernance est partagée avec les citoyens et ça n'empêche pas une intervention des pouvoirs publics.* »

En conclusion, avant de pouvoir identifier le / les acteurs le mieux positionné pour porter la création d'une légumerie, il sera nécessaire de mieux connaître le niveau d'intérêt des politiques et des agriculteurs sur ce sujet. « *Tout dépend de la motivation des agris et s'ils sont prêts à s'engager. Dans ce cas, on peut faire du CUMA, et c'est génial. Mais si besoin d'un aiguillon citoyen derrière, alors SCIC c'est mieux.* »

5.4. D'autres idées pour aller plus loin

A terme, d'autres initiatives complémentaires à la création d'une légumerie pourraient être envisagées pour maximiser son impact positif sur le territoire.

4.1. L'accompagnement des agriculteurs et des cuisiniers

Dans un premier temps, la sensibilisation et le soutien aux agriculteurs locaux serait pertinent, en particulier pour les aider à diversifier leurs cultures, à « *mieux produire* » (sans pesticides, ...) et à se ré-approprier les outils locaux de transformation, que ce soit sur la ferme ou dans une structure de transformation collective. Un travail de sensibilisation (« *une lutte contre les idées reçues* ») devrait également être mis en œuvre auprès des cuisiniers. Face aux normes d'hygiène européens de plus en plus contraignants, certains cuisiniers sont réticents à changer leurs pratiques. Il devront être rassuré

sur leur capacité d'utiliser des produits locaux, transformés sur le territoire, tout en respectant les normes européens.

4.2. Une réflexion aux liens entre transformation et santé

Bien qu'un certain degré de transformation des produits est nécessaire pour permettre leur utilisation en cuisine, il faudrait éviter de sur-transformer. Par exemple, « *la plupart des nutriments des légumes sont concentrés sous leur peau* », donc l'épluchage devrait être limitée au minimum nécessaire. Il serait également intéressant de ré-introduire le pain artisanal dans les écoles (comme certains établissements le font déjà) pour mettre une fin à la consommation du pain industriel et sur-transformé. Ces changements de pratiques s'associent à la ré-éducation du goût dans un contexte actuel où « *les enfants ne savent plus mâcher leur nourriture* ».

4.3. Faire le lien avec la lutte contre la précarité

Il serait à réfléchir comment mieux inclure les publics précaires dans le circuit de la restauration collective. Les restes récupérables dans les structures de transformation (légumerie ou cuisine) pourraient être re-distribués aux associations caritatives, comme par exemple à la banque alimentaire. La faisabilité de cela dépendra cependant des volumes récupérables et des possibilités de leur redistribution sans rentrer en conflit avec les réglementations d'hygiène au niveau national et européen. Une légumerie peut également devenir un générateur d'emplois pour le territoire et serait potentiellement éligible aux financements du dispositif « Territoires Zéro Chômeurs Longue Durée » (<https://www.tzclld.fr/>). Ce dernier rend possible la création d'Entreprises à But d'Emploi (EBE) qui embauchent des chômeurs de longue durée, prenant comme critère principal leur motivation à travailler et apprendre : « *En général [dans le monde du travail], on fixe un profil de poste [et met en concurrence les candidats]; mais là c'est l'inverse, c'est des profils qui viennent à nous et on les embauche ... toute personne volontaire à travailler est embauchée* ». Un diagnostic de territoire est exigé au préalable « *pour penser aux opportunités répondant aux besoins [du territoire] non couverts par le marché* ». Le dispositif peut alors financer la création des nouvelles structures (tels de des boutiques, unités de transformation, légumeries ...) si celles-ci ne rentrent pas en concurrence avec le marché local.

VI. Réflexions spécifiques sur la mise en place des cuisines locales

La question de la mise en place des cuisines locales a été traitée en parallèle du débat autour des légumeries, les deux sujets étant étroitement liés. Trois questions évoqués dans le débat autour de la légumerie s'appliquent également à celui des cuisines locales, avec quelques spécificités :

6.1. La question des échelles pertinentes. Contrairement à l'idée « *plus on est gros, et plus on fait des économies d'échelle....* » on constate que « *c'est pas toujours vrai ! En termes de dynamique et d'économie locale ; c'est une autre dimension, il faut voir ça différemment.* » Plusieurs cuisines locales pourraient par exemple générer plus d'emploi pour le territoire qu'une seule cuisine centrale. De plus, les cuisines qui réussissent à s'approvisionner localement sont souvent celles de petite et moyenne taille (jusqu'à 500 – 600 repas / jour pour les établissements passant par la plateforme AgriLocal 34).

6.2. L'importance de « s'appuyer sur l'existant ». Avant d'investir dans la création de nouvelles cuisines, il serait important de répertorier les outils existants et potentiellement sous-utilisés. Pour illustrer, sur une commune française mentionné en anecdote, un travail de fond réalisé par Terre de Liens pour répertorier les friches a mis en évidence la sous-utilisation de la cuisine de l'EHPAD. Celle-ci est ensuite devenue cuisine communale au service de l'école, l'EHPAD et des petites entreprises. Dans ce même esprit, il serait important de « *répertorier combien les cantines servent et*

combien elles pourraient servir, car beaucoup de de cuisines fonctionnent en-dessous de leur capacité. » S'appuyer sur l'existant, cela peut aussi signifier l'utilisation des ingrédients existants sur le territoire. « Ne serait-il pas possible de fonctionner plutôt comme une AMAP [en cuisine], de travailler avec les produits disponibles [plutôt que diriger des appels d'offres auxquels les agriculteurs répondent] ? »

6.3. La question des porteurs de projets pertinents. Au delà des cuisines en régie communale, il serait intéressant de réfléchir aux possibilités de la création d'une cuisine locale « *par un collectif [de citoyens]* » volontaires à porter ce projet. On pourrait envisager ces cuisines non seulement comme lieu d'approvisionnement des cantines mais aussi « *comme lieux de vie* » et de partage.

En savoir plus sur les structures de transformation mentionnées dans ce compte-rendu :

L'ancienne initiative Régal d'Oc (service de livraison et transformation des fruits et légumes):
Nina GUILBERT, animatrice agri-tourisme et circuits courts
nina.guilbert@civam-occitanie.fr

Unité de Conditionnement de Légumes (UCL) de Nîmes
Régis BERNARD-PAYEN, chef du service restauration
DEJCS - Personnels Restauration des Collèges et de la Prospective
regis.bernard-payen@gard.fr

Plateforme Paysanne Locale à Marseille :
Vijay Raitey, animateur
contact@lappl.fr
<http://lappl.fr/>

Pôle de transformation du Marché d'Intérêt National (MIN) de Montpellier :
<https://www.montpellier3m.fr/actualite/un-p%C3%B4le-de-transformation-pour-le-min>
- AgriViva : <https://www.gessgroupement.fr/agriviva-cest-parti/>
- Label d'Oc : <http://labeldoc.fr/>

Légumerie du Grand Cahors :
https://cahorsagglo.fr/sites/default/files/atoms/files/dp_legumeriev2.pdf

Annexe 1

La problématique de l’approvisionnement local de la restauration collective en Pays Coeur d’Hérault (premiers résultats des EGAAD 2019)

La liste suivante détaille les leviers, défis et pistes de solution identifiés lors des phases préparatoires des EGAAD (diagnostic du territoire ; forums citoyens ; ateliers par groupe d’acteurs avec les élus, citoyens, agriculteurs et transformateurs/distributeurs).

Leviers identifiés pour l’approvisionnement local des cantines :

- Une forte demande citoyenne pour des produits locaux et de qualité dans les cantines.
- Une forte préoccupation pour les élus. La restauration collective est vue comme un levier des collectivités pour soutenir l’agriculture locale
- Des initiatives existantes favorisant l’approvisionnement local, entre autres :
 - La plateforme Agrilocal34 (mise en relation gratuite des acheteurs et fournisseurs) ; annuaire des entreprises « Mon Cœur d’Hérault »
 - Des prestataires privés qui s’approvisionnent localement (Les Halles Solanid, Terres en Cuisine, Buffets Fermiers ...)
 - Quelques cuisines locales engagées dans une démarche d’approvisionnement local : Cuisine en régie à Gignac et privilégiant les produits locaux, cuisine locale des crèches du Clermontois, ...
 - Actions de sensibilisation dans les écoles ; programme « un fruit à la récré »

Défis évoqués pour l’approvisionnement local des cantines :

- Comme c’est le cas également sur des territoires voisins, l’offre alimentaire locale est inférieure à la demande. Le Pays Coeur d’Hérault est un territoire principalement viticole mais légèrement diversifié (élevage, maraîchage ...). Les filières fruits, volaille, légumes d’hiver, et céréales sont à développer. De nombreux acteurs (élus, agriculteurs, associations, transformateurs-distributeurs...) constatent un manque de demi-gros et de légumes d’hiver.
- La disparition des cuisiniers dans les écoles qui oblige à avoir recours aux cuisines centrales, souvent très éloignées du territoire. L’approvisionnement des cantines est actuellement dominée par des grands fournisseurs, notamment une géante cuisine centrale à Puissergier, à l’ouest de Béziers.
- Pour les cuisines sur le territoire, la complexité logistique et administrative de l’approvisionnement local des cantines (pour les restaurateurs ET pour les producteurs)
 - Une offre peu structurée, volumes souvent pas adaptés à la demande des cantines
 - Cahiers des charges (volumes, échéances, ...) contraignants pour les producteurs
- D’après les producteurs agricoles ...
 - L’inadaptation des outils proposés aux producteurs pour répondre à cette demande et notamment le fait que la plate-forme Agrilocal 34 n’est pas toujours optimale et est surtout organisée pour la demande.
 - Le prix des repas doit être réinterrogé
- Peu de structures de transformation locale, manque d’une légumerie

Quelques pistes de solution déjà proposées par les participants aux EGAAD :

- Appuyer les agriculteurs pour vendre localement aux cantines collectives : mise en réseau, facilité logistique, appui administratif...
- Réduire les freins techniques, organisationnels et techniques en lien aux difficultés que rencontrent les producteurs (traçabilité des produits, équipements et organisation des producteurs nécessaires pour répondre à la demande de la restauration)
- Améliorer les plateformes existantes (Agrilocal34, Mon pays cœur d’Hérault, ...)

