

Vers des systèmes alimentaires territorialisés en Provence-Alpes-Côte d'Azur

De nombreuses voix s'élèvent en faveur de la promotion d'une alimentation responsable et durable et de systèmes alimentaires territorialisés (SAT). Cette préoccupation est apparue au niveau national avec l'inclusion dans la Loi d'avenir pour l'Agriculture, l'Alimentation et la Forêt de la notion de « projets alimentaires territoriaux » (octobre 2014), mais aussi la Déclaration de Rennes « Pour des systèmes alimentaires territorialisés » de l'Association des Régions de France (juillet 2014). Des producteurs aux consommateurs en passant par les distributeurs et les institutions territoriales, il y a aujourd'hui un réel engouement pour une territorialisation du système alimentaire. À l'échelle de la région PACA, un réseau d'acteurs, un cadre, de nombreuses initiatives locales contribuent à donner du contenu à la notion de SAT.

I - LE SYSTEME ALIMENTAIRE REGIONAL : DES ATOUTS A VALORISER

Concernant l'offre de produits, la région PACA bénéficie de conditions pédoclimatiques favorables à un grand nombre de filières agricoles, façonnant une diversité de paysages et de terroirs, ainsi le maraîchage dans les Bouches-du-Rhône, la viticulture dans le Var et le Vaucluse, la production fruitière dans la vallée de la Durance, les plantes à parfum et aromatiques en Haute-Provence et le pays de Grasse, et l'élevage notamment ovin, dans les zones de montagne.

Au niveau de l'alimentation, la région PACA (près de 5 millions d'habitants, concentrés à 80% sur le littoral et composés à 94% d'urbains¹) est, avec la région Midi-

Pyrénées, celle où le taux d'obésité est le plus bas de France (11,7% contre 15% au niveau national et avec une augmentation très limitée²). Cette situation peut en partie s'expliquer par une alimentation usuelle diversifiée et de qualité, proche du régime méditerranéen traditionnel, qui permet de limiter le risque d'obésité et des pathologies associées. Adopter le régime alimentaire méditerranéen peut être une manière pour la population d'initier la reconstruction d'un meilleur équilibre entre consommation et production agricole.

Les circuits courts et de proximité (points de vente collectifs, marchés, vente à la ferme, paniers type Amap)³, actuellement présents dans la région concernent plus de 160 acteurs organisant environ 350 circuits. Plus d'un tiers des exploitations agricoles commercialisent des produits en circuits courts. Les réseaux de vente « au panier » (50 % des circuits identifiés), les points de vente collectifs et les marchés paysans réalisent 90% du chiffre d'affaires régional des circuits courts collectifs (55 millions d'Euros par an). Cependant, leur vente représente 2% de la valeur totale de la production agricole de la région⁴.

La gamme de produits est quasi complète à l'échelle régionale, avec une prédominance pour les produits issus de l'élevage⁵. Les consommateurs sont avant tout des résidents urbains.

Du circuit court et de proximité au SAT, le pas à franchir est important, car il s'agit de mailler production agricole

² Enquête nationale sur l'obésité et le surpoids (ObEpi, 2012)

³ Au sens de l'Observatoire régional des circuits courts en Paca « Les circuits courts sont des circuits de commercialisation de produits agricoles et agro-alimentaires soit en vente directe, soit indirecte (avec au plus un intermédiaire), selon des critères de proximité »

⁴ Source : Agreste PACA, Recensement Agricole 2010

⁵ Source : Agreste N°275 – janvier 2012

¹ Source : Insee - Recensement de la population 2014 et Portrait de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, 2012

et consommation alimentaire dans les territoires. Une étude comparative⁶ production agricole/consommation alimentaire pour l'année 2011, portant sur les grandes familles d'aliments les plus couramment consommés, témoigne d'un déficit de production au regard de la consommation (légumes secs, légumes tubercules, viandes et dérivés, œufs, produits laitiers). A contrario, le différentiel est positif sur les produits céréaliers, les graisses végétales, et en particulier les fruits et légumes frais.

Des témoignages d'acteurs potentiellement impliqués⁷ font ressortir que les SAT sont vecteurs d'une multitude de retombées positives pour le territoire : par la diversité d'acteurs qu'ils mobilisent, ils représentent un levier pour l'emploi et l'activité économique, pour une gestion cohérente de l'espace et des paysages, pour relier alimentation, éducation et santé des populations, etc. Les partenariats et le lien social créés par les SAT favorisent également l'interconnaissance des rôles, contraintes et opportunités de chacun.

