



**Conseil de
Développement**

Pays de Lorient

Conférence de l'Économie Verte "Manger local : relevons le défi !"

CDPL

Décembre 2017

4^e conférence de l'économie verte



MANGER LOCAL : RELEVONS LE DÉFI !
Une nécessité - Des acteurs - Des solutions

**MERCREDI 29 NOVEMBRE
2017**



**Conseil de
Développement**
Pays de Lorient

Lorient
Chambre de Commerce et d'Industrie du Morbihan
21 Quai des Indes
Entrée libre, inscription recommandée

Mercredi 28 novembre 2017
4^{ème} conférence de l'économie verte
« Manger local, relevons le défi ! »

**1ère partie : COMMENT STRUCTURER UNE FILIÈRE ALIMENTAIRE LOCALE ET DURABLE ?
Une nécessité, des acteurs, des solutions**

- I - INTRODUCTION

Introduction et présentation du Conseil de développement du pays de Lorient par Jean Verger, président.

Ouverture de la conférence par Tristan Douard, vice-président à Lorient Agglomération en charge de l'économie, de l'agriculture, des zones d'activités économiques et de l'urbanisme commercial.

Le vice-président de Lorient Agglomération présente l'action du territoire en matière agricole et alimentaire à travers la Charte de l'agriculture et de l'alimentation portée conjointement par Lorient Agglomération, la Communauté de Communes Blavet Bellevue Océan et la Chambre d'Agriculture. Cette charte a été signée par les élus des communes, les acteurs de la filière et le conseil de développement. Dans ce cadre, quatre grands défis sont menés de façon ouverte et partenariale sur l'ensemble du territoire :

- Préserver et valoriser les ressources de l'agriculture et de l'emploi,
- Coconstruire un projet alimentaire territorial durable et partagé,
- Cultiver la qualité territoriale du Pays de Lorient et favoriser la transition,
- Agir pour une mise en œuvre adaptée, concertée et volontariste de la Charte.

Les travaux vont continuer en 2018 avec différents groupes de travail qui veilleront à une meilleure efficacité de la mise en œuvre de cette charte.

L'animation de la conférence est assurée par Gille Maréchal de Terralim, expert des programmes alimentaires territoriaux.

II. CONFÉRENCE DE FRÉDÉRIC WALLET, ÉCONOMISTE À L'INRA/AGROPARISTECH

Alimentation durable – agriculture de proximité : quels enjeux pour le développement des territoires ?

Les projets de recherche sur cette thématique sont enrichis par l'expérience et les interrogations des professionnels et des citoyens, d'où l'intérêt de la démarche de la présente conférence.

La question alimentaire est de plus en plus importante avec une prise de conscience pregnante des consommateurs sur la qualité et la provenance des produits. Les producteurs, les collectivités territoriales et les citoyens sont de plus en plus mobilisés sur ces sujets. On constate ainsi un mouvement de reterritorialisation de l'agriculture.

La première démarche concerne les circuits courts qui peuvent s'inscrire dans un rayon de 30 à 100 km du

lieu de consommation. Mais la définition n'en est pas formellement attachée à ce seul critère.

Les circuits courts concernent 41% des exploitations. La diversité des formes d'organisation est de plus en plus développée. Au départ elle concerne les marchés de plein air et la vente à la ferme. Cela a commencé, il y a quelques années, avec la naissance des AMAP (association pour le maintien d'une agriculture paysanne) et aujourd'hui nous voyons des démarches collectives autour des circuits courts se multiplier. Le processus est dynamique. Le nombre des points de vente augmentant de façon régulière et constante. 42% des consommateurs ont recours à des achats alimentaires relevant de circuits courts. Globalement, cela concerne aujourd'hui 6 à 7% de la consommations alimentaire des ménages.

Certaines régions sont plus concernées que d'autres, notamment le quart sud est et les Pyrénées. La Bretagne est plutôt en retard en raison de la nature même de la production (élevage et grande production industrielle) qui y est développée.

Nous pouvons constater une évolution des politiques des collectivités territoriales vers une agriculture durable favorisant la transition écologique de l'agriculture. L'alimentation offre une matrice vectrice de transformation de réponse aux trois grands défis :

- Climatique
- Énergétique
- Économique et sociétal

La relocalisation de l'agriculture et de l'alimentation peut les favoriser. Les acteurs des territoires se mobilisent de plus en plus sur cette thématique et sur un apprentissage collectif de politiques plus transversales.

Les collectivités locales sont en mesure d'agir significativement en ce domaine :

- A travers leurs missions d'information et de sensibilisation
- Grâce à leurs leviers d'action qui sont la commande publique et les financements.
- En promouvant alimentation durable et économie territoriale :

Désormais sont favorisés la protection et le respect de la biodiversité et des écosystèmes, à contribuer à la santé des habitants, à encourager des pratiques culturellement acceptables de façon à obtenir une alimentation et une agriculture durables.

