



**HAL**  
open science

# Les systèmes alimentaires durables et territorialisés (SADT) : identification et analyse d'initiatives locales contribuant au développement de pratiques agricoles moins impactantes pour l'environnement

Alice Richard

## ► To cite this version:

Alice Richard. Les systèmes alimentaires durables et territorialisés (SADT) : identification et analyse d'initiatives locales contribuant au développement de pratiques agricoles moins impactantes pour l'environnement. Sciences agricoles. 2016. dumas-01414503

**HAL Id: dumas-01414503**

**<https://dumas.ccsd.cnrs.fr/dumas-01414503>**

Submitted on 12 Dec 2016

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial - NoDerivatives 4.0 International License



Année universitaire : 2015-2016

Spécialité :

Ingénieur agronome

Spécialisation (et option éventuelle) :

Politiques et marchés de l'agriculture et des ressources

### Mémoire de fin d'études

- d'Ingénieur de l'Institut Supérieur des Sciences agronomiques, agroalimentaires, horticoles et du paysage
- de Master de l'Institut Supérieur des Sciences agronomiques, agroalimentaires, horticoles et du paysage
- d'un autre établissement (étudiant arrivé en M2)

## Les systèmes alimentaires durables et territorialisés (SADT) : Identification et analyse d'initiatives locales contribuant au développement de pratiques agricoles moins impactantes pour l'environnement

Par : Alice RICHARD

*Soutenu à Rennes, le 14/09/2016*

**Devant le jury composé de :**

Président : Alain Carpentier

Maîtres de stage : Florence Scarsi, Julien Fosse

Enseignant référent : Alain Carpentier

Autres membres du jury :

Sabine Duvaleix-Tréguer

Philippe Le Goffe

*Les analyses et les conclusions de ce travail d'étudiant n'engagent que la responsabilité de son auteur et non celle d'AGROCAMPUS OUEST*

Ce document est soumis aux conditions d'utilisation  
«Paternité-Pas d'Utilisation Commerciale-Pas de Modification 4.0 France»  
disponible en ligne <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.fr>



## Fiche de confidentialité et de diffusion du mémoire

### Confidentialité

Non  Oui si oui :  1 an  5 ans  10 ans

Pendant toute la durée de confidentialité, aucune diffusion du mémoire n'est possible <sup>(1)</sup>.

Date et signature du maître de stage <sup>(2)</sup> Ministère de l'Écologie, du Développement Durable et de l'Énergie  
Commissariat Général au Développement Durable  
SEE/CD / IDCO/PP  
92055-La Défense Cédex

**A la fin de la période de confidentialité, sa diffusion est soumise aux règles ci-dessous (droits d'auteur et autorisation de diffusion par l'enseignant à renseigner).**

### Droits d'auteur

L'auteur <sup>(3)</sup> Richard Alice \_\_\_\_\_

autorise la diffusion de son travail (immédiatement ou à la fin de la période de confidentialité)

Oui  Non

Si oui, il autorise

la diffusion papier du mémoire uniquement(4)

la diffusion papier du mémoire et la diffusion électronique du résumé

la diffusion papier et électronique du mémoire (joindre dans ce cas la fiche de conformité du mémoire numérique et le contrat de diffusion)

(Facultatif)  accepte de placer son mémoire sous licence Creative commons CC-BY-NC-Nd (voir Guide du mémoire Chap 1.4 page 6)

Date et signature de l'auteur :

14/09/16 

### Autorisation de diffusion par le responsable de spécialisation ou son représentant

L'enseignant juge le mémoire de qualité suffisante pour être diffusé (immédiatement ou à la fin de la période de confidentialité)

Oui  Non

Si non, seul le titre du mémoire apparaîtra dans les bases de données.

Si oui, il autorise

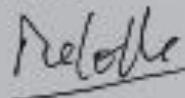
la diffusion papier du mémoire uniquement(4)

la diffusion papier du mémoire et la diffusion électronique du résumé

la diffusion papier et électronique du mémoire

Date et signature de l'enseignant :

14-09-2016



(1) L'administration, les enseignants et les différents services de documentation d'AGROCAMPIUS QUÉBEC s'engagent à respecter cette confidentialité.

(2) Signature et cachet de l'organisme

(3) Auteur = étudiant qui réalise son mémoire de fin d'études

(4) La référence bibliographique (= Nom de l'auteur, titre du mémoire, année de soutenance, diplôme, spécialité et spécialisation/Option) sera signalée dans les bases de données documentaires sans le résumé

## Remerciements

Je tiens à remercier tout particulièrement Florence, ma maîtresse de stage, pour son aide précieuse, ses conseils avisés et sa gentillesse tout au long de ces six mois et Julien, pour son aide dans la rédaction de ce mémoire et son inaltérable sens de l'humour. Merci à tous les membres du bureau de l'agriculture, Cécile et Valérie, ainsi qu'à ceux du bureau des territoires et de la sous-direction pour leur accueil, leur gentillesse et leur bonne humeur. J'ai vraiment beaucoup apprécié travailler avec vous.

Je remercie également toutes les personnes avec lesquelles j'ai pu échanger pour le temps qu'elles m'ont accordé et toutes les informations qu'elles m'ont communiquées. J'ai rencontré des personnes passionnées et convaincues.

Enfin, je tiens à remercier Alain Carpentier pour l'encadrement de ce stage, ses relectures attentives et ses remarques pertinentes ainsi que toute l'équipe pédagogique du département d'économie d'Agrocampus Ouest.

## Note de l'auteur :

Toutes les informations présentes dans les fiches décrivant les initiatives et non référencées dans la bibliographie sont issues des entretiens réalisés avec les acteurs des différents projets.

## Table des matières

Introduction.....	1
I- Alimentation et développement durable .....	2
1- Impacts de l'alimentation sur l'environnement.....	2
2- Enjeux de développement durable liés à l'alimentation.....	3
3- Impacts de la consommation locale .....	4
4- Politiques nationales répondant à ces enjeux .....	7
5- Notion de système alimentaire durable et territorialisé, rôle et travaux du CGDD.....	8
II- Matériel et méthode.....	9
III- Résultats : synthèses des cinq initiatives étudiées .....	11
Le programme « Eau en saveurs » de la collectivité Eau du bassin rennais .....	12
La filière pain bio local Raspaillou .....	19
Le Grand Parc Miribel Jonage : un laboratoire de micro-filières agricoles durables.....	24
Valorisation des prés-vergers dans le Parc naturel régional de l'Avesnois .....	30
La viande de Brière et la valorisation des zones de marais.....	35
IV- Analyse des initiatives et discussions .....	40
1- Intérêt des initiatives étudiées dans le cadre d'un SADT .....	40
2- Facteurs clés de réussite des initiatives .....	40
3- Freins rencontrés et solutions apportées.....	42
4- Leviers utilisés par les collectivités .....	42
5- Reproductibilité et intérêt de la généralisation de ce type d'initiatives .....	44
Conclusion.....	47
Bibliographie.....	48
Annexe I : Questionnaire acteurs initiatives .....	53
Annexe II : liste des personnes contactées pour la recherche d'initiatives.....	54
Annexe III : liste des personnes contactées pour chaque initiative .....	55
Annexe IV : Tableau récapitulatif des cinq initiatives .....	58

## Liste des abréviations

AAC : aire d'alimentation de captage  
ADAGE : Agriculture durable par l'autonomie, la gestion et l'environnement  
ADEME : Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie  
ARF : Association des régions de France  
BRCE : baux ruraux à clauses environnementales  
CESER : Conseil économique, social et environnemental régional  
CGDD : Commissariat général au développement durable  
CIVAM : Centre d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural  
CRRG : Centre régional de ressources génétiques  
DRAAF : Direction régionale de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt  
ENRx : Espaces naturels régionaux  
FAO : Food and agriculture organisation  
FEADER : Fonds européen agricole pour le développement rural  
FNAB : Fédération nationale de l'agriculture biologique  
GIEE : groupement d'intérêt économique et environnemental  
GES : gaz à effet de serre  
GMS : grandes et moyennes surfaces  
HVE : haute valeur environnementale  
IDEA : Indicateurs de durabilité des exploitations agricoles  
InPACT : Initiatives pour une agriculture citoyenne et territoriale  
ISARA : Institut supérieur d'agriculture et d'agroalimentaire Rhône-Alpes  
IUFN : International urban food network  
MAAF : Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt  
MAE : mesure agroenvironnementale  
MEEM : Ministère de l'environnement, de l'énergie et de la mer  
OGM : organisme génétiquement modifié  
ONG : organisation non gouvernementale  
PAC : Politique agricole commune  
PAT : projet alimentaire territorial  
PDRH : Plan de développement rural hexagonal  
PHAE : Prime herbagère agroenvironnementale  
PPAM : plantes à parfum aromatiques et médicinales  
PME : petites et moyennes entreprises  
PNA : Programme national pour l'alimentation  
PNR : Parc naturel régional  
PNNS : Programme national nutrition santé  
PTDD : projet de territoire de développement durable  
RIL : Restaurant inter-administratif de Lyon  
SADT : système alimentaire durable et territorialisé  
SAT : système alimentaire territorialisé  
SAU : surface agricole utile  
SHP : systèmes herbagers et pastoraux  
SCoT : schéma de cohérence territoriale  
TPE : très petite entreprise  
UMAB : Union des maîtres artisans boulangers

## Liste des annexes

- Annexe I : questionnaire acteurs initiatives
- Annexe II : liste des personnes contactées pour la recherche d'initiatives
- Annexe III : liste des personnes contactées pour chaque initiative
- Annexe IV : Tableau récapitulatif des cinq initiatives

## Liste des illustrations

- *Figure 1 : Répartition des émissions de GES dans la chaîne de production alimentaire en France (CGDD - MEEM 2013)*
- *Figure 2 : Émissions de GES liées à la production de différents aliments (ADEME 2016)*
- *Figure 3 : Émissions de CO<sub>2</sub> selon le mode de transport (en g par tonne-km) (CGDD - MEEM 2013)*
- *Figure 4 : Localisation du Parc naturel régional de l'Avesnois (Région Hauts-de-France, 2016)*
- *Figure 5 : Organisation de l'association « Vergers hautes tiges de l'Avesnois »*
- *Figure 6 : Organisation de l'association des « Éleveurs du PNR de Brière »*
- *Figure 7 : Localisation du Grand Parc Miribel Jonage (source Symalim)*
- *Figure 8 : Répartition des activités au sein du Grand Parc Miribel Jonage (source Symalim)*
- *Figure 9 : Organisation de la filière Raspailou*
- *Figure 10 : Périmètre de la collectivité Eau du Bassin Rennais (Eau du bassin rennais, 2016)*
- *Figure 11 : Gouvernance du projet « Eau en saveurs »*
- *Figure 12 : Les mécanismes du verrouillage technologique (Magrini, 2015)*
- *Figure 13 : Phénomène de déverrouillage et participation des niches (Meynard 2013)*

## Introduction

L'alimentation constitue un enjeu fort de durabilité. La production et la consommation de denrées alimentaires ont des impacts environnementaux conséquents : l'alimentation représente près de 30 % des émissions de gaz à effet de serre sur le territoire français (IFEN, 2006). Sur un territoire, l'agriculture et l'alimentation sont aussi créatrices de paysages, de services écosystémiques, de richesses, d'emplois et de lien social. Des liens forts existent en outre entre alimentation et santé d'une part, et alimentation et aménagement du territoire d'autre part. De plus en plus conscients de ces enjeux, les consommateurs sont en attente de produits alimentaires, à leurs yeux, plus respectueux de l'environnement, en témoigne l'augmentation du chiffre d'affaires du marché du bio, multiplié par cinq depuis le début des années 2000 (Agence BIO, 2016), ou encore l'augmentation des ventes en circuit court, plus difficile à quantifier faute de statistiques sur le long terme (le recensement de ces circuits par le Ministère de l'agriculture a débuté en 2010).

Le nouveau Programme National pour l'Alimentation lancé en 2014 par le Ministère de l'agriculture met en avant l'ancrage territorial de l'alimentation afin de valoriser les productions locales et restaurer une relation de proximité entre producteurs et consommateurs. Sur le plan environnemental, l'alimentation de proximité peut être source d'aménités environnementales (maintien du paysage, réduction des emballages, des GES liés à la phase de transport dans certains cas...) (CGDD - MEEM, 2013) mais elle n'inclut que très rarement un questionnement sur les pratiques agricoles. Or la phase de production agricole reste la phase la plus émettrice de GES au sein de la chaîne alimentaire (IFEN 2006). Se pose alors la question de la durabilité de tels systèmes, lorsque les pratiques agricoles ne sont pas prises en compte. Le Ministère de l'environnement et plus précisément le Commissariat général au développement durable voient dans l'alimentation un levier d'articulation de différentes politiques sectorielles afin de faciliter une approche systémique des projets de territoire pour en faire des projets de développement durable. Ils s'appuient pour cela sur les systèmes alimentaires durables territorialisés (SADT) : des ensembles de filières de proximité, organisées par un système de gouvernance participative, qui répondent aux enjeux du développement durable. Il paraît donc intéressant de se demander en quoi les SADT peuvent contribuer à faire évoluer les pratiques agricoles vers des pratiques moins impactantes sur l'environnement.

L'objectif de cette étude est d'identifier et d'analyser cinq exemples de SADT en France afin de déterminer la manière dont ils ont participé à la mise en œuvre de pratiques agricoles moins impactantes pour l'environnement. Ces résultats peuvent contribuer à l'établissement de recommandations à destination des collectivités qui souhaitent répondre aux enjeux environnementaux de leur territoire liés à l'agriculture par la mise en place d'un SADT.

Pour cela, à partir de ressources bibliographiques et d'entretiens, un recensement des initiatives potentiellement intéressantes pour l'étude a été effectué et des critères de sélection ont été définis. Une fois la sélection des initiatives réalisée, les acteurs des différents projets ont été interrogés sur la base d'un questionnaire préalablement établi. L'analyse de ces questionnaires a permis d'identifier les impacts de ces systèmes sur les pratiques agricoles et sur l'environnement ainsi que les facteurs qui ont participé à ces évolutions.

La première partie de ce mémoire présente une synthèse bibliographique des impacts environnementaux liés à l'alimentation et les enjeux associés au développement d'une alimentation plus durable. La méthodologie adoptée ainsi que les systèmes choisis pour l'étude sont présentés ensuite. La dernière partie s'attache à dégager les principaux leviers à disposition des collectivités en questionnant les facteurs de réussite, l'efficacité et la reproductibilité de telles démarches.

## I- Alimentation et développement durable

### 1- Impacts de l'alimentation sur l'environnement

Bien que la production agricole participe à la création d'externalités positives comme la préservation des paysages et de la biodiversité, le stockage du carbone dans les prairies, ou encore le recyclage de déchets organiques, son intensification est à l'origine de nombreux impacts négatifs sur l'environnement (ADEME, 2016). En effet, la production des produits agroalimentaires affecte les ressources, la biodiversité et participe au réchauffement climatique (CGDD - MEEM, 2013).

En termes de gaz à effet de serre (GES), l'alimentation est responsable de l'émission de 171 millions de tonnes équivalent CO<sub>2</sub> chaque année au niveau national, sans compter les importations - 57 millions de tonnes équivalent CO<sub>2</sub> (Réseau Action Climat, 2014) - soit 30 % des émissions de GES sur le territoire français (IFEN 2006). Comme on peut le voir sur la figure 1, 57 % de ces émissions sont liées à la phase de production : utilisation d'intrants, effluents d'élevage... La transformation, l'emballage, le transport et la commercialisation des produits représentent 20 % des émissions, le traitement des déchets, 7% (IFEN, 2006; Réseau Action Climat, 2015).

171 Mteq CO<sub>2</sub> de GES se répartissent dans la chaîne de production alimentaire

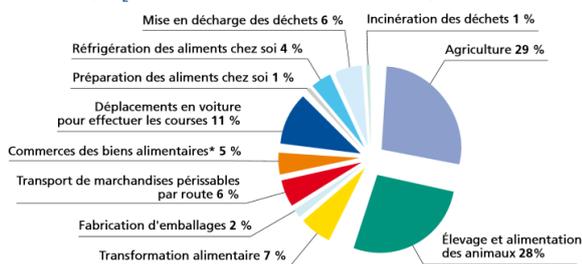


Figure 1 : Répartition des émissions de GES dans la chaîne de production alimentaire en France

(CGDD - MEEM, 2013)

\*La chaîne du froid est sous-estimée, notamment pour ce qui concerne le secteur de la distribution, que l'on a assimilé aux émissions du secteur tertiaire.  
Note : Ces chiffres, indiquant les parts relatives des secteurs intermédiaires aux cycles de vie des biens alimentaires dans les émissions de GES, sont construits à partir de statistiques nationales. Ils ne tiennent pas compte du fait qu'une partie des produits alimentaires est exportée ou importée.

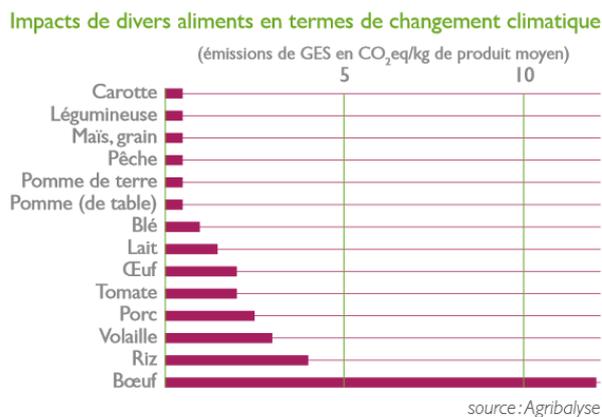
Source : Ifen, d'après Citepa (format Secten) ; Ademe ; ministère chargé de l'Industrie (DGEMP) ; ministère chargé des Transports (DAEI) ; ministère chargé de l'Agriculture (Scees) ; Insee.

La phase de production agricole est donc en général la phase la plus émettrice, loin devant la phase de transport. Les émissions de GES dans le secteur agricole sont principalement dues à la fermentation entérique chez les ruminants (42 % des émissions totales du secteur français en 2012), à l'utilisation d'engrais (47%) et à la gestion des déjections animales (2%) (MEEM, 2016).

Les impacts environnementaux de l'alimentation sont également liés aux régimes alimentaires et aux habitudes de consommation actuelles. Dans les pays développés, la part importante de produits d'origine animale (23 % des dépenses alimentaires et 8% du poids pour un panier moyen annuel pour un consommateur français, (CGDD - MEEM, 2012)) comme les produits laitiers ou la viande rouge, et la consommation accrue de produits transformés (ADEME, 2016) sont à l'origine d'un bilan GES élevé. En effet, la production de produits animaux et en particulier de viande rouge est fortement génératrice de GES par rapport aux autres aliments (figure 2).

Figure 2 : Émissions de GES liées à la production de différents aliments

(ADEME, 2016)



L'impact carbone des régimes alimentaires en France est ainsi estimé à 4 090 g équivalent CO<sub>2</sub> par jour et par personne (Esnouf et al., 2011). Dans les pays en développement, un contexte socio-économique favorable entraîne l'apparition de transitions nutritionnelles, les régimes alimentaires deviennent de plus en plus riches (augmentation de la part des lipides, diminution de la part des glucides) et s'orientent vers les produits animaux. Une augmentation de revenus se traduit généralement par l'augmentation des quantités ingérées et de la part des produits animaux dans la ration alimentaire (pour une quantité de protéines stable) (Esnouf et al., 2011). L'impact de l'alimentation mondiale sur le changement climatique croît en conséquence.

Ce bilan GES élevé des produits animaux s'explique par le bilan de transformation des calories végétales en calories animales. Il faut, en effet, 11 calories d'origine végétale pour produire 1 calorie de bœuf, 8 calories d'origine végétale pour produire 1 calorie de lait et 4 calories d'origine végétale pour produire 1 calorie de porc, de volaille, ou d'œuf (Collomb, 1999). Ainsi, l'élevage compte pour presque 80 % des émissions de GES du secteur agricole à l'échelle mondiale (si l'on tient compte des cultures utilisées pour l'alimentation animale, de la fermentation entérique et de la gestion des déjections) (Steinberg et al., 2006).

Le gaspillage alimentaire, associé aux pertes qui peuvent survenir tout au long de la chaîne de production, concerne entre un tiers et la moitié de la production (Esnouf et al., 2011) et peut ainsi aussi jouer un rôle dans le bilan GES de l'alimentation.

## 2- Enjeux de développement durable liés à l'alimentation

Face à ce constat, le développement d'une alimentation plus durable semble nécessaire. On entend par « alimentation durable », une alimentation qui répond aux cinq finalités du développement durable : la lutte contre le changement climatique, la préservation de la biodiversité, des milieux et des ressources, la cohésion sociale et la solidarité entre les territoires et les générations, l'épanouissement de tous les êtres humains et la transition vers une économie circulaire (Code de l'environnement). Pour définir cette notion à l'échelle internationale, on peut s'appuyer sur la définition de la FAO en 2010 : « Une alimentation durable protège la biodiversité et les écosystèmes, est acceptable culturellement, accessible économiquement, loyale et réaliste, sûre nutritionnellement, adéquate et bonne pour la santé, elle optimise l'usage des ressources naturelles et humaine » (Burlingame, 2012).

A l'échelle d'un territoire, l'alimentation est à la croisée de plusieurs enjeux qui font intervenir différentes politiques sectorielles : agriculture, environnement, santé, social, culture, économie, éducation... Dans tous ces domaines, une alimentation durable est créatrice d'externalités positives dont on espère qu'elles soient supérieures aux éventuelles externalités négatives, d'où l'intérêt croissant des collectivités pour cette thématique (RESOLIS, 2015). Les stratégies alimentaires mises en œuvre par les collectivités peuvent prendre des formes diverses : gestion du foncier agricole, relocalisation des filières, approvisionnement de la restauration collective en produits locaux, sensibilisation et éducation des consommateurs, lutte contre le gaspillage alimentaire... (IUFN, 2015).

Chez le consommateur, cette tendance se traduit par une demande en produits locaux, la proximité est perçue comme un facteur de confiance et un levier de croissance économique pour le territoire (IUFN, 2015). La demande des consommateurs pour une alimentation plus locale et durable s'exprime clairement, mais de façon contradictoire, on constate que le consentement à payer des consommateurs n'est pas toujours suffisant pour financer le surcoût éventuel (Esnouf et al., 2011). On observe, par ailleurs, que la valeur relative accordée à l'alimentation, bien qu'en légère hausse sur les huit dernières années, a chuté. En 1960, la part de l'alimentation dans le budget des ménages (dépenses de consommation pour les produits alimentaires y compris le service de restauration) était d'environ 30 %, elle a atteint 20 % en 2013 (FranceAgriMer, 2014). Ce phénomène est essentiellement lié à la diminution des prix agricoles et à l'accroissement du niveau de vie des populations.

Selon le recensement agricole réalisé par Agreste en 2010, 21 % des agriculteurs vendent en circuit court tout ou partie de leur production, cela représente 107 000 exploitations (Agreste, recensement agricole, 2010 2012b). Un circuit court est un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte, à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire entre l'exploitant et le consommateur (MAAF, 2016a). Les productions les plus concernées par ce mode de commercialisation sont le miel et les légumes (Agreste, recensement agricole 2010, 2012b).

### 3- Impacts de la consommation locale

La grande majorité des études qui traitent des impacts de la consommation locale s'appuient sur les circuits courts. Ce ne sont pas les seuls modes de commercialisation sur un territoire mais ils sont facilement identifiables et des données chiffrées existent à leur sujet (bien que peu nombreuses). L'étude des circuits courts est ici utilisée pour approcher le concept de consommation locale.

