

# Conseil de développement du Pays de Châlons-en-Champagne

« Un outil de participation citoyenne »



## COMMISSION 3 REUNION DU 16 MAI 2012 COMPTE-RENDU

La troisième commission du conseil de développement du Pays de Châlons-en-Champagne s'est réunie le mercredi 16 mai 2012 avec pour objectif de réaliser un point sur les recherches en cours et de permettre aux membres de faire part de leurs entretiens avec les acteurs de terrain qu'ils ont pu rencontrer. Cette réunion s'est déroulée à la salle Valmy de Châlons-en-Champagne sous la présidence de M. Jean-Claude HORY.

### **ETAIENT PRESENTS :**

Pierre DESALME ; Benoit FRANCAERT ; Danielle GERMEMONT ; Jean-Claude HORY ; Marie-Pascale LEVESQUE ; Laurent MESTRUDE ; Sylvain ROGER ; Jean-Claude URTH ; Guy VENAULT ; Jean-Marc CHONÉ ; Grégory JAZERON

### **ETAIENT EXCUSES :**

Sylvie BENOIT ; Christophe CHARBOGNE ; Christophe COLLOT ; Marie-Céline DAMAGNEZ ; Guy DEVILLIERS ; Pascal FOY ; Christophe HERBILLON ; Jean HUGUIN ; Patrick LIBERA ; Michel OLIVIER ; Laurent ROUX

### **ETAIENT ABSENTS :**

Michel BOULANT ; Pascal COLLARD ; François DESHAYES ; Michel FLOT ; Bernard FRANCAERT ; Chantal GILBERT ; Jean LACOURT ; Eric PATOUX ; Pierre POUPART ; Joël VARNIER

**Présents : 9**

**Excusés : 11**

**Absents : 10**

## Ouverture

M. Hory souligne à titre d'information que le tableau des maladies professionnelles des agriculteurs compte désormais la maladie de Parkinson. Plusieurs études avaient déjà évoqué la relation entre l'utilisation de pesticides et la survenue d'une maladie de Parkinson mais jusqu'à présent cette maladie n'était pas reconnue comme une maladie professionnelle. C'est chose faite avec un décret paru le 6 mai 2012.

En France, environ 120.000 personnes seraient atteintes de maladie de Parkinson. Cette maladie est la deuxième maladie neurodégénérative la plus fréquente, après la maladie d'Alzheimer.

## Présentation de M. Benoit Francart

La commission a accueilli un nouveau membre : M. Benoit Francart, producteur à Saint-Rémy-sur-Bussy, adhérent aux réseaux FARRE (Forum de l'Agriculture Raisonnée Respectueuse de l'Environnement) et "bienvenue à la ferme" et dont l'activité s'organise de la manière suivante :

M. Francart élève des volailles et des lapins et précise qu'il maîtrise toutes les étapes de la chaîne allant de l'élevage à la commercialisation en passant par l'abattage.

Le marché fermier de Matougues auquel il participe est présenté en quelques chiffres :

- Le marché :
  - Fréquence : 1 fois par mois le 1<sup>er</sup> samedi
  - Fréquentation : 300 à 500 personnes
  - Un esprit et une identité spécifiques (1 producteur = 1 produit – qualité de la relation avec la clientèle)
  - Informations diffusées sur France Bleue Champagne
- Le profil des consommateurs :
  - 50 / 60 ans en moyenne avec un pouvoir d'achat assez important
  - zone de chalandise large dépassant le Pays de Châlons.
- Les perspectives :
  - Passage à un rythme bimensuel.

### 1. Les marchés de producteurs

- Besoin d'une reconnaissance et d'un encadrement, au-delà d'aides financières pour le démarrage, afin de protéger les producteurs du pays contre les "faux producteurs" qui revendent des produits achetés.
- Nécessité de ne pas multiplier les sites (dans les Ardennes, on constate une trop grande concurrence).

M. Francart dit qu'il existe une demande en produits locaux dans le Pays de Châlons et qu'il serait prêt, comme certaines de ses contacts, à accroître sa production pour la satisfaire. Il pense également que la création d'un point de vente commun pourrait l'intéresser ainsi que d'autres producteurs locaux à condition de ne pas faire un "copier-coller" du marché de Matougues.

### 2. Les freins au développement des circuits courts

- Les coûts de production, particulièrement pour l'élevage.
- Le manque de soutien des producteurs dans leur projet par les institutionnels et les élus.
- Le conditionnement et le coût de certains emballages (bio, recyclables...).
- Les normes sanitaires (ex : utilisation des œufs frais dans les cantines) et la standardisation des produits (les produits locaux n'entrent pas dans les critères habituels de calibrage).
- Le caractère nécessairement limité de la production de produits locaux différent de la

production industrielle.