- Créer une légumerie (destinée à l’approvisionnement des cantines).
- Mieux comprendre les systèmes des producteurs et leurs logiques de production
- Soutenir, valoriser et développer les initiatives de transformation pour disposer de produits variés (légumes, fruits, viande, poisson...) et de qualité
 - ex. plus de structures privées de transformation, atelier collectif à louer aux agriculteurs, initiatives pour transfo poules et porcs
- S’inspirer des initiatives existantes, en Pays Cœur d’Hérault et au-delà.

Annexe 2

<https://www.gard.fr/autres-pages/newsletter-n3/pourquoi-les-collegiens-aiment-enfin-la-cantine.html>

Pourquoi les collégiens aiment enfin la cantine ?

L’une des réponses réside dans la commande et la préparation des fruits et des légumes proposés aux cantines des collèges du Gard. Visite de l’Unité de Conditionnement des Légumes située à Nîmes dont c’est justement la mission.

69% des élèves du collège Diderot à Alès se déclarent satisfait de la cantine selon une enquête diligentée par l’établissement. Comment se fait-il que les enfants apprécient leur cantine ? La réponse est dans l’assiette : c’est meilleur qu’auparavant. Les produits sont frais. Ils sont achetés à des producteurs locaux. Et cerise sur le gâteau entre 20 et 25% des produits sont issus de l’agriculture biologique.

Des produits frais de saison

L’Unité départementale de Conditionnement de Légumes (UCL) est gérée par 9 agents. Située à Nîmes, rue Georges Bruguier, elle a pour mission de faire des commandes groupées pour les collèges et de préparer en amont les légumes et les fruits. Cette préparation est le cœur de la stratégie de l’approvisionnement. Les agents dans les collèges n’ont plus à éplucher les légumes ni à les couper, l’UCL s’en charge. Du coup, ce temps de préparation permet de passer du surgelé aux produits frais comme les courgettes, les légumes bio ou les navets. « En fonction de la saison, on privilégie les produits du Gard, [Sud de France](#), de France et en dernier ressort les produits venant de l’étranger » explique Régis Bernard-Payen responsable de l’UCL depuis sa création en septembre 2012. La fraise, habituellement espagnole, est commandée en France. La carotte vient de la Provence. Les pommes de terre des Bouches du Rhône. Les Kiwis viennent du Gard tout comme les asperges ou les poires.

Pas d’incidence sur le coût final

Commander et confectionner pour 18 [collèges du Gard](#) est la mission quotidienne des agents de cette unité. Sa réussite attire l’attention des professionnels du secteur. Ce matin, Bruno Bugli et Guillaume Joulie des ateliers de l’agglomération grenobloise ont fait le déplacement pour se rendre compte du bon fonctionnement de ce système. Question budget, les coûts de denrée sont compris entre 1,80 euros et 2,20 euros. Au final, les parents des collèges* concernés paieront un repas au plus cher 3,50 euros. Chaque établissement gère sa politique tarifaire. Au-delà du rôle essentiel de l’UCL, si vos enfants

aiment la cantine c'est aussi une question d'implication des personnels de cuisine et de gestion. A Diderot, le principal n'hésite pas à consulter les enfants sur les menus. Il veille scrupuleusement à la notion de gaspillage. Un baromètre en temps réel du succès des menus proposés aux jeunes Gardois.

Visite Climat'titude

La visite de l'Unité de Conditionnement des Légumes (U.C.L.) a été proposée le 11 février par [Cathy Chaulet](#), vice-présidente du Département du Gard déléguée au développement du bio et des circuits courts et [Geneviève Blanc](#) vice-présidente du Département du Gard déléguée à l'environnement et à la prévention des risques.

Vous souhaitez participer à la prochaine visite de terrain, rendez-vous sur [le site web climat'titude : www.climattitude.gard.fr](http://www.climattitude.gard.fr)

Annexe 3

<https://www.ladepeche.fr/article/2017/02/02/2509415-la-legumerie-inventee-pour-favoriser-les-filières-maraichères-locales.html>

Cahors. La légumerie, inventée pour favoriser les filières maraîchères locales

La légumerie ouverte en novembre à Pradines, n'a pas d'équivalent en Occitanie. Le Grand Cahors a inventé cette plateforme pour valoriser l'agriculture locale et fournir la restauration collective avec des produits frais.

Le modèle n'a pas été déposé, le brevet n'est pas protégé mais la légumerie qui a poussé dans les anciennes installations de la cuisine centrale à Pradines, n'a aucun équivalent dans la région. Une innovation que revendique le Grand Cahors qui en avait fait l'un de ses projets de campagne pour soutenir les filières maraîchères locales. La légumerie fonctionne comme une plateforme qui reçoit directement chaque matin la production d'agriculteurs du Lot, dont les exploitations se situent à proximité. «Les légumes cueillis quelques heures auparavant, sont épluchés, coupés, taillés en fonction des menus puis livrés d'une part à l'Unité de Production Culinaires qui alimente les écoles et les Ehpad et par ailleurs à l'hôpital de Cahors pour les repas des patients et du personnel. On soutient l'agriculture locale tout en visant un objectif environnemental et de santé publique».

La légumerie s'est mise en route en novembre et depuis le début du mois de janvier, elle commence à atteindre un rythme soutenu. «C'est un dossier sur lequel on a beaucoup travaillé, précise Francesco Testa. Nous avons noué des partenariats avec des maraîchers, avec la chambre d'agriculture du Lot et l'association Bio 46. C'est du gagnant-gagnant, affirme l' élu ». Le producteur qui passe contrat avec le Grand Cahors est certain d'écouler ses carottes, poireaux et pommes de terre. De son côté, la communauté de communes connaît son interlocuteur, la fraîcheur de ses produits, question traçabilité, on ne fait pas mieux, la sécurité en matière d'approvisionnement est assurée. La formule n'est encore qu'à ses débuts. En septembre, selon l' élu, une montée en charge doit s'opérer lorsque la légumerie fournira les cuisines des lycées et collèges pour atteindre alors à 8 000 repas par jour. Francesco Testa

parle de «phase intermédiaire, nous serons dans l'obligation d'étoffer le partenariat avec les producteurs».

Le chiffre : 8,5

tonnes > apport mensuel brut. Ce sont 8,5 t de légumes qui arrivent chaque mois à Pradines, cela revient à 7 t traitées.

Le choix des circuits courts

La légumerie repose sur les liens de confiance tissés avec des maraîchers locaux. Ce choix des circuits courts du Grand Cahors s'exprime aussi au niveau de l'Unité de production culinaire. Aujourd'hui, 18 producteurs lotois fournissent l'UPC : lentilles bio, viandes bio, canard IGP SO, fromages et yaourts fermiers, frises de saison, raison bio, Melon du Quercy IGP, rocamadour AOC, courgettes, carottes. Grâce à la légumerie, les volumes de fruits et légumes achetés devraient augmenter de 30 % dans un premier temps au terme de la première étape de fonctionnement.

A savoir

Investissement > coût de l'opération. L'aménagement de la légumerie a représenté un investissement de près de 134 000 € HT (75 000 € de travaux et 58 000 € d'équipement). Les subventions représentent 75 % du montant. Selon Francesco Testa 80 % de l'investissement global revient dans l'économie locale.

L'hôpital de Cahors, autre gros client

Après l'UPC, le centre hospitalier de Cahors est depuis janvier l'autre gros client de la légumerie. L'établissement devrait absorber en février 3000 kilos de marchandises ce qui devrait donner sur l'année 36 tonnes de légumes. Les produits arrivent direct de la légumerie en barquettes avant d'être traités et cuisinés à l'hôpital. La fraîcheur du légume, son apport en vitamines sont un plus d'autant plus important dans le cadre d'un établissement de santé.