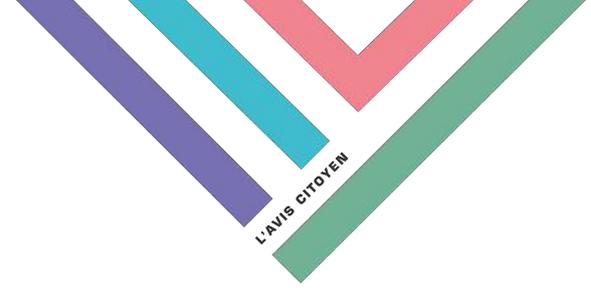
L'agriculture de proximité est une nouvelle notion qui n'est pas uniquement géographique. Elle est aussi culturelle, relationnelle, organisationnelle, communautaire et fonctionnelle.

Elle sous-entend :

- La place de l'agriculture dans le projet de territoire
- La concurrence et la complémentarité des usages fonciers
- Les flux sur le territoire, bassin alimentaire autonome
- Des politiques mises en œuvre sur le territoire en faveur de l'agriculture, du foncier, de l'alimentation, de l'environnement, de la santé.

L'étude des 100 premiers territoires place le territoire de Lorient au 11^{ème} rang avec une autonomie 4,38% ce qui est peu mais permet d'énormes marges de progression potentielle. En effet, une part énorme de notre production alimentaire d'autres territoires. Cela résulte d'une trop grande spécialisation des territoires. Il faudrait donc rendre aux territoires ruraux une fonction nourricière sans les assujettir aux villes et diversifier les bassins alimentaires des agglomérations et pour cela mettre en œuvre des modèles innovants (économie circulaire, micro fermes...)

Le potentiel d'autonomie des territoires tourne autour de 10 à 15%. Cela est moins vrai pour les grosses



agglomérations qui ont peu de potentiel foncier contrairement aux secteurs moins urbanisés.

Les collectivités s'emparent aujourd'hui de la problématique. Des réseaux se créent (pacte de Milan), les régions s'engagent également.

Les projets alimentaires territoriaux sont créés par l'article L111-2-2 ajouté au code rural et de la pêche maritime par la loi d'avenir pour l'agriculture du 14 octobre 2014. Les motivations des territoires pour mettre en place ces projets peuvent être très diverses : l'emploi et l'économie, le vœu de changer le modèle de production, ou encore la préservation de la qualité environnementale, le souhait d'offrir une alimentation saine et locale au plus grand nombre, ou d'aller vers l'autonomie alimentaire. Les territoires sont moteurs pour eux-mêmes et mobilisent leurs énergies propres : on constate une grande diversité dans la construction des différentes politiques avec des démarches plus ou moins structurées.

Les thématiques d'interventions tournent autour :

- Du foncier
- De la restauration collective
- De la nutrition et de l'éducation
- De la lutte contre le gaspillage
- Du changement des pratiques agricoles
- De la cohésion sociale et de la solidarité

Sur notre territoire, nous soulignons :

- Une complémentarité entre agriculture et pêche (via les coproduits) offrant une stratégie intégrée
- Des ressources favorisant et permettant la cohabitation entre différents modèles
- La capacité à mobiliser les acteurs et les citoyens qui sont aussi légitimes que les professionnels du secteur à s'associer à la démarche.

III. TABLES RONDES

Structurer une production alimentaire locale, c'est possible !

Avec Julien Brothier (réseau agriculture paysanne) ; Daniel Helle (Terre de Sources) et Bernadette Loisel (BreizhAlim)

Pour Julien Brothier du réseau agriculture paysanne, l'accès au foncier est déterminant si nous recherchons l'autonomie du territoire. Aujourd'hui, si nous souhaitons manger local, nous pouvons nous procurer du poulet ou du cochon ainsi que des produits laitiers. Par contre, les productions de blé, maïs et colza sont destinées à l'export. Or nous devrions pouvoir produire d'autres aliments comme des légumes, des fruits ou autres pour nourrir la population localement au lieu de les faire venir d'ailleurs.

Dans le contexte d'une vie difficile pour les agriculteurs, les exploitations sont peu reprises. Le métier ne fait plus rêver ! La priorité pour développer l'agriculture locale est de trouver des paysans, car les exploitations disparaissent. Si des agriculteurs s'installent, la plupart ont pour objectif de promouvoir des activités innovantes, de proximité, de circuits courts et de réalisation dans le cadre de réseaux organisés. Or, il ne reste plus qu'un seul abattoir dans le Morbihan. Nous manquons de bouchers de découpe : il faudrait réinstaller les métiers secondaires. Enfin l'accès au foncier est primordial pourtant les primes concernent essentiellement les plus grandes surfaces foncières.