Pour autant, plusieurs questions doivent trouver une réponse : quels rôles et modes d'action des différents acteurs ? Quelles modalités d'articulation en réseau ? À quelle échelle émerge un ensemble qui fait système ? Comment atteindre résidents permanents (majoritairement urbains) et touristes de passage dans un contexte où, malgré la diversité agricole régionale, la gamme de produits est souvent incomplète à l'échelle locale ?

II - DES OUTILS... AU CONCEPT DE SYSTEME ALIMENTAIRE TERRITORIALISE

Deux outils : Réseau rural et Observatoire régional des circuits courts. À la fin des années 2000, face aux enjeux soulevés par l'avenir de l'activité agricole en PACA, deux outils de mise en réseau des acteurs ont été initiés.

- Le Réseau rural, dispositif européen financé par le FEADER a été lancé en 2009 par la DRAAF et la Région. La question de l'articulation entre espace rural et espace urbain est très vite apparue comme un enjeu fort de la région. Les premiers échanges au sein du Réseau rural ont fait ressortir les questions agricoles et alimentaires comme un axe intéressant pour faire le lien entre rural et

urbain. Cette entrée a permis de décloisonner les acteurs et de construire une vision intégrée du système agricole et alimentaire, depuis les questions foncières jusqu'aux enjeux de santé.

- En 2010, l'Observatoire régional des circuits courts est né à l'initiative du Conseil Régional PACA. Espace d'échange d'expériences, de réflexion, de construction et de diffusion d'outils et de compétences, l'Observatoire s'est organisé à partir de 2013 autour de deux groupes de travail (co-animés par des organismes de développement agricole : Chambre régionale d'agriculture, Bio de Provence, Pôle InPACT) : le premier concerne la restauration hors domicile et de proximité ; le second se concentre sur les modalités de vente en circuit court collectives. Un comité de pilotage intégrant les différentes structures impliquées a été mis en place afin d'en piloter les travaux.

Un groupe de travail sur les « systèmes alimentaires territoriaux » est animé par le Réseau rural dans le cadre de l'Observatoire régional.

Vers une définition du système alimentaire territorialisé : 7 composants clés. Le SAT répond à la « non durabilité alimentaire mondiale » (Rastoin, 2014), et à la recherche, dans les territoires, d'alternatives pour améliorer l'alimentation des citoyens, contribuer à une agriculture viable, respectueuse de l'environnement, éviter l'abandon de terres productives et leur détournement à des fins résidentielles ou touristiques. Selon l'Académie d'Agriculture de France (2013), Ils ont pour objectifs « *de valoriser les produits dans des filières de proximité, de privilégier une agriculture familiale et des réseaux de PME et TPE agroalimentaires et des circuits alternatifs de commercialisation permettant de mieux partager la valeur créée, d'inventer de nouveaux modèles de production respectueux de la santé des consommateurs et intégrant une bonne gestion des ressources naturelles tout en limitant l'impact sur l'environnement et les pertes et gaspillages tout au long de la chaîne alimentaire. L'originalité des SAT réside ainsi principalement dans leur configuration et leur gouvernance participative soucieuse d'équité.* »

Pour les membres du Réseau rural, un système alimentaire territorial repose sur 7 éléments fondamentaux :

1. **Des valeurs propres**, partagées par les acteurs du système, notamment : ancrage local, éthique, santé, respect de l'environnement, viabilité économique, utilité sociale, coopération...
2. **Une action systémique** (pensée de manière globale)

⁶ Meshaka D., 2014, « Comment un territoire peut-il œuvrer pour sa gouvernance alimentaire ? », mémoire Master Aménagement et urbanisme. Cette étude s'appuie sur l'enquête INCA. <https://www.anses.fr/sites/default/files/documents/PASER-Ra-INCA2.pdf>

⁷ Furnion C., 2014, État des lieux des freins et leviers à l'émergence et à la structuration de systèmes alimentaires territoriaux en région PACA, Réseau rural en Paca.

s'appuyant sur différents volets :

- foncier agricole et installation,
- production et pratiques agricoles (diversification, qualité, respect environnement...)
- structuration de filières : transformation, commercialisation, politique tarifaire transparente, continuité de l'approvisionnement
- consommation responsable (cf. valeurs),
- accompagnement, formation et sensibilisation des différents acteurs.