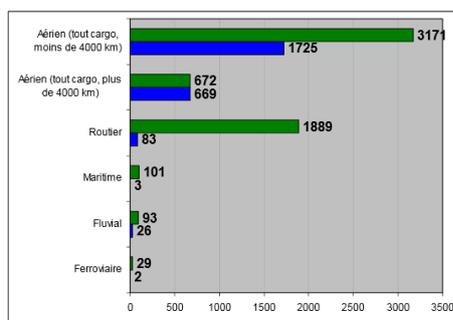
- D'un point de vue environnemental :

Pour le consommateur, il existe une volonté de plus en plus marquée de pouvoir disposer d'aliments issus de systèmes de production plus respectueux de l'environnement. Si la distance entre, certes, dans le calcul du bilan carbone d'un aliment, les produits locaux n'ont pas d'avantages environnementaux spécifiques car tout dépend de la façon dont ils sont produits. La phase de production participe en effet à l'émission de GES, implique la consommation d'eau et impacte sa qualité (lessivage des engrais et des produits phytosanitaires) et joue sur l'état de la biodiversité (Schlich et al., 2006).

En ce qui concerne la production, le respect de la saisonnalité est un facteur important pour limiter l'impact en termes d'énergie et d'émission de GES des produits locaux. Un produit cultivé et consommé localement sous serre chauffée peut avoir un bilan carbone plus élevé que le même produit importé mais cultivé en plein air, même en tenant compte de la phase de transport (ADEME, 2012).

Pour le transport, tout dépend de l'efficacité : la distance n'est qu'un des facteurs qui jouent sur le bilan carbone de cette phase, il faut aussi tenir compte du mode de transport et de l'optimisation logistique. Or, en circuit court, le mode de transport principal est le transport routier. Ramené à la tonne transportée, il émet plus de CO<sub>2</sub> que le transport maritime ou ferroviaire (Figure 3). Cependant, la quantité de CO<sub>2</sub> émise par le transport est très difficile à évaluer en circuit court car il existe une grande diversité de véhicules utilisés (CGDD - MEEM, 2013).

Figure 2 : Emissions de CO<sub>2</sub> en fonction du mode de transport (en g par tonne - km)



(en bleu, estimation basse ; en vert, estimation haute)

Sources : pour le transport aérien, calculateur TARMAAC de la DGAC ; pour les autres modes de transport, arrêté du 10 avril 2012 pris pour l'application du décret 2011, relatif à l'information sur la quantité de dioxyde de carbone émise à l'occasion d'une prestation de transport

Figure 3 : Émissions de CO<sub>2</sub> selon le mode de transport (en g par tonne-km)

(CGDD - MEEM, 2013)

L'optimisation de la logistique est un critère essentiel. Le taux de remplissage des véhicules en est un exemple, les filières longues sont souvent plus optimisées avec très peu de retours à vide des moyens de transport utilisés (CGDD - MEEM, 2013). Il s'agit pour les circuits courts de proximité d'un levier pour améliorer leur bilan environnemental avec un potentiel de réduction des émissions de GES important (ADEME, 2012).

La phase de transport doit aussi inclure les déplacements des consommateurs. La multiplication des déplacements dans des points de vente différents, la distance domicile-point de vente, le mode de transport utilisé, sont autant de paramètres dont il faut tenir compte dans le bilan carbone d'un produit alimentaire (Reinhardt, 2005).

Cependant, les circuits courts de proximité sont aussi source d'aménités environnementales. Ils participent à la relocalisation des impacts environnementaux, la production d'un territoire étant soumise à l'application de la réglementation locale, une meilleure gestion des impacts environnementaux est possible. La relocalisation contribue par ailleurs au maintien des paysages et du cadre de vie, à la lutte contre le réchauffement climatique en milieu péri-urbain (en permettant la régulation de la température de l'air par la végétation), à la préservation de la qualité des sols en limitant l'étalement urbain (ADEME, 2012) et à la préservation de variétés locales qui ne sont pas adaptées à des modes de commercialisation longs (CGDD - MEEM, 2013).

En vente directe, les produits sont souvent vendus bruts, avec très peu d'emballage. Moins d'emballage entraîne moins d'énergie consommée pour les produire et les recycler. De plus, ces produits sont issus de processus qui consomment moins d'énergie : le stockage réfrigéré est plus court, les processus de congélation et de mise en conserve sont moins fréquents. Néanmoins, si les procédés de conservation sont certes moins nombreux et plus courts, ils sont souvent moins optimisés que les procédés industriels. Ramenée à la tonne de produits transformés, la consommation en énergie peut être plus faible pour les industries agroalimentaires qui commercialisent le plus souvent en circuits longs (CESER Pays de la Loire, 2010).

Il existe un lien fort entre circuits courts et agriculture biologique. En 2010, parmi les agriculteurs qui vendent en circuit court, 10 % sont convertis au bio contre 2 % pour ceux qui ont choisi un autre mode de distribution (Agreste, recensement agricole 2010, 2012b). On peut donc se poser la question du rôle des circuits courts dans l'adoption de pratiques agricoles plus respectueuses de l'environnement. Il a en effet été montré qu'il existait des interactions permanentes entre mode de production et mode de commercialisation. Le contact avec les consommateurs mais aussi les démarches collectives de commercialisation dans le cas de circuits courts jouent un rôle dans l'amélioration des pratiques sur le plan environnemental (Maréchal & Spanu, 2010). Les producteurs sont, en effet, plus attentifs à leurs pratiques agricoles (utilisation des intrants, prise en compte de la biodiversité...) car il s'agit d'une demande de la part des consommateurs pour des produits plus respectueux de l'environnement (ADEME, 2012). Pour

certaines agriculteurs dont la part de la production vendue en vente directe est faible, il s'agit surtout d'une incitation économique. Le changement de pratiques est alors très faible voire inexistant. En revanche, la volonté réelle de pratiquer la vente directe est souvent associée à des changements et à une réflexion plus globale sur le système d'exploitation. La valorisation économique des produits est accompagnée d'une réflexion sur le coût des intrants (dans un objectif de réduction des charges). La réduction des impacts environnementaux est alors le résultat d'un raisonnement économique (Maréchal & Spanu, 2010).

En conclusion, bien que les circuits courts puissent avoir des impacts positifs sur l'environnement, leur diversité mais aussi le manque d'études et d'informations à leur sujet, ne permettent pas d'affirmer que les circuits courts présentent systématiquement un meilleur bilan environnemental que les circuits longs, notamment en matière de consommation d'énergie et d'émissions de gaz à effet de serre (ADEME, 2012).

- D'un point de vue économique :

Sur le plan économique, la vente en circuits courts peut permettre une meilleure valorisation de la production (CGDD - MEEM, 2013). La vente directe est un mode de commercialisation très sollicité en période de crise, elle sécurise le modèle économique du producteur en instaurant des prix plus stables, fixés par le producteur lui-même, alors moins dépendant des fluctuations du marché (ADEME, 2012). Pour certaines exploitations en difficulté, ces circuits peuvent être une voie de conversion ou de reconversion. Ils demandent néanmoins une certaine prise de risques car les investissements nécessaires peuvent être considérables, les ventes, plus faibles que prévues et le temps de travail, trop important (CESER Pays de la Loire, 2010). Le dialogue producteur-consommateur entraîne une meilleure adaptation de l'offre à la demande et le prix est ajusté au prix réel pour le consommateur (ADEME, 2012).

Au niveau de l'économie globale, il a été montré que les circuits courts participent à la création d'emplois locaux (ADEME, 2012). Ils ont notamment des effets très positifs sur le dynamisme du tourisme local, activité qui favorise à son tour la création de circuits courts (CESER Pays de la Loire, 2010).

Les grandes et moyennes surfaces se sont elles aussi emparées du sujet par la mise en place des stratégies de vente pour développer les produits locaux. En s'appropriant un territoire et en mettant en avant son ancrage territorial, les grandes et moyennes surfaces (GMS) cherchent à être identifiées par les consommateurs comme faisant partie intégrante du paysage local. La vente de produits issus des circuits courts en GMS est un moyen pour les producteurs de toucher un public plus large. Le développement de l'approvisionnement local des circuits traditionnels (GMS, commerces de proximité et restauration collective) est en effet, un levier de développement économique des circuits courts (CESER Pays de la Loire, 2010).

- D'un point de vue social :

Par l'établissement d'une meilleure relation entre producteurs et consommateurs, basée sur des échanges et une compréhension réciproque des attentes de chacun, les circuits courts constituent un facteur de cohésion sociale. Ils redonnent du sens aux activités de production et de consommation. Les consommateurs recherchent certes de la proximité mais aussi de la qualité (fraîcheur, saisonnalité) et de la convivialité. Les circuits courts permettent l'apprentissage de nouvelles habitudes et pratiques alimentaires : moins de produits transformés, produits non standardisés... Ces habitudes ont des impacts nutritionnels intéressants car les produits concernés contiennent généralement moins d'adjuvants, de sucres ou d'exhausteurs de goût (CESER Pays de la Loire, 2010).

Au regard de ces éléments, il paraît intéressant pour les villes de conserver une diversité de

sources d'approvisionnement, autant pour des raisons environnementales (les avantages environnementaux des circuits courts étant difficiles à évaluer), qu'éthiques (prise en compte du commerce équitable) ou pour assurer leur sécurité alimentaire (CGDD - MEEM, 2013). De plus, le système des circuits courts s'adresse pour le moment à une clientèle particulière. La question est de savoir si ce système peut s'étendre pour toucher d'autres catégories de population.

#### 4- Politiques nationales répondant à ces enjeux

En France, plusieurs politiques sectorielles visent à répondre aux enjeux de durabilité de l'alimentation.

Dans le but de fédérer les acteurs des filières agricoles autour d'une thématique consensuelle, le nouveau Programme National pour l'Alimentation (PNA) lancé en 2014 par le Ministère de l'Agriculture définit quatre priorités : la justice sociale, l'éducation alimentaire de la jeunesse, la lutte contre le gaspillage alimentaire, l'ancrage territorial et la mise en valeur du patrimoine alimentaire (MAAF, 2014). En ce qui concerne l'ancrage territorial de l'alimentation, il s'agit de renouer les liens entre consommateurs et alimentation. Ces derniers sont en attente d'une alimentation de qualité, de proximité et plus favorable à l'environnement à des prix qui restent compétitifs (Mathé, 2009). Afin d'assurer l'ancrage territorial de cette politique, plusieurs leviers sont possibles : la structuration et la mise en relation de l'offre et de la demande en produits locaux via des plateformes adaptées, l'utilisation par les collectivités locales de la restauration collective pour promouvoir les produits du territoire, la promotion et la communication autour des circuits courts... Les initiatives de terrain et l'établissement de partenariats sont des actions à privilégier afin de répondre à l'objectif de 40 % de produits locaux dans la restauration collective en 2017 (MAAF, 2014). Ces initiatives prennent la forme de projets alimentaires territoriaux (PAT). Ces derniers visent à rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs et à développer l'agriculture sur les territoires et la qualité de l'alimentation (LOI n° 2014-1170 du 13 octobre 2014). Les acteurs impliqués peuvent être les agriculteurs, les collectivités territoriales et les services de l'État, les organismes de développement et de recherche, les entreprises agroalimentaires... (MAAF, 2015b). La définition précise d'un PAT est encore en cours d'élaboration et les critères pour la mise en place d'un dispositif de reconnaissance ou d'une labellisation sont à l'étude. Il est encore trop tôt pour conclure sur les apports de ces initiatives pour répondre aux enjeux de développement durable. En effet, parmi les projets recensés en France aujourd'hui, beaucoup prennent en compte l'économie des territoires mais très peu d'entre eux ont pour entrée principale l'environnement.

L'alimentation est également un élément central du Programme National Nutrition Santé (PNNS) créé en 2001 par le Ministère de la santé. Son objectif principal est d'améliorer l'état de santé de la population en agissant sur la nutrition (Ministère des Affaires sociales et de la Santé, 2016). La nutrition regroupe deux volets : l'alimentation et l'activité physique. Ce programme est décliné à l'échelle des collectivités sous la forme d'une charte à laquelle elles peuvent adhérer pour devenir des « villes actives du PNNS ». Elles s'engagent ainsi à mettre en œuvre et soutenir toute action qui contribue à l'atteinte des objectifs du PNNS (Ministère des Affaires sociales et de la Santé, 2003).

La durabilité de l'alimentation a récemment été abordée par l'intermédiaire de la proposition de loi de Brigitte Allain, députée de la Dordogne, visant à favoriser l'ancrage territorial de l'alimentation et adopté en première lecture à l'Assemblée Nationale en janvier 2016. Cette proposition de loi fixe l'objectif suivant : « au plus tard le 1er janvier 2020, l'État, les collectivités territoriales et les établissements publics incluent dans la composition des repas servis dans les

restaurants collectifs dont ils ont la charge 40 % de produits relevant de l'alimentation durable, c'est-à-dire des produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine ou sous mentions valorisantes, [...] issus d'approvisionnements en circuits courts ou répondant à des critères de développement durable, notamment la saisonnalité des produits. 20 % des produits servis sont issus de l'agriculture biologique. » (B. Allain, 2015). Ces propositions ont été intégrées au projet de loi Égalité-Citoyenneté en cours et adopté en première lecture le 6 juillet dernier par l'Assemblée Nationale. Le projet doit être discuté en séance publique au Sénat en première lecture les 4-5-6 octobre 2016 (Égalité et citoyenneté - Sénat 2016).

Cependant, le code des marchés publics que les collectivités doivent respecter pour la gestion de leur restauration dans le cadre du marché commun européen, ne permet pas de sélectionner des produits sur un critère de provenance. La transposition en droit français des directives européennes en matière de marchés publics débutée en 2014 a permis d'inscrire, dans le futur code des marchés publics, les performances de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture comme des critères non discriminatoires pour l'attribution de ces marchés (Décret n° 2016-360). Le seuil de dispense de procédure a également été relevé en 2015, passant de 15 000 € à 25 000 € (Décret n° 2015-1163), c'est-à-dire qu'en dessous de ce seuil, un marché pourra être passé sans publicité ni mise en concurrence préalables. Ces deux mesures visent à faciliter l'approvisionnement local de la restauration collective : la première en favorisant l'approvisionnement direct et la seconde en évitant la mise en concurrence des petits producteurs avec des professionnels du secteur pour des marchés de faibles montants.

Le Ministère de l'environnement et plus particulièrement le Commissariat général au développement durable (CGDD) ont commencé à s'intéresser à l'ancrage territorial de l'alimentation et aux enjeux de développement durable qui y sont associés, en 2012. Cela s'inscrit dans le cadre des travaux du ministère chargé de l'environnement depuis 30 ans de développement d'outils et méthodes en partenariat et au service des collectivités dans la réalisation de leur projets territoriaux de développement durable (PTDD). Le CGDD a ainsi pour cible les collectivités territoriales engagées ou intéressées à développer de telles démarches dans des projets de territoire avec l'alimentation durable comme porte d'entrée.

## 5- Notion de système alimentaire durable et territorialisé, rôle et travaux du CGDD

La définition donnée par Louis Malassis, en 1996, d'un système alimentaire est « la façon dont les hommes s'organisent pour obtenir et pour consommer leur nourriture. Les systèmes alimentaires concernent l'ensemble des activités qui concourent à la fonction alimentation dans une société donnée. La nature et les quantités d'aliments disponibles, ainsi que la répartition sociale de ces disponibilités caractérisent aussi les systèmes alimentaires. » (Malassis, 1999).

Le modèle agro-industriel, conforme à la définition de système alimentaire, lié à une production et une consommation de masse a permis la réduction du coût de l'alimentation et l'amélioration de la qualité sanitaire biologique des produits (Rastoin, 2014). Cependant, il est aussi à l'origine de nombreuses externalités négatives : émissions de gaz à effet de serre, pollution de l'eau liée aux résidus de pesticides... Dans l'objectif d'envisager un système alimentaire alternatif plus durable, la communauté scientifique, les ONG et les organisations internationales ont fait émerger le concept de « système alimentaire territorialisé » (SAT) (Académie d'agriculture de France, 2016). Ce terme a été repris par l'Académie d'Agriculture de France en 2014 puis par l'Association des Régions de France (ARF) lors de la déclaration de Rennes, le 4 juillet 2014 (ARF, 2014). Les SAT sont définis par leurs objectifs de la façon suivante : « Les objectifs des SAT sont de valoriser les produits dans des filières de proximité, de privilégier une agriculture familiale et des réseaux de PME et TPE agroalimentaires et des circuits alternatifs de commercialisation permettant de mieux partager la valeur créée, d'inventer de nouveaux modèles de production respectueux de la

santé des consommateurs et intégrant une bonne gestion des ressources naturelles tout en limitant l'impact sur l'environnement et les pertes et gaspillages tout au long de la chaîne alimentaire. L'originalité des SAT réside ainsi principalement dans leur configuration et leur gouvernance participative soucieuse d'équité. » (Académie d'agriculture de France, 2016).

On remarque donc que dans cette définition d'un SAT, il n'y a pas de critère concernant le nombre d'intermédiaires. Le terme de « SAT » ne doit donc pas être confondu avec celui de « circuit court ». Il existe néanmoins une dimension géographique, le système reste lié à un territoire donné. On ne peut cependant pas assimiler un SAT à un circuit de proximité (distance limitée à 150 km en général entre le lieu de production et celui de consommation (ADEME, 2012)) car un SAT est un ensemble d'initiatives (circuits courts et de proximité), répondant aux enjeux du développement durable, inter-connectées et coordonnées grâce à un système de gouvernance,. Il s'agit, de plus, d'un concept plus vaste qui englobe l'ensemble des activités de la sélection végétale au traitement des déchets. Tous les acteurs de la filière au sens large sont donc concernés alors qu'on définit les circuits courts ou de proximité comme restreints aux activités « de la fourche à la fourchette » (Rastoin, 2014).

Par définition, les SAT intègrent des critères de durabilité. Afin de bien mettre en avant cette durabilité, le CGDD emploie le terme de système alimentaire durable et territorialisé (SADT). Les SADT apportent une approche transversale et permettent de répondre à de nombreuses préoccupations du ministère : lutte contre le dérèglement climatique, préservation des ressources naturelles et de la biodiversité, aménagement du territoire, développement de l'emploi local, santé, lien social... Ce sujet est par conséquent une porte d'entrée pour la mise en mouvement des territoires, de l'agriculture et de l'agro-industrie dans la transition écologique et énergétique vers le développement durable. Ainsi, le CGDD a participé à plusieurs études, colloques et projets sur le sujet : étude sur la gouvernance alimentaire dans les projets territoriaux de développement durables, participation au comité d'experts accompagnant la Région Nord-Pas-de-Calais dans son débat public sur l'alimentation, pilotage d'une étude sur l'alimentation durable dans les projets de territoire en s'appuyant sur les expériences de Bristol et Toronto... Un comité de pilotage interministériel a été créé afin d'enrichir ces travaux. Il regroupe des acteurs du secteur de l'agriculture, du développement territorial, de la santé, de l'environnement, des collectivités... Cette étude s'inscrit dans la poursuite de ces travaux.

La durabilité et plus particulièrement les enjeux environnementaux sont considérés par le CGDD comme insuffisamment pris en compte dans les initiatives des territoires en matière d'alimentation, d'où la réalisation de cette étude. Le CGDD intervient dans une approche plus transversale de l'ensemble des enjeux, avec une attention particulière aux aspects environnementaux. Le premier recensement des PAT potentiels en France réalisé par le Ministère de l'agriculture cette année a montré que la très grande majorité des projets ont pour entrée principale le développement de l'économie alimentaire locale, les préoccupations environnementales font partie des thématiques abordées (30 % des PAT étudiés ont parmi leurs entrées, une dimension environnementale) mais ne sont pas une priorité.

## II- Matériel et méthode

La première étape du travail mené a été la conception d'une synthèse bibliographique sur la thématique générale de l'alimentation durable. Cette synthèse a pour objectif de présenter les enjeux d'une telle alimentation en s'intéressant plus particulièrement aux impacts environnementaux. De façon plus précise, elle m'a permis d'appréhender la notion de système alimentaire durable et territorialisé en m'appuyant sur les travaux et publications déjà réalisés et les études en cours. Cette synthèse s'intéresse aussi aux politiques publiques élaborées pour répondre à ces enjeux et aux initiatives existantes afin de souligner la nécessité de développer et promouvoir des initiatives qui tiennent compte de l'impact environnemental des pratiques agricoles.

L'analyse de ressources bibliographiques (sites internet, publications, ressources internes du centre de documentation du MEEM...) et la réalisation d'entretiens, avec des personnes travaillant sur des questions en lien avec l'alimentation durable, ont permis la collecte de nombreuses initiatives. Les personnes sollicitées sont listées dans l'annexe II. Les initiatives étudiées devaient répondre aux critères principaux suivants : le SAT est porté et accompagné par une collectivité et sa mise en place a participé à une amélioration des pratiques agricoles sur le territoire concerné. Au fur et à mesure des entretiens, les critères se sont affinés et ont été adaptés en fonction des initiatives existant en France. Les critères retenus pour le choix des initiatives sont finalement les suivants :

- les systèmes alimentaires territorialisés portés par les collectivités constituent des éléments centraux de leur projet de territoire – à défaut, les collectivités ont ou ont eu un rôle majeur dans le financement et le fonctionnement du projet ;
- les initiatives étudiées doivent couvrir des productions alimentaires variées ;
- ces initiatives ont permis a priori un changement visible des pratiques agricoles sur le territoire ou à défaut un maintien de pratiques favorables ; les projets peuvent concerner l'ensemble des types d'agriculture, pas uniquement l'agriculture biologique, afin de montrer que plusieurs voies d'amélioration des pratiques sont possibles (agroécologie, agroforesterie, réduction des intrants, autonomie alimentaire...);
- une répartition géographique équilibrée a été recherchée (ce critère va plus ou moins de pair avec celui concernant la diversité des productions, les bassins de production étant liés à des zones géographiques).

Dans certains cas, des entretiens préalables avec les porteurs des initiatives ou des participants ont pu être nécessaires afin de préciser la nature même du projet.

La prise en compte de ces critères et les entretiens réalisés ont permis de dégager cinq initiatives intéressantes pour l'étude. Se limiter à cinq projets permet de consacrer un temps suffisant à chacun d'entre eux tout en reflétant la diversité de ce qui est mis en place par les collectivités. Il est important de préciser que l'enquête est basée sur un échantillon faible qui n'a pas pour objectif d'être représentatif de l'existant. Il ne s'agit que d'une première analyse non exhaustive.

