Conseil de développement

du

Pays de Châlons-en-Champagne

« Un outil de participation citoyenne »

TABLE RONDE

LES CIRCUITS COURTS ALIMENTAIRES DANS LE PAYS DE CHALONS-EN-CHAMPAGNE

Saint-Martin-sur-le-Pré – mercredi 5 décembre 2012

Compte-rendu

Dans le cadre de ses travaux sur le développement des circuits courts alimentaires de proximité, la 3ème commission du Conseil de développement du Syndicat mixte du SCoT & du Pays de Châlons-en-Champagne a souhaité réunir les acteurs ayant contribué à sa réflexion afin de partager leurs expériences et approches en matière de circuits courts.

Cette table ronde avait pour objectif de sensibiliser les élus ainsi que les acteurs locaux et le grand public à l'importance des circuits courts alimentaires pour le développement économique et l'amélioration de la qualité de vie de notre territoire. Il s'est agit également d'informer, d'échanger et de partager sur les différents modes de commercialisation des producteurs, sur les contraintes qu'ils peuvent rencontrer dans l'exercice de leur activité et sur les relations qu'ils entretiennent avec les autres acteurs du domaine alimentaire (restauration collective, grande distribution…).

Un rapport faisant état des travaux de la 3ème commission du Conseil de développement et de son plan d'actions en faveur du développement des circuits courts alimentaires dans le Pays de Châlons-en-Champagne sera rendu public et mis à disposition sur le site Internet du syndicat mixte au début de l'année 2013.
La table ronde était animée par Jean-Claude Hory, Président de la 3ème commission du Conseil de développement et a réuni près de 70 personnes.

Ouverture

J. JESSON
Remercie les participants et souligne l'intérêt croissant de la société pour les circuits courts alimentaires.
Ces circuits permettent à des agriculteurs de diversifier leur activité et de contribuer à l'économie locale. Ils permettent surtout de répondre à une exigence grandissante de qualité gustative et nutritionnelle des produits alimentaires et de restauration du lien social entre consommateur et producteur.

Invite M. Pascal Collard, Président du Conseil de développement du Pays de Châlons-en-Champagne à présenter le conseil.

P. COLLARD
Le Conseil de développement vient de fêter son premier anniversaire puisqu'il a été mis en place il y a quasiment un an, le 28 novembre 2011. Cette instance consultative fait le lien entre les élus et les citoyens ainsi qu'entre les différents acteurs socioéconomiques du territoire qu'ils soient publics ou privés. Ses objectifs sont :

- De faire participer la société civile aux réflexions du pays sur des problématiques propres au territoire.
- D'être force de proposition pour les élus du Syndicat mixte du SCoT et du Pays de Châlons-en-Champagne.

Trois commissions de travail ont été constituées en lien avec les axes stratégiques développés dans la charte de développement durable du Pays de Châlons :

1. Les services à la population.
2. L'attractivité et l'animation du territoire.
3. La contribution du pays aux enjeux du développement durable.

Les commissions se sont réunies entre 6 et 12 fois au cours de l'année en fonction de leurs

besoins. En réponse à la thématique de saisine proposée par le Syndicat mixte, chacune a pu produire un rapport composé d'un diagnostic et d'un plan d'actions.
Ces documents, destinés à être présentés aux élus, marquent l'aboutissement des travaux des commissions et se veulent être une réponse de la société civile face aux problématiques du territoire.
L'ensemble des travaux du Conseil de développement sera accessible au début de l'année 2013 sur le site Internet du Pays : http://www.paysdechalonsenchampagne.com
Invite M. Jean-Claude HORY, président de la 3ème commission à ouvrir le débat.

JC. HORY
Remercie les membres de la 3ème commission pour leur implication tout au long de l'année, M. Jesson, Président du Syndicat mixte du SCoT et du Pays de Châlons-en-Champagne, pour l'opportunité donnée à la société civile de pouvoir s'exprimer en créant le Conseil de développement, et les techniciens de l'Agence d'Urbanisme et de Développement de l'agglomération et du Pays de Châlons-en-Champagne, Jean-Marc Choné et Grégory Jazeron, pour la qualité du soutien technique apporté à la commission.

Dresse le bilan de l'activité de la commission :

- Organisation de 12 réunions de janvier à novembre de 18h à 20h.
- Réalisation d'un diagnostic et d'un recensement des producteurs du pays de Châlons-en-Champagne.
- Elaboration d'un plan d'actions devant favoriser le développement des circuits courts alimentaires de proximité.
- Rédaction d'un document qui sera présenté aux élus du Syndicat mixte et mis à disposition des acteurs locaux et du grand public.