«Nous confectionnons 1 800 repas par jour qui sont servis aux patients et au personnel hospitalier» indique Fabrice Delsahut, directeur de production. Mais le challenge est ici difficile en raison de la diversité des publics et des impératifs fixés en matière de diététique pour l'élaboration des menus. La complexité tient aux multiples régimes au nombre de 14 par mois, qui s'adressent aux diabétiques, aux seniors, aux jeunes adultes, aux patients souffrant de problèmes hépatiques etc. Des menus imposés par le corps diététique. «Un repas représente 1 kg de marchandise entre les boissons, le plat de résistance et sur ce kg, la part de légumes est de 200 gr» explique Frédéric Bonnery, ingénieur en restauration collective. Tout est calibré, soupesé et bien sûr, la matière première doit être fournie de manière permanente : «Nous n'avons pas le droit d'être en rupture sur un produit» note Frédéric Bonnery. Entre les possibilités du producteur local, la saisonnalité des produits et la demande de l'hôpital, il y a des ajustements qui devront être trouvés ; cela passera sans doute par une information partagée sur le calendrier des productions afin d'anticiper au mieux.

«400 à 500 pièces de salade par mois»

La petite entreprise de Patrice Peulet à Payrignac tourne comme une horloge. Son EARL «La Plaine maraîchère» emploie 5 salariés . Sur l'exploitation, idéalement placé en bordure de la départementale qui file vers Sarlat, un magasin à la ferme, «La halle de Cougnac» monté avec des associés permet d'écouler auprès d'une clientèle locale environ 45 % des volumes produits sur place. «On fait uniquement du légume en circuit court» précise le cultivateur qui s'est lancé il y a quatorze ans.

Sur les 13 hectares de sa ferme dont un couvert de serres, il cultive une trentaine de légumes. «En plus du magasin, nous livrons des paniers pour des entreprises de Cahors et des particuliers, nous faisons les marchés de plein vent à Gourdon une fois par semaine et sur Labastide-Murat à la belle saison». Patrice Peulet fournit des restaurants de Gourdon et il est l'un des 3 ou 4 producteurs à alimenter la légumerie centralisée. «On est sur un rythme d'une à deux livraisons par semaine, en hiver, de la carotte, des poireaux, pommes de terre, courges navets et bien sûr de la salade».

À l'intérieur de l'abri, les batavias et les feuilles de chêne, les laitues vertes et rouges parfaitement alignées, poussent dans une atmosphère humide et chaude. Des gros volumes. «Nous produisons 150 000 salades sur l'année» . Selon Patrice Peulet, le pic de consommation se situe en été. Mais avec la légumerie, la production devient plus régulière même en hiver : «Par mois, cela doit représenter de 400 à 500 pièces de salade». Le plus difficile pour le cultivateur est de s'adapter à la demande qui peut évoluer selon la composition des menus. «Il faudra à mon avis une année de mise en place».

Annexe 4

Tableau récapitulatif des actions proposées pour la mise en place d'une légumerie en Pays Coeur d'Hérault

Actions à mettre en œuvre	Acteurs qui peuvent les mettre en œuvre	Questions encore ouvertes / problèmes restants	Vers quels acteurs aller pour y répondre ?
1. Prendre « connaissance du réel et la connaissance des possibles » : un état des lieux détaillé du territoire et des éventuels visites de terrain			
1. 1. Réaliser un état des lieux pour bien connaître les besoins et les outils existants du territoire	Cadrage par le Pays dans le cadre des dispositifs existants et financement liés (UE, région) : PADD, PLU, Plan Climat, futur PAT ... Acteurs chargés de l'étude : La recherche publique La recherche citoyenne	Etats des lieux à réaliser sur : - le nombre de repas servis en période scolaire et en dehors de période scolaire - les outils déjà en place dans les cuisines (scolaires et non) : matériel adapté au lavage, au épluchage, à la découpe, ... - les cuisines / lieux de stockage / lieux de transformations présents sur le territoire. - une étude du marché apportant des précisions sur les besoins réels des cuisiniers ainsi que les attentes des agriculteurs en termes d'outils de transformation - analyse du fonctionnement de toute la chaîne d'approvisionnement et les niches éventuelles qui pourraient amener à la création des emplois	Mobiliser des données existantes : Ex. Travaux de recherche, données du pays / du département, études réalisés par les acteurs d'accompagnement agricole ou des acteurs de transformation/distribution Ex. AgriLocal 34 peut apporter de la donnée sur les produits plus ou moins fournis par les producteurs du pays et plus ou moins demandés par les usagers de la plateforme
1.2. S'inspirer / inspirer les élus des initiatives existantes Ex. organiser une visite pour les élus / professionnels du pays à la légumerie du Grand Cahors	Pays Conseil de développement	Questions à poser aux opérateurs des légumeries existantes : Comment fonctionne concrètement l'approvisionnement de la légumerie ? - Qui détermine les volumes/produits apportés (producteurs ou cuisiniers) ? - Quel impact sur les prix des repas ? Si pas d'impact, quel investissement pour les acteurs publics ?	Unité de Transformation des Légumes (UCL) à Nîmes Légumerie du Grand Cahors D'autres légumeries (à repertorier)

2. En fonction des résultats de l'état des lieux, choisir une réponse adaptée			
2.1 Développer les complémentarités et la coordination entre les acteurs /outils existants sur le territoire	Pays ?		Opérateurs d'outils existants (cuisines, lieux de transformation ...)
2.2. Si pertinent, mettre en place une nouvelle structure (légumerie) adaptée aux besoins réels et actuels du territoire (en évolution)	Pouvoirs publics → syndicat public	Quelle volonté politique ?	Elus du pays et de ses communes
	Collectif de producteurs (ex. CUMA)	Quel niveau d'intérêt / de mobilisation des agriculteurs ?	Agriculteurs du territoire
	Une structure de gouvernance partagée (ex. SCIC) avec plusieurs collèges (agriculteurs, consommateurs, collectivités...) et basée sur l'ESS		Citoyens, collectivités, agriculteurs, ...
3. Pour aller plus loin ...			
3.1. Travail de sensibilisation des cuisiniers « lutte contre les idées reçues » sur leur capacité de répondre aux normes européennes quand en approvisionnement local	Formateurs / éducateurs ...		
3.2. Former les agriculteurs à diversifier et mieux produire	N/R		
Inclure dans le circuit les publics précaires Ex. Faire le lien entre cuisines scolaires et associations caritatives (Banque Alimentaire...), c'est aussi un enjeu santé/nutrition !		- Quel volume de restes récupérables dans la restauration collective ?	Associations caritatives Opérateurs des cuisines et des lieux de transformation

5 - Accès à l'alimentation de qualité pour tous

Animation : Claire Ruault (Gerdal)

Prise de notes : Flora et Milena : étudiantes en master IPAD à SupAgro.

Participants

L'atelier a démarré par un tour de table où chacun s'est présenté et a expliqué « ce qui l'avait amené à choisir cet atelier ». Les questions et problèmes soulevés ont été repris dans le point 1 : la problématique, pour compléter la présentation introductive faite par Claire Ruault.

- **Yann** Etudiant au TEP SA SUPAGRO : politiques publiques
- **Maureen** : Etudiante SUPAGRO dominante production durable.
- **Christine**: retraitée médicale intéressée par le sujet de l'alimentation.
- **Alison COLLINS** : bénévole pour le Secours Populaire à l'épicerie solidaire à St André
- **Auri GONZALES** : bénévole au Secours Populaire à Saint André
- **Régine BOURGEAT** : bénévole au Secours Populaire
- **Agnès** : animatrice péri-scolaire à la cantine bénévole à l'auberge coopérative O'Cazelles : restaurant épicerie avec produits locaux, gîte communal et activités socio culturelles. Je représente Nathalie Barte (CIVAM), qui était là hier. A côté du bénévolat dans l'auberge, travaille en tant qu'animatrice périscolaire (cantine).
- **Tatiana** : association Pôle en pomme, fait des restitutions graphiques des conférences et réunions, dont cet atelier.
- **Marie-Christine**: retraitée de l'éducation nationale, bénévole des foyers ruraux, bénévole du mouvement des Colibris, et gérante de l'épicerie solidaire à Lodève St Vincent de Paul.
- **Cathy Bousquet** : formation des travailleurs sociaux à l'Institut régional des travailleurs sociaux (IRTS), regroupé dans FAIRE ESS. Projet de recherche-action (« Accessible ») qui a permis de travailler avec la filière agricole sur la question de l'accès à une alimentation durable pour tous.
- **Marie-Odile** : représente **Terre Contact et Trajectoire équitable** : association avec boutique à Clermont l'Hérault. Administratrice de Terre Contact, qui est à l'initiative du camion Roul Contact, bus de distribution alimentaire, épicerie sociale et solidaire
- **Claire Ruault**, ingénieur agricole et sociologue au GERDAL (Groupe d'Expérimentation et de Recherche : Développement et Actions Locales)

Une seule personne a participé aux étapes précédentes des EGAAD

I. Présentation de la problématique

Par C. Ruault, avec les compléments apportés lors du tour de table

Favoriser une alimentation de qualité pour tous.