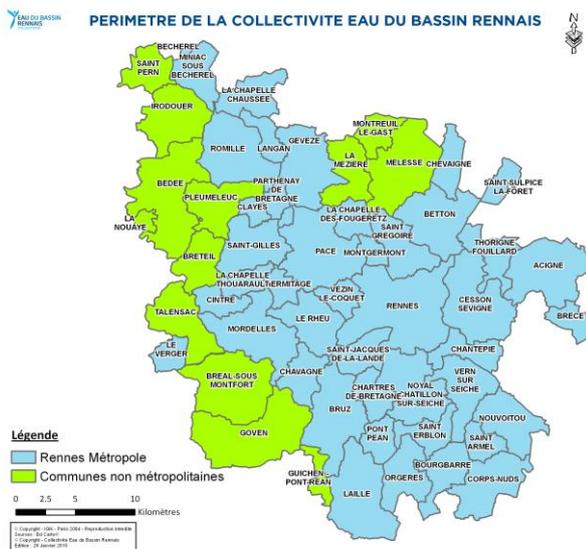
Une fois la sélection effectuée, la suite de l'étude avait pour objectif de décrire les systèmes choisis en s'intéressant plus particulièrement à la gouvernance, aux financements, aux rôles des différents acteurs et aux actions mises en place. Pour cela, j'ai mené des entretiens téléphoniques avec les principaux participants de chaque projet sélectionné dans le but d'en acquérir une vision à la fois globale et précise (les personnes sollicitées pour chaque initiative sont présentées dans l'annexe III). Des rencontres sur le terrain ont également eu lieu. Ces entretiens se sont basés sur un questionnaire élaboré au préalable. Le questionnaire utilisé est disponible en annexe (annexe I).

La phase d'analyse des questionnaires a contribué à identifier les impacts de ces systèmes sur les pratiques agricoles et sur l'environnement ainsi que les principaux leviers qui ont permis ces changements de pratiques. Pour chaque initiative, les comptes-rendus des entretiens et les documents fournis par les personnes sollicitées ont servi à la rédaction d'une fiche synthétique. Cette synthèse est structurée en plusieurs rubriques, définies au préalable, reprenant globalement les rubriques du questionnaire : contexte et origine du projet, gouvernance et actions mises en place, production agricole et caractéristiques des exploitations, évolution des pratiques agricoles et impacts sur l'environnement, débouchés et valorisation économique de la production, leviers et freins au développement de l'initiative, perspectives. Une attention particulière est donnée au rôle de la collectivité dans chacune des initiatives, ce rôle est mis en avant à chaque début de synthèse.

### III- Résultats : synthèses des cinq initiatives étudiées

Les résultats sont présentés sous forme de fiches synthétiques qui décrivent, pour chaque initiative, le contexte du projet, la gouvernance et les actions entreprises, la production agricole et l'impact des pratiques sur l'environnement, les circuits de valorisation de la production, les freins rencontrés et les leviers actionnés et enfin les perspectives envisagées.

Un tableau récapitulant les principales caractéristiques des initiatives est disponible en annexe IV.



**Démarche :**  
Le programme « Eau en saveurs » a pour ambition de protéger la ressource en eau en remettant en adéquation production agricole et consommation alimentaire sur le territoire

**Rôle de la collectivité :**  
Maîtrise foncière des terres agricoles, valorisation économique des produits agricoles alimentaires vertueux via la restauration collective et une marque de territoire, éducation et sensibilisation à l'alimentation durable

**Pratiques agricoles et bénéfiques environnementales :**  
Cahier des charges spécifique pour protéger la ressource en eau, basé sur la méthode IDEA  
Baux ruraux à clauses environnementales

Figure 10 : Périmètre de la collectivité Eau du Bassin Rennais (Eau du bassin rennais, 2016)

Contexte et origine du projet

Confrontée à la dégradation de la ressource en eau par l'accumulation de produits phytosanitaires, de nitrates et le développement des cyanobactéries, la collectivité Eau du bassin rennais a décidé d'agir avec pour objectif de lier économie et environnement en partant du principe que les activités économiques doivent être compatibles avec la protection de l'eau. Eau du bassin rennais, le syndicat de production et de distribution d'eau potable pour les 43 communes de Rennes Métropole et 13 autres communes voisines (figure 10), œuvre pour la protection de l'eau depuis 1996. L'essentiel de l'eau distribuée correspond à de l'eau de surface qui ne provient pas du territoire alimenté mais de zones situées entre 25 à 70 km de Rennes. L'ensemble des bassins versants s'étend sur 150 000 ha et répertorie 12 captages dont 3 « captages Grenelle » (captages classés en 2009 comme les plus menacés par les pollutions diffuses, notamment les nitrates et les produits phytosanitaires). Sur ce territoire, la surface agricole utile (SAU) est de 114 000 ha dont 2500 ha en bio, soit 2,2 % de la SAU (FNAB, 2016).

Selon le président d'Eau du bassin rennais, le projet « Eau en saveurs » a vu le jour dans un contexte de crise du monde agricole et plus généralement du monde rural. Les urbains, de plus en plus nombreux, consomment l'eau des territoires ruraux. Ces territoires se sentent délaissés et pointés du doigt pour leurs effets néfastes sur l'environnement avec le sentiment, pour les agriculteurs, que leurs efforts ne sont pas reconnus. Ce contexte délicat a constitué un environnement favorable pour faire changer les choses. La démarche a donc pour objectif de passer d'une relation plutôt conflictuelle entre les territoires à plus de solidarité en considérant les territoires ruraux comme des fournisseurs d'eau et les territoires urbains comme des fournisseurs de débouchés économiques. En plus de l'enjeu environnemental, il s'agit pour les producteurs, les consommateurs et les collectivités, de reprendre en main le système alimentaire de façon durable, progressive et valorisante.

## Gouvernance et actions mises en place

Dans le but de protéger les aires d'alimentation de captage (AAC) des sources de pollution, Eau du bassin rennais met en place plusieurs actions. Elle participe, d'une part, à la gestion foncière du territoire. Environ 500 ha en propriété, situés sur les périmètres de protection des AAC, sont proposés aux agriculteurs qui acceptent de louer les terres par l'intermédiaire de baux ruraux à clauses environnementales (BRCE). Ces baux permettent d'exploiter des terres pour environ 50€/ha (contre 200€/ha avec un bail standard) en échange de pratiques agricoles plus respectueuses de l'environnement. L'échange de foncier et le regroupement du parcellaire sont aussi des moyens utilisés pour faire évoluer les systèmes de production. Des surfaces de pâturage accessibles plus importantes permettent de limiter la pression de pâturage et de réduire les cultures de maïs consommatrices d'intrants.

D'autre part, la collaboration entre Eau du bassin rennais, la profession agricole et la Ville de Rennes (figure 11) a permis d'élaborer en 2011 un programme de valorisation économique des produits agricoles alimentaires vertueux issus des AAC, afin de faire évoluer les pratiques agricoles sur ces territoires. En effet, Eau du bassin rennais travaille à la structuration des débouchés pour les exploitations qui participent à la protection de la ressource en eau en respectant un cahier des charges spécifique. La valorisation de la production issue de ces exploitations est développée par l'intermédiaire du programme « Eau en saveurs » qui se décline selon trois volets. Le premier vise l'approvisionnement de la restauration collective (marché public), le second le développement d'une marque de territoire à destination des citoyens-consommateurs. (marché privé) Le troisième volet concerne l'éducation des consommateurs à l'alimentation durable par la sensibilisation à l'acte d'achat responsable.

Dans le cadre de son Plan Alimentaire Durable, lauréat de l'appel à projet Plan national pour l'alimentation du Ministère de l'agriculture, la Ville de Rennes participe au projet d'approvisionnement de la restauration collective en développant l'achat local auprès des exploitations respectant le cahier des charges. Par l'intermédiaire de la commande publique, un premier marché expérimental a donc été lancé en 2015. Il regroupe trois agriculteurs engagés pour trois ans à adopter des pratiques respectueuses de la qualité de l'eau et à faire évoluer leur mode de production. Ce marché vise par la suite à impliquer un plus grand nombre d'agriculteurs.

La marque de territoire permettrait de valoriser ces produits en dehors de la restauration collective et de communiquer sur la démarche d'amélioration des pratiques engagée par la profession agricole directement auprès des consommateurs.

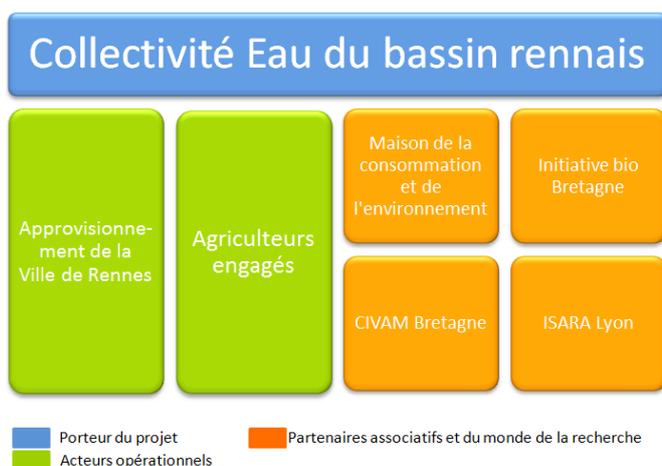


Figure 11 : Gouvernance du projet « Eau en saveurs »

Cette démarche est accompagnée financièrement par la Région Bretagne, le département

d'Ille-et-Vilaine et l'Agence de l'eau Loire-Bretagne. D'autres partenaires participent à ces travaux au sein d'un comité de pilotage : le CIVAM Bretagne, la Maison de la consommation et de l'environnement, Initiative Bio Bretagne et l'ISARA (Institut supérieur d'agriculture et d'agroalimentaire Rhône-Alpes) pour la conduite d'études en lien avec le projet, la Chambre d'agriculture d'Ille-et-Vilaine, Agrobio 35 (le groupement d'agriculteurs biologiques d'Ille-et-Vilaine) et le réseau ADAGE (Agriculture Durable par l'Autonomie, la Gestion et l'Environnement) pour l'appui technique et la certification des exploitations...

### Production agricole et caractéristiques des exploitations

Le marché expérimental concerne actuellement trois exploitations. Elles fournissent la restauration collective en produits laitiers (lait, yaourt, fromage blanc) et en viande porcine (saucisses, sauté). Deux exploitations sont en agriculture biologique et la troisième répond à la charte du réseau Cohérence concernant la production de porcs sur paille.

#### Focus : le réseau Cohérence et la filière « Porcs sur paille »

Lancé en 2004, le cahier des charges « Production porcine durable » a été élaboré par des éleveurs, des consommateurs et des associations environnementales réunis au sein de l'association Cohérence, une association dédiée au développement durable et solidaire. Afin de répondre à la problématique liée à l'eutrophisation des eaux en Bretagne, les producteurs qui souhaitent s'engager dans la filière doivent respecter une quarantaine de critères dont les quatre principaux sont : l'engraissement des porcs sur litière paille ou sciure avec une densité de 1,5 m<sup>2</sup> par animal, une alimentation garantie et tracée non OGM, l'antibiothérapie à titre curatif uniquement et un apport limité en azote lors de l'épandage (140 unités d'azote/ha au lieu des 170 unités/ha imposées par la réglementation (Réseau Cohérence, 2016). Il s'agit d'une démarche évolutive – certains critères doivent être respectés dès la première année d'engagement, les autres peuvent être assimilés progressivement - avec une certification participative et citoyenne. Un groupe d'acteurs locaux (producteurs, consommateurs, associations, élus...) est invité à venir vérifier par lui-même le respect du cahier des charges sur l'exploitation à l'aide d'un guide de visite. La filière, localisée principalement dans les Côtes d'Armor, regroupe dix producteurs et une vingtaine de boucheries. Le prix est élaboré par les éleveurs en fonction de leurs charges et atteint environ 2€/kg contre 1,10 à 1,15€/kg en dehors de la filière. Ce prix plus rémunérateur se traduit par une hausse du prix de vente de 0,50€/kg en moyenne en boucherie.

La conduite sur paille permet de réduire les rejets azotés (la paille compostée et la sciure ont une forte capacité de rétention de l'azote) et participe donc à la protection de la ressource en eau. Elle contribue au redressement du taux de matière organique des sols, au bien-être animal et participe à une meilleure ambiance de travail (Devienne & Garambois, 2014).

Les profils et les conditions d'engagement des agriculteurs sont différents. Les motivations sont variées : redonner du sens à la production, ne pas dépendre d'un seul débouché économique, participer à une démarche collective, valoriser leur travail et leurs pratiques... Certains considèrent le programme comme incitatif financièrement et peu problématique d'un point de vue logistique. Des investissements ont pu être nécessaires pour assurer une production plus importante ou la livraison. Pour d'autres, approvisionner la restauration collective reste contraignant car les produits doivent être standardisés.

L'agrément européen, pour l'atelier de transformation, indispensable pour approvisionner les cuisines centrales peut représenter un lourd investissement et des contraintes techniques mais il n'est pas obligatoire dans ce cas. Les producteurs peuvent faire appel à des prestataires pour obtenir des produits finis qu'ils récupèrent et livrent eux-mêmes. C'est également ce que peuvent faire les agriculteurs qui ne font pas de vente directe mais qui souhaiteraient répondre au marché. Cette

démarche implique cependant de disposer d'abattoir et de lieux de transformation localement.

Les producteurs soulignent aussi que le projet, perçu comme issu d'une véritable volonté politique, ne leur a demandé aucun démarchage commercial et il leur permet maintenant de démarcher plus facilement d'autres collectivités. Ils mettent également en avant le fait qu'ils sont libres de fixer leur prix comme dans le cas de la vente directe.

### Evolution des pratiques et impacts sur l'environnement

Les exploitations qui souhaitent participer au programme doivent respecter le cahier des charges suivant : absence d'OGM, absence de certains pesticides comme les pesticides à risque élevé de contamination de l'eau (métaldéhyde, isoproturon, diméthénamide...), pas d'antibiotiques en préventif, pas d'huile de palme. Ce cahier des charges a été élaboré en 2013 en partenariat avec la profession agricole avec pour objectif de fédérer les producteurs autour du projet. L'interdiction des OGM a notamment permis d'obtenir l'adhésion des agriculteurs bio, une adhésion primordiale pour la pérennité du projet.

En complément de ce cahier des charges, les producteurs s'engagent à faire progresser la durabilité de leur exploitation. L'évaluation est basée sur l'utilisation du critère IDEA pour Indicateur de Durabilité des Exploitations Agricoles. Cette méthode est un outil de diagnostic afin d'évaluer la durabilité des systèmes de production agricoles par auto-évaluation. Elle s'appuie sur trois dimensions : agroécologique, socio-territoriale et économique et permet d'identifier des pistes potentielles d'amélioration de la durabilité. Chaque dimension est évaluée à l'aide d'une grille d'indicateurs : autonomie financière par exemple pour la dimension économique ; intensité de travail pour la dimension socio-territoriale ; diversité des productions pour la partie agroécologique (MAAF, 2016b). Dans le cadre du programme « Eau en saveurs », sur les 42 indicateurs de la méthode IDEA, 21 ont été retenus pour leur lien avec la protection de la ressource en eau (critères majoritairement issus de l'échelle agroécologique). Après diagnostic, une note sur 100 est obtenue. Les exploitants s'engagent à faire progresser leur note d'au moins 10 % par cycle de 3 ans (exigence fixée pour le marché public, exigence de progrès de 20 % envisagée pour la marque de territoire) jusqu'à l'obtention d'une note correspondant à un mode de production bio ou équivalent (soit 80/100 pour l'échelle agroécologique). Les exploitations bio sont, elles aussi, incitées à augmenter leur note, ce qui peut paraître plus compliqué par rapport aux exploitations conventionnelles, elles peuvent néanmoins jouer par exemple sur la gestion du bocage, l'autonomie alimentaire, la race d'animaux utilisée ou encore sur des critères sociaux ou économiques. L'exploitation porcine du réseau Cohérence vise par exemple une augmentation de sa note IDEA de 17 % en trois ans notamment grâce à la diversification de l'assolement et à l'introduction du lin.

Les modalités de contrôle et de suivi des exploitations ainsi que le processus de certification sont en cours d'élaboration. La piste envisagée est une certification participative qui permet d'inclure une dimension pédagogique mais qui doit aussi faire intervenir des experts techniques pour légitimer la démarche. Un bilan d'étape serait réalisé chaque année pour évaluer la progression de l'exploitation et présenter des éléments de preuve de la mise en œuvre du projet (comme la présentation de factures d'achat de semences pour prouver la diversification de l'assolement). Les documents fournis seraient à la convenance de l'exploitant, la démarche reposant sur la confiance. Les exploitations en agriculture biologique, déjà contrôlées pour leur certification, le seraient moins dans le cadre du projet par rapport aux exploitations conventionnelles. Au bout de trois ans, un bilan permettrait de mesurer l'atteinte des objectifs, en cas d'échec, il s'agira de trouver les causes et de les justifier pour que le marché soit renouvelé.

En ce qui concerne les BRCE pour les zones proches des aires de captage, le cahier des charges varie selon les périmètres concernés mais correspond aux pratiques de l'agriculture biologique. Ils sont accompagnés de formation et de conseil auprès des agriculteurs, notamment sur

la souscription des mesures agro-environnementales (MAE). Ces MAE font l'objet d'une promotion importante : 550 contrats ont été signés sur l'ensemble des bassins versants (FNAB, 2016).

### Débouchés et valorisation économique de la production

La Ville de Rennes s'appuie sur la commande publique pour créer des débouchés aux exploitations partenaires du projet. Les marchés publics sont en effet les débouchés sur lesquels les collectivités peuvent jouer le plus facilement. D'un point de vue législatif, afin de respecter l'égalité de traitement entre les candidats, il n'est pas possible de les sélectionner selon un critère géographique dans le cadre d'un marché public. Cependant, une obligation d'implantation géographique, si elle est justifiée par l'objet du marché ou par ses conditions d'exécution, peut constituer une condition à l'obtention du marché (Makowski, 2016). Le marché mis en place est un marché d'achat de la protection de la ressource en eau avec comme support l'achat de denrées alimentaires. L'objet du marché n'est donc pas alimentaire mais concerne une prestation de services. Or cette prestation de services ne peut s'effectuer que sur les zones concernées par le captage d'eau, ce critère permet ainsi de cibler les producteurs qui s'engagent à améliorer leurs pratiques agricoles en faveur de la protection de l'eau.

Dans les cas classiques, la sélection des candidats se fait sur une note qui regroupe souvent deux critères : la qualité du service et le prix. Chacune des deux composantes est affectée d'un poids qui peut varier selon les collectivités. A titre d'exemple, pour la Ville de Rennes, la note est constituée à 60 % par la qualité du service et à 40 % par le prix. Dans le cadre de ce marché innovant, les critères sont différents. La durabilité de l'exploitation compte pour 50 % de la note, la qualité des produits pour 30 % et le prix pour 20 %. Les exploitations sont donc sélectionnées avant tout selon leurs performances environnementales. La note de durabilité correspond à la situation initiale de l'exploitation évaluée par la note IDEA (30%) et au progrès envisagé par l'exploitant (70%). Le projet s'inscrit donc dans une logique d'évolution et d'amélioration des pratiques agricoles. Cette démarche de progrès est valorisée économiquement. Un bonus prix est attribué proportionnellement à l'ambition de progrès du producteur. La valorisation est possible grâce à l'article 17 du code des marchés publics qui permet d'insérer des clauses financières incitatives dans les marchés (Makowski, 2016). Le bonus est activé à partir du moment où le seuil des 80/100 de la note agroécologique est atteint. Pour une même bonification, les efforts demandés aux exploitations bio sont deux fois plus faibles. Les prix sont fermes, c'est-à-dire qu'ils sont invariables pendant la durée du marché (Makowski, 2016).

Il s'agit d'un marché multi-attributaire, c'est-à-dire qu'une mise en concurrence forte des candidats n'est pas recherchée. Les quantités nécessaires à l'approvisionnement sont réparties entre plusieurs producteurs. Cela permet de sélectionner plusieurs agriculteurs qui ne seraient pas en mesure de fournir seuls les quantités attendues. Le marché actuel est expérimental et par conséquent de petite taille. Il correspond à une enveloppe annuelle de 50 000€ pendant trois ans soit cinq repas par an pour 10 000 couverts.

L'autre débouché économique potentiel concerne le grand public. La stratégie serait tout d'abord de développer la notoriété de la démarche et de la marque de territoire auprès des artisans, des magasins spécialisés ou sur les marchés avant de s'orienter vers la grande distribution. Cette marque pourrait intéresser à la fois les agriculteurs conventionnels qui se sont engagés à mettre en place des pratiques plus respectueuses de l'environnement et les agriculteurs biologiques qui ont un intérêt pour le développement local.

### Leviers et freins au développement de l'initiative

L'initiative présente plusieurs incitations économiques susceptibles d'attirer un plus grand nombre de producteurs à l'avenir. En effet, le marché représente un débouché certain avec un prix

fixé à l'avance (en dehors du système du marché au cadran pour le porc par exemple) pour des quantités relativement importantes et constantes. Il s'agit d'un débouché supplémentaire qui vient diversifier les sources de revenu des agriculteurs. De plus, la valorisation financière permet aux agriculteurs d'être mieux rémunérés en phase de conversion à l'agriculture biologique. Ces incitations ont été d'autant plus fortes que le contexte pour les agriculteurs était compliqué.

Un des facteurs clés de succès du marché mis en place est la concertation avec les producteurs. De nombreux échanges ont eu lieu en amont avec les agriculteurs concernés pour qu'ils soient en mesure de répondre au marché. De cette manière, ils ont pu s'adapter et faire les investissements nécessaires en termes de logistique ou de conditionnement. Il était important de cibler les producteurs et d'adapter le marché à leurs attentes afin d'éviter la mise en concurrence. Un nombre de réponses trop grand aurait engendré des refus et donc potentiellement une frustration pour les candidats non retenus. L'adhésion de la part des agriculteurs n'a pas été unanime, une partie du monde agricole a vivement réagi face à cette remise en cause des systèmes de production bretons productivistes et tournés vers l'export. De plus, un certain nombre d'entre eux y ont vu une volonté d'imposer l'agriculture biologique sur le territoire. Or, le projet s'adresse à l'ensemble des producteurs, quel que soit leur mode de production. Il cherche à rassembler et consiste à attribuer un prix plus rémunérateur aux agriculteurs qui participent plus activement à la protection de la ressource en eau.

L'intérêt de la démarche pour les services de restauration des collectivités est de pouvoir s'adapter au code des marchés publics afin de favoriser l'achat local de denrées alimentaires. Cela leur permet d'être en contact direct avec les producteurs et d'ajuster les modalités de l'approvisionnement (conditionnement, qualité des produits...), chose qui serait moins facile en travaillant avec des grandes entreprises agroalimentaires. A l'inverse, la production peut être plus incertaine, moins homogène et représente de plus petits volumes à l'échelle d'un producteur. L'identification d'une possibilité juridique pour établir ce type de marché public a constitué un véritable déblocage dans l'avancement du projet. Elle constitue un cadre sérieux légitimant la démarche et rassurant l'ensemble des acteurs. Ce déblocage a permis le lancement du marché expérimental, toujours à l'essai aujourd'hui.

La segmentation du territoire entre les zones situées en amont des points de captage et celles en dehors a été un point sensible du projet tant pour les élus que pour la profession agricole. En effet, les agriculteurs et les collectivités proches de ces zones ne pouvaient à l'origine pas entrer dans la démarche. Il était donc impossible pour certaines collectivités d'envisager de jouer sur la ressource en eau pour favoriser les produits locaux car l'eau qu'elles consomment ne provient pas de leur territoire. Pour éviter ce type de contradictions pour le projet de marque de territoire, le périmètre a été étendu aux zones limitrophes et donc à l'ensemble du territoire administratif de la collectivité Eau du bassin rennais. Pour le moment, le périmètre n'a pas été étendu pour le marché public en l'absence de solution juridiquement valide.

Ce projet s'inscrit dans une démarche plus globale et fait notamment suite au programme « Eau et pesticides » qui visait à sensibiliser l'ensemble des utilisateurs non agricoles de pesticides : particuliers, services techniques des communes, sociétés d'entretien d'espaces verts, jardinerie... Il a permis de montrer que les agriculteurs n'étaient pas les seuls concernés par la pollution liée aux pesticides et que des efforts devaient être faits dans tous les domaines.