### 3. Le projet de cahier des charges "producteurs de pays" de la Chambre d'agriculture

- Satisfaire le besoin de reconnaissance des producteurs pour leur travail
- Limiter la concurrence des revendeurs sur les marchés
- Donner une image de "qualité" aux produits locaux
- Limiter l'utilisation frauduleuse de certains mots par les groupes industriels (ferme, terroir...)
- Sécuriser les producteurs et les consommateurs

### 4. La valorisation des produits et l'importance de l'animation

- Organisation de portes ouvertes afin de permettre les échanges entre producteurs et consommateurs et de développer une relation de confiance et de proximité.
- Animations :
  - pédagogie auprès des enfants (apprendre à manger des légumes, donner des formes différentes aux aliments pour leur donner envie d'en manger, ...) et des consommateurs (expliquer les différences de prix et de qualité entre produits locaux et produits revendus qui usent abusivement des notions de terroir).
  - jeux et tombolas pour fidéliser la clientèle, ...

## Etat d'avancement des recherches

Lors de leurs recherches, les membres ont pu répertorier un certain nombre de projets visant à développer les circuits courts alimentaires :

1. M. Mestrude indique qu'un projet de point de vente collectif serait à l'étude à Reims en partenariat avec la Chambre d'agriculture et le Conseil Général. Le projet en serait au stade du recensement des producteurs locaux.
2. M. Venault annonce qu'un magasin de produits locaux devrait ouvrir en juillet à Châlons. Il s'agit d'un projet de Mme Leveque qui revend déjà des produits locaux via un site Internet. Bien que son magasin ouvre prochainement, Mme Levêque dit avoir besoin d'aide car elle se sent un peu seule dans son projet et manque de partenaires pour l'accompagner dans sa démarche. Elle cherche également des produits qui puissent refléter l'image de la ville de Châlons ou du Pays et qui pourraient servir de produits d'appel.
  - En réponse à l'intérêt de produits "identitaires", Mme Germemont explique que le CESE de Châlons a travaillé à la création d'un produit qui représenterait la ville. Un concours a été organisé et les élèves du CFA ont pu proposer un certain nombre de produits tests qui ont été goûtés par des professionnels. Un chocolat a été choisi, un nom et un brevet ont été déposés et la production devrait démarrer prochainement. La présentation ainsi que le début de commercialisation de ce produit auront lieu lors de l'ouverture du Capitole.
  - M. Venault évoque également le "Châlonnais", un apéritif très utilisé dans les bistrot de Châlons à fin du XIX<sup>e</sup> siècle et aujourd'hui commercialisé par Etienne Levêque.
3. Mme Germemont note que la ferme St-Julien à Sarry va ouvrir un point de vente dans le cadre du réseau "La Ruche qui dit oui" (vente de produits locaux à la fois en libre service et sous forme de paniers (fruits et légumes, œufs, volailles).
4. La DRAAF a récemment lancé l'opération "Un fruit pour la récré" qui vise à offrir un fruit aux enfants des écoles lors de la récréation du matin. Ce projet est actuellement en phase de recensement et commence à répertorier les producteurs de fruits du territoire susceptibles d'approvisionner les établissements scolaires. Il s'agit d'une démarche volontaire dans laquelle

plusieurs collectivités et établissements se sont lancés. De leur côté, les producteurs sont appelés à manifester leur intérêt auprès de la DRAAF.

5. Mme Germemont indique que la Chambre d'agriculture de la Marne expérimente une démarche d'approvisionnement de la restauration collective scolaire en produits régionaux. Le collège Nicolas Appert de Châlons-en-Champagne, site pilote de la Marne, a réalisé son premier repas faisant appel à des producteurs de la région le 19 avril 2012.

Le projet (pour l'instant un repas par mois composé de produits régionaux) permettra de mettre en lumière les contraintes mais surtout les facteurs de réussite d'un projet d'introduction de produits locaux en restauration scolaire puis d'un approvisionnement local régulier. Les premiers freins mis en évidence concernent la traçabilité des produits, la taille des portions et le dépassement des budgets.

## Objectifs

Pour la prochaine réunion de travail, la commission s'est fixé comme objectifs de :

1. Continuer les recherches concernant les producteurs, les projets et la demande en matière de produits locaux et de circuits courts
2. Répertorier les éléments de recherches à l'aide des outils contenus dans la méthodologie

**Il est attendu, lors de la prochaine réunion du 20 juin, que chacun des membres puisse présenter un bilan complet de ses recherches afin de dresser un premier bilan de la phase de diagnostic.**

Ceux qui le souhaitent peuvent transmettre leurs informations au fur et à mesure à l'animateur du conseil de développement à l'adresse suivante :

g.jazeron@audc51.org ou par téléphone au 03.26.64.78.58.

**Par ailleurs, une réunion d'information sera organisée le 6 juin à 18h, salle Valmy.** Cette réunion aura pour objectif de proposer une approche plus globale de la thématique des circuits courts et permettra de réunir différents acteurs impliqués de manière distincte mais complémentaire dans cette démarche (producteurs, institutionnels, organismes financeurs).