Présente le déroulement de la soirée autour de 3 grands thèmes avec un temps de parole laissé à la salle pour chacune des tables rondes.

Table ronde 1 : Les modes de commercialisation

Les intervenants :
Benoit FRANCART, producteur à Saint-Rémy-sur-Bussy et membre de la 3ème commission.
Patrick DOMANGE, maraîcher à Saint-Memmie.
Michel GOBILLOT, président de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Châlons-en-Champagne et Directeur de l'Hypermarché E. Leclerc de Fagnières.

JC. HORY : *M. Francart, pouvez-vous vous présenter et nous expliquer quel est votre vécu en matière de commercialisation en circuits courts ?*

B. FRANCART

Remercie la commission 3 de l'avoir sollicité pour participer à ses travaux.
Je possède une exploitation de 90 hectares et je suis éleveur de volailles en indépendant car j'ai la capacité de procéder moi-même à l'abattage et au conditionnement des volailles et lapins produits sur l'exploitation.

Je travaille de cette façon depuis 2000 en compagnie de mon épouse qui m'apporte une aide importante et indispensable pour assurer le bon fonctionnement de l'exploitation. La livraison à domicile a été la première méthode de commercialisation en circuit court mise en place.

JC. HORY : *M. Domange, pouvez-vous vous présenter et nous faire part votre expérience de la vente directe notamment par le biais des paniers ?*

P. DOMANGE

J'exerce le métier de maraîcher-horticulteur à Saint-Memmie et j'ai commencé à expérimenter la vente directe (hormis la vente à l'exploitation) sous forme de paniers il y a un peu plus de 3 ans dans le cadre de partenariats avec le Conseil régional de Champagne-Ardenne et le Conseil général de la Marne.
Si cette vente de paniers de légumes préalablement commandés par les salariés des administrations fonctionne bien, avec une demande constante, en revanche, le test mis en place courant 2012 (2 fois par semaine de 18h à 20h) avec les usagers de la gare SNCF de Châlons-en-Champagne ne s'est pas avéré concluant.

Les motifs de cet échec n'ont pas été établis, mais quelques explications peuvent être avancées :

- un manque de communication,
- un manque de lisibilité de l'offre,
- des horaires pas adaptés selon les dires des clients,

- le fait que les usagers soient pressés de rentrer chez eux.

M. Domange est également partenaire de la commune de Saint-Martin-sur-le-Pré en ce qui concerne son fleurissement. La commune a également un projet de dépôt de légumes. Ce projet se ferait en partenariat avec le cafetier qui servirait d'intermédiaire. L'objectif est de donner un débouché supplémentaire au producteur, d'élargir l'offre de services pour les habitants et de créer une source de revenu supplémentaire pour le cafetier.

JC. HORY : *M. Gobillot, comment se situe la grande distribution et notamment votre enseigne vis-à-vis des circuits courts alimentaires ? Est-ce valorisant ?*

M. GOBILLOT

Il existe deux catégories de producteurs : ceux qui pratiquent la vente directe (marché, vente à la ferme) et ceux qui pratiquent la vente indirecte notamment via les Grandes et Moyennes Surfaces (GMS).

Il est très valorisant pour une grande surface de mettre en avant les produits locaux et de travailler avec les producteurs du territoire même si les circuits courts sont un marché de niche répondant à la demande d'une clientèle spécifique mais néanmoins constante.
En tant que chef d'une entreprise locale, installée dans la durée, ma démarche est de créer une relation de confiance avec les producteurs locaux dont certains sont aujourd'hui devenus de vrais amis.
En terme d'approvisionnement de notre hypermarché via les circuits courts, cela concerne essentiellement les produits frais (légumes selon la saisonnalité) et les fleurs qui sont 100 % d'origine locale afin de garantir la qualité des produits proposés aux clients. L'approvisionnement en fruits locaux se fait notamment par l'intermédiaire d'un producteur de la région de Sézanne.
L'enseigne cherche aussi à proposer de la viande issue de producteurs locaux mais, pour ce faire, il a fallu élargir les critères de distance (Région Champagne-Ardenne, Aisne...) faute de production suffisante au sein du Pays de Châlons-en-Champagne voire de la Marne.
Mais cette méthode d'approvisionnement reste soumise à un certain nombre d'aléas ne garantissant pas la continuité de la production (quantités, conditions climatiques...). C'est pourquoi l'objectif principal de l'enseigne E. Leclerc est de créer un partenariat avec les producteurs locaux pour structurer l'approvisionnement et mettre en place une démarche d'animation autour des produits locaux en utilisant, entre autres, la marque "Mon voisin producteur".
Si les producteurs locaux sont en capacité de s'organiser pour répondre à notre demande, alors je tiens à dire que nous sommes prêts à nous engager auprès d'eux pour commercialiser leurs productions.