Il s'agit réellement d'un programme reproductible pour d'autres collectivités. De plus, la diminution des coûts de dépollution de l'eau peut être un argument pour convaincre d'autres élus de se lancer dans la démarche. En matière de protection de la ressource en eau, les solutions préventives sont encouragées par l'ensemble des textes réglementaires (la directive cadre sur l'eau, la loi sur l'eau et les milieux aquatiques...), elles sont cependant peu utilisées. Les solutions curatives sont plus souvent utilisées car elles sont perçues comme plus faciles à mettre en place

rapidement et sont efficaces à court terme. Or, elles sont aujourd'hui remises en cause du fait de leur non durabilité et des coûts élevés qu'elles engendrent pour les services de l'eau et les financeurs publics. En effet, il a été montré que le coût des mesures curatives (investissement et fonctionnement d'une usine de traitement) est souvent beaucoup plus élevé que celui des mesures préventives (mesures agro-environnementales territorialisées, animation, gestion du foncier) (Ecodecision 2011). Une démarche préventive permet également d'éviter l'abandon de certains captages trop pollués pour lesquels l'eau devient impropre à la consommation.

### Perspectives

Le prochain objectif de la démarche est de créer une centrale d'achat afin d'augmenter et de regrouper en un lieu unique l'offre et la demande en restauration collective. Cette centrale d'achat permettrait d'approvisionner plusieurs collectivités et de créer plus de débouchés aux producteurs locaux. Cette plate-forme pourrait à l'avenir servir à l'approvisionnement des GMS.

Le marché public, lancé il y a moins d'un an et pour lequel les retours actuels sont positifs, a vocation à attirer un plus grand nombre de producteurs. Sur le territoire, 2200 exploitations sont potentiellement concernées. A moyen terme, l'objectif est de faire adhérer 20 à 25 % de ces exploitations quel que soit leur système de production. A ce stade, pour que le projet continue de fonctionner, il faudrait que d'autres collectivités entrent rapidement dans la démarche. La collaboration avec la Ville de Rennes a constitué un véritable marchepied sur lequel il est possible s'appuyer pour démultiplier la démarche. La multiplication des marchés est d'autant plus importante que l'augmentation des volumes pour le marché déjà existant peut être un processus plus délicat. Des actions concrètes sont maintenant attendues afin de légitimer le projet et le confronter au terrain à plus grande échelle.

De plus, une réflexion est engagée sur la répartition de la valeur ajoutée. Un des objectifs fondamentaux de la démarche est de faire remonter un maximum de la valeur ajoutée aux agriculteurs. La nouvelle réforme de la commande publique, applicable à partir du 1<sup>er</sup> avril 2016 offre la possibilité d'obliger à ce que le titulaire du marché soit le producteur. Ainsi dans ce cas, les producteurs auraient l'initiative et pourraient faire appel à des prestataires pour la transformation de leurs produits dans le cadre de relation de sous-traitance. Les coopératives qui souhaiteraient participer doivent tenir compte de cette exigence et réfléchir de manière plus large à l'organisation de la production agricole. Les producteurs doivent se sentir acteurs et fixer leur prix en calculant eux-mêmes leur prix de revient. Il s'agit là d'un changement des modes de production à accompagner. Plusieurs acteurs ont souligné une vigilance particulière à adopter vis-à-vis des grands groupes agroalimentaires qui voudraient potentiellement entrer dans la démarche pour des raisons marketing.

Depuis début 2016, plusieurs études sont en cours. Le CIVAM Bretagne travaille sur l'offre en essayant d'identifier les futures exploitations fournisseurs et leurs conditions d'engagement (opinion sur la démarche, contraintes, limites...). Initiative bio Bretagne étudie la faisabilité de la mise en place de nouvelles filières (blé noir, blé panifiable, huile...) sur le territoire. L'association recense également les outils de transformation actuellement disponibles et les besoins des agriculteurs dans ce domaine. De son côté, Eau du bassin rennais mène une étude pour définir une démarche de certification et pour tester la quatrième version de la méthode IDEA et identifier les critères compatibles avec la protection de la ressource en eau. La Maison de la consommation et de l'environnement se concentre sur la demande en recherchant les réseaux d'acteurs à mobiliser (associations, artisans, restaurateurs hors restauration collective...) pour développer l'éducation à l'alimentation durable et la marque de territoire. Parallèlement, une étude marketing, menée par l'ISARA, est en cours pour développer ce label, le nom de marque « Eau en saveurs » est une des pistes envisagées. Cette marque aurait vocation à être partagée et reprise par toutes les collectivités qui souhaitent la développer.

### Démarche :

Dans le Gard, le pain Raspaillou est né de la collaboration entre des producteurs de blé tendre bio, un meunier local et des boulangers.

### Rôle de la collectivité :

Subvention pour le lancement de la filière, structuration des débouchés dans la restauration collective, marketing, communication

Pratiques agricoles et bénéfiques environnementaux : agriculture biologique



Source Association Raspaillou

### Contexte et origine du projet

Le projet a débuté en 2007. Les boulangers qui ne voulaient plus être tributaires des meuniers pour l'achat de leurs farines ont cherché à s'approvisionner localement auprès de petits moulins indépendants. Les opérateurs ont fait appel au Moulin de Sauret, un moulin situé à Montpellier qui privilégie les matières premières locales. Les producteurs recherchaient des débouchés locaux car ils éprouvaient eux aussi des difficultés face à la volatilité du cours du blé et à la faible valorisation du blé tendre bio dans la région (le blé dur est lui beaucoup mieux valorisé mais plus difficile à produire en bio). Leur blé était vendu pour l'alimentation animale à un prix très faible. Avec l'aide du CIVAM (Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural) bio du Gard, les boulangers et les producteurs de blé bio ont travaillé à la structuration d'une filière de pain bio et local appelé le Raspaillou. Il y a eu une volonté commune de se réappropriier la filière.

Cette filière s'inscrit dans une démarche plus globale menée par le Conseil départemental du Gard afin de mettre en place une politique alimentaire à l'échelle du département. Le département du Gard, a été lauréat 2015 de l'appel à projets du programme national pour l'alimentation pour son action en faveur d'une agriculture et d'une alimentation locales. Cette politique se décline en trois axes : la structuration d'une offre alimentaire locale et de qualité, l'amélioration de l'accès à cette alimentation pour les Gardois et l'éducation à la consommation responsable en valorisant le patrimoine gastronomique.

### Gouvernance et actions mises en place

Afin de proposer un pain bio aux boulangeries artisanales du Gard, un travail est tout d'abord mené en partenariat entre l'UMAB (Union des Maîtres Artisans Boulangers) du Gard et le Civam Bio Gard avec le soutien du Conseil Départemental du Gard.

Le CIVAM bio Gard, dans le cadre de ses missions d'appui au développement des grandes cultures bio sur le département, a accompagné les producteurs dans leur structuration et la production de blé tendre bio panifiable. Ainsi, en 2010, les producteurs se sont regroupés au sein d'une association : Bio Céréa'Gard (aujourd'hui reconnue groupement d'intérêt économique et

environnemental par le Ministère de l'agriculture), à vocation commerciale à l'origine pour vendre la production au meunier, rôle qui est aujourd'hui assuré par une coopérative. L'association conserve ses fonctions de cohésion et d'échanges entre les producteurs. En parallèle, l'UMAB a travaillé sur l'organisation de l'aval : dépôt de la marque Raspaillou® auprès de l'INPI (Institut National de la Propriété Industrielle) en 2010 et animation auprès des boulangers. Son rôle a été déterminant pour convaincre les boulangers de mettre en place une filière bio. La restauration collective, via l'approvisionnement des collègues dans le cadre de l'appel d'offre lancé par le Conseil Départemental du Gard, a également constitué un élément moteur dans le développement de la filière depuis 2012.

Pour la mise en place de la filière Raspaillou, le CIVAM bio Gard a reçu en 2013 le prix spécial de la démarche collective dans le cadre des trophées de l'agriculture durable organisés par le Ministère de l'agriculture. Par la suite, avec le soutien de la Région et de la DRAAF Languedoc Roussillon, la filière s'étend au niveau régional avec l'intégration du Moulin de Sauret à Montpellier pour la transformation en farine et l'accompagnement des boulangers par la Fédération Régionale de la Boulangerie Artisanale.

L'ensemble des opérateurs de la filière, producteurs, meunier et artisans boulangers, sont regroupés en 2014 au sein de l'association Raspaillou (figure 9) qui devient propriétaire de la marque Raspaillou® et dont la vocation est de valoriser le produit. L'association a pour objet de protéger la marque Raspaillou® et de veiller au respect des cahiers des charges, d'organiser la promotion de la filière, d'appuyer la recherche de nouveaux marchés (restauration hors domicile notamment) et de trouver de nouveaux débouchés pour la farine. Pour animer cette association, le Civam Bio Gard met à disposition une partie du temps de travail de sa chargée de mission grandes cultures.

Le conseil d'administration et les assemblées générales permettent aux opérateurs de se retrouver régulièrement. Le Moulin de Sauret, dispose d'un rôle fondamental de pivot et de relais entre les agriculteurs et les boulangers. Son directeur général est par ailleurs l'actuel président de l'association. Sa position et la proximité font qu'il est en contact direct avec les boulangers mais aussi avec les agriculteurs contrairement aux filières longues qui font intervenir de grandes coopératives. Le moulin, qui revendait de la farine bio mais n'en produisait pas, s'est retrouvé plus en adéquation avec ses valeurs et sa stratégie d'entreprise en transformant un produit bio et local.

Des outils de communication grand public (cartes postales, flyers, affiches, site internet), un kit boulangerie (piques prix, autocollant, affiches, stop trottoir) et une affiche spécifique pour la restauration collective ont été développés.

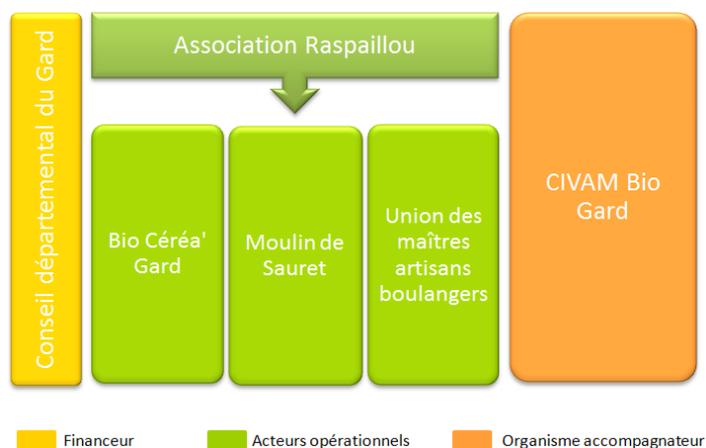


Figure 9 : Organisation de la filière Raspaillou

## Production agricole et caractéristiques des exploitations

La démarche a fédéré au départ cinq producteurs. Rapidement à dix en 2011, ils ont produit 70 tonnes de farine. Actuellement ils sont une vingtaine (le chiffre varie selon les rotations culturales) pour une production totale moyenne de 200 tonnes de blé destiné à cette filière. Ils sont pour la plupart situés dans le nord du département du Gard. Une rencontre a été organisée avec une filière du même type, déjà en place, dans l'Ain, qui avait créé une petite coopérative avec un silo pour le stockage du blé. Cette piste a un temps été envisagée par les producteurs du Gard mais abandonnée car les investissements étaient trop importants. C'est pourquoi ils font appel à une coopérative pour le stockage. Bien qu'elle ne représente qu'une petite production, la filière est stable. Afin de répondre à la demande en farine, l'offre de blé peut être complétée par un achat local réalisé dans une coopérative en dehors des agriculteurs de la filière lorsque leur production est insuffisante. A l'inverse, si la production est trop importante, le blé est vendu de manière classique. La production de farine Raspailou représente 4 à 5 % de la production du moulin.

Les producteurs engagés dans la filière ont souvent d'autres activités en plus de la céréaliculture : l'arboriculture, le maraîchage ou encore la viticulture. Les exploitations sont plutôt de petite taille avec en moyenne 50 à 60 ha.

### Evolution des pratiques agricoles et impacts sur l'environnement

Les pratiques agricoles adoptées sont celles de l'agriculture biologique, notamment : absence de produits chimiques de synthèse, absence d'OGM et limitation de l'utilisation des intrants. Les impacts environnementaux liés à l'agriculture biologique doivent être observés sur le long terme, ils sont nombreux et concernent la qualité des sols, de l'eau, la préservation des ressources naturelles, la biodiversité et les paysages (FAO, 2016). Des rotations culturales plus longues, les associations symbiotiques, les cultures de couverture essentielles en agriculture biologique améliorent l'infiltration de l'eau, la composition et la structure des sols, favorisent la faune et la flore qui s'y développent et limitent leur érosion (FAO, 2016). En interdisant totalement les molécules de synthèse en agriculture biologique, les risques de transfert vers les eaux souterraines ou de surface sont considérablement réduits. Il faut cependant parfois plusieurs décennies pour voir une amélioration significative de la qualité de l'eau (Le Buanec, 2010). L'interdiction de ces molécules a également un impact positif sur l'activité biologique des sols, les auxiliaires de cultures et les insectes pollinisateurs (Le Buanec, 2010). En réduisant les besoins pour ce type de produits, l'agriculture biologique participe à la diminution de la consommation d'énergies fossiles et donc à la réduction des émissions de gaz à effet de serre (FAO, 2016). Les pratiques culturales utilisées : labourage minimum, engrais organiques, cultures de légumineuses plus fréquentes,... participent également au stockage du carbone dans le sol (FAO, 2016 ; Le Buanec, 2010).

On peut ajouter que, d'un point de vue social, les exploitations bio génèrent plus d'emplois agricoles qu'en conventionnel. Le volume d'emploi saisonnier est en effet deux fois plus important en bio. Le nombre moyen d'unités de travail annuel par exploitation bio est de 2,4 contre 1,5 en conventionnel (Agreste, recensement agricole 2010, 2012a). Cette différence est à relativiser car elle ne repose pas uniquement sur le choix des pratiques agricoles mais dépend aussi d'un « effet de structure » entre les exploitations bio et conventionnelles (type de production, moyens de commercialisation...) (Massis & Hild 2016).

L'introduction de blé tendre dans les rotations participe à la diversification des assolements. Dans le cas de Raspailou, afin d'améliorer la qualité du blé tendre biologique panifiable, des rotations longues introduisant de la luzerne destinée à la production de fourrage, mais également de lentille et de pois chiche ainsi que d'autres céréales à paille (avoine, épeautre...) sont mises en place (MAAF, 2015a). De plus, si le projet visait plutôt, à l'origine, à maintenir des pratiques respectueuses de l'environnement, la filière constitue aujourd'hui un véritable argument pour les faire évoluer en incitant les exploitations à se convertir à l'agriculture biologique. Cependant, le blé

tendre ne représente jamais la totalité de la production d'une exploitation. Des arguments pour chaque production permettraient de favoriser ce processus de conversion.

### Débouchés et valorisation économique de la production

Le pain Raspailou est aujourd'hui vendu dans une quarantaine de boulangeries. Si la production se limite au département du Gard, la commercialisation se fait à l'échelle régionale, la filière s'est en effet régionalisée en 2010 suite à la participation du Moulin de Sauret situé dans l'Hérault. Il n'y a pas eu d'évaluation de la demande au préalable, la démarche s'inscrit seulement dans la mouvance de ce que recherchent les consommateurs, un produit bio et local.

La restauration collective représente une part importante des débouchés. Dans le Gard, un groupement de 18 collèges commande régulièrement de grandes quantités de pain. Des partenariats entre boulangers et restaurants scolaires se sont parfois créés à l'échelle locale sans intermédiaire ni communication particulière.

Le prix de vente est légèrement plus élevé d'où la nécessité de communiquer sur la démarche. Le produit est d'ailleurs labellisé « Sud de France », une marque portée par la région Languedoc-Roussillon pour promouvoir les produits du terroir.

### Leviers et freins au développement de l'initiative

Les débouchés dans la restauration collective ont constitué un levier fort pour inciter des boulangers à entrer dans la démarche. Il s'agit pour eux d'un revenu certain qui s'ajoute aux ventes en boutique. Le produit étant plus cher, il demande plus de communication, des explications sont nécessaires au sujet de sa provenance et de son mode de production. Les résultats des ventes en boutique sont par conséquent assez variables. Cette différence de prix s'observe aussi pour le moulin pour qui cette production est moins compétitive face aux filières conventionnelles, d'où la nécessité de communiquer sur le produit. Par ailleurs, le moulin, déjà bien implanté dans la région a été un élément moteur grâce à une force commerciale non négligeable.

Pour les producteurs, la filière leur permet de développer un produit moins standard, qui se différencie. De leur côté aussi, la sécurisation du revenu apporte un intérêt certain. La quasi-totalité de la production est achetée par le moulin. Même s'il n'y a rien d'officiel, il existe un système de contractualisation entre les différents acteurs. Le blé est acheté à un prix supérieur au blé bio classique : 400€/t (frais de stockage déduits) contre 300 à 350€/t en dehors de la filière. Le prix est stable, il n'a pas changé au cours des cinq dernières années, il s'agit d'un prix plancher fixé avec le meunier. Le blé peut représenter jusqu'à 30 % des revenus annuels de certains agriculteurs, obtenir un prix rémunérateur pour cette culture est donc essentiel. Cela leur permet d'avoir une meilleure visibilité pour l'avenir et de planifier des investissements (Association Raspailou, 2016).

En termes de production, les quantités sont limitées par les surfaces cultivées. En agriculture biologique, les rotations sont plus longues, le blé ne revient que tous les 4 à 6 ans pour une même parcelle. Il faut beaucoup plus d'agriculteurs en bio qu'en conventionnel pour une même quantité. Cette quantité ne dépend pas que des rendements, même si ceux-ci jouent évidemment car les rendements en blé tendre bio atteignent environ 3 t/ha contre 7 à 8 t/ha en moyenne en conventionnel à l'échelle nationale (FranceAgriMer, 2012). Dans le cas de la filière Raspailou, pour des exploitations en moyenne de 50 à 60 ha, 10 ha seulement de blé tendre sont mis en culture chaque année.

La certification « agriculture biologique » dont tous les acteurs doivent disposer peut constituer un frein à l'adhésion de nouveaux partenaires, car perçue comme coûteuse et compliquée. Cette contrainte a souvent été mise en avant pour les boulangers mais elle concerne l'ensemble des acteurs. De plus, l'utilisation de farine bio entraîne des contraintes techniques pour la panification. En effet, les blés bio n'ont pas les mêmes qualités boulangères. Ils ont des teneurs en protéines

faibles et variables car la fertilisation minérale est interdite et la fertilisation organique est limitée (Coulombel, 2008). Or le taux de protéines est un critère central dans le procédé de panification. Un taux adéquat contribue à la texture de la pâte (élasticité, résistance,...), au maintien des gaz issus de la fermentation, à la rétention d'eau nécessaire à la conservation, à la coloration du produit fini,... (A. Allain, 2015). Il s'agit donc de travailler la farine différemment. Cette contrainte est cependant facilement levée après quelques tests de panification.

Des garanties de non mélange entre bio et conventionnel sont exigées pour les matières premières et les produits finis. Cela se traduit par une traçabilité stricte, un stockage différencié, une fabrication et une cuisson séparées physiquement ou dans le temps, une comptabilité distincte,... (Agence BIO 2013). On retrouve ce type d'exigences pour le moulin : stockage et transport différents, rinçage des circuits entre les moutures, 500 premiers kg déclassés en farine conventionnelle (Association Raspailou, 2016).

Le certification entraîne également des contrôles. A l'inverse des agriculteurs, les boulangers n'ont pas l'habitude d'être contrôlés, ils sont donc moins enclins à se convertir au bio. La notion de collectif est également plus compliquée à mettre en place dans ce type de profession que dans le monde agricole. La mobilisation de l'aval est par conséquent plus difficile pour l'association, pour qui, il ne s'agit pas du même type d'acteurs, ni des réseaux agricoles habituels.

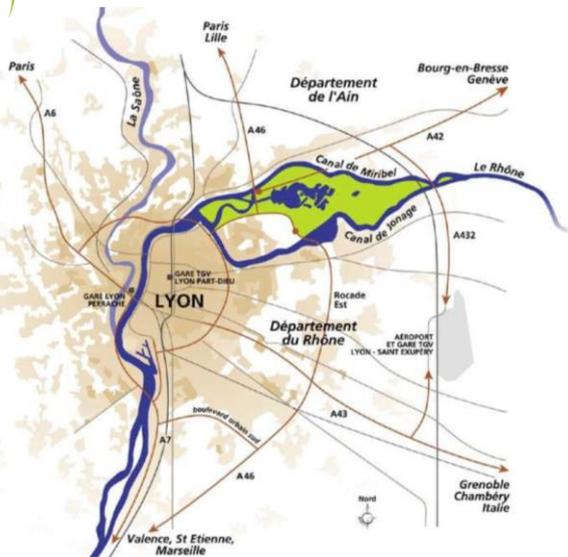
### Perspectives

En termes de perspectives, il existe une volonté commune d'augmenter la production en développant la filière dans d'autres départements. Selon les producteurs, cette filière montre qu'il est possible de monter une filière valorisante en bio alors que la production de céréales bio est souvent perçue comme compliquée. La régionalisation de la filière pourrait se poursuivre du côté de la production - elle nécessiterait alors un travail de coordination entre les CIVAM - mais aussi de la commercialisation (approvisionnement de la restauration collective dans l'Hérault notamment). Il existe un marché potentiel pour ce type de produit compte-tenu de la forte croissance du marché bio, il a doublé entre 2007 et 2012 et a progressé de 20 % entre 2012 et 2014 (Agence BIO, 2016). Cette croissance concerne encore très peu le secteur de la boulangerie, le pain bio étant aujourd'hui principalement commercialisé dans les grandes surfaces et les magasins spécialisés.

Le développement de la production et la dynamisation de l'aval doivent être menés simultanément. Dans cet objectif, l'association Raspailou organise à destination des agriculteurs et des artisans boulangers des journées de présentation de la démarche et de sensibilisation à l'agriculture biologique. La dernière demi-journée a d'ailleurs permis de mobiliser trois agriculteurs supplémentaires et a suscité des réflexions chez d'autres. L'embauche d'un apprenti, afin de présenter et promouvoir la démarche dans les boulangeries, a été envisagée mais ne s'est pour le moment pas concrétisée. D'autres débouchés, tels que des biscuiteries ou des boulangeries d'insertion, ont été envisagés mais la structuration de la filière demande déjà beaucoup de travail

## Le Grand Parc Miribel Jonage : un laboratoire de micro-filières agricoles durables

grand parc  
miribel jonage



### Démarche :

Le Grand Parc Miribel Jonage met en place une réelle politique incitative afin de faire évoluer les pratiques agricoles. Il favorise l'innovation et la création de nouvelles filières. Cette politique a pour objectif de concilier les multiples enjeux du territoire du parc.

