

Conseil de développement du Pays de Châlons-en-Champagne

« Un outil de participation citoyenne »



COMMISSION 3 REUNION DU 20 JUIN 2012 COMPTE-RENDU

La troisième commission du conseil de développement du Pays de Châlons-en-Champagne s'est réunie le mercredi 20 juin 2012 avec pour objectifs de faire un point sur les recherches et de définir les orientations à prendre pour la seconde phase de la saisine. Cette réunion s'est déroulée à la salle Valmy de Châlons-en-Champagne sous la présidence de M. Jean-Claude HORY.

ETAIENT PRESENTS :

Christophe COLLOT ; Marie-Céline DAMAGNEZ ; Benoît FRANCCART ; Danielle GERMEMONT ; Jean-Claude HORY ; Laurent MESTRUDE ; Christelle PONSARDIN ; Sylvain ROGER ; Jean-Claude URTH ; Jean-Marc CHONÉ ; Grégory JAZERON

ETAIENT EXCUSES :

Sylvie BENOIT ; Christophe CHARBOGNE ; Pierre DESALME ; Guy DEVILLIERS ; Pascal FOY ; Bernard FRANCCART ; Chantal GILBERT ; Jean HUGUIN ; Patrick LIBERA ; Michel OLIVIER ; Laurent ROUX ; Joël VARNIER ; Guy VENAULT

ETAIENT ABSENTS :

Michel BOULANT ; Pascal COLLARD ; François DESHAYES ; Michel FLOT ; Christophe HERBILLON ; Jean LACOURT ; Marie-Pascale LEVESQUE ; Eric PATOUX ; Pierre POUPART

Présents : 9

Excusés : 13

Absents : 9

Ouverture

M. Hory rappelle brièvement les objectifs de la réunion :

1. Bilan des recherches et finalisation de la première phase de travail
2. Définition des orientations pour la seconde phase

Il propose, au vu des discussions menées lors des précédentes réunions, de discuter des pistes d'actions que la commission souhaite développer lors de cette seconde phase de saisine.

Point sur les entretiens

Avant de débiter la réunion et de faire état des recherches, M. Hory laisse la parole à M. Choné pour faire un point sur les différents entretiens, menés et à venir, dans le but de recueillir les attentes et ressenti des partenaires potentiels.

M. Choné rappelle tout d'abord que les circuits courts revêtent deux dimensions en terme de débouchés :

- La restauration collective : bien qu'elle ne représente que 5 % de la consommation alimentaire globale, la restauration collective constitue une excellente porte d'entrée en ce sens où elle fait bénéficier l'ensemble des circuits courts d'un effet levier important. De plus, de nouvelles mesures incitatives enjoignent ces structures à développer leur approvisionnement en produits locaux ainsi qu'en produits bio.
- La consommation des ménages : elle constitue l'immense majorité de la consommation (95 %). Cependant, les points d'entrée de ce marché pour les circuits courts sont tellement diversifiés et complexes qu'il sera plus difficile pour la commission de proposer des actions susceptibles de favoriser leur développement.

A ces propos, M. Francart ajoute que les producteurs préfèrent, dans l'immédiat, agir sur la restauration collective qui représente un marché sûr et stable et jouer en direct avec les collectivités plutôt qu'avec les grossistes. Il faut également distinguer la volonté des collectivités et établissements publics souhaitant développer les circuits courts de la volonté de l'Etat et des Chambres d'agriculture. Par ailleurs, il serait intéressant de travailler à l'approvisionnement d'un établissement test (collège de Suippes ???) sur une année scolaire afin de permettre à chaque acteur de s'adapter à ce mode de distribution.

Dans le Pays de Châlons, la restauration collective offre plusieurs opportunités pour le développement des circuits alimentaires de proximité. Trois pistes ont été évoquées :

- Le centre hospitalier : MM. Hory et Choné ont pu rencontré le directeur du centre hospitalier de Châlons-en-Champagne qui s'est montré intéressé par la démarche de la commission. L'hôpital pourrait constituer une double opportunité, dans ce sens où deux actions ont été envisagées :
 - L'approvisionnement de la cuisine hospitalière (850 000 repas annuels).
 - La mise en place d'un système de paniers à destination des employés du site (2 000 personnes) ainsi que des « visiteurs ». A ce titre, l'hôpital serait prêt à mettre un espace de vente à disposition des producteurs.
- L'armée : une demande d'entretien a été faite auprès de M. Loncol, maire de Mourmelon-le-Grand, pour obtenir son avis sur les opportunités de partenariat avec l'armée et décrocher un rendez-vous avec un responsable du camp militaire. La demande n'a pas encore reçue de réponse, mais cette piste semble toutefois difficile en raison du fait que les marchés d'approvisionnement de l'armée soient principalement nationaux.
- La grande distribution : un rendez-vous est prévu avec un responsable de la SCAPEST pour recevoir leur avis et leur position au sujet de leur approvisionnement par les producteurs locaux.

Résultats des recherches

Concernant la répertorisation des producteurs locaux, aucune nouvelle information n'a été apportée lors de la réunion. A ce jour, l'« inventaire » compte une soixantaine d'entrées.

Orientations et pistes de travail à développer

PISTE 1 : FAVORISER LA MISE EN RELATION DES PRODUCTEURS LOCAUX AVEC LE CENTRE HOSPITALIER DE CHÂLONS

L'entretien avec le directeur du centre hospitalier a permis de mettre en avant de réelles opportunités pour le développement des circuits courts (voir « point sur les entretiens »). Mais, plusieurs problématiques compromettent toujours la réalisation de ces projets.