JC. HORY : *explique que la commission s'est interrogée, lors de ses travaux sur deux points qui viennent d'être évoqués :*

- *la possible création d'un Label "Pays de Châlons" ;*
- *la nécessité d'assurer une continuité dans l'approvisionnement* des produits.

M. GOBILLOT

Pour répondre aux défis du XXIe siècle, la Champagne-Ardenne a besoin de renforcer son attractivité et d'engager une démarche de marketing territorial. Je suis convaincu de la nécessité de valoriser les atouts de la région en misant sur l'existence d'une marque "Champagne-Ardenne".

Concernant le second point, la question est de savoir si la production locale pourra subsister encore longtemps face à la concurrence et au manque de structuration des producteurs. En effet, il serait nécessaire de regrouper les productions des différents producteurs locaux pour augmenter les capacités de production et mieux structurer l'approvisionnement des principaux clients dont les GMS. Le rôle des GMS en matière de circuits courts est très important dans ce sens où elles représentent un débouché important.

Cela permettrait d'assurer un meilleur suivi des produits et une meilleure traçabilité.

B. FRANCART

Cette proposition me fait un peu peur car nous avons fait le choix d'une production qualitative et non quantitative. J'entends avant tout prendre du plaisir dans mon métier ce qui est possible à une échelle artisanale et devient difficile voire impossible à une échelle plus industrielle.

JC. HORY : *M. Francart, vous êtes l'un des responsables du marché fermier de Matougues ; pouvez-vous nous dire comment cela fonctionne ? Quel est votre rôle dans l'animation de ce marché ?*

B. FRANCART

Le premier marché fermier de Matougues a été organisé en décembre 2003. Depuis cette date, 110 marchés ont eu lieu à raison d'un marché par mois (tous les 1ers samedis). Le principal objectif du marché était de mettre en relation les producteurs locaux avec les consommateurs pour créer du relationnel entre les différents acteurs.

Le marché est clairement conçu pour assurer un suivi qualitatif des produits et n'est pas du tout orienté vers la quantité. La contrepartie de ce choix de qualité et de traçabilité des produits se traduit toutefois par des prix plus élevés.

Le marché fermier de Matougues est un marché de producteurs de Pays (marque déposée)

qui fait partie du réseau "Bienvenue à la ferme" de la Chambre d'agriculture. Il est réservé aux producteurs et exclut les revendeurs (respect d'un cahier des charges sous contrôle de la Chambre d'agriculture) afin de créer une relation de confiance avec les consommateurs. Ce marché regroupe quasi exclusivement des producteurs du Pays de Châlons-en-Champagne.
En parallèle du marché fermier et de la vente à la ferme, je fournis également le collège de Suippes en volailles. Si elle est intéressante, l'initiative demeure compliquée en raison des nombreuses réglementations qui encadrent l'approvisionnement (conditionnement, hygiène, quantité...).
L'objectif du collège est d'éviter les gâchis en proposant des produits de meilleure qualité. Pour ce faire, il s'agit de jouer sur le rôle pédagogique des établissements scolaires afin d'éduquer les enfants au "bien manger", à la saisonnalité et à la proximité des produits ...
Cette démarche correspond à une demande à la fois des parents et des enfants et permet parallèlement de faire connaître les produits de la ferme puisque ces mêmes parents et enfants viennent ensuite acheter des produits au marché fermier de Matougues.

P. DOMANGE
Fait remarquer que le marché de Châlons-en-Champagne n'offre pas aux clients cette visibilité sur les produits permettant de distinguer entre producteurs et revendeurs. Si l'on souhaite valoriser la production locale du pays châlonnais, il est nécessaire d'y remédier.