### Rôle de la collectivité :

Gestion foncière, accompagnement au changement de pratiques, accompagnement vers la vente directe, création de débouchés économiques

### Pratiques agricoles et bénéfiques environnementaux :

Agriculture biologique, certification environnementale, conventions d'occupation précaire du domaine public, gestion pastorale des prairies, introduction de plantes mellifères

Figure 7 : Localisation du Grand Parc Miribel Jonage (source Symalim)

### Contexte et origine du projet

Le Grand Parc Miribel Jonage est situé en zone péri-urbaine, à 15 km de Lyon (figure 7). Avec 2200 ha, il s'agit du deuxième plus grand parc métropolitain d'Europe. Le territoire du parc constitue à la fois une réserve en eau potable pour l'agglomération lyonnaise et une zone de régulation des crues du Rhône. Il s'agit également d'un lieu touristique, tourné vers les loisirs verts, qui accueille près de 4 millions de visiteurs par an. Certaines zones sont classées Natura 2000. Du fait de sa localisation et de ses vocations, le parc cherche à concilier préservation des espaces naturels, activités agricoles et accueil du public (figure 8). Il souhaite se positionner comme un modèle pour l'agriculture de demain en testant de nouvelles pratiques agricoles et en les partageant.

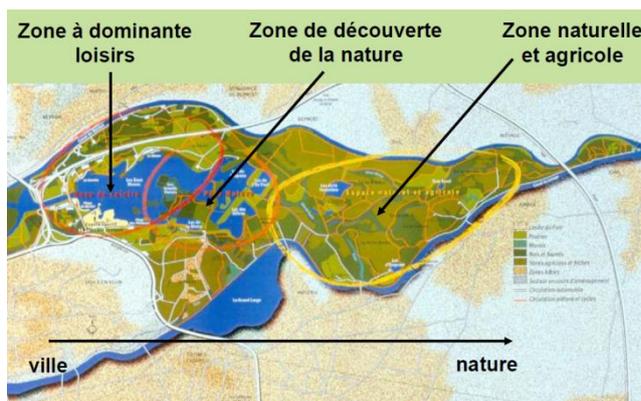


Figure 8 : Répartition des activités au sein du Grand Parc Miribel Jonage (source Symalim)

### Gouvernance et actions mises en place

Le Symalim est le syndicat mixte propriétaire du Grand Parc. Il regroupe 16 collectivités dont la Métropole de Lyon, le Conseil départemental du Rhône, le Conseil départemental de l'Ain et la ville de Lyon. Le Symalim a quatre vocations socles, à partir desquelles il construit la politique mise en œuvre sur son territoire. Le Symalim délègue la gestion et l'animation du parc à la société publique locale (SPL) Segapal, créée en 1979, qui emploie 65 salariés. Cette société est constituée uniquement par des collectivités ou des structures intercommunales. Les quatre vocations du

Symalim sont les suivantes :

- préserver la ressource en eau potable de l'agglomération lyonnaise (le Grand Parc doit être en mesure d'alimenter l'agglomération en cas de pollution du captage principal) ;
- maintenir le champ d'expansion des crues du Rhône ;
- valoriser le patrimoine naturel de l'île de Miribel Jonage, une île classée Natura 2000 qui abrite de nombreux milieux et espèces protégés ;
- garantir l'accueil de tous les publics en développant les loisirs verts et l'éducation à l'environnement.

Dans le domaine agricole, les actions mises en place par le Symalim ont pour objectif d'accompagner le changement des pratiques. Dans ce but, il accompagne les agriculteurs pour optimiser la gestion de l'eau, expérimenter des cultures plus respectueuses de l'environnement, il met à disposition des moyens logistiques pour favoriser l'agriculture biologique et crée des occasions de rencontre avec le grand public. Il cherche à pérenniser l'agriculture sur le parc en jouant sur la gestion du foncier agricole et l'installation de jeunes agriculteurs. Le parc se définit ainsi comme un laboratoire pour tester différentes productions, différentes filières.

L'objectif est de convertir la totalité des surfaces cultivables en agriculture biologique de façon participative et progressive, de développer une agriculture diversifiée de proximité et d'innover, en s'associant avec le monde de la recherche. Des expérimentations en lien avec l'Office national des forêts sont en cours : techniques de plantation innovantes, développement de l'agroforesterie, test de plantation de peupliers noirs (arbres emblématiques des milieux fluviaux en régression du fait de la diminution de la fréquence des crues et de leur hybridation avec les peupliers de culture). La culture de plantes favorables aux pollinisateurs est aussi à l'étude et une filière de plantes à parfum, aromatiques et médicinales (PPAM) a été lancée. Un partenariat avec l'ISARA permet le développement de projets transversaux associant agriculteurs, étudiants et jeunes entrepreneurs. Une étude a ainsi été menée en 2011 pour préciser la nature des sols du parc afin de pouvoir adapter les techniques culturales, une autre a permis le lancement d'une filière de bières locales.

Des journées techniques d'échanges sont également organisées, autour du développement des circuits courts à travers une marque de territoire, autour de l'agroécologie ou encore de la diversification des rotations en grandes cultures et les débouchés locaux- les surfaces en maïs ont ainsi baissé de presque 40 % entre 2003 et 2013 passant de 180 ha à 110 ha. Ces journées sont organisées une fois par an dans le but de faire connaître les avancées en matière de pratiques agricoles.

Pour la mise en œuvre globale du projet, des conventions ont été signées avec des organismes professionnels agricoles comme les chambres d'agriculture ou les agences bio.

Les actions du Grand Parc Miribel Jonage sont financées par les collectivités membres. Son budget de fonctionnement s'élève à 4 millions € environ. 75 % de ce budget sont alloués à la gestion du parc et 25 % au fonctionnement du Symalim. La DRAAF Rhône-Alpes participe au financement de certains projets, notamment ceux en lien avec la dimension sociale de l'alimentation, la sensibilisation à une alimentation plus saine ou à l'environnement.

### Production agricole et caractéristiques des exploitations

20 % des surfaces du parc sont cultivées, cela représente 500 ha dont 50 % en agriculture biologique. Les 100 ha de prairies de fauche du parc sont entièrement bio, elles sont classées en zone Natura 2000. Les 400 ha de terres cultivées sont loués aux agriculteurs au titre de l'occupation précaire du domaine public, c'est-à-dire que l'autorisation d'exploiter les terres peut être retirée à tout moment par la personne publique propriétaire, ici le Symalim, pour un motif d'intérêt général (Chenuaud-Frazier, 1995). L'occupation est liée à des engagements réciproques identifiés dans une charte agricole.

Quinze agriculteurs sont impliqués. Aucun siège d'exploitation n'est situé sur le parc. Les productions sont variées : maïs, orge, soja, luzerne, blé dur, seigle, sarrasin, tournesol, cultures maraîchères, fromage, chanvre, viande bovine, PPAM... Les quantités sont souvent faibles et les productions sont parfois seulement temporaires car expérimentales. Du foin est également produit, il est vendu aux centres équestres du parc mais aussi aux exploitations laitières aux alentours car il n'y a pas d'éleveur sur le territoire du parc. 400 kg de miel sont récoltés chaque année, la récolte et l'entretien des seize ruches sont assurés via un partenariat avec le Syndicat d'apiculture de l'Ain.

### Evolution des pratiques agricoles et impacts sur l'environnement

Afin de préciser la place et le rôle de l'agriculture sur le territoire du parc, une charte agricole a été élaborée en 2005. Valable jusqu'en 2015, elle a accompagné les conventions d'exploitation signées pour 10 ans entre le parc et les agriculteurs. La charte 2005-2015 a permis d'atteindre l'objectif de 50 % des surfaces cultivées en bio ainsi qu'une réelle diversification des productions. Une nouvelle charte est actuellement en cours de construction avec la profession agricole (agriculteurs et chambres d'agriculture) et l'agence d'urbanisme de Lyon notamment. Elle est prévue pour la fin de l'année et devrait être plus transversale en incluant l'ensemble des espaces naturels et agricoles. Elle s'inscrit dans une démarche stratégique plus vaste intitulée Grand Parc 2030, année qui correspond aussi aux échéances du SCoT (schéma de cohérence territoriale) de l'agglomération lyonnaise.

Les terres agricoles disponibles sont attribuées selon les critères suivants : jeunes agriculteurs, certifiés en agriculture biologique ou en conversion, siège d'exploitation à proximité du parc, investissement dans la vie du parc. La décision est prise par la commission agricole du Symalim. Les agriculteurs bio bénéficient d'un prix plus bas pour la location des terres : le prix de la terre varie en effet de 50€/ha en bio à 100€/ha en conventionnel (prix intermédiaires pour les niveaux II et III du dispositif HVE). Ils ont de plus l'assurance de conserver les terres pour au moins 12 ans contre 8 ans en conventionnel. La nouvelle charte se veut encore plus incitative, avec l'obligation de répondre au cahier des charges de l'agriculture biologique ou à celui de la certification environnementale de niveau II.

Le contrôle du respect de la charte et des conventions signées avec les agriculteurs est effectué par le parc. Les modalités de contrôle sont en cours d'élaboration dans la nouvelle charte des espaces naturels et agricoles avec la volonté d'établir une grille de sanctions en cas de non respect des engagements ainsi qu'une commission d'arbitrage avec les chambres d'agriculture du Rhône et de l'Ain notamment.

En plus des avantages environnementaux liés à la conversion progressive des terres en agriculture biologique, d'autres pratiques culturelles bénéfiques sont à souligner. La culture du seigle et du sarrasin, par exemple, sur le territoire du parc ne nécessite ni pesticides, ni engrais, ni irrigation. Ces deux céréales ont, de plus, des qualités nutritionnelles intéressantes (peu caloriques, riches en fibres et en nutriments).

Depuis 1998, les prairies sèches sont entretenues par gestion pastorale. Vingt vaches rustiques de race Bretonne pie noire et quarante chèvres du Massif central (une race menacée, historiquement présente dans la vallée du Rhône) pâturent une soixantaine d'hectares. La complémentarité des deux types d'animaux permet un meilleur entretien des parcelles. L'intérêt de cette démarche est à la fois patrimonial (entretien du paysage et protection de races à faible effectif), environnemental et pédagogique. Elle a été financée dans le cadre d'un contrat Natura 2000. Des partenariats sont établis avec le Conservatoire Régional des Espaces Naturels (CREN) et l'Association pour le renouveau de la chèvre du Massif central pour la constitution du troupeau et l'accompagnement. Pour le suivi sanitaire des troupeaux, un partenariat avec l'école vétérinaire de Lyon est envisagé. Ce mode de gestion des prairies sèches, appelé éco-pâturage, présente plusieurs

avantages. Sur le plan environnemental, le régime sélectif de l'animal peut favoriser l'apparition de nouvelles espèces floristiques et faunistiques. Les animaux jouent un rôle dans la dissémination des graines et leurs excréments participent à la fertilisation du sol (Biodiversity 2014). Le pâturage a l'avantage de ne pas produire de déchets verts, ne fait pas de bruit et améliore le bilan carbone de la gestion (Pôle wallon de gestion différenciée 2015). De plus, la présence d'animaux apporte une dimension sociale et pédagogique à l'entretien des espaces (Biodiversity 2014).

La culture de PPAM permet l'utilisation de terrains sableux, très drainants, peu adaptés à des cultures traditionnelles. Sur ces surfaces peu valorisables, les PPAM n'ont pas besoin d'arrosage et demandent très peu d'intrants. Pour la plupart d'entre elles, ce sont des plantes mellifères. Le thym, le romarin ou encore la lavande produisent des quantités importantes de nectar (Abeille Sentinelle, 2016).

### Débouchés et valorisation économique de la production

Les produits issus de l'agriculture du parc peuvent bénéficier du label « Saveurs du Grand Parc ». Lancé il y a un an, il regroupe aujourd'hui une douzaine de partenaires. Il vise à promouvoir l'agriculture du parc et son ancrage territorial. Les produits sont certifiés agriculture biologique ou a minima issus d'exploitations dont les pratiques sont raisonnées (HVE niveaux II ou III). Il ne fait pas intervenir d'organisme certificateur pour le label « Saveurs du Grand Parc », il s'agit d'un contrat de confiance pour le respect de la charte qualité de la marque. Cette charte est accompagnée d'une convention d'utilisation signée entre le Grand Parc et le producteur ou le distributeur. La production doit être issue du territoire du parc partiellement ou en totalité. Ce label permet de faire connaître les engagements des agriculteurs tout en valorisant le territoire. Ceux-ci s'engagent en effet à privilégier la vente directe, à réduire les emballages et à utiliser des matériaux recyclables, et à sensibiliser les consommateurs sur les démarches environnementales et d'agriculture métropolitaine menées. Les produits sont un moyen pour transmettre des informations aux consommateurs.

Les produits labellisés sont vendus dans la boutique du parc, lors des événements grands publics ou institutionnels (dans les collectivités membres du Grand Parc) et ils sont utilisés par les restaurants partenaires du parc et par la restauration collective. Le café-restaurant « Les Saveurs du Grand Parc » utilise par exemple un maximum de produits issus de l'agriculture biologique ou raisonnée, produits sur place ou dans un rayon de 50 km. Le Grand Parc, par l'intermédiaire du festival musical Woodstower organisé chaque été, fait partie du projet Festitabl', un projet qui vise à mettre en relation les grands événements culturels et les producteurs locaux pour nourrir les festivaliers et les artistes. Il est piloté par le pôle métropolitain qui regroupe les agglomérations de Lyon, Saint Etienne, Bourgoin-Jallieu et Vienne.

Les produits labellisés sont divers et peuvent varier selon les années : miel, farine de sarrasin, de seigle, de blé dur, huile de tournesol, huile de chanvre... Un maraîcher produit, de façon éphémère pour le moment, de la ratatouille, du coulis de tomate ou encore du caviar d'aubergine. Un agriculteur situé à la périphérie du parc propose du fromage au lait de vache.

- Focus sur quelques exemples de micro-filières testées sur le territoire du parc :

Une filière blé dur bio entièrement locale :

Deux agriculteurs du parc travaillent en collaboration avec le moulin Marion, une entreprise familiale qui produit, en bio, des farines panifiables et des aliments pour le bétail. Le moulin est un acteur engagé de la filière, qui accompagne les agriculteurs avec lesquels il travaille, notamment dans les premières années de conversion. Avec la volonté de proposer un système alternatif au système coopératif, il incite les producteurs à se tourner vers le bio en s'engageant ensuite à racheter leur production. Il réalise la collecte du blé et prospecte auprès des boulangers pour vendre

la farine. Les activités du moulin s'inscrivent dans la démarche BIOPARTENAIRE, un label qui associe agriculture biologique et commerce équitable Nord-Nord (Association BIOPARTENAIRE 2016). Il garantit un prix minimum d'achat pour le producteur.

Il y a trois ans, les agriculteurs et le moulin Marion ont commencé à travailler ensemble pour commercialiser sous la marque « Les Saveurs du Grand Parc » de la farine de blé dur mais aussi de seigle et de sarrasin. En ce qui concerne le blé dur, une filière a été créée en partenariat avec le restaurant inter-administratif de Lyon (RIL) qui souhaite utiliser de la semoule de blé dur bio produite localement pour fabriquer des pâtes. Le RIL recherche de la proximité afin de participer à la création de filière et de redonner du sens à la fabrication. La semoule de blé dur est un exemple parmi d'autres, plusieurs démarches sont engagées pour s'approvisionner localement : œufs, lait bio pasteurisé, charcuterie... Avec plus de 1000 couverts servis chaque jour, les besoins du restaurant s'élèvent à 2,5 tonnes de semoule de blé dur par an, ce qui correspond à 20 000 portions environ. La première fabrication est prévue à l'automne 2016. La pérennité de la filière dépendra de la qualité de la production et des volumes, des critères importants pour le restaurateur. Le surcoût lié à l'achat de la matière première est compensé par la transformation sur place. Les pâtes sont finalement moins chères que des pâtes industrielles de même qualité.

#### Gestion pastorale et viande bovine :

Depuis 2014, de la viande bovine est occasionnellement proposée à partir des vaches Bretonne pie noire utilisées pour la gestion pastorale. Des tests sont en cours pour développer une mini-filière intégrant un boucher de l'agglomération lyonnaise agréé en bio et un abattoir. Les premiers essais se sont avérés concluants et l'expérience est à reconduire. La viande s'est vendue très rapidement, sous forme de caissettes.

#### Orge bio et bières locales :

L'orge cultivée par les agriculteurs du parc est utilisée en partie pour produire une bière bio locale. La bière est brassée et commercialisée dans un rayon de 50 km autour de Lyon par la brasserie Dulion, une brasserie 100 % bio et locale. Le procédé de fabrication supprime l'étape de maltage de l'orge normalement nécessaire, cela permet de réduire sensiblement les dépenses énergétiques et en eau liées à cette étape. Le parc apporte un soutien logistique au jeune entrepreneur et des débouchés commerciaux via sa marque de territoire dans les restaurants partenaires et lors d'événements organisés au sein du parc.

#### Les plantes à parfum, aromatiques et médicinales (PPAM) :

Les premières expérimentations ont commencé en 2013 avec des essais et des suivis de cultures de PPAM en bio sur certaines terres peu valorisables du parc (7000 m<sup>2</sup>). Selon les espèces, les tests ont été plus ou moins concluants. Des essais de production d'huiles essentielles ont été réalisés afin de confectionner des huiles de massage. La filière est plutôt tournée vers l'aromathérapie et la cosmétologie que vers l'alimentation. En effet, il existe un véritable intérêt économique à la commercialisation d'huiles essentielles, à l'inverse, les débouchés sont faibles pour des produits alimentaires tels que des herbes séchées. Dans ce secteur, la vente directe fonctionne mieux pour les produits à haute valeur ajoutée. Sur le plan alimentaire, un projet de commercialisation d'herbes de Provence sous la marque du parc est en cours.

L'objectif est de tester cette filière, actuellement portée par une ingénieure de recherche en cosmétique et plantes, pendant quelques années puis de transférer le projet à des jeunes agriculteurs si le modèle économique fonctionne.

#### Leviers et freins au développement de l'initiative

Les contrats mis en place sont des conventions d'occupation précaire du domaine public

dont le renouvellement est conditionné par l'engagement des producteurs. L'utilisation de tels contrats constitue un levier efficace pour faire évoluer les pratiques agricoles. Les conversions à l'agriculture biologique sont de cette manière, fortement conseillées. Cependant, il est difficile d'inciter les nombreux agriculteurs qui n'ont que très peu de terres sur le parc à se convertir totalement. Ils sont tout de même encouragés à changer leurs pratiques au moins sur les terres situées sur le parc. Ces changements sur de petites surfaces peuvent constituer un levier pour faire évoluer les pratiques sur les autres terres de l'exploitation. Cet effet levier peut potentiellement atteindre 1400 hectares à l'extérieur du parc.

La possession de parcelles sur le parc peut représenter une contrainte pour les agriculteurs car elles sont plus difficiles d'accès, surtout avec des machines agricoles. Certains passages sont étroits et la présence des bras du Rhône rend les déplacements plus compliqués. Il faut aussi cohabiter avec les nombreux touristes qui fréquentent le parc.

### Perspectives

Plusieurs projets sont en cours de réflexion, ils seront présentés dans la nouvelle charte des espaces naturels et agricoles. A court terme, il s'agit d'assurer le suivi et la mise en œuvre de cette charte. De plus, le Symalim souhaite davantage développer les activités de maraîchage au sein du parc pour diversifier encore un peu plus les productions. Afin d'assurer une meilleure rentabilité de l'activité de vente directe, un référencement des produits issus du parc sur des plateformes de vente de produits bio et locaux est envisagé. Le développement du volet social en lien avec l'alimentation est aussi un axe privilégié pour les futures actions du parc.

Viabiliser la filière viande bovine et étudier la faisabilité et la rentabilité d'une filière caprine permettraient d'assurer des débouchés économiques à l'activité de gestion pastorale des prairies. En termes de débouchés, une expertise et une étude prospective du développement du label « Saveurs du Grand Parc » pourraient être intéressantes.

En termes de reproductibilité, le Grand Parc Miribel Jonage, par sa localisation et ses fonctions, constitue un exemple très particulier. Cette démarche semble tout de même reproductible à la fois pour des grandes villes qui souhaiteraient protéger des espaces périurbains spécifiques que pour des collectivités de plus petite taille qui voudraient développer leur propre politique agricole et alimentaire sur leur territoire. La construction de ce projet a toutefois pour support la nécessité, pour les collectivités, de posséder des terres en propriété.

### Démarche :

Dans le Parc naturel régional de l'Avesnois, les pommes issues des prés-vergers non traités sont transformées en jus, commercialisé localement. Ces prés-vergers participent à l'identité paysagère et patrimoniale du territoire et à la préservation de l'environnement.

### Rôle de la collectivité :

Animation et promotion de la filière, recherche de débouchés pour la production, appui technique

### Pratiques agricoles et bénéfiques environnementaux :

Agroforesterie, absence de traitement sur les vergers



Figure 4 : Localisation du Parc naturel régional de l'Avesnois

(Région Hauts-de-France, 2016)

## Contexte et origine du projet

Au début du XX<sup>ème</sup> siècle, l'Avesnois (figure 4) était la première zone productrice de pommes à couteau en France. La pomme, avec plus de 200 variétés locales, fait partie du patrimoine naturel du territoire. Elle participe à l'image historique du Parc Naturel Régional (PNR) de l'Avesnois : des territoires bocagers et des prés-vergers aussi appelés vergers hautes tiges. Ces pommes avaient une forte valeur économique et constituaient l'activité la plus rentable pour certains agriculteurs. Au fur et à mesure de l'évolution des pratiques d'élevage et d'arboriculture, les arbres fruitiers et plus particulièrement les vergers hautes tiges plantés dans les pâturages ont été arrachés. Ils ont été concurrencés par les vergers basses tiges beaucoup plus productifs et dont la hauteur facilite le travail. La production en basses tiges peut en effet atteindre 40 à 50 tonnes de pommes par hectare contre 5 à 10 tonnes/ha en hautes tiges. De la même manière, les variétés ont été sélectionnées pour leur productivité et leur diversité s'est donc érodée pour se concentrer sur un petit nombre de variétés classiques. Les aides de la Politique Agricole Commune (PAC), plutôt orientées vers des systèmes spécialisés, ont également participé à la disparition des systèmes mixtes élevage-arboriculture avec notamment des primes à l'arrachage (Association française d'agroforesterie, 2014).

Face à ce constat, le Parc Naturel Régional de l'Avesnois et le Centre Régional de Ressources Génétiques (CRRG) des Hauts-de-France ont travaillé en collaboration pour redonner une valeur économique à ces pommes issues des vergers hautes tiges qu'un petit nombre d'agriculteurs transformait encore de façon artisanale. Ce travail s'inscrit dans une démarche plus globale de valorisation de la pomme et du fruit sur le territoire. Le projet, débuté en 2004, s'appuie donc sur la valorisation de cette production par la création de débouchés afin de préserver le paysage et le patrimoine du territoire.

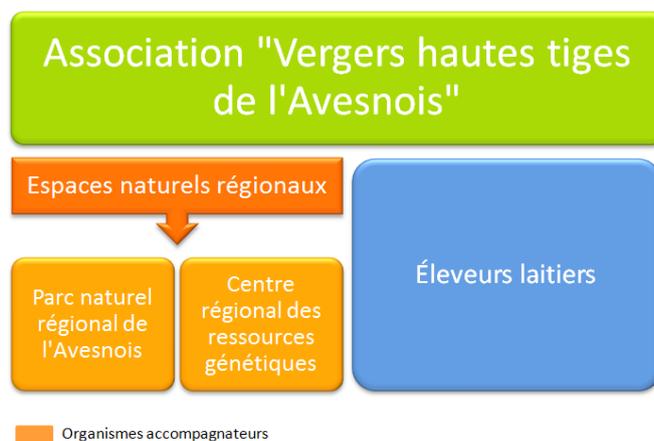
## Gouvernance et actions mises en place

Le PNR de l'Avesnois et le CRRG sont en réalité regroupés au sein d'une même structure : Espaces Naturels Régionaux (ENRx), un syndicat mixte financé par la Région Hauts-de-France qui œuvre pour l'aménagement du territoire et la préservation de l'environnement au sein des trois PNR de la région, dont l'Avesnois, et au CRRG.