« **De qualité** » ? D'après ce qui ressort des rencontres précédentes, notamment les forums citoyens, cela signifie - est associé à - : **Saine, sans pesticides, bon au goût, plutôt local**. Saine et sans pesticides sont reliés à bonne santé, plus que à l'impact sur l'environnement, sans doute parce que le

lien entre le consommateur et le producteur s'est distendu, donc l'impact des pratiques agricoles est quelque chose de plus éloigné pour eux. Dans le titre de l'atelier, nous n'avons pas remis local car la qualité, ce n'est pas forcément local. Suivant là où on habite, tel aliment produit dans cette région est « local » et tel autre non. Et est-ce que parce que c'est produit à côté de chez moi c'est « de qualité », pas forcément.

... **et** « pour tous » : renvoie à la question **Où on mange ? Comment ? Quelle nourriture ?**

Différentes modalités d'accès à la nourriture :

- **Achats** (faire ses courses) : pose la question de ce qu'on trouve localement et à quels prix // en lien avec l'articulation offre / demande et où sont proposés des produits de qualité, bios
- **Restauration collective** : cantines scolaires, restau co d'entreprises, mais aussi hôpitaux, maisons de retraite, etc. Quelle qualité ? à quels prix ? Est-ce qu'on peut choisir ou pas sa nourriture ? Pas forcément, constat que la qualité n'est pas toujours là. Expérience d'un service de portage de repas par un participant : *« la qualité des repas n'est pas très bonne. Du coup je m'interroge sur la qualité des repas fournis par les services sociaux, idem pour les EPHAD »*
 - ➔ **Comment améliorer la qualité de l'alimentation fournie en restauration collective?**
Par rapport aux cantines, cela pose aussi la question de *« Combien les parents sont prêts à payer ? »*
- **Dans la rue ou en restauration privée**, suivant les moyens qu'on a, grande variation, mais aussi suivant les lieux où l'on habite, où l'on se déplace : pas la même offre.
- **Aide alimentaire** : Mauvaise qualité de l'alimentation proposée aux bénéficiaires de l'aide alimentaire (exemple de l'épicerie solidaire à St André : *« c'est pas top la qualité de l'alimentation proposée aux personnes accueillies »*, idem avec les aliments proposés par le Secours Populaire, « qu'on ne choisit pas » (fournis en grande partie par une centrale d'achat)
 - ➔ **Comment améliorer la qualité de l'alimentation proposée dans le cadre de l'aide alimentaire ? ou par les services sociaux ?**

Et au final ce qu'on mange, ça dépend de -ça renvoie à - quoi ?

- **Des questions de lieux** : Où est ce qu'on a l'habitude d'acheter ? Quels produits on peut trouver là où on habite ? Où trouve-t-on des produits bios ou des produits de producteurs locaux ? Quels moyens de transport pour se déplacer si on ne trouve pas ce qu'on cherche là où on habite ? Sachant que les lieux sont marqués socialement. Constat d'un certain écart entre offre de produits bio, locaux..., et lieux habituels de consommation populaire. Emergence des marchés paysans bio en ville notamment (souvent en fin de journée ou le soir). Pour l'instant la population qui y va n'est pas la même que ceux qui vont aux marchés de plein vent. Est-ce qu'il ne faut pas renforcer l'offre de bio sur ces marchés? Mais il y a des débats sur : se mélanger ou pas avec ceux qui font du conventionnel. **Idée d'aller dans des endroits plus « défavorisés ».**
- **Des questions de prix** : qu'est-ce qu'on a les moyens de payer ? D'où une question issue des précédents ateliers:
 - ➔ **Comment rendre les produits bios accessibles ?** Mais attention, le bio en GMS se développe avec des prix de plus en plus bas (variables suivant les produits), au dépend de la qualité et surtout au dépend du revenu du producteur.
 - ➔ Cela invite à poser la question différemment. Si on remplace un panier alimentaire non bio par le même panier bio, c'est forcément plus cher. Donc cela pose la question des contenus

de la diète alimentaire : **Comment manger mieux (manger bio) sans augmenter le coût ?** « *En adaptant la diète. Ya forcément une transformation du contenu pour ne pas augmenter le coût, et aussi distribuer différemment, en collectif* ».

- Cela renvoie alors à **des questions d'habitudes/ de culture alimentaire** : les choix d'alimentation sont fortement marqués socialement, même si du bio pas cher, on n'achètera pas forcément cela.

Constat que les gens ne cherchent pas toujours des produits de qualité. Exemple de la distribution par le Secours populaire : « *ils demandent des chips et des gâteaux, si on ne propose pas cela, risque que les gens ne viennent plus* ». Autre exemple : « *à l'auberge O'Cazelles, certains nous reprochent de ne pas servir des steak frites* »

→ **Comment renforcer la sensibilisation grand public sur l'alimentation** (autrement que sous le seul angle de l'équilibre glucides/protéines/lipides) **pour** « *faire évoluer les habitudes alimentaires vers une alimentation plus saine* » ?

→ **Quelle éducation à l'alimentation dans les écoles, collèges, lycées ?**

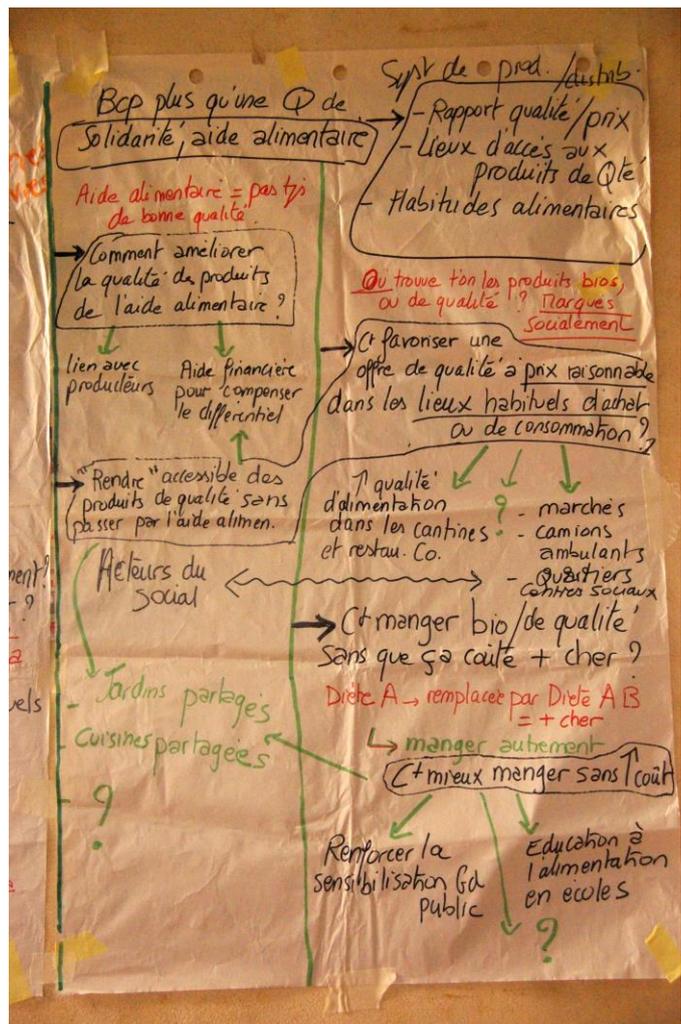
Au final, on le voit, cette question de l'accès à l'alimentation de qualité pour tous **ne peut pas être traitée uniquement sous l'angle des réseaux de solidarité ou de l'aide alimentaire** (type Restau du cœur, secours populaire, etc.), qui correspond aux situations d'extrême pauvreté.

C'est un thème à la croisée des autres questions : adéquation entre offre et demande, restauration collective, développement de l'agriculture /installation, structuration des réseaux de distribution, avec le lien qualité/prix.

Face au constat que certains font d'une « *alimentation à 2 vitesses entre ceux qui ont les moyens et les autres* », en amont « *c'est tout notre système de production, transformation, distribution qui est à revoir* » : *Comment améliorer les systèmes agricoles, produire suffisamment et durablement ?* »

→ **Comment sortir de l'aide alimentaire ?** « c'est une question de démocratie ». « Il faut revoir tout le système alimentaire et de distribution ».

Constat d'une distance entre monde agricole et monde du travail social, et plus largement d'une méconnaissance du monde agricole par l'ensemble des citoyens. « On est ignorant de notre système alimentaire national et local, et en même temps c'est une question démocratique par excellence: on ne peut pas continuer à dire qu'on est dans une démocratie quand on a deux systèmes, un système accessible aux riches et un autre système pour les plus pauvres ».



II. Pistes d'action

Mise en commun et analyse d'expériences

La Cagette : supermarché coopératif (Montpellier)

Objectif : baisser le prix d'achat pour le consommateur

Pour cela différents moyens :

- diminuer les charges salariales : volontariat (les membres participent bénévolement 3h/mois) ; marge fixe sur les produits
- conditionnement en vrac
- achat en grande quantité

Fonctionnement : coopérative autogérée

Pas d'aide des pouvoirs publics

Diversité de l'offre de produits, de gammes avec information aux clients sur le produit.

Fournisseurs : producteurs, mais difficultés: produits pas toujours disponibles, logistique compliquée

Clientèle : variée, mais pas assez de mixité, difficile de toucher tous les publics (étudiants et familles modestes notamment).