JC. HORY : *La parole est laissée à la salle pour réagir sur cette première table ronde.*

B. JESSON : *(FDSEA 51) la production en circuits courts implique de nombreuses contraintes pour les producteurs qui doivent endosser de multiples casquettes (production, abattage, conditionnement, commercialisation, gestion, ...). Si c'était à refaire, le referiez-vous ? Pensez-vous que les jeunes agriculteurs soient prêts à faire ce sacrifice ?*

B. FRANCART
Sur une exploitation, le conjoint joue un rôle majeur dans l'acceptation de ces contraintes et dans l'aide qu'il ou qu'elle peut apporter. Il y a certes beaucoup de contraintes notamment en terme de temps passé, mais si le choix était à refaire, je le referai sans hésiter car cela correspond à une philosophie, à un choix de vie. Cependant, je ne suis pas sûr que l'un de mes enfants ait aujourd'hui l'envie de reprendre l'exploitation.

P. DOMANGE
Il est vrai que la commercialisation par circuits courts de proximité est très consommatrice en temps et requiert de porter une multitude de casquettes comme l'a évoqué Bernard

Jesson. On joue même parfois le rôle de restaurateur car de nombreux clients nous demandent des conseils culinaires. A nous de leur apporter des réponses pour mettre en valeur nos produits.

F. CHEVANNE-LENGLET
Je souhaite apporter quelques précisions concernant la production locale. En Champagne-Ardenne et dans la Marne, la demande est globalement en hausse et les producteurs en ont conscience, mais le principal problème est qu'ils ne sont pas en mesure d'y répondre.

Pour ce faire, la Chambre d'agriculture de la Marne a lancé plusieurs démarches pour développer la production en circuits courts tant auprès des nouveaux agriculteurs que de ceux qui sont déjà installés. Par ailleurs, il faut rappeler que l'agriculture régionale, positionnée sur les grandes cultures, n'est pas adaptée aux productions en circuits courts tant sur le maraîchage que sur l'élevage.

JC. HORY : *je tiens à remercier nos trois intervenants d'avoir bien voulu répondre de façon claire et directe. Merci également à la salle pour les compléments apportés au débat.*
Je voudrais conclure en rappelant que les circuits courts alimentaires s'inscrivent dans une démarche de développement durable et qu'il faut prendre en compte leurs effets en matière d'environnement et d'écologie notamment la réduction des gaspillages alimentaires, des déchets, les impacts positifs sur l'économie locale et l'emploi et la qualité du lien social entre producteur et consommateur jeune ou moins jeune.

Table ronde 2 : Les circuits courts et la restauration collective

Les intervenants :
Bruno MALTHET, président de l'AGRIC.
Samuel MARTIN, chargé de mission FRAB Champagne-Ardenne.
Monsieur JESSON, cuisinier au Collège Nicolas Appert de Châlons-en-Champagne.

JC. HORY : *M. Malthet, pouvez-vous nous dire qui vous êtes et quelle est votre expérience des circuits courts via le Restaurant Inter Administratif (RIA) ?*

B. MALTHET
Je suis président de l'Association de Gestion du Restaurant Interadministratif de Châlons-en-Champagne (AGRIC). Ce restaurant est réservé aux agents publics dont la structure est adhérente à l'association.
Pour son approvisionnement, le RIA fait appel à un prestataire de services avec lequel a été

signé un contrat de 5 ans. Pour la période en cours, le contrat de prestation inclut l'intégration de produits locaux et bio dans l'approvisionnement. La notion de proximité a été introduite pour favoriser la production locale et pour limiter strictement l'usage de produits bio étrangers.

Si le bio semble être privilégié, c'est avant tout le résultat de l'application de la loi Grenelle qui prévoit un approvisionnement de la restauration collective publique en produits issus de l'agriculture biologique à hauteur de 20 % en 2012. Nous avons ajouté le critère de proximité pour favoriser l'agriculture locale.
La démarche du RIA a été mise en route il y a un an, non sans difficultés, puisqu'il a fallu établir un nouveau contrat avec le prestataire de services. Le plus important dans ce type de démarche est d'être persuadé de ce que l'on fait car il s'agit bien souvent du projet d'une personne ou d'une volonté politique forte.

JC. HORY : *M. Martin, pouvez-vous nous présenter la FRAB ; en quoi intervient-elle en matière de circuits courts ?*

S. MARTIN
La Fédération Régionale des AgroBiologistes de Champagne-Ardenne agit pour le développement de l'agriculture biologique et l'introduction des produits bio et locaux dans la restauration collective notamment publique.

