

Résumé de la table-ronde

Intervention d'Aude FOUGEROUSSE et de Fabienne CORTEEL, respectivement chargées de mission agriculture et culture à la Communauté de communes du Pays de Massiac

Contexte :

- Une communauté de communes qui regroupe 15 communes montrant une assez forte disparité entre elles et 4200 habitants
- L'agriculture concerne 11 % des actifs du territoire
- Une agriculture très diversifiée (maraîchage, arboriculture, vigne...)
- Un territoire avec une identité forte grâce aux Palhas (cultures en terrasse)
- Une proximité avec les villes d'Issoire et de Clermont-Ferrand permise par l'A75
- Un territoire vieillissant . Le repeuplement du territoire constitue donc un enjeu important pour la Communauté de communes du Pays de Massiac.

Le Projet : « Faire entrer les produits locaux dans l'assiette des jeunes »

Ce projet s'appuie sur le projet éducatif local et sur la politique culturelle de la communauté de communes. Il regroupe un certain nombre d'acteurs dont les enseignants, les ATSEM, les parents d'élèves, les associations, le Conseil départemental, la CAF, la MSA, le relais petite enfance, le club des jeunes, la médiathèque, l'école de musique...

Le projet s'appuie également sur la stratégie agricole du territoire qui a donné l'envie à la Communauté de Communes de travailler sur la question de l'alimentation avec les consommateurs de demain. Le projet agricole a déjà permis de mobiliser un certain nombre d'acteurs qu'il sera intéressant d'associer au nouveau projet éducatif de la Communauté de Communes.

Le projet comporte plusieurs axes :

- « Les mains dans la Terre » : rencontre des agriculteurs qui interviennent dans le projet agricole de la Communauté de communes dans l'objectif de provoquer une réflexion commune et de favoriser les changements de mentalités d'une population rurale dont les habitudes sont fortement ancrées
- « Les mains à la pâte » : un projet qui permet la découverte de pratiques culinaires via des ateliers de cuisine...
- « Des mets et des mots » qui comprend des moments festifs et des rassemblements autour des produits locaux, la création d'un blog de recettes, intervention de professionnels (Anis Etoilé), des débats, des ateliers d'écriture, et des spectacles autour de l'alimentation

La transversalité est réalisée entre les agents de la Communauté de communes. L'objectif aujourd'hui est de mobiliser les acteurs du territoire.

Contexte :

- Pays de Figeac : 45000 habitants, 85 communes
- Depuis une dizaine d'années, le constat économique est le suivant : une industrie aéronautique florissante mais une région tout de même très rurale comportant des paysages variés.
- Une région d'élevage (bovins lait et viande, ovins, peu de cultures, pas de maraîchage)
- Un territoire attractif pour les touristes de passage et pour les retraités dont beaucoup choisissent de s'installer dans la région
- Une nécessité de soutenir l'agriculture locale pour éviter l'embroussaillage, qui pourrait engendrer une perte des services, des médecins...
- Une région qui ne possède pas de produit alimentaire emblématique ni de plat typique mais des produits génériques de qualité.
- Avant le projet, des consommateurs locaux qui ne mangeaient pas de produits locaux et des restaurants ne proposant pas non plus de produits locaux sur leur carte.

La problématique de soutien à l'agriculture étant l'affaire de tous, et pas seulement des agriculteurs, le Pays s'est alors posé les questions suivantes : Comment inciter la population à manger local ? Comment créer ce sentiment d'appartenance au territoire ?

Le projet appelé « Mêlée gourmande » associe 7 familles d'acteurs : les Agriculteurs, les Consommateurs, les Restaurateurs, les Distributeurs, la Restauration collective, les Métiers de Bouche , les Relais associatifs.

Les 7 familles ont commencé à se mettre d'accord sur la définition de la notion de « qualité ». Ce fut un travail fastidieux, mais qui a permis aux différentes familles d'acteurs de parler ensemble, et de se connaître.

Les actions mises en œuvre dans le cadre du projet sont multiples :

- Elaboration d'une étiquette « Mêlée gourmande » et des flyers pour que les producteurs se fassent connaître (communication-marketing)
- Visite de l'ESAT par les enfants qui ont pu voir les cuisines et les cuisiniers qui préparent les repas du restaurant scolaire,
- Conception des menus de la semaine du goût par les enfants

Intervention de M. ALAMELDINE pour le projet REGAL mené par le Pays de Haute-Provence

Au départ, le projet est parti d'une volonté politique. Il s'agissait donc plutôt d'une démarche descendante. Les agriculteurs (regroupés ou non), les chefs de cuisine, les directeurs d'établissement, les entreprises de transformation, les collectivités et les citoyens ont rapidement été associés à la démarche.

La question de l'échelle territoriale a rapidement été abordée : de quelle proximité parle-t-on ? Le périmètre concerné par le projet a progressivement été étendu jusqu'à prendre en compte des établissements de Marseille (le Pays étant à 1h30 de l'agglomération) de manière à avoir une bonne assise économique. Le projet permet de fournir aujourd'hui 24 000 demi-pensionnaires par jour. La question de l'échelle est fortement liée à celle de la logistique puisqu'il est plus difficile de faire traverser la route à une pomme que de lui faire traverser la France !

En abordant les questions de la restauration collective, les questions de transition alimentaire et de changement des pratiques ont rapidement été soulevées. Le Pays s'est alors positionné sur trois principaux enjeux. Tout d'abord, il a joué un rôle de médiateur pour décloisonner et mettre en lien producteurs et clients et créer ainsi le marché. Le Pays a également accompagné la montée des compétences pour former les acteurs aux marchés publics et aux règlements sanitaires et commerciaux. Enfin, des actions de communication ont également été menées sur les lieux de restauration pour valoriser les équipes de cuisine et sensibiliser les parents d'élèves.

Le Pays travaille beaucoup sur la transversalité de leur démarche en partenariat avec le Conseil Départemental et le Conseil Régional PACA. L'objectif est d'assurer la cohérence entre les actions mises en place dans le cadre des politiques publiques respectives des collectivités pour assurer une animation et un accompagnement complémentaires. Ainsi, une convention de partenariat a été signée entre le Pays, le Conseil Départemental et la Région. Actuellement, le Pays tente de se rapprocher des Pays voisins pour travailler dans la complémentarité et non pas dans la concurrence. Ce rapprochement vise également à mutualiser les outils de communication et de formation et à partager les compétences entre les Pays associés.

Les citoyens ont également été impliqués au cours de deux instances de concertation en 2014. Ils ont pu ainsi débattre sur les questions de la provenance des produits et de la construction du prix à travers le prisme de la restauration collective. Par la suite, les instances seront à décliner à l'échelle de chaque Pays.

La logique de marché est toujours présente mais le mode collaboratif permet de se mettre d'accord sur les modalités d'échange.