Le CRRG a pour mission le recensement et la valorisation des ressources génétiques agricoles du territoire (légumes, fruits et animaux d'élevage). Ce projet permet d'associer conservation génétique et valorisation paysagère. Le Parc apporte une approche complémentaire avec des thématiques d'entrée tournées vers le développement de l'agriculture et la préservation de l'environnement et du patrimoine. De plus, le projet s'inscrit dans un programme plus vaste avec la plantation d'arbres fruitiers (programme « Plantons le décor »), l'organisation de pressées collectives pour les particuliers, la sensibilisation dans les écoles (initiative « Consommons la nature » récompensée lors de l'appel à projet 2015 du Programme National pour l'Alimentation)...

L'objectif commun a été de fédérer un groupe d'agriculteurs pour produire un jus répondant à un cahier des charges spécifique. En 2006, un premier groupe test de 4 à 5 éleveurs s'est formé et une première production a été réalisée. L'ensemble des acteurs se sont ensuite regroupés en 2008 au sein de l'association « Vergers hautes tiges de l'Avesnois » (figure 5). Il s'agit d'une association de mise en commun de la production avec un objectif de promotion de la production. Le Parc assure l'animation et la promotion de l'association, l'organisation des réunions (préparation de la campagne, gestion des comptes, réflexions autour de nouveaux projets), la promotion et la communication autour de la production, le lien avec les collectivités et dans une moindre mesure un appui technique. En effet, le suivi technique et scientifique de la filière est surtout réalisé par le CRRG, un institut spécialisé sur la pomme. Il assure la sélection des variétés cultivées, le suivi de la maturité des fruits en effectuant une tournée des vergers avant la récolte, l'assemblage des variétés à utiliser pour la fabrication du jus. Il fournit également des conseils pour la plantation des arbres et la récolte des fruits avec pour objectif la transmission des éléments techniques aux producteurs afin de les amener vers plus d'autonomie.

Figure 5 : Organisation de l'association « Vergers hautes tiges de l'Avesnois »



Le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER) finance via la mesure 222 du Plan de Développement Rural Hexagonal (PDRH) la plantation des vergers à 70 %. Cette mesure est cofinancée par la collectivité et le FEADER.

### Production agricole et caractéristiques des exploitations

Le projet regroupe actuellement onze producteurs dont cinq en agriculture biologique et trois en cours de conversion. Ce sont tous des éleveurs laitiers (de bovins ou d'ovins). La moitié vend sa production laitière en circuit court, le jus de pomme représente alors un complément. Avec une cinquantaine d'hectares de prés-vergers situés sur le territoire du Parc et un rendement de 5 à 10 t/ha, ils ont produit environ 20 000 L de jus en 2015 (contre 5000 L en 2008). Cela correspond à peu près à la production annuelle d'un agriculteur spécialisé en arboriculture. Après le jus de pomme commercialisé en 2008, différents jus ont été élaborés à partir de 2010 : pomme-poire, pomme-mûre (avec des mûres issues des haies présentes en bordure de champs) ainsi que du cidre. Ces différents produits permettent de valoriser toutes les variétés de pommes. Depuis 2015, deux

cuvées distinctes sont mises en bouteille pour distinguer la production biologique de la production conventionnelle.

Bien qu'ils aient des profils assez variés, les éleveurs engagés dans la filière sont majoritairement de petits producteurs. Certains possèdent des vergers hautes tiges depuis toujours et les conservent pour des raisons patrimoniales, d'autres sont plutôt tournés vers l'agriculture biologique et décident de planter des arbres pour des raisons environnementales. Dans les deux cas, ces vergers n'apportent qu'un complément de revenus à ceux dégagés par l'activité principale d'élevage.

### Evolution des pratiques agricoles et impacts sur l'environnement

Le cahier des charges issu de la collaboration entre les différents acteurs est exigeant. Les pommes doivent provenir de variétés locales anciennes cultivées dans des vergers hautes tiges non traités. Un test de maturité est réalisé avant la récolte. Les variétés sont assemblées de manière équilibrée afin d'obtenir un produit de qualité. Aucun additif ne peut être ajouté. La production et la transformation doivent avoir lieu sur le territoire du parc.

Les variétés sélectionnées sont certes moins productives que les variétés classiques, mais ce sont des variétés rustiques très tolérantes aux champignons (comme la tavelure par exemple). On retrouve notamment les variétés Lanscailler, Sang de Bœuf, Faux Bon Pommier et Reinette de France. La production étant beaucoup plus extensive, les attaques parasitaires sont moins fréquentes et moins virulentes, ce qui permet de ne pas réaliser de traitement chimique.

En utilisant des variétés locales anciennes, le pré-verger participe à la conservation du patrimoine génétique des espèces fruitières, à l'inverse des vergers basses-tiges qui se concentrent sur une dizaine de variétés : quatre variétés font 80 % de la production nationale (Coulon et al., 2000).

La mise en place de cette filière a contribué au maintien de pratiques agricoles anciennes et locales – certains producteurs ayant conservé leurs vergers traditionnels – mais aussi un réel changement de pratiques pour les exploitations qui ne possédaient plus ou presque plus d'arbres fruitiers. En effet, cela représente une importante campagne de plantation avec 1700 arbres replantés depuis le début du projet. En plus de l'aspect paysager, la présence d'arbres et l'absence de traitement jouent un rôle essentiel dans la préservation de la biodiversité : les insectes et les oiseaux surtout mais aussi la flore locale (espèces végétales de demi-ombre, mousses et lichens,...) et les chauve-souris (Chambre d'agriculture Centre-Val de Loire 2009). Il a été montré que le verger hautes tiges abrite une plus grande biodiversité que le verger basses tiges conduit en agriculture biologique (Jacquet & Fabian, 2013). De plus, les prairies offrent un cortège floristique riche qui attire des prédateurs d'insectes utiles pour le verger (Coulon et al., 2000). Cependant, la faune spécifique aux prés-vergers n'apparaît totalement qu'à partir d'une densité de 60 à 100 arbres/ha. En dessous de ce seuil, d'autres éléments tels que des haies, des mares, des prairies naturelles... doivent être présents à proximité pour permettre l'apparition de cette faune (Chambre d'agriculture Centre-Val de Loire, 2009). Or, les agriculteurs recherchent plutôt une densité plus faible afin de faciliter le passage des machines agricoles et le pâturage des animaux. Les impacts de telles pratiques sur la biodiversité sont donc à nuancer selon la densité choisie.

En agroforesterie, les racines des arbres structurent les sols et en améliorent la fertilité et l'activité biologique. Les arbres participent au maintien d'un taux de matière organique élevé via la décomposition des feuilles et des racines. Ils servent aussi de filtre à nitrates et réduisent ainsi la pollution des nappes phréatiques. Ils améliorent l'infiltration de l'eau et limitent son évaporation, augmentant de cette manière la réserve utile des sols (l'impact sur les sols a moins d'importance pour les agriculteurs car il s'agit ici de prairies pâturées). Ils contribuent à l'atténuation du changement climatique en stockant du carbone. Enfin, l'ombre créée par les arbres fruitiers protège les animaux qui pâturent dans les prés-vergers du stress thermique (Association française

d'agroforesterie, 2016).

### Débouchés et valorisation économique de la production

La commercialisation de la production est assurée individuellement, chaque producteur récupère un volume de jus proportionnel à la quantité de pommes qu'il a fournies. La vente des produits se fait par vente directe à la ferme ou sur les marchés. Le contact entre producteurs et consommateurs permet de mettre en avant la plus-value du produit d'un point de vue environnemental et gustatif. L'absence de traitement constitue un argument de poids, en termes d'environnement et de santé publique, auquel les consommateurs sont sensibles dans un secteur où les produits phytosanitaires sont fortement utilisés (un arbre fruitier peut recevoir 30 à 40 traitements par an en agriculture conventionnelle). Il n'y a pas eu d'étude de marché réalisée au préalable, la progression lente de la production a permis de s'adapter à une demande en produits du terroir relativement forte sur un territoire reconnu pour ses produits locaux. La moitié de la production est écoulée dans des boutiques spécialisées. Les bouteilles commercialisées portent la marque « Produit du Parc », elle permet de véhiculer une image de terroir associée à la préservation du bocage et à la valorisation du paysage. Il s'agit de produits plutôt haut de gamme, dont le prix est relativement élevé : 2,50€/L de jus de pomme contre 2€/L pour un jus issu de vergers intensifs basses tiges et moins d'1€/L pour les productions industrielles.

### Leviers et freins au développement de l'initiative

D'un point de vue économique, l'exploitation de vergers hautes tiges permet aux éleveurs de valoriser deux productions sur une même surface. La production totale d'un pré-verger (prairie et fruit) est supérieure de 6 à 15 % à celle des mêmes productions conduites sur deux parcelles distinctes (Chambre d'agriculture Centre-Val de Loire 2009). C'est d'ailleurs sous cet angle que le projet a été présenté aux agriculteurs. En effet, cela leur permet de produire 100 à 200 kg de pommes par arbre et par an sans presque aucune intervention, la taille et l'entretien ne représentent que quelques heures de travail par an. Les charges associées sont faibles : pas de produits phytosanitaires, pas de fertilisation organique si le verger est pâturé avec un chargement adapté. Le prix de vente est élevé et incite certains agriculteurs à racheter les pommes d'autres producteurs qui ne souhaitent pas les valoriser eux-mêmes. L'activation de la mesure 222 concernant l'agroforesterie fait aussi partie des leviers économiques possibles pour développer ce type de projet.

La récolte demande, par contre, beaucoup de temps de travail et du matériel spécifique (selon la hauteur des fruits). L'exploitation de vergers hautes tiges peut donc être compliquée pour un agriculteur seul. De plus, une avance de trésorerie est nécessaire pour la plantation des arbres et cet investissement ne sera rentabilisé qu'au bout de plusieurs années (environ 10 ans entre la plantation et la première récolte). Il s'agit donc d'un investissement sur le long terme que toutes les exploitations ne sont pas en mesure de réaliser.

Un des freins identifiés concerne la variabilité de la production. En effet, les aléas climatiques ont un fort impact sur la quantité produite, ce qui rend l'investissement plus risqué. Il s'agit d'un phénomène très commun en arboriculture. Ici, l'absence de traitement augmente cette incertitude. Cependant, la diversité de variétés cultivées a tendance à l'atténuer tout comme la meilleure résistance des arbres à la sécheresse grâce à un système racinaire plus profond (Chambre d'agriculture Centre-Val de Loire, 2009). En jouant sur les variétés utilisées et en les adaptant aux conditions pédo-climatiques, on peut atténuer la potentielle diminution de production. Les connaissances techniques et scientifiques des variétés et de la culture de la pomme sont donc essentielles.

Le manque de temps peut également représenter un frein important au développement du

projet et à l'adhésion de nouveaux agriculteurs car il ne s'agit pas de leur activité principale et l'activité d'éleveur est déjà très prenante. La production reste assez marginale pour ceux qui ne font pas de vente directe car il est plus difficile de communiquer sur le produit et de le valoriser. La majorité de la production est réalisée par 3 ou 4 agriculteurs qui utilisent la vente directe comme moyen de commercialisation. Le fait de devoir développer la vente directe peut constituer un frein à l'adhésion de nouveaux agriculteurs.

De plus, les surfaces sont limitées car les animaux ne doivent pas pâturer sur les prairies quand les fruits sont à maturité et les prairies fauchées ne sont pas plantées. Par conséquent, les prés-vergers ne peuvent pas concerner l'ensemble du parcellaire.

Le lancement de deux cuvées différentes, l'une bio, l'autre non a pu être effectué grâce à une cohabitation réussie entre les deux types d'agriculteurs.

Sur le marché des jus de pomme, la concurrence est forte, d'autres jus sont en effet produits localement. Il est donc important de démarquer le produit en jouant sur l'image du Parc et sur les bénéfices environnementaux liés à sa production.

### Perspectives

Le projet étant relativement récent, de nombreux arbres plantés ne donnent pas encore de fruits, en tenant compte de cette future production et de l'arrivée potentielle de nouveaux agriculteurs, la progression tend à se poursuivre. Les différents acteurs recherchent donc de nouveaux débouchés et envisagent le lancement de nouveaux produits. Des discussions avec des industriels belges et français, qui cherchent à produire du jus de pommes bio, sont en cours. Une forte demande pour le bio a en effet été identifiée, cette filière va donc être amenée à se développer avec potentiellement à terme la conversion de l'ensemble des agriculteurs du projet. Ce partenariat permettrait de valoriser plusieurs centaines de tonnes de fruits contre 50 à 60 tonnes transformées actuellement. Pour compenser le surcoût du produit, un travail marketing s'appuyant sur la valorisation du paysage du Parc serait mis en place par les industriels.

Les débouchés en restauration collective ne sont pas développés pour le moment, des commandes sont parfois passées à titre exceptionnel. Approvisionner plus régulièrement les restaurants scolaires demande un conditionnement différent (sous forme de bidons de 10 ou 15L) qui n'est pas réalisable à l'heure actuelle, faute de prestataire. Ce débouché ne semble cependant pas très porteur pour la filière car il s'agit d'un produit à haute valeur ajoutée donc plus cher alors que le prix reste un critère déterminant en restauration collective. Des contacts sont tout de même établis avec les conseils régional et départemental afin de développer les circuits courts et l'approvisionnement de la restauration collective en jus mais aussi en pommes.

La mise en commun de la commercialisation est aussi une piste envisagée par le Parc. Néanmoins, il n'y a pas de volonté en ce sens de la part des agriculteurs, c'est un projet qui demande du temps et une évolution fiscale et comptable de l'association.

Ce projet semble tout à fait reproductible dans les zones géographiques ayant les mêmes caractéristiques : un lien fort avec le patrimoine et le paysage et la volonté de sauvegarder une activité traditionnelle.



(Source : PNR de Brière)

### Démarche :

Le Parc naturel régional de Brière a accompagné un projet de valorisation de la viande bovine produite sur son territoire en lien avec une charte pour la protection des zones de marais.

### Rôle de la collectivité :

Élaboration de la charte, contrôle du respect des engagements, structuration de la filière, appui technique, aide administrative, gestion de la marque de territoire, recherche de débouchés

### Pratiques agricoles et bénéfiques environnementaux :

Préservation des zones humides et de la biodiversité associée, protection des sols, ouverture du paysage

### Contexte et origine du projet

La production de viande bovine est une activité dominante traditionnelle en Brière. Les animaux pâturent dans les prairies émergées des marais au printemps et sur les coteaux et plateaux bocagers le reste de l'année. Les éleveurs de bovins du Parc naturel régional de Brière ont décidé de se regrouper afin de valoriser leur viande et leur mode de production avec la volonté de créer de la valeur ajoutée sur le territoire tout en préservant les milieux sensibles que sont les marais. Auparavant, les éleveurs n'étaient que des naisseurs et les brouards étaient vendus pour l'engraissement en Italie. Une filière de viande bovine a donc été créée sur le territoire du Parc. Le projet s'est concrétisé en 2007 après plusieurs années de réflexion. Il a été initié par la prise de contact de l'entreprise Vendée Loire Viandes, une entreprise d'abattage, de transformation et de distribution spécialisée dans les démarches locales et de qualité, avec les éleveurs qui souhaitaient commercialiser leur viande localement.

La valorisation de la viande bovine de Brière s'inscrit dans une stratégie plus vaste de développement et d'accompagnement des circuits alimentaires de proximité, portée par le Parc et différents partenaires, dans le but de valoriser durablement les ressources du territoire. Cette démarche, nommée Caliterr' pour « circuits alimentaires en lien avec le territoire », a pour ambition de construire une politique locale d'approvisionnement de la restauration collective et de renforcer la vente directe et les circuits de distribution des produits locaux sur le territoire Presqu'île, Brière, Estuaires (PNR Brière, 2016).

### Gouvernance et actions mises en place

Le projet est actuellement porté par l'association des « Éleveurs du Parc naturel régional de Brière », association créée en 2008 qui regroupe une trentaine d'éleveurs, un négociant en bestiaux, l'abattoir et distributeur Vendée Loire Viandes, la Chambre d'agriculture de Loire-Atlantique et le Parc naturel régional de Brière (figure 6). L'association facilite la concertation entre les acteurs, permet l'organisation et la promotion de la filière, participe à des manifestations et des animations sur les lieux de vente et organise des visites d'exploitations avec pour objectif de rapprocher l'offre et la demande. Sa création ainsi que le lancement de la filière ont demandé beaucoup de temps aux éleveurs au départ d'où le rôle d'accompagnement extrêmement important du Parc et de la Chambre d'agriculture pour gérer les démarches administratives à accomplir (réglementation, obtention de la marque Parc, dossiers diverses à monter...).

Le négociant en bestiaux (de la société de commerce et de transport d'animaux SSCB Garcion-Guichard) est le premier point-clé de la filière. Il connaît très bien tous les éleveurs, est implanté localement, ce qui lui permet d'analyser efficacement l'offre. Il visite très régulièrement les exploitations, organise la planification des animaux en fonction de la maturité des animaux et de leur qualité et il négocie les prix.

La société Vendée Loire Viande est située en dehors du territoire du Parc mais il s'agit d'un des abattoirs les plus proches. Entreprise familiale à l'origine, elle a été rachetée par la coopérative COVIA (coopérative des producteurs de viande bovine de la région Atlantique) qui regroupe 350 adhérents. Elle développait déjà des marques de territoire et disposait donc d'un solide circuit de distribution pour assurer la commercialisation de la viande, activité que les éleveurs n'étaient pas prêts à faire. En estimant la demande des bouchers, elle constitue le second point-clé de la filière dont le bon fonctionnement dépend de l'interaction entre ces deux acteurs cruciaux.



Figure 6 : Organisation de l'association des « Éleveurs du PNR de Brière »

Le Parc valide les décisions prises par les membres de l'association et anime les réunions, il contrôle le respect des engagements de chacun des acteurs. En collaboration avec la Chambre d'agriculture, il participe à l'appui technique et aux audits des exploitations. D'un point de vue administratif, il est en charge de la gestion de la marque Parc naturel régional de Brière, apposée sur l'ensemble des produits de la filière. La Chambre d'agriculture s'occupe de la gestion des non-conformités et des arbitrages auprès des éleveurs en cas de manquement à la charte. Elle assure le suivi qualité de la marque.

Hormis le temps passé par le Parc et la Chambre d'agriculture au fonctionnement de la filière, celle-ci ne bénéficie pas de financement particulier. Les contrôles sont financés par les cotisations des adhérents de l'association. Les agriculteurs bénéficient d'une subvention dans le cadre de la mesure agro-environnementale SHP pour Systèmes Herbagers et Pastoraux (ex PHAE) qui vise à protéger les prairies et à encourager leur gestion extensive.

### Production agricole et caractéristiques des exploitations

Seuls six agriculteurs étaient intéressés au départ, beaucoup ne croyaient que très peu à la réussite de l'initiative et les agriculteurs bio étaient réticents à cause du choix de ne pas s'orienter vers une démarche 100 % bio. Ils sont maintenant trente-six. Les sièges des exploitations sont tous situés sur le territoire du Parc. Aujourd'hui, 15 animaux par semaine environ sont abattus pour les besoins de la filière. Cela représentait plus de 700 animaux en 2015 contre seulement 14 en 2008.

L'atelier allaitant n'est pas obligatoirement l'activité principale des éleveurs. Au contraire, la plus grande part du potentiel viande bovine de la zone est formée par les élevages laitiers qui ont

développé un troupeau allaitant. Le système de production est en général basé sur la polyculture et le pâturage. Le troupeau allaitant est plus âgé en Brière qu'au niveau national. Par conséquent, la filière de valorisation a aussi pour objectif de renouveler plus rapidement le troupeau et d'en améliorer les qualités génétiques. La taille des exploitations est variable (jusqu'à 200 animaux) mais quelle qu'elle soit, le négociant souligne que la qualité de la production est un élément fondamental pour les éleveurs. Si la charte ne garantit pas une qualité de viande supérieure, la qualité est assurée par la compétence des acteurs, le savoir-faire, et le travail de sélection des animaux.

La motivation première des producteurs est économique, l'entrée dans la filière entraînant une meilleure valorisation de la viande. La baisse des cours a fortement contribué à l'augmentation du nombre de participants. Les éleveurs ont la satisfaction de connaître le devenir de leurs animaux. La notion de traçabilité est une composante importante pour l'ensemble des acteurs. Beaucoup d'entre eux mettent aussi en avant la volonté de préserver l'activité traditionnelle d'élevage dans les marais. L'agriculture dans les marais est souvent peu mise en valeur et peu attractive mais demande beaucoup de savoir-faire. Les intempéries peuvent conduire à l'inondation des parcelles, la gestion du troupeau et du pâturage est donc plus délicate. De plus, l'accès est plus difficile et incertain, et les risques de pertes d'animaux plus élevés sur des terrains accidentés.

La filière commercialise tout type de morceaux, les plus nobles comme les bas morceaux (bourguignon, haché...). Un saucisson de bœuf est élaboré par une entreprise de salaison du Maine-et-Loire, la production est fonction des morceaux disponibles.

### Evolution des pratiques agricoles et impacts sur l'environnement

L'entrée dans la filière est conditionnée par le respect d'une charte. Cette charte vise à protéger les sols sensibles des marais et à conserver l'ouverture du paysage en faisant pâturer ces surfaces. Les principaux points de la charte sont les suivants :

- le siège de l'exploitation ainsi que 85 % de la surface agricole utile sont situés sur le Parc ;
- les races utilisées doivent être des races à viande (Charolaise, Limousine, Blonde d'Aquitaine, Parthenaise...);
- les animaux sont nés ou élevés au moins deux tiers de leur vie sur le territoire du Parc ;
- l'élevage se fait à l'herbe (foin, pâturage, enrubannage, ensilage) et le pâturage doit être au minimum de huit mois par an. L'ensilage est limité à 50 % de la ration dont 30 % de maïs au maximum ;
- la ration de base est produite sur le Parc, la finition est faite à l'herbe et les compléments sont non OGM ;
- la conduite des prairies et pâturages est peu intensive : le chargement moyen doit être inférieur à 1,4 UGB/ha. Ce chiffre correspond au chargement maximal de la MAE SHP « Systèmes herbagers et pastoraux » ;
- les engrais minéraux sont limités avec un maximum de 170 unités d'azote minéral et organique sur toute la surface fourragère, les boues de stations d'épuration sont interdites.

Cette charte démontre l'engagement des agriculteurs à valoriser les zones de marais mais ne constitue pas un gage de qualité pour la viande. Elle a été élaborée par l'ensemble des partenaires et approuvée par le Parc. Ils se sont inspirés des critères relatifs à la réglementation de l'agriculture biologique. Les critères principaux ont dû faire l'unanimité auprès des éleveurs qui souhaitent s'impliquer. La question d'une filière entièrement bio s'est posée mais n'a pas été retenue car le nombre de producteurs n'aurait pas été suffisant. Selon les producteurs, il s'agit d'une charte exigeante, surtout en ce qui concerne la limitation du chargement, considérée comme la contrainte principale mais aussi l'interdiction des OGM dans l'alimentation.