Elle contribue notamment à mettre en relation les producteurs et les gestionnaires des cuisines des restaurants collectifs. La restauration collective n'est pas un marché facile dans ce sens où elle est source de nombreuses contraintes tant pour les producteurs locaux (hygiène, conditionnement, délais de livraison, ...) que pour les gestionnaires des restaurants collectifs (pratiques de cuisine, méthodes d'approvisionnement, ...).
Le marché de la restauration collective est une excellente porte d'entrée pour les producteurs. Toutefois, et même s'il semble plus facile d'accès, ce marché ne doit pas être

considéré comme l'unique solution pour développer les circuits courts. Il ne représente en effet que 5 % du marché alimentaire global.
L'expérience conduite par la FRAB avec la cuisine centrale de Reims, qui est la plus importante de la région avec plus de 6 000 repas / jour, montre que les quantités de fruits et légumes utilisées sont relativement faibles au regard du nombre de repas de sorte qu'il n'est pas nécessaire de consacrer de vastes surfaces cultivées aux circuits courts. En revanche, les producteurs doivent se structurer afin de rationnaliser les approvisionnements et de rentabiliser leur production.
Enfin, la FRAB travaille auprès des différentes populations (enfants, personnes âgées, malades dans les hôpitaux, ...) pour faire valoir la qualité nutritionnelle des produits issus de l'agriculture biologique.

JC. HORY : *M. Jesson, comment s'organise la cuisine du collège Nicolas Appert ? Bénéficie-t-elle d'aménagements spécifiques pour pouvoir traiter les produits locaux ?*

M. JESSON
Il n'y a pas d'organisation spécifique au sein de la cuisine. Il n'y a pas non plus de marché spécifique car le collège travaille en direct avec les producteurs locaux. La principale difficulté est justement de pouvoir trouver des fournisseurs prêts à travailler avec le collège.

La cantine propose un repas par mois en produits 100 % bio locaux en partenariat avec la Chambre d'agriculture de la Marne. L'objectif principal est de faire connaître les produits locaux aux enfants.

JC. HORY : *justement M. Jesson, quelle est la perception des enfants sur ces produits ?*

M. JESSON
Globalement, les enfants apprécient beaucoup car il y a une grosse différence de qualité entre ces produits et les produits habituels. Il est facile de s'en rendre compte car les enfants mangent tout réduisant presque entièrement le gaspillage.
Pour autant, il n'est pas envisagé d'augmenter la fréquence de ces repas car la contrainte budgétaire est trop importante. En effet, il y a une augmentation de 0,50 € par repas et aucune subvention ne vient compenser ce surcoût. Par ailleurs, il n'y a pas de répercussion sur le prix de la cantine auprès des parents.

JC. HORY : *M. Malthet, pouvez-vous développer l'expérience du RIA en matière d'approvisionnement en produits bio et ou locaux ?*

M. MALTHET

Au démarrage en 2011, la part du bio dans l'approvisionnement du RIA était de 0 %. Mais aujourd'hui, grâce à une volonté politique forte, elle dépasse les 13 %, soit en moyenne le double des autres structures de restauration collective de la Région Champagne-Ardenne.

La progression est importante mais l'objectif de 20 % est difficile à atteindre car les surcoûts liés aux produits bio sont importants et doivent être répercutés sur le convive en l'absence de subventionnement public.

Afin de ne pas imposer les produits bio à ceux qui n'en veulent pas, ou qui ne sont pas prêts à prendre en charge le surcoût, le choix est toujours laissé entre produits issus de l'agriculture conventionnelle et produits issus de l'agriculture biologique.

L'introduction de produits bio s'est faite de façon progressive, en ne proposant qu'un seul produit, puis deux, puis trois... Les surcoûts étaient pris en charge par le RIA durant cette phase de "test". Par la suite, des produits laitiers provenant des Ardennes, principalement des yaourts fermiers, ont été proposés aux convives et ont rencontré un franc succès (100 unités par semaine). Ce succès s'explique avant tout par le caractère local et artisanal du produit.

La viande bio est quant à elle moins présente au RIA car les coûts sont vraiment trop importants. Elle est tout de même proposée aux convives 1 à 2 fois par mois mais la demande reste assez faible en raison des prix élevés.

Enfin, le pain artisanal bio a été introduit il y a quelques mois et a complètement remplacé le pain "traditionnel". Du fait de ses qualités gustatives, ce pain est très apprécié des convives. Son succès fût tel que le boulanger fournisseur a eu du mal à assurer l'approvisionnement du RIA. Après de nombreuses recherches et ajustements, un nouveau boulanger est en mesure de nous fournir totalement en produits bio et locaux.