A Lorient nous sommes dans la moyenne concernant les circuits courts. 40% des produits vendus dans le cadre de circuits courts le sont sur les marchés de plein air. NOus pouvons constater qu'une bonne information sur les marchés sur l'origine des produits vendus et leur qualité durable (saison naturelle de production, lieu de transformation...) oriente les clients dans leur choix. Il faudrait mobiliser les premiers acteurs concernés : consommateurs, vendeurs et collectivités. La dynamique collective est déterminante. Le résultat d'une telle dynamique est facteur de synergie et de progression.

Daniel Helle est ingénieur à la protection des ressources en eau au syndicat de production d'eau potable du bassin rennais. Il décrit la démarche expérimentée sur l'agglomération de Rennes et au-delà : au niveau du territoire de sources alimentant en eaux les bassins versants environnants. L'engagement a été pris vers plus de protection de la qualité des ressources en eau. Une nette amélioration a pu être constatée ces dernières années mais l'agglomération a choisi d'aller encore au-delà. De nouveaux leviers notamment économiques ont été mis en œuvre : éco matériaux, énergie... Pour développer des filières de production plus saines, la restauration collective publique a été fortement impliquée en utilisant les dispositions du code des marchés publics d'une façon originale. Une rédaction adaptée des dispositions de ces marchés a été trouvée pour réserver les marchés aux producteurs des territoires de la zone de captage des eaux. Pour cela des procédures de marché ont été lancées avec des objets environnementaux dont l'objet principal était des prestations de service de protection de l'eau grâce à la production de denrées alimentaires pour la restauration collective. A partir d'une démarche de qualité environnementale du mode de production mis en œuvre par les producteurs avec une clause incitative financière rémunérant le progrès obtenu par les producteurs. Le marché s'adresse non pas à des producteurs directement mais à des coopératives ou des producteurs bio. En regroupant les acteurs publics en centrale d'achat, de plus grandes masses de produits alimentaires sont achetées mais aussi d'éco matériaux auprès de producteurs regroupés qui peuvent ainsi répondre aux marchés. On invite aussi les consommateurs à acheter auprès des mêmes producteurs via la marque « Terre de sources ».

Bernadette Loisel de la chambre d'agriculture de Bretagne explique la démarche engagée depuis moins de 10 ans sur la restauration collective en circuit court dans le cadre de l'opération *Breizh alim*. A ainsi été effectué un travail sur des filières plus organisées autour de plus grosses quantités grâce à des commandes regroupées des lycées à l'échelle régionale. L'objectif consiste à insister sur l'origine des matières premières agricoles et halieutiques en filières courtes et longues. L'idée est de sensibiliser les gestionnaires de restauration collective, les producteurs, les distributeurs (grossistes), interlocuteurs des acheteurs qu'il faut pouvoir rapprocher les uns des autres. Elle est aussi de favoriser une démarche durable avec un objectif d'acteurs économiques responsables en vue d'achats de qualité. Dans un second temps, ont été invité à rejoindre le dispositif, les établissements catholiques, le rectorat, la marque « Produit en Bretagne », le secteur hospitalier, les territoires de Rennes et de Lorient afin de favoriser la réflexion et le dialogue. Les grands acheteurs sont les groupements d'achats (hôpitaux, armée, sociétés de restauration collective) qu'on a fait dialoguer avec les industriels et les producteurs. Une bonne information a pu circuler entre ces catégories de circuits pour comprendre leurs contraintes réciproques. Un site a été mis en place « www.savourezlabretagne.com » qui favorise cette information. Il s'est également avéré impératif de travailler sur la notion de juste prix à payer aux producteurs : une vraie redistribution de la valeur à tous les niveaux du circuit notamment long.

La salle est invitée à réagir à ces présentations :

Question : ne doit-on pas évaluer les productions et mettre en place une logistique structurée pour favoriser les circuits courts ?

Réponse de Julien Brothier : la logistique est un vrai sujet. Il est difficile d'avoir une logistique spécifique pour un circuit. Le maillage des logisticiens bretons est prêt à travailler à d'autres modèles. Il faudrait tenter un partenariat avec eux.