Les problématiques :

- En l'état actuel des choses, les producteurs du pays ne sont pas assez structurés pour fournir la restauration collective. Les principales explications sont l'individualisme des producteurs, le manque de mutualisation des moyens et l'importance des sollicitations. Les producteurs auraient besoin de s'organiser pour pouvoir proposer une offre globale et communiquer auprès des consommateurs et des structures de restauration collectives.
- La vente au personnel de l'hôpital suggère qu'il puisse y avoir des moyens de conservation des aliments entre le moment où les produits sont achetés et le moment où les employés rentrent chez eux. Or, il n'y a pas, aujourd'hui, de système frigorifique adapté.

Les solutions :

- Créer une plate-forme (physique ou virtuelle) permettant de mettre en relation l'offre (producteurs) et la demande (restauration collective).
- Equiper l'hôpital avec des réfrigérateurs adaptés au conditionnement des produits alimentaires.

Les projets :

- La chambre d'agriculture travaille à la création d'une plate-forme visant à mettre en relation les producteurs locaux et les consommateurs (particuliers et professionnels). Sur ce point, M. Hory se demande si ce projet verra véritablement le jour. De leurs côtés, M. Collot et Mme Ponsardin proposent que le pays joue ce rôle de facilitateur en prenant l'exemple du Pays des Crêtes Préardennaises qui a mis en place une démarche de développement progressive des circuits courts (approvisionnement des écoles, développement des marchés, mise en place de paniers).

PISTE 2 : ORGANISER UNE ANIMATION À LA FOIRE DE CHÂLONS

M. Hory propose à la commission d'organiser une rencontre durant la foire de Châlons entre les acteurs agricoles locaux et les consommateurs. Pour que celle-ci puisse avoir lieu, de nombreux détails restent à déterminer (lieu, horaires, intervenants, thématique).

Les objectifs :

- Permettre aux producteurs locaux de rencontrer les consommateurs pour les sensibiliser à la démarche de circuits de proximité et de consommation alimentaire locale.
- Valoriser le travail et l'engagement de la commission en diffusant la liste des producteurs recensés.

L'organisation :

- Cette rencontre pourrait prendre la forme d'une table ronde, auquel cas il conviendra de trouver une salle ou un lieu susceptible d'accueillir cette animation. A défaut, une présence sur le stand d'un partenaire pourrait être envisagée (Bienvenue à la Ferme).
- Penser à l'horaire le plus adéquat (le dimanche, suite à la fermeture de la ferme ? le matin entre

l'heure d'ouverture et les premières conférences ?)

- Trouver des intervenants de tous horizons (producteurs, gestionnaires de restaurant collectif, élus, associatifs...). M. Mestrude s'engage à contacter M. Cathrinet, M. Collard, Mme Chevanne-Lenglet ainsi que la Marne Agricole. M. Francart contactera la Chambre d'agriculture ainsi que les producteurs avec qui il travaille habituellement. M. Choné contactera également M. Jesson, Président du Syndicat Mixte du SCoT et du Pays de Châlons-en-Champagne.

Idées annexes :

- Organiser des activités ludiques pour intéresser les visiteurs (consommateurs) comme la possibilité de gagner des paniers composés de produits locaux.
- Récupérer les ressentis des consommateurs par l'intermédiaire d'un questionnaire court.
- Organiser une dégustation des produits locaux à la fin de la rencontre.
- Réaliser des tracts pour informer de la rencontre.

PISTE 3 : FACILITER L'ACCÈS AU FONCIER POUR L'INSTALLATION DES MARAICHERS

Le développement du maraichage à proximité de l'agglomération châlonnaise est une piste envisagée depuis plusieurs années. Cependant, la problématique de l'accès au foncier reste un frein majeur, alors que, dans le même temps, les projets ne manquent pas.

Les moyens ou pistes :

- Faire un recensement des réserves foncières des collectivités.
- Créer une sorte de « ceinture verte » aux abords de l'agglomération dans le but de lutter contre la consommation des meilleures terres agricoles et de limiter les rivalités entre les projets liés à l'habitat et ceux liés à l'agriculture.
- Combiner les activités de maraichage avec la création d'un lieu de vente à proximité d'un grand axe de communication.

Les problématiques :

- Le manque de disponibilités foncières.
- Une mauvaise gestion des meilleures terres agricoles notamment celles à proximité de la Marne.
- Le PPRI semble être un frein au développement des activités agricoles dans certains secteurs.
- Des problèmes de rivalité existent entre les agriculteurs souhaitant agrandir leur exploitation et les candidats à l'installation.

Les projets en cours:

- La commune de Fagnières aurait pour projet d'aider un maraicher à s'installer sur son territoire. Ce projet a pour ambition la mise en place d'un chantier d'insertion et la création d'une AMAP mais la question du foncier disponible demeure à ce jour un réel problème.
- Un appel à projet de la CAC a conduit à une réflexion en cours sur l'aménagement de la zone d'activités Centre-Ouest (Leclerc) de Fagnières.

Objectifs

La date de la prochaine réunion a été fixée au mercredi 11 juillet à 18h à la salle Valmy de Châlons.

Les objectifs fixés pour cet réunion sont :

1. Continuer les recherches concernant les producteurs
2. Réfléchir à l'organisation de la rencontre prévue lors de la foire de Châlons (horaire, salle, intervenants, animation, thématique...)

Il est attendu, lors de la prochaine réunion, que chacun des membres puisse proposer ses idées quant à l'organisation de la rencontre producteurs / consommateurs.

Ceux qui le souhaitent peuvent toujours transmettre des informations concernant les producteurs locaux à l'animateur du conseil de développement.