JC. HORY : *M. Martin, quel est précisément le rôle de la FRAB dans l'approvisionnement de la restauration collective ?*

S. MARTIN

Le rôle de la FRAB est d'accompagner les établissements de restauration collective dans leur projet d'approvisionnement en produits bio et locaux.

Cet accompagnement passe par la réalisation d'un diagnostic de la cuisine (le matériel, les pratiques, la gestion, ...) et permet de définir les grands objectifs de l'établissement. Dans tous les cas, l'introduction de produits bio doit se faire de façon progressive en menant en parallèle un travail de formation des personnels (cuisiniers et gestionnaires).

Afin de mettre en relation les restaurants collectifs et les producteurs bio locaux, une plate-forme spécialisée a été créée en 2008. Il s'agit de l'association MBCA (Manger Bio

Champagne-Ardenne) qui regroupe un collectif de producteurs régionaux. Outre son rôle de mise en relation, MBCA permet de répondre aux commandes des établissements de restauration collective et de les accompagner dans la définition de leurs marchés publics pour favoriser les produits bio et locaux.

Cependant, la région souffre de plusieurs handicaps qui contraignent le développement du maraîchage et de l'élevage en bio ou en conventionnel :

- le manque d'abattoirs et d'ateliers de transformation ;
- des produits locaux peu transformés et ne répondant pas toujours aux besoins de la restauration collective ;
- un manque de mutualisation des moyens et des productions pour permettre de répondre aux commandes des restaurants collectifs.

La redynamisation de ces secteurs permettrait de faciliter le développement des productions locales et de favoriser l'économie locale et l'emploi (main d'œuvre, captation de valeurs, création d'activités, ...).

JC. HORY : *un grand merci aux trois intervenants. La parole est laissée à la salle pour toutes questions ou réactions.*

Q. SCHNEIDER : *(DDT 51) On a beaucoup parlé de produits bio et de produits locaux, mais il semblerait qu'il y ait une confusion entre les deux termes qu'il conviendrait d'expliquer !*

D. GERMEMONT

Au cours de ses travaux, la commission a prêté attention à traiter les produits locaux de proximité sans a priori pour le bio ou le conventionnel. Les deux productions se complètent et ne s'opposent pas.

S. MARTIN
Les produits bio ne sont qu'une partie de l'offre globale en produits locaux. Il s'agit d'une alternative qui concerne les consommateurs comme les producteurs au regard de choix environnementaux.

B. MALTHET
Je pense qu'il est nécessaire d'allier le caractère bio et local des produits dans l'approvisionnement de la restauration collective. Le bio découle d'une contrainte légale, mais la volonté de ne pas se fournir en produits bio issus du monde entier a permis de favoriser également les produits locaux.

JB. PREVOST : *(Jeunes Agriculteurs de la Marne) Comment atteindre l'objectif de 20 % de produits bio dans la restauration collective ?*

B. MALTHET
Pour prolonger le constat des contraintes qui pèsent sur l'approvisionnement en produits locaux, il y a évidemment un frein lié à la demande. Au-delà de la contrainte légale, l'objectif de 20 % de produits bio ne peut être atteint que si la demande des convives existe faute de quoi l'approvisionnement en produits bio (locaux ou non) restera limité.
En termes de produits locaux, rien n'empêche d'envisager de faire de même avec des produits issus de l'agriculture conventionnelle. Il faudra cependant adapter le contrat qui lie le RIA au prestataire de services.

M. GOBILLOT : *Dans l'esprit des gens, la restauration collective est souvent synonyme de cuisine industrielle. Dans ce cas, comment concilier ce type de cuisine avec les produits locaux ?*

B. MALTHET
Au RIA, toute la transformation ainsi que la préparation des plats se font dans sa cuisine. Il

n'y a donc aucune difficulté à concilier les deux.

B. FRANCART
On parle beaucoup de bio lorsque l'on parle de l'approvisionnement de la restauration collective. Pour ma part, je ne suis pas intéressé pour passer ma production en bio et je préfère rester en production raisonnée. Dans ce cas, quelle est la place des producteurs conventionnels ?

B. MALTHET
Bien que la loi fixe un objectif d'approvisionnement de la restauration collective publique de 20 % en produits issus de l'agriculture biologique, il reste 80 % de l'approvisionnement qui sont accessibles à la production agricole conventionnelle. Partant de là, il reste une place très importante aux producteurs locaux pratiquant une agriculture conventionnelle ou raisonnée. Gage à eux de se structurer pour pouvoir répondre à la demande émanant de la restauration collective et aux marchés publics.