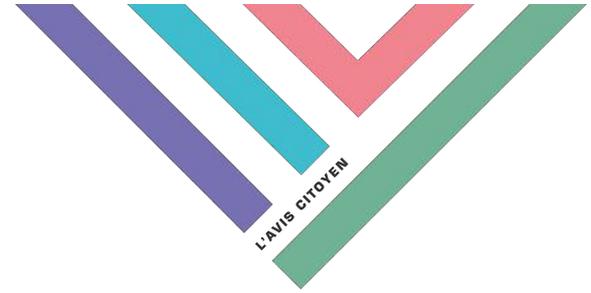
Réponse de Frédéric Wallet : la diversité des usages et des agriculteurs doit être prise en considération. Nous devons en tenir compte dans la réponse à apporter laquelle ne doit pas être exagérément coûteuse. Les technologies devraient être adaptées à des quantités plus faibles. L'intérêt des circuits courts est de porter sur des produits banals. Les consommateurs étant prêts à acheter des produits locaux de préférence même s'ils ne présentent pas de spécificité particulière (des carottes par exemple).

Question : on parle essentiellement de la restauration collective mais quid des restaurants ?

Bernadette Loisel : la chambre de l'agriculture souhaite être présente dans les salons des restaurateurs commerciaux pour favoriser leur réflexion et les aider à trouver des réponses à leurs interrogations sur leur approvisionnement.

Question : comment intéresse-t-on les producteurs à la démarche de protection de la ressource en eau ?

Daniel Helle : nous nous adressons aux producteurs qui sont situés sur les parcelles concernées par la ressource en eau et qui font partie de la coopérative qui répond au marché. Le producteur répond dans le cadre d'une prestation de service : il doit indiquer en quoi il améliore la qualité de l'eau. En contrepartie son prix peut être augmenté au sein de la production comme un producteur dans le cadre d'un label.



Question : quel est le solde d'installation sur le foncier agricole de notre territoire ?

Julien Brothier : il est de trois départs pour une installation. Il faut redonner l'envie au gens de s'installer dans la production agricole. Nous voyons de plus en plus de personnes qui viennent de filières tertiaires qu'ils ne supportent plus et qui cherchent une reconversion professionnelle en quête de sens, à contrario des enfants d'agriculteurs qui partent en retraite.

Question : comment a-t-on pu amener les distributeurs à négocier ?

Bernadette Loisel : grâce au partenariat Etat /Région/ Départements. La mobilisation politique générale l'a permis. La sécurité juridique des procédures de marché apportée par les services la Région a favorisé la démarche. La mobilisation de la compétence juridique régionale a sécurisé la dynamique.

Et ici, on fait comment ?

Avec Franck Evrat (Pêcheurs de Bretagne), Michel Le Bars (Leclerc de Riantec), Hervé Malraison (Laiterie Lorco), Myriam Pierre (mairie de Quéven), Pierre Bouillet (Groupement d'agriculteurs Biologiques 56), Agathe Kermagoret (Biocoop 7 Epis), François Josse (Beg Runio)

Franck Evrat de l'organisation de producteurs Pêcheurs de Bretagne. Pêcheurs de Bretagne regroupe 700 navires de pêche bretons de Saint-Malo jusqu'au Croisic (la plus importante flotte en Europe en nombre de bateaux et en tonnages de poisson consommé). L'objectif de la structure est d'organiser une production durable et une meilleure valorisation possible (privilégier la consommation humaine plutôt que la transformation en farines). Pour cela, l'organisation s'attache à respecter les quotas de pêche européens. Ceux-ci sont gérés par les organisations de pêcheurs eux-mêmes, une organisation française originale dans l'Union Européenne où habituellement ce sont les pouvoirs publics qui les gèrent.

Les Pêcheurs de Bretagne sont garants de la durabilité des poissons offerts aux acheteurs. Leur chiffre d'affaire représente 300 millions d'euros par an. A Lorient, nous avons la première criée française en valeur avec 20 000 tonnes vendues au prix moyen de 3 € le kg, soit 60 millions d'Euros. Ici, la production suit la saisonnalité. La production est régulée par rapport à la demande. Certaines espèces partent directement à l'export, en Espagne par exemple. La filière a recours à un réseau de nombreux transformateurs et mareyeurs particulièrement compétents qui permet d'optimiser la vente et la consommation des produits. Dans le poisson rien n'est perdu, ni même les arrêtes ou les déchets qui sont valorisés dans différents filières. La vente en circuit courts existe mais est relativement peu importante, la transformation étant le plus souvent nécessaire (filetage notamment) avant la commercialisation que ce soit pour les particuliers ou la restauration collective. Un site d'information a été créé à destination du public.