3. **Une gouvernance partagée** impliquant :

- Élus et décideurs
- Agriculteurs et producteurs
- Acteurs de la filière (transformateurs, distributeurs, restaurateurs, cuisiniers...)
- Consommateurs finaux et citoyens

4. **Des méthodes de travail reposant sur la participation :**

- Un diagnostic partagé des ressources et besoins du territoire : interconnaissance des acteurs, concertation, prise de conscience, définition d'objectifs communs.
- Une stratégie globale co-construite : élaboration d'un plan d'action systémique
- La coordination des différentes initiatives (pilotage, animation) par un interlocuteur bien visible et reconnu par tous.

5. **Des moyens** permettant le développement du système, comprenant :

- Une volonté et un soutien politique à tous les échelons facilitant le développement du SAT concrètement et symboliquement. Exemples : chartes de Pays ou d'agglomération, exemplarité de l'approvisionnement des restaurants scolaires, déclaration de l'Assemblée des Régions de France sur les SAT, mise à disposition de moyens humains par les DRAAF, lobbying politique sur la réglementation européenne, etc.
- Des financements publics et privés : au même titre que la gouvernance est partagée, les financements doivent être partagés,
- Des moyens humains : animation, coordination, ingénierie...

6. **Une coopération inter-territoriale** : il n'y a pas « une bonne échelle ». Chaque échelon a son rôle à jouer, dans un esprit d'ouverture et de coopération avec les voisins et les échelons infra/supra, pour adopter une échelle cohérente en fonction des réalités du territoire, des filières...

7. **Une dimension humaine et conviviale** : importance des liens humains et de la convivialité entre les acteurs du SAT (c'est en quelque sorte ces liens qui délimitent l'échelle du SAT).

III - DES INITIATIVES PROMETTEUSES

La structuration d'espaces d'échanges sur les circuits courts et le système agricole et alimentaire régional s'est effectuée dans un contexte où les acteurs de la région ont développé de nombreuses initiatives à tous les niveaux, oeuvrant à la mise en place de maillons d'un système alimentaire territorialisé. Quelques initiatives parmi les nombreuses qui méritent d'être soulignées...

RÉGAL – le Réseau de Gouvernance Alimentaire Locale.

Initié en Mai 2009 par le Pays de Haute Provence, RÉGAL « Réseau de Gouvernance Alimentaire Locale » est aujourd'hui une démarche qui dépasse largement le périmètre des Alpes-de-Haute-Provence. L'objectif de la démarche est de valoriser les produits agricoles et agroalimentaires locaux en restauration scolaire et collective. Il s'agit de construire une collaboration entre agriculteurs, chefs de cuisine, gestionnaires d'établissements, transformateurs, prestataires, convives... qui ensemble s'organisent pour produire et consommer des ressources agricoles et agroalimentaires du territoire sur lequel ils vivent, étudient et travaillent. La démarche est fondée sur la recherche de relations équilibrées, constructives et transparentes qui apportent des garanties réciproques entre partenaires en matière de traçabilité, de prix, de méthodes de culture et d'élevage.

Pays Gourmand – Le label qui rapproche et met en valeur producteurs et restaurateurs du territoire.

Le label "Pays Gourmand", initié par le Pays A3V (Asses Verdon Vair Var) en 2011, puis étendu au Pays SUD (Serre-Ponçon Ubaye Durance) en 2013 et au Pays dignois en 2014, a pour objectif de distinguer les restaurateurs du territoire qui proposent des produits locaux dans leurs assiettes. Le développement du label est accompagné par un travail d'animation, permettant de créer une réelle mise en relation des restaurateurs et des producteurs du territoire, par l'organisation de rencontres, de formation et de l'appui individuel. Début 2016, le label Pays Gourmand compte 59 restaurateurs engagés (22 dans le Pays A3V, 19 dans le Pays SUD et 18 dans le Pays dignois) avec pas moins de 60 producteurs fournisseurs.

L'élaboration collective du guide de l'approvisionnement local dans les marchés publics.

Dans le cadre du groupe de travail « restauration hors domicile » de l'Observatoire régional des circuits courts et de proximité, l'ARPE

(Agence régionale pour l'environnement) a coordonné un travail collaboratif sur les marchés publics qui a abouti à l'élaboration d'une boîte à outils pour faciliter les circuits courts dans les marchés publics de denrées alimentaires.