Table ronde 3 : Le rôle des acteurs institutionnels et des collectivités dans le développement des circuits courts de proximité

Les intervenants :
Hugo ENVAIN, animateur Terre de Liens Champagne-Ardenne
Pascal COLLARD, représentant la Chambre d'agriculture de la Marne
Samuel MARTIN, chargé de mission FRAB Champagne-Ardenne

JC. HORY : *M. Collard, vous êtes Président du Conseil de développement du Pays de Châlons mais vous intervenez cette fois à un autre titre. Pouvez-vous vous présenter ?*

P. COLLARD
Je suis agriculteur à Isse où j'exerce une activité assez diversifiée avec notamment des cultures de légumes de plein champ mais je n'ai pas recours aux circuits courts pour commercialiser la production de l'exploitation.

Je suis également représentant élu de la Chambre d'agriculture de la Marne dans le cadre de l'élaboration du Schéma de Cohérence Territoriale du Pays de Châlons-en-Champagne. Pour ce qui concerne les circuits courts et comme l'a souligné Florence Chevanne-Lenglet, la Chambre d'agriculture a, entre autres, pour mission d'accompagner les producteurs dans leurs projets de commercialisation en circuits courts.

JC. HORY : *M. Envain, je vous invite à vous présenter et à nous décrire rapidement les*

missions de l'association Terre de Liens.

H. ENVAIN

Je suis animateur au sein de l'association Terre de Liens Champagne-Ardenne. Cette association se compose de personnes issues ou non du milieu agricole et a pour objectifs :

- la préservation de la vocation agricole des terres ;
- la préservation de l'environnement ;
- la facilitation de l'accès au foncier par l'achat collectif des terres.

JC. HORY : *M. Collard, selon vous, les disponibilités foncières sont-elles suffisantes pour permettre l'installation de nouvelles exploitations notamment maraîchères ?*

P. COLLARD

La Marne est le 1er département agricole de France en terme de SAU (Surface Agricole Utile). Il y a donc de la place pour les exploitations agricoles. Mais la Marne, comme les autres départements, est confrontée à une concentration des exploitations. Par conséquent leur taille augmente mais leur nombre diminue.

Pour ce qui concerne les circuits courts, il faut tenir compte des contraintes spécifiques à l'activité qui sont :

- une rentabilité moindre comparativement aux circuits de commercialisation traditionnels car les moyens de production sont moins bien amortis ;
- une difficulté à trouver la main d'œuvre indispensable pour fonctionner.

Pour conclure, il y a la place pour les circuits courts mais à quel prix ?

JC. HORY : *Quels sont les outils et aides en matière de formation et d'installation ?*

P. COLLARD

La Chambre d'agriculture de la Marne accompagne les porteurs de projet dans leurs démarches et met à leur disposition un certain nombre d'outils comme les marques "Bienvenue à la ferme" et "Marchés de producteurs de pays".

La chambre met également à disposition des jeunes agriculteurs ses moyens techniques pour faciliter les démarches et formalités d'installation ainsi que ses différents outils de conseil qu'il s'agisse des productions végétales, des productions animales ou de la viticulture.

JC. HORY : *M. Envain, quelles sont les actions en cours du côté de Terre de Liens sur la problématique de l'accès au foncier ?*

H. ENVAIN

L'association Terre de Liens est encore très récente en Champagne-Ardenne et la spécificité

du territoire en matière agricole n'est pas toujours propice à l'intervention de l'association (structuration des filières, grandes cultures, ...).
Terre de Liens se concentre plutôt, pour le moment, sur la sensibilisation du public à la question de l'accès au foncier et de sa gestion ainsi que sur la nécessité de créer des regroupements d'agriculteurs pour maintenir l'activité productive.
Pour créer ces regroupements agricoles, l'outil de portage du foncier le plus utilisé est le GFA (groupement foncier agricole). Un GFA a pour objet, soit de créer une exploitation nouvelle, soit de maintenir l'unité d'une exploitation en cas de succession ou encore de favoriser le groupement d'acquéreurs pour constituer une exploitation rentable et en éviter le démembrement. Les associés, au minimum de deux, peuvent être des agriculteurs ou non. Cette forme sociétaire permet également d'acheter des terres pour ensuite les louer à des agriculteurs qui n'ont pas les moyens d'en acheter.