La Cagette : supermarché coopératif à Montpellier

<https://lacagette-coop.fr>

Ouverture en 2015 (paniers en ligne) et 2017 du magasin

Objectifs

Proposer une alternative à la grande distribution accessible à toutes et tous

- Une gamme complète de produits : alimentation, hygiène, entretien...
- Un supermarché à but non lucratif : pas de dividende reversé !
- Tout est réinvesti dans la Coopérative
- Une transparence totale sur la marge réalisée
- Un lieu d'échange, de partage et de débat sur l'alimentation

Lutter contre les inégalités alimentaires

- Permettre à chacun·e d'améliorer son alimentation quels que soient ses moyens et ses convictions
- Rémunérer justement les producteur·rice·s
- Co-construire des filières durables et transparentes, locales si possible

Comment on y arrive ?

Grâce à une Coopérative autogérée...

- Tou·te·s propriétaires pour une indépendance financière et décisionnaire
- 1 personne = 1 voix en Assemblée Générale
- Gestion par des comités auto-organisés dans lesquels tout·e coopérateur·rice est bienvenu·e

... et grâce à un système participatif

- Tou·te·s les membres participent 3h consécutives toutes les 4 semaines
- Pour pouvoir faire ses courses il faut être membre
- Les tâches de suivi sont assurées par les salarié·e·s

Gouvernance

« Dans notre modèle d'entreprise, les coopérateur·rice·s bénévoles ont réellement accès à tous les pouvoirs de La Cagette, sans exception, à condition qu'elles ou ils s'engagent formellement auprès de la coopérative à assurer personnellement les responsabilités correspondantes ». Ce qui se traduit par un « registre des responsabilités »

Notre supermarché est ouvert : Le lundi de 14h à 21h - Et du mardi au samedi de 8h à 21h

Vente réservée uniquement aux membres

Cabas des champs de Kerangoff (étudié dans le cadre du projet Accessible)

Groupement d'achat permettant de se fournir en produits de qualité et locaux à un prix raisonnable.

Acteurs à l'initiative : habitants et un centre social de Brest.

Fonctionnement : des producteurs livrent les habitants, la commande est réalisée la 2^{ème} semaine du mois, pour tenir compte du versement des aides sociales. Les habitants choisissent les produits (≠ AMAP). Prix juste payé au producteur. Prix bas pour le client permis par achat en grande quantité et sans intermédiaire.

Intérêts: Modifier la vision de l'alimentation par le lien direct entre producteurs et consommateurs, ce qui favoriserait une évolution de la diète alimentaire. Permettre à des habitants à revenus modestes d'avoir des produits de qualité.

Le facteur important ici : Aller dans les lieux habituels de vie des habitants (versus Biocoop, magasin fermier) ; là ce sont les producteurs qui vont dans les quartiers

Rôle d'intermédiation des centres sociaux.

Cabas des champs de Kerangoff (quartier populaire de Brest)

Résumé site internet https://centres-sociaux-bretagne.fr/supers_projets/le-cabas-des-champs

Les habitants, avec l'aide des centres sociaux Kerangoff et Couleur Quartier, ont lancé fin 2010 un groupement d'achat alimentaire solidaire et participatif : « Le Cabas des champs ». L'initiative s'est étendue à d'autres centres sociaux brestoïses. Ils sont à présent 5 à participer activement à ce projet !

Quelle est la situation de départ qui a motivé la mise en place du projet ?

Au départ, le Centre Social de Kerangoff avait pour projet de créer une épicerie sociale, mais après évaluation des coûts, trop élevés, le projet fut mis de côté. Les habitants de Kerangoff et de Kerourien se sont alors réunis et ont proposé l'idée de mettre en place un groupement d'achat à moindre coût, pour permettre aux petits revenus de consommer de bons produits à des prix raisonnables et plus accessibles que ceux des grandes surfaces. Légumes, produits laitiers, œufs, crêpes...il y en a pour tous les goûts ! Le cabas est accessible à toute personne sans condition de revenu pour permettre une mixité sociale des publics.

Quels étaient les objectifs de l'action ?

- *Se regrouper pour faire des économies et pour acheter en grande quantité des produits alimentaires de qualité, locaux, au prix le plus bas.*
- *S'entraider et créer des liens, se connaître entre les quartiers de Kerangoff et de Kerourien.*
- *Développer la relation avec des producteurs locaux*
- *Augmenter la consommation de produits frais pour tendre vers une alimentation saine et diversifiée*

(...) Avec la venue d'autres centres (Pen Ar Creac'h, Bellevue et Les Amarres), chaque centre devint autonome et organisa son cabas des champs à sa manière (avec des variantes d'un centre à l'autre).! Les centres ne font aucun bénéfice, ils permettent juste de mettre en relation les producteurs et les consommateurs.

Organisation du Cabas des Champs au Centre Social de Kerangoff:

Dans un premier temps, le centre social contacte l'ensemble des producteurs, par mail ou par téléphone, pour connaître la liste des produits disponibles et leurs tarifs. De là, l'équipe de bénévoles (et la référente famille quand il y a des questions spécifiques) se réunit et décide des produits qu'ils peuvent proposer en fonction des prix. Ensuite, le bon de commande est préparé et envoyé à tous les adhérents par mail mais aussi mis à disposition (version papier) à l'accueil du centre social. Le jour de la commande, une équipe prend les commandes, les sacs, encaisse les règlements et saisit sur informatique les commandes. L'après-midi, la commande est passée auprès des producteurs. Le centre commande la quantité exacte demandée par les habitants. Les produits sont livrés le jeudi entre 9h et 10h par les producteurs au centre social à l'exception d'un producteur qui ne livre pas (un bénévole va alors avec le fourgon du centre chercher la commande). Les habitants viennent récupérer leurs commandes soit de 11h à 12h, ou de 18h à 19h, le jour même. Les commandes se déroulent selon un planning défini à l'année, en général le 2ème lundi du mois, même l'été (depuis 2016) en prenant en compte les dates de versement des allocations familiales. Adhésion de 10€ au comité d'animation du centre social. Le paiement des produits se fait le jour de la commande. Prévoir un sac (si pas de sac : caution de 0.50 € pour petit sac et 1,50 € pour grand sac).

Roul'Contact

Lieu : le camion circule dans les villages, souvent devant l'école, pour toucher parents et enfants.

Double objectif et fonction : lien social par le biais d'animations diverses, et fournir des produits alimentaires de qualité en allant au plus près des habitants, dans un secteur géographique confronté à l'isolement et taux de chômage élevé.

Système de prix différenciés : prix réduit pour les habitants à faibles revenus (avec aides sociales)

Origine des produits : aide alimentaire plus produits locaux de producteurs et artisans

Soutien de la commune : un montant en € / habitant

Succès et fréquentation : dépend des communes suivant qu'il y a ou non une autre épicerie, peut pallier à l'absence de commerce de proximité.

Roul'Contact : un camion pour lutter contre l'isolement

Créé le 11.02.2019 par Elsa Bastien Creative Commons Licence

Dans les villages de l'Hérault où il s'arrête, le camion Roul'Contact crée des animations pour les familles autant que les personnes seules, et pour toutes les générations, des enfants aux grands anciens. Ateliers d'argile, réparation de vélos, ou cuisine collective, ce drôle de camion est vecteur de lien social et propose aussi une épicerie solidaire.

(...) « *Tout l'arrière du camion est aménagé : il y a des étals où l'on met les produits à la vente, et des banquettes qui créent un espace convivial. Puis on sort l'auvent pour créer l'espace d'animation extérieur, ainsi que le barnum avec des chaises* », décrit Raphaël Beau, animateur de Roul'Contact. Le camion fait des haltes de deux à trois heures dans cinq villages de l'Hérault (Nébian, Pouzols, Fontès, Bêlarga et Puéchabon) et y revient toutes les deux semaines.

Objectif : proposer des modules d'animation ouverts à tous, au plus près des habitants potentiellement isolés, et permettre aux plus précaires d'acheter des produits à bas prix grâce à l'épicerie solidaire.

Le projet existe depuis 2016, mais l'association qui le porte, Terre-Contact, est née il y a 18 ans. Et en connaît un rayon sur l'animation sociale de quartier itinérante, ancrée dans l'espace public et ouverte à tous les publics. « *Roul'Contact, c'est la maturation de ce qu'on fait depuis le début ... On a commencé en étant tous bénévoles. On allait dehors, sur les places, avec une planche, des tréteaux et de l'argile* », résume l'actuelle directrice.

Faire beaucoup de choses, mais surtout les faire ensemble

La spécificité – et l'ambition – de ce nouveau projet est qu'il allie animation de quartier, lieu ressource et épicerie solidaire, directement au plus près des habitants. Car l'Hérault compte nombre de petits villages isolés « *L'animation typique, c'est la fabrication de pizzas. On est tous là, autour du four, à les préparer ensemble, puis à manger. C'est une belle activité* », sourit Julie Seux, 26 ans, responsable de l'épicerie. Tout est gratuit, il suffit d'adhérer à l'association chaque année, soit un don de un euro minimum. Lors des après-midis pizzas, chacun est invité à apporter un peu de garniture. Pour les faire cuire, l'équipe transporte un four sur une remorque. Pour le reste de la cuisine, il y a le poêle à bois fabriqué par des élèves du lycée agricole de Gignac : une bonbonne de gaz découpée pour accueillir un foyer. « *Notre envie est d'amener ce lieu collectif vers l'autonomie* », analyse Raphaël.