Michel Le Bars, gérant du Leclerc de Riantec indique que les magasins Leclerc travaillent en réseau mais restent des entreprises individuelles opérant directement avec des producteurs locaux. Le magasin de Riantec est récent et travaille avec de nombreux opérateurs du territoire. S'agissant du poisson, la criée de Lorient est très intéressante par son approvisionnement en espèces nobles. Le magasin est acheteur directement à la criée de Lorient ce qui est l'exemple même d'une filière direct. En un an, 85 tonnes de produits de la mer ont été ainsi achetées par le Leclerc. Dans ce système tout le monde est gagnant grâce à la bonne qualité du poisson et la limitation des coûts par la proximité.

Les relations avec la production maraîchère ont par ailleurs conduit à des accords directs avec les producteurs locaux sur la base des cours de la place du Marché d'Intérêt National de Nantes, et ce afin de limiter les coûts logistiques. Le principe est de simplifier la gestion et les circuits pour permettre à tout le monde de gagner correctement sa vie. Le problème vient d'un cadre administratif contraignant et lourd du fait de la législation. Elle est un frein réel à un fonctionnement fluide.

Il faut souligner le vrai problème logistique à l'échelle nationale : il manque à ce jour 300 chauffeurs routiers en France. De ce fait la livraison par les producteurs locaux contourne grandement cet écueil mais dès que les quantités sont trop importante cela ne fonctionne plus.

Hervé Malraison de l'entreprise Lorco rappelle l'histoire de la Coopérative créée en Cornouaille en 1941 et propriétaire de Lorco. En 2005, création de Lorient Coopérative à Guidel. Saint-Yvy Cornouaille a fusionné avec la CLAM lorientaise. Une coop réunit des personnes avec des intérêts communs et partageant les



bons comme les mauvais résultats. A ce jour, Lorco emploie 140 personnes qui travaillent sur le lait et les produits laitiers. Cette Coop est atypique du fait de sa petite taille. Sa particularité étant la mise au point de produits ciblés. Suite à la crise de 2009, les gérants ont pris conscience de la forte dépendance aux produits étrangers. L'idée a donc été de capter des produits locaux et de grouper les achats et leur écoulement. La Coop s'engage à acheter toute la production de leurs adhérents. Les produits commercialisés sont très divers et de qualité. Mais les produits ne sont pas forcément vendus sur le territoire. Les clients ne savent souvent pas d'où viennent les produits qu'ils achètent.

Myriam Pierre est élue de la commune de Quéven. La collectivité sert 650 repas jour. Le bilan fait en début de mandat a montré que la cantine scolaire servait deux repas bio par mois à un coût de revient élevé tout en rencontrant des difficultés d'approvisionnement. Afin d'améliorer la situation : des démarches ont été faites auprès des producteurs de la commune mais les commandes trop ponctuelle sont un véritable frein. La collectivité souhaiterait travailler avec les autres communes pour essayer de s'organiser ensemble et améliorer les commandes. Les produits bio dans les repas sont passé de 10 à 20 % tout en travaillant sur des circuits de proximité avec des matières premières produites et/ou transformées dans un rayon inférieur à 60 Km.

Pierre Bouillet. Le GAB 56 a été historiquement créé sur le pays de Lorient en 2003. Le groupement a permis de réunir 30 producteurs sur les territoires des pays de Vannes et Lorient avec 113 clients en Morbihan dont la Biocoop, les restaurations scolaires, les hôpitaux, les crèches. La coop fait un gros travail pour répondre aux consultations des marchés publics (notamment sur la nécessaire adaptation à leur dématérialisation) et travaillent avec les élus pour dimensionner les marchés publics en conséquence.

Agathe Kermagoret de la Biocoop les 7 Épis. Les cinq magasins des 7 Épis sont spécialisés sur les produits biologiques et cherchent à s'approvisionner localement en priorité. Ils souhaitent agir de façon solidaire et responsable dans le cadre de leur charte interne au-delà de l'agrément biologique. Est considéré comme local l'achat direct auprès d'un fournisseur, producteur ou transformateur dans un rayon maximum de 150 km. La centrale d'achat est consultée seulement si le local n'a pu fournir le produit sollicité : 20% soit 118 fournisseurs sont recensés comme locaux aujourd'hui. La difficulté est surtout de trouver suffisamment de producteurs capables de fournir les quantités demandées.

François Josse de la Ferme de Beg Runio présente le magasin de producteurs mis en place depuis 20 ans. L'idée est venue d'une discussion avec la chambre d'agriculture lors de la foire d'exposition de Lorient. Ouvert par huit producteurs en mai 1997, le magasin vend des produits biologiques : porc et charcuterie, bœuf, volaille, fruits et légumes notamment. La clientèle est aujourd'hui fidélisée avec de plus en plus de nouveaux jeunes clients approvisionnés par quatre et bientôt cinq producteurs.

La salle est invitée à réagir à ces présentations :

Question : pourquoi n'y a-t-il pas plus de réseaux et d'action à l'heure du numérique ?