Un audit d'entrée est réalisé par la Chambre d'agriculture et le Parc. L'entreprise Élevage Conseil Loire Anjou est en charge des audits de contrôle, qui ont lieu tous les trois ans.

Les principaux participants et notamment les premiers à être entrés dans la démarche avaient

déjà des pratiques d'élevage extensif. Parmi les nouveaux entrants, certains possédaient des ateliers d'élevage de taurillons intensifs hors-sol, ateliers qu'ils ont dû abandonner afin de respecter le chargement maximal autorisé par la charte qui est calculé sur l'ensemble de l'exploitation. Diminuer le chargement a un impact très fort sur la conduite de l'exploitation. On peut donc dire que l'initiative a permis surtout un maintien de pratiques favorables à l'environnement, mais aussi des changements de pratiques pour certains. Elle a également participé au maintien du parcellaire agricole dans les zones de marais.

### Débouchés et valorisation économique de la production

La viande bovine du Parc est commercialisée dans plus d'une trentaine de points de vente différents : artisans bouchers, GMS, grossistes, restaurants commerciaux et restaurants collectifs. Les distributeurs paient une cotisation pour disposer des outils de communication autour de la démarche et de sa charte. Ils sont principalement situés en Loire-Atlantique mais aussi dans les départements alentour. Les boucheries et les GMS écoulent la majorité des volumes et valorisent surtout les parties nobles et chères. L'entreprise Vendée Loire Viandes s'est adaptée à la restauration collective en développant un service dédié à la restauration hors foyer et aux collectivités, qui représentent un autre type de clientèle. Ce débouché représente de petits volumes mais la restauration collective joue un rôle d'ambassadeur pour la promotion du produit.

La vente directe est incluse dans la charte mais n'est pas réalisée dans les faits. Elle est source de concurrence pour les bouchers, or ceux-ci sont des acheteurs de grands volumes. La filière n'est donc pas orientée vers la vente directe afin de conserver ce débouché.

Cette filière permet aux éleveurs de très bien valoriser leur viande. Grâce à la marque Parc, le prix est supérieur de 0,50 à 0,60€/kg par rapport aux filières traditionnelles (chiffre qui varie en fonction des races). La grille tarifaire appliquée ne change pas, même si les cours du marché varient. Lorsqu'il y a une baisse des cours, le négociant cherche à impacter au minimum la filière. Il est le seul à négocier pour celle-ci, cela s'avère donc plus facile que dans le cas où il y aurait plusieurs négociants. La plupart des éleveurs ont plusieurs circuits de commercialisation, la totalité de leur production de viande n'est pas vendue via la marque Parc (notamment dans le cas de troupeaux mixtes vaches laitières et allaitantes ou pour la vente d'animaux non finis). Il n'y a pas eu d'étude de marché au préalable, la sensibilité au marché du distributeur a permis d'évaluer la demande et d'ajuster l'offre en conséquence.

### Leviers et freins au développement de l'initiative

Un des facteurs de réussite de la démarche est la collaboration entre les différents acteurs et la relation de confiance qui les unit. Le travail de négoce avec les éleveurs aurait pu être effectué par Vendée Loire Viandes, mais ceux-ci ont souhaité conserver la personne avec qui ils travaillaient et qui était déjà bien impliquée sur le territoire de Brière. Le réseau fonctionne bien, chaque maillon croit en la filière et y participe activement à commencer par le noyau solide que forment les agriculteurs motivés. L'abattoir, déjà implanté et dynamique, a joué un rôle clé dans le développement du projet et sa participation a donné une nouvelle dimension aux discussions déjà engagées. Selon certains acteurs, ce succès repose plus sur les acteurs que les structures elles-mêmes. Le projet pourrait moins bien fonctionner si les personnes venaient à changer.

La filière peut également s'appuyer sur une demande forte, supérieure à l'offre et sur l'image du Parc et de son agriculture traditionnelle. La communication est, en effet, un levier important pour développer les ventes compte-tenu des prix élevés pratiqués. Les acteurs y consacrent du temps, notamment les producteurs qui participent à des animations dans les magasins ou organisent des visites des fermes. La localisation des exploitations est un atout, les éleveurs ont l'avantage d'être situés sur une zone sur laquelle ils peuvent communiquer.

L'équilibre matière est délicat à atteindre et constitue un frein potentiel à la croissance des volumes commercialisés. Il faut réussir à compenser le déséquilibre en trouvant des débouchés locaux pour tous les morceaux. La vente des morceaux les moins nobles en restauration collective a permis en partie cette compensation mais la croissance de la filière dépend fortement de la croissance de chaque débouché.

Des modifications du système de production ont parfois été nécessaires, les éleveurs devant s'adapter à la demande de l'abattoir : des petites quantités de manière fractionnée. La sortie des animaux doit par conséquent être échelonnée : deux par deux par exemple contre dix en système de production classique. Cela représente une contrainte pour certains producteurs qui préfèrent alors ne pas se lancer dans la démarche.

### Perspectives

Les acteurs s'entendent pour dire que le projet a atteint une certaine stabilité et qu'il serait plus intéressant de le maintenir à cette échelle que d'essayer de le faire grandir. On s'oriente plutôt vers un autre type de fonctionnement, tourné vers le contrôle et la gestion des non conformités et des cessations d'activités. Au départ, la production a été multipliée par deux tous les ans, aujourd'hui, l'évolution est plus lente. Le périmètre du Parc étant assez restreint, le nombre d'éleveurs ne peut, de toute manière, pas augmenter significativement. Le Parc regroupe 21 communes, la surface est donc un facteur limitant mais il reste encore des candidats potentiels (120 à 130 agriculteurs sont présents sur le territoire). Il serait aussi envisageable de faire évoluer certains critères administratifs de la charte afin d'inclure les agriculteurs dont le siège social n'est pas situé sur le territoire du Parc mais dont 85 % des terres le sont. Le contexte de variabilité ou de chute des prix pourrait continuer à encourager de nouvelles adhésions. Actuellement, trois agriculteurs souhaiteraient s'engager, les audits d'entrée doivent être réalisés. Le potentiel d'animaux pourrait ainsi facilement atteindre les 20 bêtes par semaine.

En termes de débouchés, la prochaine étape serait de développer plus largement la restauration hors-foyer et plus particulièrement l'approvisionnement des collectivités. Cependant, le respect de l'équilibre matière impose de trouver aussi de nouveaux débouchés pour les parties nobles.

Pour le syndicat mixte du Parc, plusieurs actions sont maintenant à mener. Il souhaiterait mettre en place un plan d'action pour la filière, la création d'un groupement d'achat ou d'un groupement d'intérêt économique et environnemental (GIEE) est envisagée. Une analyse de la filière et de sa structuration, en enquêtant les agriculteurs par exemple, permettrait d'en dégager les points forts et les points faibles. Une vision plus claire des besoins en termes de formation pour les éleveurs serait aussi un plus. En ce qui concerne la marque Parc, les discussions pourraient être ré-engagées afin d'inclure effectivement la vente directe. Le Parc souhaite faire de la marque un gage de rentabilité pour accompagner la transmission ou la reprise des exploitations. Tous ces projets manquent actuellement de financements pour être réalisés.

En parallèle des actions du Parc, un diagnostic du territoire par la Chambre d'agriculture est en cours.

## IV- Analyse des initiatives et discussions

Les initiatives présentées sont très différentes les unes des autres, il peut donc paraître difficile de les comparer et d'en tirer des conclusions communes. Néanmoins, pour celles qui sont lancées depuis plusieurs années, elles fonctionnent bien et sont basées sur des modèles économiques pérennes (Brière, Avesnois, Raspaillou par exemple) dans le sens où ils sont mis en place depuis plusieurs années et ont attiré ou attirent de nouveaux participants. Si certaines d'entre elles ont certes été subventionnées au départ (Raspaillou et Eau du bassin rennais), elles sont maintenant autonomes sur le plan financier mais nécessitent un accompagnement. Elles ont toutes des impacts positifs sur l'environnement, en faisant évoluer les pratiques agricoles ou en participant au maintien d'un état actuel favorable. Elles permettent aux agriculteurs de mieux valoriser leurs productions et/ou de se diversifier, augmentant et sécurisant ainsi leurs revenus et rendant les exploitations agricoles plus résilientes.

L'analyse développée ci-après s'intéresse à l'intérêt de telles initiatives dans le cadre d'un SADT, aux facteurs qui ont contribué à la réussite de ces initiatives, aux freins rencontrés et aux réponses mises en œuvre pour les lever, et, enfin, aux leviers utilisés par les collectivités pour développer ces initiatives voire des SADT. L'efficacité de telles initiatives vis-à-vis de la protection de l'environnement est aussi un point essentiel étudié.

### 1- Intérêt des initiatives étudiées dans le cadre d'un SADT

Initialement, les initiatives recherchées étaient des systèmes alimentaires durables et territorialisés (SADT). Les projets du Grand Parc Miribel Jonage ou de Eau du bassin rennais sont proches de la définition des SADT donnée précédemment. Il n'a cependant pas été possible de trouver cinq initiatives qui soient à la fois de véritables systèmes et qui tiennent compte dans leur ensemble des pratiques agricoles. Les initiatives Raspaillou, Vergers de l'Avesnois ou encore Viande bovine de Brière sont des micro-initiatives ou des micro-filières qui ne font pas système. Cependant, elles s'insèrent dans des projets plus larges : la politique alimentaire du Gard, la valorisation des fruits dans le PNR de l'Avesnois, la démarche Caliterr' dans le PNR de Brière. Ces projets plus globaux s'apparentent plus à des SADT mais ils ne prennent pas en compte les pratiques agricoles dans l'ensemble des initiatives qu'ils regroupent. Ces micro-initiatives sont plus faciles à mettre en place et à pérenniser. Elles permettent dans certains cas de répondre à des enjeux environnementaux très localisés comme dans le PNR de Brière avec la protection des zones de marais. Les multiplier et les organiser au sein d'un SADT est un moyen de répondre à l'ensemble des enjeux environnementaux d'un territoire. L'articulation de ces initiatives se fait par la mise en place d'un système de gouvernance spécifique plus ou moins institutionnalisée (partenariats publics-privés, implication de la société civile...) (IUFN, 2015).

### 2- Facteurs clés de réussite des initiatives

- Intérêt économique pour les producteurs agricoles et modèle économique :

Dans toutes les initiatives, les acteurs de la production agricole ont un intérêt économique à entrer dans la démarche. Cette incitation économique est primordiale pour assurer la pérennité et l'autonomie financière de l'initiative. Cette incitation peut prendre plusieurs formes différentes : une meilleure valorisation de la production existante, une diversification vers des productions dont les débouchés sont intéressants ou la perception de subventions comme les MAE par exemple. Parmi les cinq initiatives, on peut dire que celles du PNR de Brière, de Eau du bassin rennais et de la filière Raspaillou s'appuient essentiellement sur une meilleure valorisation de la production existante tandis que celles du PNR de l'Avesnois et du Grand Parc Miribel Jonage sont plutôt tournés vers la diversification ou une combinaison des deux. La pérennisation des débouchés est

essentielle et s'appuie sur deux leviers dans ces exemples : les débouchés dans la restauration collective et la mise en place d'un système de valorisation pour des marchés de niche. Dans les deux cas, de gros efforts de commercialisation sont réalisés.

Au sein de ces modèles économiques, la répartition de la valeur ajoutée est une réelle préoccupation avec la volonté de la réorienter majoritairement vers les producteurs et de proposer un système alternatif (au système coopératif notamment). Cette ambition est très marquée dans le programme « Eau en saveurs » où le pouvoir de décision des producteurs sur les prix est un élément central.

- Structuration et animation de la démarche :

La structuration et l'animation de la démarche sont des éléments clés de sa réussite. Trois initiatives se sont basées sur la création d'une association (« Vergers hautes-tiges de l'Avesnois », « Éleveurs du PNR de Brière » et « Raspailou ») afin de regrouper les différents protagonistes et d'assurer une bonne communication entre chacun d'entre eux. Cette concertation permet la prise de décisions communes pour organiser et promouvoir la filière grâce à l'établissement d'un bon relationnel. Les associations reflètent aussi les valeurs que les acteurs souhaitent mettre en avant par l'intermédiaire du projet. Elles sont animées par les organismes porteurs de projet, ces derniers prenant en charge les formalités administratives. La grande majorité des acteurs interrogés ont souligné l'importance de l'engagement et de la motivation de tous les participants, et plus particulièrement de ceux qui ont un rôle de pivot au sein des filières. Il s'agit pour eux d'un critère décisif pour le bon déroulement du projet. L'incitation économique est souvent accompagnée d'une véritable volonté de modifier les modes de production (ou de maintenir des pratiques favorables), de travailler collectivement et de valoriser le métier d'agriculteur ou de transformateur auprès du grand public. Une grande part des personnes impliquées sont donc des individus déjà convaincus par la réussite de tels systèmes. Se pose alors la question de la capacité de ce type d'initiatives à attirer plus d'acteurs et notamment des acteurs d'horizons variés. Des réglementations plus strictes et/ou des incitations économiques plus conséquentes peuvent être nécessaires.

- Règles communes et écrites :

L'établissement d'une charte ou d'un cahier des charges de manière concertée est une approche privilégiée. Dans la majorité des cas, une charte a été créée spécifiquement pour le projet. Pour Raspailou, il s'agit du cahier des charges de l'agriculture biologique. Les participants se mettent d'accord sur un document commun qu'ils s'engagent ensuite à respecter. Ce document constitue une base de travail et un gage de confiance. La diversité des acteurs participant à l'élaboration de la charte assure sa crédibilité auprès des consommateurs et son appropriation par les opérateurs.

- Communication :

La communication autour du projet et des produits commercialisés paraît essentielle. De nombreux acteurs l'ont fait remarquer lors des entretiens. Pour certains, ils y consacrent beaucoup de temps. Il est nécessaire d'expliquer la démarche et de présenter les engagements des agriculteurs aux consommateurs afin de justifier le prix plus élevé du produit et d'instaurer une relation de proximité entre producteurs et consommateurs (animations dans les points de vente, visites d'exploitations par les éleveurs du PNR de Brière, travail de communication auprès des boulangers par le CIVAM bio Gard...). La participation d'un organisme à vocation commerciale (moulin ou abattoir par exemple) apporte un appui solide à ces filières locales.

- La commercialisation en GMS locales, un atout supplémentaire :

Enfin, la commercialisation des produits en GMS locales peut être un levier important pour renforcer la viabilité économique des filières. Dans le cas de la viande bovine de Brière, ce

débouché permet d'écouler des volumes conséquents et de toucher un public plus large. Dans ce secteur très concurrentiel, la différenciation du produit et la communication sont essentielles.

### 3- Freins rencontrés et solutions apportées

Les freins rencontrés sont très variables d'une initiative à l'autre. Cependant, ils sont globalement mineurs et des solutions ont été trouvées dans la plupart des cas.

- Investissements liés à la commercialisation en circuits courts :

Commercialiser en vente directe ou du moins en circuits courts représente une charge de travail plus importante d'où la nécessité d'un accompagnement des producteurs par l'organisme porteur de projet. L'augmentation du temps de travail en circuit court est principalement liée à l'activité de transformation nécessaire pour certaines productions (InPACT 37) et à la pratique de la vente directe (Willet & Morizot 2013). Les projets collectifs de transformation et/ou de commercialisation ou encore la présence d'un intermédiaire, en charge du transport, de la vente et de la communication, permet d'atténuer cette hausse du temps de travail (InPACT 37). Des investissements sont parfois indispensables : plantation des arbres fruitiers, logistique adaptée à la vente directe (conditionnement et transport notamment), coût de la certification en agriculture biologique... Si la valorisation économique que le producteur retire suite à ces investissements n'est pas suffisante à court terme, une aide financière peut être apportée pour faire baisser les coûts d'entrée dans la démarche (coût de plantation des arbres fruitiers dans l'Avesnois par exemple).

- Taille des initiatives et surfaces potentielles :

Certains facteurs géographiques limitent aussi la croissance des initiatives. En effet, les chartes incluent des critères de localisation car elles sont associées à un territoire particulier qu'elles valorisent : les territoires des PNR ou les zones de captage en eau potable par exemple. Dans le cas de Raspailou, la taille de l'initiative est plutôt limitée par les surfaces en agriculture biologique (rotations plus longues et nombre d'exploitations plus faible qu'en conventionnel).

- Respect de l'équilibre matière en élevage :

En ce qui concerne l'élevage, le développement de filières de proximité implique de trouver des débouchés locaux pour toutes les parties de l'animal. Les morceaux les moins nobles sont facilement valorisables dans la restauration collective. Pour accroître les volumes commercialisés, d'autres débouchés doivent permettre la valorisation des autres morceaux afin de respecter l'équilibre matière. Cette valorisation est plus évidente pour la viande de Brière qui s'appuie sur un territoire et un patrimoine particuliers que pour les productions porcines bretonnes (Eau du bassin rennais, 2016).

- Agriculture conventionnelle et agriculture biologique :

Concilier ces deux modes de production dans un même projet peut s'avérer parfois délicat mais reste tout à fait envisageable. En effet, en Avesnois, les producteurs se sont entendus pour, au sein du même projet, élaborer une cuvée bio et une cuvée conventionnelle. Le programme « Eau en saveurs » et celui du Grand Parc Miribel Jonage permettent eux aussi d'associer agriculteurs bio et conventionnels, l'objectif étant de faire tendre ces derniers vers l'agriculture biologique.

### 4- Leviers utilisés par les collectivités

Afin de valoriser leurs productions locales, plusieurs voies sont utilisées par les collectivités. A travers ces exemples, on peut en distinguer quatre principales.

- Apport d'une subvention au lancement du projet :

C'est le cas de la filière Raspaillou qui a été appuyée par le Conseil départemental du Gard. Le projet « Eau en saveurs » est lui aussi soutenu par des collectivités : Région Bretagne, Agence de l'eau Loire-Bretagne et Conseil départemental d'Ille-et-Vilaine. En fonction des moyens dont disposent les collectivités, ce levier est plus ou moins mobilisable.

- Promotion des aides de la PAC :

Sur le plan des financements, les collectivités peuvent faire la promotion des aides du FEADER. Dans le PNR de l'Avesnois, la plantation d'arbres fruitiers est cofinancée par le FEADER et la région Hauts-de-France par l'intermédiaire de la mesure 222 du PDRH qui concerne l'agroforesterie. La MAE SHP est mobilisée dans le PNR de Brière. Des MAE visant à réduire les traitements phytosanitaires et la fertilisation sont proposées sur le territoire de la collectivité Eau du bassin rennais. Des aides à la conversion et au maintien en bio sont aussi mobilisables. Pour être efficaces, ces mesures doivent être accompagnées de phases de conseil et de formation.

- L'aval, un levier pour agir sur l'amont :

- La restauration collective (marché public) :

Une autre solution consiste à créer des débouchés certains dans la restauration collective pour les producteurs qui s'engagent à faire évoluer leurs pratiques agricoles ou à maintenir des pratiques favorables. Cette méthode est très utilisée par les collectivités et on la retrouve dans la plupart des initiatives étudiées. Elle permet en effet de sélectionner et de favoriser des producteurs en fonction de leurs pratiques : agriculture biologique, respect d'un cahier des charges, souscription de certaines MAE... Ces critères sont choisis par les collectivités en fonction des caractéristiques de leur territoire et des pressions environnementales qui y sont associées. Des conditions de progrès peuvent aussi être exigées. C'est le fondement de la démarche mise en place par Eau du bassin rennais. En associant valorisation des pratiques agricoles et protection de la ressource en eau, ils ont également pu favoriser l'approvisionnement local en respectant le code des marchés publics. A l'intérêt socio-économique de l'approvisionnement local simple s'ajoute une dimension environnementale grâce à des produits qui répondent à une certaine qualité. Cette méthode semble être un levier intéressant pour faire adopter des pratiques moins impactantes pour l'environnement. Pour les agriculteurs, elle leur assure la vente de quantités importantes à des prix fixés à l'avance. Les revenus supplémentaires assurés doivent être suffisamment élevés pour compenser les surcoûts liés aux contraintes de production. Ce type de démarche s'apparente à une stratégie gagnant-gagnant pour le territoire et les agriculteurs.

- Les systèmes de valorisation (marché privé) :

La mise en place ou l'utilisation d'un système de valorisation se retrouve également dans la plupart des initiatives : marques « Parc naturel régional » et « Eau en saveurs », label « Saveurs du Grand Parc » ou encore « Sud de France », promotion de la certification « agriculture biologique ». Les stratégies de valorisation mises en œuvre reposent sur le schéma suivant : utilisation d'un cahier des charges, certification et contrôle par un organisme tiers (les structures des parcs pour Brière, Avesnois et Miribel Jonage, des organismes certificateurs agréés pour l'agriculture biologique pour Raspaillou). Ces systèmes de valorisation font appel à un logo. L'apposition d'un logo sur un produit permet d'en accroître la différenciation, d'apporter des garanties supplémentaires, de signaler un élément de qualité, de justifier un prix potentiellement plus élevé, le tout dans un environnement très concurrentiel (Grunert et al. 2001). Il s'agit d'informer le consommateur sur l'origine, la qualité ou les conditions de production. Un système de valorisation a un coût, il est intégré au prix de revient du producteur et donc au prix payé par le consommateur (Chameroy & Chandon 2010). Le consommateur paye l'information supplémentaire dont il dispose sur le produit.

Il a été montré que les logos ont un effet positif sur l'intention d'achat (Carpenter & Larceneux 2008), ils peuvent entraîner une propension à payer plus élevée (Grunert et al. 2001). Les logos étudiés ici s'appuient sur des valeurs environnementales (Bio dans le cas de la filière Raspailou, « Eau en saveurs ») ou sur des valeurs patrimoniales et territoriales (« Parc naturel régional », « Saveurs du Grand Parc », « Sud de France »). Dans le second cas, plutôt que le mode de production, c'est le territoire qui est mis en avant. Cela est envisageable quand il est facile de communiquer sur le territoire car il présente un intérêt particulier. Pour les consommateurs, la certification agriculture biologique est plus connue mais elle est aussi perçue comme plus contraignante par les agriculteurs et les transformateurs. A l'inverse, les autres systèmes de valorisation reposent plus sur la confiance, ils sont donc moins contraignants mais sont moins connus du grand public. La distribution se faisant seulement à une échelle locale, la création d'une réputation autour d'un dispositif de valorisation semble possible sur un territoire donné.

- Des initiatives basées sur des approches volontaires :

La majorité des démarches sont basées sur le volontariat pur : débouchés en restauration collective contre des pratiques moins impactantes, MAE, adhésion à un cahier des charges contre l'utilisation d'un label... Leur souscription par les agriculteurs est portée par des incitations économiques.

Dans le cas où les collectivités disposent de terres en propriété, une démarche plus coercitive est possible en utilisant par exemple des baux ruraux à clauses environnementales (BRCE) (initiative Eau du bassin rennais) ou des conventions d'occupation temporaire du domaine public (initiative Grand Parc Miribel Jonage). Dans le cas des BRCE, les contraintes liées à la nécessité de protéger des surfaces sensibles sont compensées par un prix plus faible pour la location de la terre. Les conventions signées entre les agriculteurs et le Grand Parc Miribel Jonage représentent une forme de contractualisation. Les agriculteurs s'engagent à respecter des critères spécifiques concernant leurs pratiques, en échange le Parc s'engage à les accompagner et à valoriser leurs productions. La reproductibilité de ce genre d'initiatives dépend donc de la possession des terres par les collectivités, qui sur le plan juridique est possible dans certaines zones grâce au droit de préemption.