Une variété de produits locaux et des tarifs adaptés

Le passage de Roul'Contact, c'est l'occasion de papoter, de faire de la couture ou de la cuisine, et aussi de faire ses courses grâce à l'« épicerie pour tous ». « *En milieu rural, les habitants ne peuvent pas forcément se déplacer : il y a peu de lignes de bus, ou bien il faut une voiture, de l'argent pour l'essence... Roul'Contact répond à la précarité alimentaire et à la mobilité difficile propre à ce territoire* », insiste Julie Seux. L'épicerie itinérante « *ne propose pas seulement des produits de banque alimentaire mais aussi des produits pour tout le monde: des produits de maraîchers et d'artisans locaux, du sirop de thym, de la farine meunière d'un paysan du coin, des terrines ou des pâtes fermiers... Ça change à chaque fois !* »

Grâce à un système de double tarification, les habitants les plus précaires peuvent bénéficier du tarif réduit, après avoir obtenu un justificatif auprès d'un travailleur social. À part le montant sur le ticket de caisse, rien ne les différencie alors des autres acheteurs. Une subtilité qui peut s'avérer essentielle dans des petits villages. Pour fonctionner, l'association reçoit des subventions du Conseil départemental de l'Hérault, de la Mutualité Sociale Agricole, de la DRAAF (Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt) et de l'ARS (Agence régionale de santé), de la Fondation de France, de la Fondation AG2R la Mondiale, et de la commission Leader du Pays Cœur d'Hérault. Elle a également organisé une cagnotte en ligne pour finaliser l'aménagement du camion. 5500 euros ont ainsi été récoltés.

Au-delà de l'aide alimentaire, un lieu tiers pour créer du lien social

En plus de proposer des produits sains et de mettre en valeur des agriculteurs locaux, cet espace nomade « *est une porte d'entrée pour reconnecter avec un collectif avec lequel on peut avoir pris de la distance lorsqu'on vit une situation difficile, qui s'envenime. Ce n'est pas seulement un temps d'attente, où on fait la queue pour récupérer un colis. C'est un lieu social* », résume Raphaël Beau. Un lieu où l'on s'enquiert des films à l'affiche dans les cinémas du coin, ou des spectacles et concerts dans les bourgs voisins, où l'on se renseigne sur ses droits.... Toutes ces informations sont précieuses, lorsqu'on connaît la précarité grandissante de ce territoire avec un fort taux de chômage, notamment chez les jeunes (cf. Etude INSEE 2018).

Restaurant épicerie créé en ... ??? , 110 coopérateurs

Objectif de départ : recréer un commerce de proximité.

Aide de la commune : local + équipement. Mais aujourd'hui loyer de 700 Euros

Moyens pour baisser les coûts :

- Bénévolat (10 bénévoles) + 1 salarié 24h/ semaine.
- Travailler avec des producteurs en direct (15 producteurs + autant pour le vin), aller récolter soi-même les légumes
- Achat à des grossistes pour pâtes, semoules, café, etc.

Prix : un plat pour 10 €, menu 17€, mais soupe possible à 4€ (assez nourrissante)

Sur l'épicerie « on travaille aussi sur la qualité de la présentation : vrac »

Public ? Touristes, artistes en résidence, personnes âgées qui ne peuvent pas se déplacer, donc fonction sociale aussi ... On propose aussi diverses animations, dont des ateliers cuisine

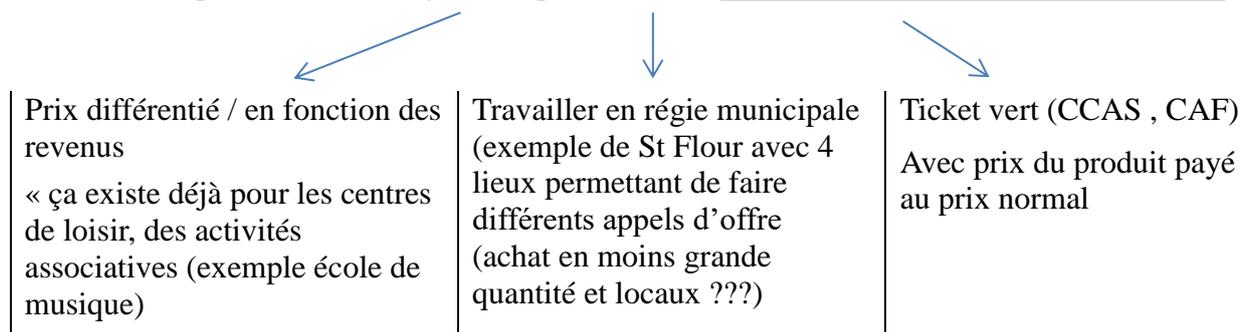
« Par rapport à la démarche on nous reproche parfois de ne pas servir de steak frites »

Difficultés, questionnements : Quid de la rentabilité ? Pas encore assez de recul. Mais la question va se poser du fait de la baisse des aides de la mairie

Synthèse des leviers et pistes d'action

- Par rapport aux questions de lieux : **Se rapprocher des lieux de consommation habituels des foyers à revenus plus faibles ou des personnes éloignées géographiquement** (exemple de Roul'Contact : aller dans les communes, Cabas des Champs : livraison dans les quartiers)
- **Des questions de prix** :
 - baisser les prix d'achat = **baisser les coûts et non payer moins cher les producteurs** : vrac, commande en quantité, réduire les intermédiaires (achat en direct aux producteurs : exemple La Cagette, Cabas des Champs), rôle important de bénévoles (Exemple Auberge O Caz'elles, et aussi les autres exemples étudiés de façon variable)
 - baisser les charges salariales par le recours au bénévolat, mais les limites de ce système ont été soulignées
 - **des prix différenciés** pour les consommateurs, en fonction des revenus (Exemple de Roul'Contact : tickets délivrés par les services sociaux, ouvrant droit à un tarif réduit)

- **Améliorer la qualité de l'alimentation en restau co avec un coût accessible**
« C'est une question de choix de politique publique, et de où on met les subventions ».
Exemple de différents systèmes permettant de **rendre accessible un repas de qualité**



- Des questions d'habitudes alimentaires : **favoriser l'évolution de la « façon de manger », du contenu de la diète. Renforcer l'information – éducation à l'alimentation**
 - renforcer la connaissance / information sur les processus de production (d'où vient ce qu'on mange, comment c'est produit, transformé, le fonctionnement des filières...
 - Implique de renforcer les liens avec le monde agricole : rencontre producteurs - consommateurs (cf. exemple de Cabas de Brest, ou exemple autour des foyers ruraux, projet Accessible), mais aussi avec acteurs de la transformation
 - Associer des activités d'animation (ateliers cuisine/ repas partagés, jardins partagés, etc.) avec la mise à disposition/offre de produits alimentaires de qualité
 - Développer l'éducation dans les écoles : animation péri- scolaire mais aussi dans le temps scolaire → besoins de financement sur fonds publics
 - Aborder les questions de l'alimentation dans les formations agricoles
- **L'importance d'acteurs intermédiaires** (centre social, Civam ...) a été relevé pour mettre en relation producteurs et consommateurs, acteurs du monde agricole et acteurs du social.
- **Améliorer la qualité de l'aide alimentaire** (Exemple du Secours Populaire)

Travailler sur l'équilibre du repas // modifier la vision de la nourriture → ateliers cuisine

Intervenir sur les collectes (en supermarché) mais représente une faible part de l'approvisionnement, la centrale d'achat fournissant la grosse part des produits

Développer l'approvisionnement direct avec des producteurs est-il possible ? Oui mais bcp de temps, donc besoin d'appui logistique intermédiaire + problème du prix : besoin d'aides publiques pour compenser et payer le producteur au prix juste.

Mais des problèmes récurrents à résoudre

- **La limite du « tout bénévolat »** : beaucoup de temps, et un certain nombre de tâches qui demande des compétences professionnelles et pointues pour organiser l'approvisionnement et la distribution des produits de façon durable.
« Pourquoi ne pas remplacer le système de bénévolat (qui prend en charge les défaillances du système) par des aides sur fonds publics »
- Plus globalement a été souligné la limite des aides privées (dons) : il faut « inciter à des politiques de soutien public »

- **Des difficultés d’approvisionnement** : offre de produits ne correspond pas toujours aux besoins. Là encore cela amène à développer des moyens logistiques pour élargir, constituer un réseau de producteurs, pour faire fonctionner sur la durée un magasin, une coop, etc.
- Renforcer **la relation entre acteurs de l’ESS et le monde agricole** (y compris les organismes) et acteurs de l’ESS.