Myriam Pierre : on réussit à construire ce réseau relativement vite dès lors qu'on en a la volonté.

Franck Evrat : la mise en relation n'est pas si simple mais on relève tout de même de nombreuses actions avec la mise en œuvre d'outils qui facilitent les démarches. Il ne faut pas oublier que nous venons de loin. Pas plus tard que ce matin 200 kg de lottes ont été envoyées congelées au MIN de Rungis. La fluidité du marché n'est pas toujours évidente.

Hervé Malraison : sur les 100 millions de litres de lait collectés, nous avons développé des outils pour les écouler correctement. Le problème de saisonnalité pose toutefois de vrais problèmes de surproduction qui fait qu'un pourcentage de la production doit partir dans l'industriel. On a réussi à s'organiser pour collecter le lait de tous les producteurs du territoire mais nous sommes en concurrence avec des prix à l'étranger très faibles.

Intervention dans la salle : les consommateurs doivent aussi être responsables dans leurs achats. Pour favoriser les installations des outils citoyens ont été créés. Les Groupements Fonciers Agricoles, par exemple, sont en mesure d'acheter du foncier pour les louer à des jeunes souhaitant s'installer.

CONCLUSION DE LA CONFERENCE PAR FRÉDÉRIC WALLET

Dans la foulée des échanges et présentations, Frédéric Wallet souligne la diversité des initiatives exposées. D'une grande richesse, elles tendent toutes vers une alimentation plus durable tant du côté de la production que de la commande publique et de la mise en marché mais, maintenant, il faudrait pouvoir œuvrer pour une mise en cohérence de l'ensemble.

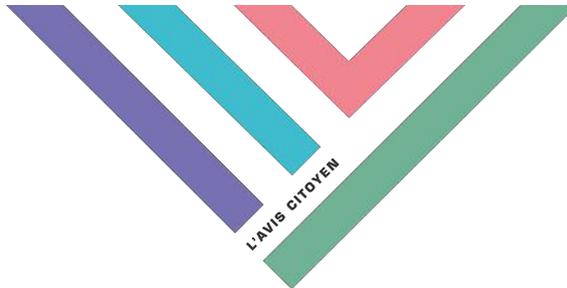
On remarque la difficulté relative à l'offre qui s'avère insuffisante. Il faudrait pouvoir orienter la production très tôt : il conviendrait de contractualiser en amont entre producteurs, distributeurs et acheteurs de façon à organiser l'ensemble de la filière et garantir les débouchés des produits et leur achat à terme par les consommateurs désireux de favoriser le caractère local de leurs aliments.

Plusieurs facteurs sont de nature à conforter les circuits courts et la possibilité de manger local :

- L'enjeu logistique exige qu'on fluidifie les flux et qu'on repense la logistique en amont et en aval pour prendre en compte les contraintes des différents acteurs.
- Ces marchés s'inscrivent presque tous dans le temps long en termes de solutions et induisent des relations mutuelles qui vont faciliter les circuits
- Les consommateurs peuvent être acteurs eux-mêmes : la façon de manger induit la production et les modalités d'achat.
- La réglementation doit s'adapter à ce dynamisme d'initiative. L'effet de halo de ces initiatives permet de mobiliser de plus en plus d'acteurs comme on l'a vu à partir de la gestion de l'eau ce qui a permis de donner une cohérence d'ensemble à la démarche.

CONCLUSION DE JOCELYNE KERJOUAN

Jocelyne Kerjouan, co-pilote du groupe de travail Alimentation et Agriculture au sein du Conseil de développement du pays de Lorient remercie les intervenants et les participants de l'après-midi. L'élargissement de la construction de la charte à la société civile va permettre d'être force de proposition, la force du collectif étant par définition puissante dans sa richesse et sa diversité.



2ème partie : MANGER LOCAL ET DE SAISON Une nécessité, une chance, le plaisir avant tout !

I. INTRODUCTION DE FRÉDÉRIC WALLET

Enseignement des échanges de l'après-midi

La richesse des échanges de l'après-midi a mis en évidence un véritable bouillonnement d'initiatives et expérimentations territoriales voulant aller vers une alimentation plus durable. Toutes mettent en lien les différents maillons de la chaîne : agriculteurs, pêcheurs, transformateurs, distributeurs, élus, collectivités territoriales et consommateurs...