Les GFA fonctionnent très bien dans le territoire car ils sont issus d'une tradition régionale et utilisés depuis très longtemps. Cependant, ils restent la plupart du temps uniquement composés de familles dont les membres sont tous issus du milieu agricole. Le rôle de Terre de Liens est alors de faire participer les citoyens lambda à la constitution de ces GFA. Par ailleurs, il y a toujours un risque que les terres soient revendues pour un agrandissement d'exploitation ou un développement de l'urbanisation. Pour éviter ces situations, la foncière Terre de Liens a été créée avec pour objectifs de :

- faciliter l'achat collectif des terres agricoles ;
- faire sortir ces terres du marché spéculatif.

JC. HORY : *explique que la commission a auditionné un producteur de Fère-Champenoise (M. Matot) qui a présenté une idée très novatrice consistant à installer des producteurs maraîchers dans les espaces libres des zones d'activités qui sont généralement traités sous formes de pelouses dont la fonction est au mieux esthétique. Plusieurs dizaines voire centaines d'hectares y seraient mobilisables. M. Matot a soumis cette idée à quelques chefs d'entreprises et aurait reçu un bon accueil.*
M. Martin, selon vous, pourrait-on y retrouver des surfaces bio ?

S. MARTIN
Il y a peu d'interventions de la FRAB sur ce sujet mais c'est sur ce type de projets que les collectivités locales ont un rôle très important à jouer.
A titre d'exemple, la Communauté d'agglomération du Grand Troyes a pour projet de relancer les circuits courts alimentaires sur son territoire afin d'approvisionner sa cuisine centrale en produits locaux. Le problème est qu'aujourd'hui, il ne reste plus qu'un seul maraîcher dans

l'agglomération.
Il est donc nécessaire de recréer des exploitations et un système alimentaire local en aidant les maraîchers à s'installer (incitation, subvention, aide technique...) tout en menant une réflexion globale à l'échelle du territoire.
D'une manière générale, le maintien et le développement de l'activité productive locale dépendent le plus souvent d'une volonté politique et du soutien des collectivités à la filière.

JC. HORY : merci à nos trois intervenants. *La parole est laissée à la salle pour réagir à ces propos.*

B. JESSON : *(FDSEA 51) je tiens à réagir sur la composition des GFA qui ne sont pas exclusivement composés de familles agricoles et d'exploitants contrairement à ce qui a été dit. De nombreuses personnes extérieures au milieu agricole s'impliquent dans cette forme sociétaire et les mouvements (revente et échanges de parts) dans les GFA sont plus courants que ce que l'on croit. L'intérêt des différents acteurs pour les GFA existe mais le gros problème reste l'acquisition du foncier.*
Pour cette raison, l'association Terre de Liens ne fait-elle pas doublon avec les outils d'acquisition foncière déjà existants ?

H. ENVAIN
Explique que Terres de liens ne cherche aucunement à concurrencer les dispositifs existants. Le rôle de Terre de Liens n'est pas tant d'acquérir des terres agricoles en vue de les louer mais plutôt de mettre en relation les possibles acquéreurs avec les revendeurs ou avec les associés de GFA qui souhaitent céder leurs parts.
Par ailleurs, Terre de Liens a une approche quelque peu différente puisqu'elle souhaite privilégier l'aspect humain de l'exploitation agricole et centrer son action sur le respect et la protection de l'environnement notamment par l'installation de producteurs bio.

B. JESSON : *(FDSEA 51) Combien y a-t-il de producteurs bio en Champagne-Ardenne ?*

S. MARTIN
Il y a environ 450 producteurs bio en Champagne-Ardenne, ce qui représente 1 % de la SAU en 2012. Ce chiffre paraît faible mais la Champagne-Ardenne est la région qui a connu la plus forte progression en France ce qui montre qu'une dynamique est en place. Cette progression peut aussi s'expliquer par le fait que la région démarre de très loin.

JC. HORY : *conclut cette table ronde en remerciant les participants et les membres de la commission pour leur investissement et leur implication dans les travaux*

confiés au conseil de développement par le Syndicat mixte du SCoT et du Pays de Châlons-en-Champagne.
Constate que plusieurs intervenants ont souligné la nécessité d'une volonté forte pour développer les circuits courts et la nécessité d'une implication ou d'un accompagnement des collectivités pour favoriser leur développement. Explique que la commission présentera ses propositions d'actions aux élus du syndicat mixte en janvier 2013 et que la commission a d'ores et déjà envisagé la création d'un comité de suivi qui pourrait aider les élus à mettre en œuvre les actions qui seraient retenues.