6 – Programme EGAAD

Vendredi 25 octobre

- 15:00 **Accueil des participants**
- 15:30 **Mot de bienvenue** par *Louis Villaret*, Pdt du Lycée Agricole de Gignac,
Présentation des EGAAD par *Sophie Giraud*, Co-Pdt du CODEV-PCH puis de la **démarche et déroulé des 2 jours** par *Brigitte Nougaredès*, INRA-UMR innovation
- 15:40 –16:30 **« Marché aux idées »** : Présentations d'initiatives issues ou non du territoire et pouvant contribuer au développement d'un système alimentaire et agricole territorial durable
- Présentations orales**
- *10 années d'expérience en cantine bio et locale* par *Edouard Cholet*, maire de Barjac
 - *Acquérir des terres agricoles pour installer des paysans*, par l'association Terre de Liens de Montpellier
 - *Gérer la collecte et la livraison de produits frais locaux, des producteurs aux détaillants (boutiques paysannes, restauration privée et collective)*, par *Vijay Ratiney et Fabio Villa* la Plateforme Paysanne locale de Marseille
 - *Un camion itinérant pour l'alimentation solidaire de proximité, Roule Contact*, par *Julie Seux* de l'association Terre Contact de Gignac
- Stands de présentation d'actions concrètes** locales dans le domaine du foncier-bâti agricole développement de filières, restauration collective, alimentation de qualité pour tous : DDTM 34, Terra Coopa, Terres de liens, cuisine centrale de crèches du Clermontois, Plateforme paysanne locale, Terres en partage, Vivre à Aniane, les Colibris centre Hérault, Agrilocal 34, Les buffets fermiers, les Halles Solanid, Croix Rouge insertion, Terre Contact, la cantine de Gignac, Lisode, FDAI34, Pays Coeur d'Hérault ...
- 16:30–18:00
- 18:00 **Pot de l'amitié**

Samedi 26 octobre

- 9:00 **Accueil** des participants
- 9:30–12:30 **Ateliers pour l'exploration de pistes d'action** sur les problématiques suivantes :
1. *Installation pour la diversification agricole, accès au foncier et au bâti* (animation *Brigitte Nougaredès*, l'INRA-UMR Innovation))
 2. *Eau agricole en Pays Cœur d'Hérault :organisation, enjeux et accès pour la diversification agricole* (animation *Carole Lambert*, Montpellier Sup-Agro)
 3. *Producteurs, transformateurs, distributeurs, consommateurs : comment mieux s'organiser pour manger local ?* (animation *Camille Clément*, INRA)
 4. *Comment permettre à tous de bien manger local ?* (animation *Claire Ruault*, Gerdal)
 5. *Comment approvisionner localement nos cantines?* (animation *Annabel Rixen*, Gerdal)
- 12:30–13:45 **Repas de midi** préparé avec des produits du territoire (Buffet Fermier)
- 13:45–15:00 **Restitutions** des cinq ateliers de la matinée
- 15:00–16:30 **Table ronde** : *Comment construire la gouvernance d'un système alimentaire et agricole durable en PCH ?*
Animée par *Brigitte Nougaredès* de l'INRA-UMR Innovation
- Temps 1** : *La gouvernance des systèmes alimentaires : initiatives locales et action publique* avec notamment *Jean Michel Bouat*, élu à Albi (délégué au développement durable, à l'agriculture urbaine, à l'eau et à la biodiversité), *Christophe Soulard* géographe à l'UMR Innovation, *Claire Deram*, Politique publique de l'alimentation, DRAAF Occitanie
- Temps 2** : *Enseignements tirés des EGAAD et perspectives d'action en Cœur d'Hérault* avec les experts du territoire & élus.
- Temps 3** : *Echanges avec la salle*
- 16:30–17:00 **Conclusion et perspectives** par *Sophie Giraud*, Co-Pdt du CODEV-PCH
- 17:00 **Clôture** par *Jean-François Soto*, Président du Pays Cœur d'Hérault
- Apéritif**

7 - Liste participants EGAAD

NOM	Prénom	Ville	Structure	Fonction	Vd	Sd
AFYOUNI	Rola	Clermont l'Hérault				x
Audouy	Marie-Christine	Lodève	Foyers ruraux UDFRA34	Co- Présidente	x	x
Assal	Frédérique	St A de Sangonis	Pôle en Pomme Assoc.	Pdte	x	x
Balseng	Loris	La Boissiere	BTS IGPN			x
Barthe	Nathalie	Cazouls D'Hérault	Auverge des Caz'Elles	Co-gérante		x
BAYOL	Dominique	St Clement de Riviere	Association	Membre	x	x
Bessellère	Christian	Lodève	CoDev	Membre	x	x
Biatry	Raphaëlle	Montpellier	Supagro		x	
Bigot	Solène		Agrilocal 34		x	
Billot	Héloïse	Montpellier	Supagro		x	x
Botta	Marion		FDAI34 Fédé Dép des ASA du 34			x
Bouat	Jean-Michel	Albi	Mairie d'Albi	Elu		x
Boudet	Alexandre		Chambre d'agri , mbre de la Com. Locale de l'eau	Elu à la chbre d'agri et viticulteur		x
Boulet	Antoine	St Pargoire			x	
Bourette	Julien		boutique paysanne	Agriculteur	x	
BOURGEEAT	reine	St A de Sangonis	Secours populaire	Bénévole		x
Bousquet	Cathy	Montarnaud	IRTS FAIRE ESS	Responsable relations aux champs pro. Et de recherche	x	x
Brun	Olivier	Fontes	Mairie Fontes	Maire	x	
Cambon	Marie-Pierre	LA BOISSIERE	Asso. Familles santé prévention	Animatrice en prévention ali./école primaire et stages familles		x
Cardot	Pauline	Lodève	Halles Solanid	Marketing et communication	x	
Carmier	Tatiana	Lodève	Ass. Pôle en Pommes et Distillerie	Mbre	x	x
Chabert	Bruno	Montpellier	Département Hérault	Chef de service Agriculture et ruralités		x
Changeon	Camille	Montpellier	Supagro		x	
Charpail	Christian	Gignac	Délices traiteur		x	
Chaulet	Edouard	Barjac	Mairie de Barjac	Maire	x	
Christmann	Aurore	TRESSAN	Libéral	Diététicienne	x	
Christol		Gignac	Mairie	Elu	x	
Clayeux	Marlène	Lodève	Assoc. Les Colibris	Membre	x	x
Clément	Camille	Montpellier	GERDAL- Agropolis	Animatrice Gerdal	x	x
Cohen	Gilles	Gignac	Com. Com. Vallée Hérault	Directeur Communication	x	
Colicci	Raphaël	St Privat	Oléatherm, Fruits oubliés	Co-fondateur Oléatherm, dir. Publi. Revue Fruits oubliés		x
Collins	Alison	Montpeyroux	Secours populaire	Bénévole	x	x

Combes	Victor	St André de Sangonis	Buffets fermiers	Président		x
Courtès	Christine					x
Coutarel	Jean-Claude	Pézenas	Ass. Ruchers du Piscenois	Président	x	x
Crebassa	Jason	St A de Sangonis			x	
Cros	Jean-Claude	La Boissière	Mairie La Boissière	Maire		x
Dalban	Annie	le Bosc	Terre de Liens	Membre	x	x
D'Alva	Marcela	Montpellier	Supagro IPAD		x	x
DAMAGNEZ	patricia	Clermont l'Hérault	Assoc. Les Colibris	Membre		x
DEINESS	Odile	Clermont l'Hérault	Assoc. Les Colibris	Membre	x	x
Deram	Claire	Montpellier	DRAAF-OCCITANIE	Chef d'Unité Politique Publique de l'Alimentation		x
Doize	Théo	Montpellier	Université Mpt	Master ERDL	x	
Dommanget	Morgane	Lattes	CIVAM	Service civique	x	x
Doucet	Milena	Montpellier			x	x
Dulac	Elise	Saint-Guiraud	DDTM 34/CEP	Chargée de mission inter-co	x	
DUPEYROUX	Dominique	Gignac		Citoyen retraité	x	
Dupont	François	Tressan	Pacte civique 34	Membre	x	
Etienne	Elyne	Montpellier	Supagro politique ali. Durable		x	x
Ernesty	Michel	St André de Sangonis	Midi Libre	correspondant		x
Fabreguettes	Bernard	Brignac	Mairie	Elu	x	x
Faroldi	David	ANIANE	Service enfance et jeunesse Mairie Aniane	Co-directeur	x	
Fermont	Till				x	
Forssell	Monika	Aniane	Vivre à Aniane	Membre	x	
Fritsch	Bertrand	Azillanet	Agrilocal 34	Chargé de développement	x	x
Galien	Gaëlle	PAULHAN	Assoc. EVENS	Membre		x
Gelb	Léa	Montpellier	Supagro		x	x
Gerbal	Renée	St Jean de Fos	CoDev	Membre	x	
Giraud	sophie	La Boissière	CoDev	Co-Pdte	x	x
Giraud	Hugo	La Boissière	Université Mpt Master Ingénierie environnement			x
GONZALEZ	Auri	St ANDRE DE SANGONIS	Secours Populaire	Membre	x	x
Gorodetzky	Emmanuel	Aumelas	Assoc, Française Spiruliniers	Pdt et Agriculteur		x
GRANGEON	Yann	Montpellier	Supagro			x
GUERY	Arnaud	Argelliers	CoDev	Membre	x	x
Guilbert	Nina	Lattes	CIVAM	Animatrice	x	x
Hugel	François	Clermont l'Hérault	Ass. Trajectoires Equitables	Membre	x	
jaillant	Hélène	Viols le fort	Supagro		x	x
Jam	Thierry	Paulhan	Mairie de Paulhan	Elu	x	x
Kindt	Marie-Claire	Lodève	Mairie Lodève	Elue		x