10 points à retenir en particulier :

- 1- L'offre agricole locale doit être structurée pour être en mesure répondre à la forte croissance de la demande pour une alimentation de proximité. L'autonomie alimentaire du Pays de Lorient est estimée à seulement 4 %.
- 2- La question foncière est fondamentale et ne pourra se passer d'une politique volontariste.
- 3- Le système logistique devra être complété et consolidé par des activités intermédiaires à créer. Ces développements nécessiteront des investissements et un engagement fort des collectivités.
- 4- Les consommateurs ont un rôle déterminant, d'une part par le poids de leurs achats, mais aussi comme acteurs du développement d'une agriculture de proximité (AMAP, GFA, Terre de Liens...)
- 5- La commande publique est un levier puissant, déterminant pour réorienter les flux (insertion de clauses de fraîcheur, de clauses sociales...). La dynamique actuelle est porteuse.
- 6- La réglementation des marchés publics laisse ouverte la possibilité de privilégier les approvisionnements locaux, grâce au recours possible à certaines clauses et formulations, par ex : définition de marchés de prestation de services, plutôt que de produits, clauses de visites...
- 7- Des approches globales territoriales peuvent être développées à partir d'entrées particulières, par ex : à partir de la question de l'eau, une démarche globale et cohérente de territoire a été développée sur l'agglomération rennaise (marque de territoire Terre de Sources).
- 8- L'émergence de démarches innovantes et plurielles doit être encouragée.
- 9- La diversification des débouchés des producteurs réduira leurs risques et leur dépendance.
- 10- Intégrer le temps long dans l'approche de la question agricole et alimentaire. Le changement des mentalités est sans doute le frein principal.

II. PRÉSENTATION DE LA CHARTE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION DU PAYS DE LORIENT

Par Tristan Douard, vice-président de Lorient Agglomération en charge de l'agriculture et Jean-Marc Le Clanche, représentant de la Chambre d'agriculture

L'intégration de Plouay a renforcé le poids de l'agriculture dans la structure de Lorient Agglomération. L'alimentation est à la croisée de nombreux enjeux : économie, environnement, urbanisme, accessibilité sociale, mais aussi culture, gastronomie et attractivité. La nouvelle charte a été co-construite sur la base d'une large concertation associant organisations agricoles, élus locaux et société civile. Cette nouvelle charte intègre désormais les enjeux alimentaires, son nouveau périmètre géographique est celui du pays de Lorient, intégrant aussi la communauté de communes Blavet Bellevue Océan.

Les 4 Défis de la charte :

Défi 1 : Préserver et valoriser les ressources de l'agriculture et l'emploi

Défi 2 : Co-construire un projet alimentaire territorial durable et partagé

Défi 3 : Cultiver la qualité territoriale du Pays de Lorient et favoriser la transition

Défi 4 : Agir pour une mise en œuvre adaptée, concertée et volontariste de la Charte

Le plan d'actions de la charte :

Les quatre défis sont déclinés en un vaste plan de plus de 30 actions, portées par 15 partenaires, sur deux ans. Le plan est évolutif et renouvelable.

Les chiffres de l'agriculture au pays de Lorient :

550 entreprises agricoles

1 000 actifs

2 300 emplois induits

150 M€ de chiffre d'affaires

36 500 ha, la SAU représente 43% du territoire

25% des entreprises vendent en circuits courts, dont 40 % exclusivement

74 exploitations en bio, soit 13% des exploitations du territoire

10 à 15 nouvelles installations agricoles par an

Historique :

2001 : première charte de l'agriculture, des orientations, mais pas encore de plan d'actions.

2003 : première approche de la restauration collective

2007 : étude prospective sur la consommation

2009 : publication du premier guide des producteurs locaux

2011 : diagnostic approvisionnement de la restauration collective

2011 : lancement du projet IGP Chou de Lorient

2012 : premier guide des producteurs pour la restauration collective

2014 : Proxim-Affaires, premier rendez-vous de l'approvisionnement local du pays de Lorient

2015 : évaluation de la première charte

2016 : lancement de la concertation pour la nouvelle charte

2017 : adoption de la nouvelle charte

II. TABLE RONDE

Avec *Jean-Luc Fessard (journaliste)*, *Séveryne Mouillée (avicultrice)*, *Jean-François Guillemet (Défi Famille)*, *Nathalie Beauvais (Jardin Gourmand)*

Jean-Luc Fessard, co-auteur du livre "Ça chauffe dans nos assiettes" : notre alimentation a un impact majeur sur le climat. C'est une opportunité à saisir pour que chacun d'entre nous puisse agir concrètement à son niveau : modifions le contenu de nos assiettes !

Trois principes simples pour "verdir" nos assiettes :

- 1- Préférer les produits de saison : pas de serres à chauffer, pas d'apport complémentaire de nutriments.
- 2- Préférer les produits locaux : pour encourager une agriculture de proximité et réduire les transports lointains.
- 3- Préférer les produits végétaux : leur impact carbone est moindre, ils préservent notre santé. Réduire la consommation de viande, choisir des viandes locales et de meilleure qualité.