L'association des plateformes d'approvisionnement local. Plusieurs plateformes d'approvisionnement local, notamment dédié à la restauration collective, se sont développées au cours des 5 dernières années en région. Anticipant sur de potentielles concurrences, ces plateformes ont décidé de se constituer en association pour mutualiser leurs offres et jouer la coopération plutôt que la concurrence.

Dynamique exemplaire de la commune de Mouans-Sartoux. Interpellés par les crises sanitaires des années 2000 (vache folle notamment), les élus mouansais se sont interrogés sur la qualité de l'alimentation dans la restauration scolaire municipale. Ne trouvant pas de produits bio et locaux par le système classique des appels d'offres, la municipalité a décidé de produire directement ses légumes en créant une régie municipale agricole sur un terrain en réserve foncière. Cela a ouvert une véritable réflexion de fond sur le système alimentaire local, engageant la commune dans un grand nombre d'actions complémentaires, notamment dans le cadre de l'agenda 21 : augmentation de la surface communale en zone agricole de 40 à 112 ha, installation d'agriculteurs, sensibilisation des enfants à l'alimentation durable (produits frais et de saison, lutte contre le gaspillage), création de jardins familiaux, d'une AMAP, etc. Aujourd'hui, la commune souhaite développer une conserverie pour transformer et optimiser la production estivale de la régie agricole.

Dynamique dans le PNR du Luberon. La nouvelle charte du Parc naturel régional du Luberon (2009-2021) fait de l'agriculture un enjeu pour le territoire. Pour multiplier les initiatives en faveur des circuits courts et de l'alimentation de qualité, le parc s'est entouré de partenaires et développe des actions autour de 6 champs :

- Le développement de la vente locale : points de vente collectifs, marchés paysans, AMAP
- L'approvisionnement local de la restauration hors domicile : opération phare de la restauration scolaire « De la ferme à ta cantine », restaurateurs avec la marque Parc
- La structuration de filières courtes : projet inter-parcs sur les pratiques agro-écologiques (céréales, vergers)
- Pédagogie et sensibilisation : donner du sens, notamment auprès des jeunes
- Promotion, communication : état des lieux, site internet « Luberon dans votre assiette », etc.

- Le foncier agricole et l'installation.

Dynamique dans le Pays de Grasse. Une Charte agricole est portée par la communauté d'agglomération. Un club des entrepreneurs est très investi sur la question alimentaire. Il est porteur d'un manifeste « le bon, le beau, le vrai tout naturellement » qui a pour objectif de connecter ensemble des personnes de divers horizons qui ont envie de participer à des initiatives créatrices de liens grâce à l'alimentation sur le Pays de Grasse (les balades pour faire découvrir les lieux, les produits, les producteurs, les savoir-faire en lien avec une alimentation locale, un projet de cuisine inter-salariés, des soirées « grandes tablées » pour l'organisation de repas partagés à grande échelle).

CONCLUSION

Un peu partout dans la région, de nombreuses actions de circuits courts et de proximité témoignent de la maturité des acteurs pour porter des projets/stratégies de développement avec une vision systémique de la question alimentaire sur leur territoire. Pour autant un certain nombre de freins doivent être dépassés (cloisonnement des acteurs, individualisme, prix non attractifs, découplage entre lieux de production/transformation/distribution et consommation, menaces sur le foncier)⁸. De plus, la démarche globale SAT reste à opérationnaliser, ce qui passe à la fois par une meilleure connaissance de la demande potentielle dans les communes, de la chaîne de distribution agroalimentaire, de l'offre de produits pour des circuits de commercialisation de proximité, et par l'élaboration d'une gouvernance alimentaire territoriale : définition d'une politique alimentaire intégrée (accès à l'alimentation, nutrition et santé, culture), identification des acteurs et des échelles territoriales d'actions appropriées, articulation des projets alimentaires et agricoles avec des projets plus larges (social, économique, aménagement, mobilité et transport, urbanisme...).

Julia Frézel (Réseau rural PACA), Yvette Lazzeri (CNRS-AMU), Véronique Merle (Région PACA)

Cette note est extraite d'un article publié dans le journal RESOLIS n°12 sur les Systèmes Alimentaires Territorialisés en Méditerranée⁹.

⁸ Furnion C., 2014, *op.cite*

⁹ http://www.resolis.org/upload/journal/document/26_20160702_journal_12_sat_my_dity_ranny_e.pdf