Laffont	Jean-Paul	Gignac	CoDev et Vivre à Aniane	Membre	x	x
Lambert	Carole	Montpellier	GERDAL SupAgro	Animatrice Gerdal	x	x
Landes	Marius	La Boissière	Université Mpt			x
Laniesz	Thierry	gignac	Sydel Pays Cœur Hérault	Directeur	x	x
Latourrette	Claire					x
Lebeuze	Arnaud	Lodève	Com. Com. Lodévois Larzac	Dir. Service eau rivières assainissement		x
Lederman	Thérèse	Lodève	CoDev et Colibris	Membre	x	x
Legendre	Nathalie	SAINT CLEMENT DE RIVIERE	Ass. St Clément Environnement	Pdte	x	
LEVEQUE	Charly	Montpellier	Supagro		x	
L'hôte	Valérie	PAULHAN	Mairie et Assoc. EVENS	Elue et Pdte asso. EVENS	x	x
Loeillot	Théo	Montpellier	Supagro		x	x
LUTZ	Gil	Balaruc	L'agneau des garrigues	Stagiaire	x	
Malan	Jean-Noël	Olmét et Villecun	Mairie Olmet et Vilcun	Maire	x	x
Maréchal	Sandrine		Sydel Pays Cœur Hérault	Coordinatrice programme Leader	x	
MELINE	Vanessa	Lodève	Com. Com. Lodévois Larzac	Chargée de mission Agriculture	x	x
Moisan	Léa	Montpellier	Supagro		x	
Moreno	René	Montagnac	Conseil Régional Occitanie	Maire et représentant REGION Occitanie	x	
Morère	Nicole	Aniane	Conseillère Départementale et Mairie Aniane	Elue		x
Moryoussef	Alain	Montpellier	Le relais local d'Occitanie	Responsable opérationnel	x	
Moyano	Manuel	Gignac	Lycée Agricole Gignac	Directeur	x	x
Mulier	Chloé	ST Ma de Trévières	INRA	Chercheur	x	x
Muller	Emilie	Montpellier	CIVAM Occitanie	Stagiaire	x	
Nachez	Marie-Françoise	Arboras	Mairie Arboras	Maire		x
Nadal	Olivier	Gignac	Mairie Gignac	Elu	x	
Nail-Baud	Geoffrey	Montpellier	Université Mpt Master ERDL		x	
Nougarèdes	Brigitte	Muriel Les Montpellier	UMR Innovation INRA Gerdal	Chercheur et animatrice Gerdal	x	x
Nourigat	Vincent	Montpellier	Marchés Paysans	Président		x
Ollion	Soisic	Montpellier	Supagro		x	x
REÑE	Pablo	Adissan	Clos St Pauline Cave viticole	Salarié	x	
Paysan	Maureen	Montpellier	Supagro			x
Pecout	Lisa	Paulhan	Hôpital Béziers	Psychiatre	x	
PELISSIER	Flora	Montpellier	Supagro		x	x
Pellequer	Diane	Montpellier	TERRACOOA	Référente d'activités	x	
Piesche	Josy	Canet	Ass. Ruchers du Piscenois	Secrétaire	x	x
PONTAC	Marie-Odile	Clermont l'Hérault	Trajectoires équitables	Membre	x	x

Ratiney	Rijay	Marseille	Plate Forme Paysanne Locale	Salarié et membre fondateur	x	
Revenet	François		Terre de liens	Membre	x	
RIXEN	Annabel	Castelneau-le-Lez	Gerdal	Animatrice	x	x
ROSSEL	Frédéric	Montpellier	Supagro			x
Ruault	Claire		Gerdal	Animatrice	x	x
Sahakyan	Pauline	Lodève	Assoc. Terre en partage	Animatrice EEDD et paysagiste	x	
Salignac	Vincent	St André de Sangonis	Sydel Pays Cœur Hérault	Responsable SCOT	x	x
Satger	Geneviève	Péret	Assoc. Nature et Progrès	Co-Pdte		x
Sauchez	Marie-Hélène	Gignac	Mairie Gignac	Administratrice lycée Agricole	x	
SECK	Mamour	Gignac	ARIAC	Entrepreneur salarié	x	x
Segarra	Christine	Clermont l'Hérault	Midi Libre	Journaliste	x	
Seux	Julie	Gignac	Ass. Terre Contact	Référente épicerie pour tous	x	x
Soto	Jean-François	Gignac	Mairie Gignac	Maire	x	x
Soulard	Christophe	Montpellier	INRA	Direction- Appui à la recherche		x
Steen	Mariane	Montpellier	Supagro		x	x
Temmermann	Noé	Montpellier	Université Mpt Master ERDL	Master ERDL	x	
Ternon	Sabine	Clermont Hérault	Calipso production		x	x
Tête	Alexia	St André de Sangonis	Mairie St A. Sangonis	Elue	x	x
Tison	Etienne	Montpellier	Université Mpt Master ERDL	Master ERDL	x	
TOURE DIOP	Fatou	Montpellier	Supagro		x	
Touzard	Jean-Marc	Montpellier	UMR Innovation INRA	Directeur de recherche	x	
Trinquier	Jean	Le Caylar, Lodève	Maire et Pdt de la Com. Com. du Lodévois Larzac	Pdt et Maire		x
Vailhe	Bruno	Gignac	Mairie Gignac	Elu	x	
Valéro	Claude	Paulhan	Mairie Paulhan	Maire	x	
Vezioli	Jean-Pablo	St André de Sangonis	Ass. Humus Pays Doc	Membre et agriculteur	x	x
Viala	Françoise	Claret	Ass. Pic Assiette	Animatrice	x	
Villaret	Louis	Le Pouget, Gignac	Maire, Pdt Com.Com. Vallée Hérault et Lycée agri de Gignac	Pdt et Maire	x	x
Vivier	Christophe	Montpellier	EBTB, Etablissement Public Territorial de Bassin	Directeur		x
Weill	Alexandre	Aniane	Vivre à Aniane	Trésorier	x	x
Zeggoud A	Amale	Montpellier	Supagro			x
					100	87

134 participants sur les 2 jours
20 étudiants
20 élus
39 membres d'associations et personnes salariées, stagiaires
20 agent services publics, collectivités territoriales, chercheurs, ...

8 - Les États Généraux de l'Alimentation et de l'Agriculture Durable du Pays Cœur d'Hérault en Images



MERcredi 30 OCTOBRE 2019 - Midi Libre

Gignac Des États généraux pour l'alimentation et l'agriculture durable

Les États généraux de l'alimentation et de l'agriculture durable (EGAAD) sont l'aboutissement d'une année de travail au cours de laquelle des étudiants ont plaidé sur la production, la transformation et la commercialisation locale des denrées. Dans le même temps, des forums citoyens ont permis d'isoler les demandes alimentaires et les attentes des habitants. Des ateliers se sont ensuite tenus par type d'acteurs (associations, agriculteurs, distributeurs, élus).
Objectifs : identifier les problèmes de mise en œuvre et proposer les pistes d'actions par acteur. En juin, ces concertations ont été assemblées et restituées publiquement.

Des ateliers en groupe
Ce travail minutieux et ciblé a conduit à des rencontres au lycée agricole, les 25 et 26 octobre derniers, pour organiser des ateliers de travail en groupes, permettre des échanges, développer les pistes retenues pour une alimentation durable et construire une politique pour un système alimentaire territorial durable.

Louis Villaret, en sa qualité de président du lycée agricole, a ouvert la séance, suivi par Sophie Girard, coprésidente du conseil de développement du Pays cœur d'Hérault (CODEV-
PCH), devant un public très nombreux et sensibilisé à une alimentation raisonnée. Différentes initiatives ont été évoquées. Le maire de Barjac (Gard) Édouard Cholet a exposé les dix années d'expérience de sa cantine scolaire locale bio. Différents stands présentaient les actions concrètes et locales dans le domaine du foncier bâti agricole, en restauration collective, terres en partage, plateformes paysannes et buffets fermiers.

Manger local et de qualité
Le samedi 26 était consacré aux ateliers sur la diversification agricole, la problématique de l'eau, l'organisation d'un réseau pour manger local et de qualité, comment construire une gouvernance durable. Les conclusions après des débats très animés ont été laissées à Sophie Girard et à Jean-François Soto, maire de Gignac et président du Pays cœur d'Hérault, qui a souligné que la cantine locale était déjà depuis plusieurs années engagée dans une alimentation faite sur place avec le maximum de produits locaux.

Édouard Cholet, maire de Barjac dans le Gard et pionnier du bio à la cantine, a restitué son expérience.

» Correspondant Midi Libre - 07 77 56 48 94

Préparatifs des EGAAD et le vendredi 25 octobre



Facilitation graphique par l'association Pôle en pommes



Marché aux idées vendredi 25 Octobre



Ateliers de travail et restitutions samedi 26 octobre