Séveryne Mouillée, avicultrice bio à Plouay, La Poule Mouillée. Installée en 2015 à Plouay, Séveryne Mouillée n'était pas issue du milieu agricole. Son choix de s'installer en bio a été pour elle une double évidence : celle de limiter l'impact de sa production sur l'environnement et l'opportunité de répondre à la demande croissante des consommateurs. Attirée par la richesse des contacts humains, elle a naturellement privilégié la vente directe, mais consciente de la nécessité de diversifier ses débouchés, elle commercialise ses volailles bio par plusieurs circuits complémentaires : les magasins Biocoop, les Amaps, mais aussi les dépôts à la ferme et sites locaux de vente en ligne.

Jean-François Guillemet, AGORA Services, Défi familles à alimentation positive du GAB56 (Groupement d'Agriculteurs Biologiques du Morbihan). Avec 32 participants, AGORA Services a suivi pendant six mois le Défi "familles à alimentation positive" organisé par le GAB56 sur le Pays de Lorient. Conférence diététique, ateliers de cuisine et de jardinage et visites de fermes, les animations proposées ont rapidement modifié le regard des participants sur leur alimentation. Après 6 mois, ils ont constaté une augmentation de leur consommation de produits bio (+ 30%), de produits locaux ainsi qu'une réorientation de leurs lieux d'achat vers les circuits de proximité, tout en stabilisant le prix de leurs repas. Esprit de groupe, ambiance ludique et occasion de multiples découvertes ont été les clefs du succès de cette opération.

Nathalie Beauvais, cheffe au Jardin Gourmand à Lorient. Installée depuis 28 ans dans le quartier de Kerentrech, Nathalie Beauvais s'est toujours épanouie dans son restaurant lorientais. Sa cuisine y met en scène avec créativité toute la gamme des produits locaux, légumes, poissons et produits laitiers traditionnels. Après une formation hôtelière qui lui fait prendre conscience de la piètre qualité des produits de l'offre standard, elle travaille pendant quatre ans dans trois grands restaurants parisiens qui seront sa véritable école, y apprenant le potentiel des produits de qualité. A 25 ans, elle revient à Lorient et ouvre son restaurant sur un triple crédo : des produits locaux, de saison et... une touche personnelle ! Ce parti pris du local et de saison se traduit par une carte courte : 5 entrées, 5 plats et 5 desserts. Respect des producteurs, respect des produits, respect des membres de son équipe, cette philosophie a aussi une conséquence sur le niveau des prix pratiqués. Pour elle, les consommateurs doivent se rendre compte que la qualité a un prix minimum. Au bonheur de partager ses créations manuelles, Nathalie Beauvais ajoute aussi sa touche personnelle de pédagogie.

La salle est invitée à réagir à ces présentations :

Les échanges avec la salle ont mis en lumière un désir d'aller plus loin et plus vite vers un territoire à alimentation plus durable.

Le scénario Afterres 2050, élaboré par Solagro insiste sur la nécessité d'accroître la part des légumineuses dans notre alimentation. Des villes, petites et grandes, se sont engagées dans des scénarios ambitieux de villes vivrières (Rennes, Ungersheim...)

Pour le public, il y a nécessité de maintenir les aides au maintien en agriculture biologiques. La nouvelle charte du Pays de Lorient doit être l'opportunité d'encourager les agriculteurs du territoire à se convertir à une agriculture de proximité respectueuse de l'environnement.

Il est suggéré de proposer plus largement des ateliers "cuisine locale et de saison" ouverts à tout public. Sur le pays de Lorient, on compte 10 à 15 installations agricoles par an. Le défi majeur : remplacer les départs à la retraite

Aujourd'hui, les lieux d'achat de produits locaux sont : 12 amaps, marchés de plein vent, marchés bio, sites de vente en ligne, magasins de producteurs, mais aussi magasins Biocoop et grandes surfaces.

Il est suggéré que la prochaine charte soit une "charte de l'agriculture, de l'alimentation et de la biodiversité".

CONCLUSION DE TRISTAN DOUARD

La nouvelle charte de l'agriculture et de l'alimentation propose une dynamique ouverte et inclusive. Elle doit promouvoir une démarche de progrès pour l'ensemble des acteurs du territoire.

Toutes les présentations sont accessibles sur www.cdpl.bzh/ressources



**Conseil de
Développement**
Pays de Lorient

**Conseil de Développement
du Pays de Lorient**

6, rue Alphonse Rio
56100 Lorient
contact@cdpl.bzh
Tél : 02 97 76 72 08
www.cdpl.bzh