## 5- Reproductibilité et intérêt de la généralisation de ce type d'initiatives

- Généralisation géographique

Si ces initiatives permettent certes la promotion de pratiques favorables à l'environnement à l'échelle locale, on peut se poser la question de leur efficacité globale et de leur participation à la protection de l'environnement à plus grande échelle. Par leur diversité, ces initiatives montrent qu'elles sont reproductibles sur des territoires très différents : milieux périurbains et ruraux, intérêt patrimonial et touristique ou non, productions variées... Certaines zones géographiques très spécialisées, en grandes cultures notamment, et éloignées des bassins de consommation (Beauce, Champagne) semblent toutefois difficilement accessibles pour ce type d'initiatives. En Île-de-France, une filière telle que Raspailou paraît par contre réalisable.

De plus, l'ensemble des zones urbaines ne peuvent pas être touchées par ces démarches car elles sont soit trop concentrées soit trop éloignées des zones de production. Les zones périurbaines présentent par contre l'avantage d'être proches des bassins de consommation et peuvent, dans certains cas, bénéficier de moyens financiers importants pour des surfaces relativement limitées (exemple du Grand Parc Miribel Jonage). Les zones touristiques disposent d'un marché supplémentaire qui peut créer des opportunités pour ces filières. Cependant, toutes les zones géographiques n'ont pas forcément d'opportunité spécifique favorisant le développement de telles initiatives.

- Stratégies de niche et concept de verrouillage technologique

Ces projets s'apparentent plutôt à des stratégies de niche qui semblent avoir peu de poids face au système agricole spécialisé et intensif en intrants. Ces niches peuvent cependant servir d'incubateurs à innovations. Elles permettent des apprentissages et la construction de filières économiques capables de supporter des innovations. Elles constituent donc un levier possible pour un déverrouillage technologique du système agricole actuel (Meynard et al. 2013). Le concept de verrouillage technologique en agriculture présente l'idée que le système spécialisé actuel reposant sur un usage intensif des intrants est verrouillé c'est-à-dire qu'il est difficile d'en sortir et de développer des alternatives. Ce modèle a été choisi initialement puis il a été renforcé par différents mécanismes appelés facteurs d'auto-renforcement : affinement des connaissances par la recherche pour ce modèle prioritairement, effets de réseaux et d'apprentissage, économies d'échelle. Le manque de connaissances vis-à-vis des solutions alternatives limite leur adoption. L'ensemble de ces facteurs favorise des rendements croissants d'adoption en faveur du régime productif conventionnel (Schneider & Huygues 2015). Le schéma ci-dessous (figure 12), présente le phénomène de verrouillage technologique en faveur des céréales européennes et du soja importé. Il reprend les différents facteurs qui ont participé à ce verrouillage (Magrini 2015).

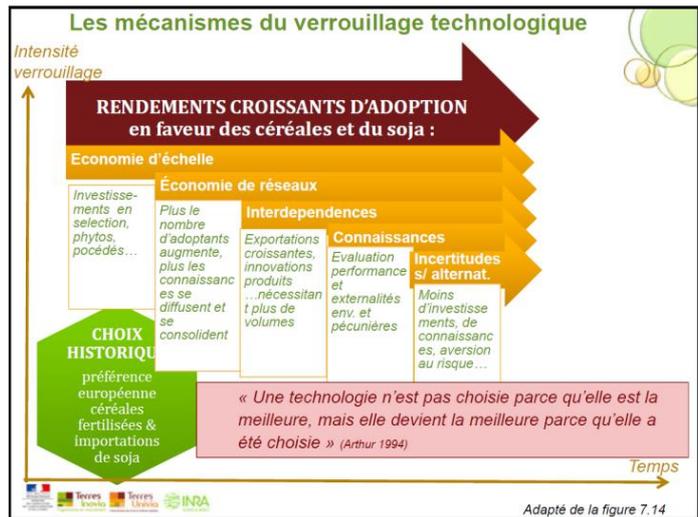


Figure 12 : Les mécanismes du verrouillage technologique (Magrini, 2015)

Une telle situation de verrouillage pour le système agricole actuel permet de comprendre, en partie, les difficultés rencontrées pour la faire transiter vers des pratiques plus durables (Schneider & Huygues 2015). Le développement des niches, qui suppose une diffusion d'apprentissages et de connaissances, peut faire émerger un nouveau modèle dominant (Schneider & Huygues 2015). Par la diffusion de l'innovation, les niches ouvrent donc une perspective de déverrouillage des systèmes de production (figure 13).

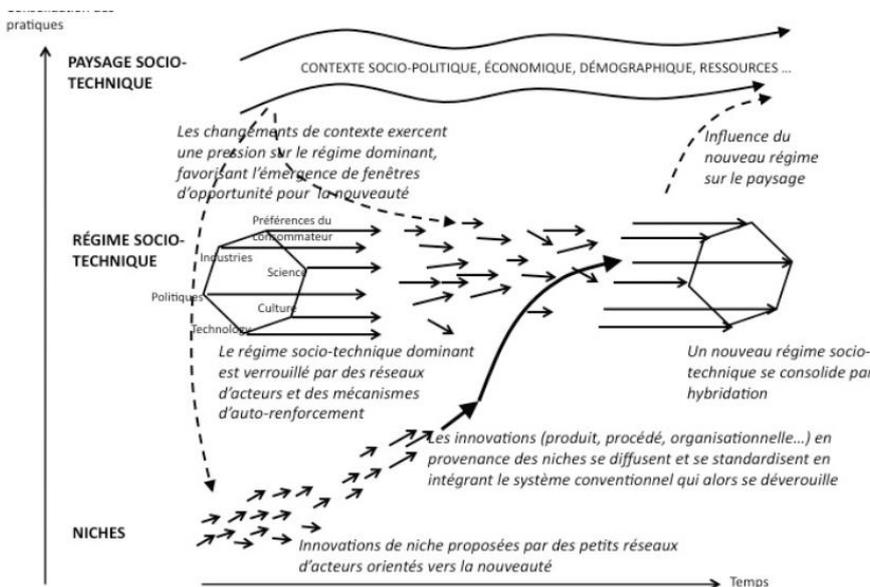


Figure 13 : Phénomène de déverrouillage et participation des niches (Meynard 2013)

Cette théorie a cependant des limites car les technologies développées pour les stratégies de niche sont des technologies adaptées aux petites filières et n'ont pas forcément les caractéristiques pour devenir des technologies conventionnelles. Il s'agit en fait de se demander si l'économie alimentaire peut s'envisager comme la juxtaposition de stratégies de niche. Cette théorie du verrouillage fait aussi l'hypothèse que les agriculteurs sont bloqués dans leur volonté d'adopter des pratiques plus vertueuses or il faut tenir compte du fait qu'ils n'ont peut-être pas forcément envie de les adopter. En effet, tout comme les consommateurs de produits locaux et bio constituent une clientèle particulière, les producteurs prêts à s'engager sont une population particulière de personnes déjà convaincues par l'intérêt de ces démarches.

Les conditions et les incitations nécessaires à la transition vers un nouveau modèle restent difficiles à déterminer (Meynard et al. 2013). Des modifications du contexte sociétal et réglementaire (taxes, lois...) créent des opportunités et des incitations permettant aux niches d'émerger et de se développer. Dans ce cas-là, les initiatives peuvent être spontanées et ne pas nécessiter de subventions. L'envoi d'un signal via l'action publique permet la création d'alternatives. Les débouchés aval ont un rôle déterminant pour soutenir l'émergence de ces niches en ré-orientant les choix productifs amont (Schneider & Huygues 2015). Soutenir le développement de ces niches est donc un des leviers mobilisables pour l'action publique afin de faire évoluer le système actuel vers un système plus diversifié (Meynard et al. 2013).

- Coûts associés à la mise en place de ces initiatives

La mise en place de telles démarches et de systèmes de valorisation entraîne des coûts de transaction : de certification, de contrôle, de sanction, d'information... Ils tiennent compte du temps dédié aux projets comme les salaires des animateurs par exemple. Plus les engagements à respecter sont nombreux et précis et plus les coûts de transaction peuvent être élevés. Ces coûts supplémentaires sont très difficiles à évaluer, ils sont souvent peu pris en compte. Or ils peuvent être très importants dans certains cas. La multiplication de ce type d'initiatives peut alors devenir très coûteuse et donc peu souhaitable. Ces coûts sont toutefois à mettre en perspective avec les coûts environnementaux que ces démarches permettent de limiter. En effet, à titre d'exemple, le coût pour la société engendré par les externalités liées à l'utilisation d'engrais azotés a été estimé entre 0,9 et 2,9 milliards par an, en France (dépenses de traitement supplémentaires pour les services d'eau potable, coûts de la pollution de l'air par l'ammoniac, impact du N<sub>2</sub>O sur l'effet de serre...) (CGDD - MEEM 2015). Une analyse coût-bénéfices des actions menées serait une piste envisageable pour caractériser l'impact de ces projets. Cette analyse pourrait être particulièrement intéressante afin de comparer une démarche très poussée avec des indicateurs précis comme dans le cas du programme « Eau en saveurs » et une démarche s'appuyant sur des pratiques déjà cadrées par le cahier des charges de l'agriculture biologique comme dans le cas de la filière Raspailou.

## Conclusion

L'analyse de ces cinq exemples permet de mettre en évidence les opportunités que constituent les SADT pour faire évoluer les pratiques agricoles sur un territoire. Cette étude illustre ainsi qu'il est possible de mettre en place des pratiques favorables à l'environnement et à l'économie des exploitations et des territoires. Les collectivités territoriales peuvent trouver un intérêt à soutenir et inciter ce type d'initiatives, ces initiatives pouvant faire partie d'un projet plus large de développement durable.

Les initiatives présentées ici s'appuient sur des modèles économiques pérennes, incitatifs pour les producteurs. Elles sont structurées et animées par un système de gouvernance qui garantit la communication et la concertation entre acteurs. Les engagements que les participants doivent respecter font l'objet d'un document écrit et élaboré conjointement. La commercialisation des produits doit être accompagnée de moyens de communication conséquents et le débouché en GMS est un atout supplémentaire pour écouler des volumes plus importants. L'ensemble de ces facteurs contribue à la réussite des projets et donc à l'évolution des pratiques agricoles sur le territoire concerné. Le développement de telles initiatives peut cependant être limité par les investissements à réaliser par les producteurs afin de commercialiser leurs produits en circuits courts, les surfaces de production disponibles ou encore le nombre de producteurs concernés et/ou motivés. Le respect de l'équilibre matière constitue également une contrainte pour le développement des filières viande. Concilier agriculture conventionnelle et agriculture biologique au sein d'un même projet peut aussi s'avérer délicat.

La mise en évidence de ces facteurs de réussite et des points de blocage rencontrés participe à l'établissement de recommandations à destination des collectivités qui souhaiteraient développer des SADT. Dans ce but, des leviers mobilisables par les collectivités peuvent aussi être dégagés : soutien financier, promotion des aides de la PAC, structuration des débouchés en restauration collective – la restauration collective constituant un levier important et facilement reproductible - ou via une marque de territoire... Cette liste n'est cependant pas exhaustive car elle s'appuie seulement sur l'étude de cinq projets. Ce choix méthodologique a cependant permis d'étudier de manière approfondie chaque initiative et d'en comprendre les mécanismes.

Sur le plan environnemental, les initiatives étudiées ont un impact positif, soit en maintenant des pratiques favorables, soit en les faisant tendre vers plus de durabilité. Leur reproductibilité permet d'envisager leur multiplication. Leur développement dépend néanmoins de la demande en produits issus de ces filières par les consommateurs d'où l'importance de l'éducation à une alimentation plus durable. La multiplication de micro-initiatives répondant à des enjeux environnementaux locaux peut être une solution pour répondre plus globalement aux problèmes environnementaux liés à l'amont agricole à l'échelle du territoire français. Ces stratégies de niche ont un potentiel pour faire évoluer le système agricole intensif actuel. Leur généralisation est un atout si les coûts supportés par les collectivités restent raisonnables.

## Bibliographie

- Abeille Sentinelle, Abeille Sentinelle - apiculture, apiculteur, unaf, miel, cruiser, pollinisation. Available at: <http://www.abeillesentinelle.net/decouvrez-les-plantes-melliferes.html> [Consulté le août 9, 2016].
- Académie d'agriculture de France, Les systèmes alimentaires territorialisés : quelle contribution à la sécurité alimentaire | Académie d'Agriculture de France. Available at: <http://www.academie-agriculture.fr/seances/les-systemes-alimentaires-territorialises-quelle-contribution-la-securite-alimentaire> [Consulté le juillet 27, 2016].
- ADEME, 2012. Les circuits courts alimentaires de proximité - Les avis de l'ADEME.
- ADEME, 2016. Manger mieux, gaspiller moins.
- Agence BIO, 2016. La bio en France, des Producteurs aux Consommateurs.
- Agence BIO, 2013. S'engager dans la production de pain bio / Guide pratique.
- Agreste, recensement agricole 2010, 2012a. Des agriculteurs bio diplômés, jeunes et tournés vers les circuits courts.
- Agreste, recensement agricole 2010, 2012b. Un producteur sur cinq vend en circuit court.
- Allain, A., 2015. Panification : l'importance de la nature des protéines. *ARVALIS-infos.fr*. Available at: <http://www.arvalis-infos.fr/panification-l-importance-de-la-nature-des-proteines-@/view-16509-arvarticle.html> [Consulté le juin 22, 2016].
- Allain, B., 2015. N° 3773 - Proposition de loi, modifiée par le Sénat, visant à favoriser l'ancrage territorial de l'alimentation. Available at: <http://www.assemblee-nationale.fr/14/propositions/pion3773.asp> [Consulté le juillet 27, 2016].
- ARF, 2014. Déclaration de Rennes : Pour des systèmes alimentaires territorialisés.
- Association BIOPARTENAIRE, 2016. Label BIOPARTENAIRE. *BIOPARTENAIRE*. Available at: <http://www.biopartenaire.com/> [Consulté le juillet 21, 2016].
- Association française d'agroforesterie, Agroforesterie définition. Available at: <http://www.agroforesterie.fr/definition-agroforesterie.php> [Consulté le juin 21, 2016].
- Association française d'agroforesterie, 2014. La nouvelle Politique Agricole Commune : une opportunité pour développer l'agroforesterie.
- Association Raspailou, Le Raspailou. *Le pain bio du Languedoc Roussillon*. Available at: <http://raspailou.fr/> [Consulté le juin 22, 2016].
- Biodiversity éd., 2014. L'éco pâturage - Une solution pour entretenir les espaces verts, augmenter la biodiversité d'un site et créer du lien social ?
- Burlingame, B., 2012. *Sustainable diets and biodiversity - Directions and solutions for policy research and action Proceedings of the International Scientific Symposium Biodiversity and Sustainable Diets United Against Hunger*, Rome: FAO.

- Carpenter, M. & Larceneux, F., 2008. Label equity and the effectiveness of values-based labels: an experiment with two French Protected Geographic Indication labels.
- CESER Pays de la Loire éd., 2010. Les circuits courts alimentaires, une démarche éco-citoyenne ?
- CGDD - MEEM, 2012. Le point sur, n°121 - Le contenu carbone du panier de consommation courante.
- CGDD - MEEM, 2013. Le point sur, n°158 - Consommer local, les avantages ne sont pas toujours ne sont pas toujours ceux que l'on croit.
- CGDD - MEEM, 2015. Les pollutions par les engrais azotés et les produits phytosanitaires : coûts et solutions - n°136.
- Chambre d'agriculture Centre-Val de Loire, 2009. Intégrer la biodiversité dans les systèmes d'exploitations agricoles, Espaces de biodiversité, Fiches pratiques.
- Chameroy, F. & Chandon, J.-L., 2010. INSTITUT D'ADMINISTRATION DES ENTREPRISES.
- Chenuaud-Frazier, C., 1995. La notion de délégation de service public. *Revue du droit public et de la science politique en France et à l'étranger*, (1), p.175–200.
- Code de l'environnement, *Code de l'environnement - Article L110-1*,
- Collomb, P., 1999. Une voie étroite pour la sécurité alimentaire d'ici à 2050. Available at: <http://www.fao.org/docrep/003/x3002f/X3002F04.htm> [Consulté le juillet 26, 2016].
- Coulombel, A., 2008. Dossier ALTER AGRI n°87 - Pain bio.
- Coulon, F. et al., 2000. Étude des pratiques agroforestières associant des arbres fruitiers de haute tige à des cultures ou des pâtures SOLAGRO & INRA, éd.
- Décret n° 2015-1163 | Legifrance, 2015. Décret du 17 septembre 2015 modifiant certains seuils relatifs aux marchés publics. Available at: <https://www.legifrance.gouv.fr/eli/decret/2015/9/17/EINM1518569D/jo/texte> [Consulté le août 3, 2016].
- Décret n° 2016-360 | Legifrance, 2016. Décret du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics. Available at: <https://www.legifrance.gouv.fr/eli/decret/2016/3/25/EINM1600207D/jo/texte> [Consulté le août 3, 2016].
- Devienne, S. & Garambois, N., 2014. L'efficacité économique et environnementale de la production de porcs sur paille (en Bretagne) Commissariat général au développement durable - Ministère de l'Environnement de l'Énergie et de la Mer, éd. Available at: <http://www.developpement-durable.gouv.fr/IMG/pdf/ED102.pdf> [Consulté le juin 22, 2016].
- Eau du bassin rennais, Accueil - Eau du Bassin Rennais Collectivité - Syndicat de gestion de l'eau. Available at: <http://www.eaudubassinrennais-collectivite.fr/> [Consulté le août 19, 2016].
- Ecodecision, 2011. Le préventif coûte-t-il plus cher que le curatif? - Argumentaire économique en faveur de la protection des captages Eau Seine Normandie, éd.

- Égalité et citoyenneté - Sénat, 2016. Projet de loi Égalité et citoyenneté. Available at: <http://www.senat.fr/dossier-legislatif/pjl15-773.html> [Consulté le août 3, 2016].
- Esnouf, C., Russel, M. & Bricas, N., 2011. duALIne - durabilité de l'alimentation face à de nouveaux enjeux - Questions à la recherche.
- FAO, Organic Agriculture: Comment l'agriculture biologique préserve-t-elle l'environnement? Available at: <http://www.fao.org/organicag/oa-faq/oa-faq6/fr/> [Consulté le juin 22, 2016].
- FNAB, Eau du Bassin Rennais. *Eau, Bio et Territoires*. Available at: <http://www.eauetbio.org/experiences-locales/eau-du-bassin-rennais/> [Consulté le juin 22, 2016].
- FranceAgriMer éd., 2014. La dépense alimentaire des ménages français résiste à la crise - Les synthèses de FranceAgriMer.
- FranceAgriMer, 2012. Variétés et rendement des céréales biologiques.
- Grunert, K.G., Juhl, H.J. & Poulsen, C.S., 2001. Perception de la qualité en alimentaire et rôle des labels.
- IFEN, 2006. L'environnement en France.
- InPACT 37, Inpact37, Initiatives pour une Agriculture Citoyenne et Territoriale. Available at: <http://inpact37.org/inpact37.php?idcontenu=88&profil=paysan> [Consulté le août 10, 2016].
- IUFN, 2015. Mesurer l'impact de l'approche territoriale de l'alimentation ? - Étude sur l'impact des systèmes alimentaires territorialisés - L'alimentation durable dans les projets de territoires.
- Jacquet, A. & Fabian, T., 2013. Le pré-verger bocager : un mode de conduite traditionnel devenu une composante majeure du terroir et des paysages des appellations d'origine cidricoles. Institut national de l'origine et de la qualité, éd.
- Le Buanec, B., 2010. AGRICULTURE BIOLOGIQUE. *Disponible sur [http://www.academie-agriculture.fr/detail-seance\\_230.html](http://www.academie-agriculture.fr/detail-seance_230.html)*, p.76-90.
- LOI n° 2014-1170 du 13 octobre 2014, 2014. *LOI n° 2014-1170 du 13 octobre 2014 d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt*,
- MAAF, 2015a. Bio Céréa'Gard : développer la production de grandes cultures biologiques en organisant collectivement la commercialisation en circuits courts.
- MAAF, Consommation : manger local partout en France | Alim'agri. Available at: <http://agriculture.gouv.fr/consommation-manger-local-partout-en-france> [Consulté le juillet 27, 2016a].
- MAAF, 2015b. Construire votre projet alimentaire territorial pour rapprocher production locale et consommation locale.
- MAAF, IDEA. Available at: <http://www.idea.chlorofil.fr/index.php> [Consulté le juin 22, 2016b].
- MAAF, 2014. Le nouveau programme national pour l'alimentation.

- Magrini, M.-B., 2015. Chapitre 7 - Dynamiques socio-économiques. In *Les légumineuses, pour des systèmes agricoles et alimentaires durables*. Paris: Quae, p. 385-395.
- Makowski, F., 2016. Critères de choix des offres d'attribution des marchés publics. Available at: <http://www.marche-public.fr/Marches-publics/Definitions/Entrees/Criteres-choix-offres.htm> [Consulté le juin 22, 2016].
- Malassis, L., 1999. *Les trois âges de l'alimentaire*.
- Maréchal, G. & Spanu, A., 2010. Les circuits courts favorisent-ils l'adoption de pratiques agricoles plus respectueuses de l'environnement? *Le Courrier de l'environnement de l'INRA*, 59(59), p.33-45.
- Massis, D. & Hild, F., 2016. LA PRATIQUE DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE CRÉATRICE D'EMPLOI? ÉVALUATION DE L'IMPACT SUR LA QUANTITÉ DE TRAVAIL AGRICOLE. Available at: [http://jms.insee.fr/files/documents/2015/S04\\_4\\_ACTE\\_V2\\_MASSIS\\_JMS2015.PDF](http://jms.insee.fr/files/documents/2015/S04_4_ACTE_V2_MASSIS_JMS2015.PDF) [Consulté le septembre 5, 2016].
- Mathé, T., 2009. Comment les consommateurs définissent-ils l'alimentation durable? *CRÉDOC, Cahier de recherche*, (270). Available at: [http://www.credoc.fr/pdf/Rech/C270.pdf?utm\\_medium=email&utm\\_source=campagneNewsletter&utm\\_content=187176228&utm\\_campaign=NewsletterCrdocJuin2010&utm\\_term=lecahierderechercheN270](http://www.credoc.fr/pdf/Rech/C270.pdf?utm_medium=email&utm_source=campagneNewsletter&utm_content=187176228&utm_campaign=NewsletterCrdocJuin2010&utm_term=lecahierderechercheN270) [Consulté le juillet 20, 2016].
- MEEM, 2016. *Repères - Chiffres clés du climat, France et Monde - Éditions 2016*.
- Meynard, J.M. et al., 2013. *Freins et leviers à la diversification des cultures - Étude au niveau des exploitations agricoles et des filières*.
- Meynard, J.M., 2013. *La diversification des cultures : l'analyse du système sociotechnique permet de proposer des pistes de déverrouillage*.
- Ministère des Affaires sociales et de la Santé, 2003. *Charte des villes actives PNNS - Programme national nutrition santé et communes*.
- Ministère des Affaires sociales et de la Santé, PNNS | Manger Bouger. Available at: <http://www.mangerbouger.fr/PNNS> [Consulté le juillet 26, 2016].
- PNR Brière, Caliterr | Parc naturel régional de Briere. Available at: <http://www.parc-naturel-briere.com/circuits-alimentaires-de-proximite-et-de-qualite-estuaiers-presqu-ile-parc-naturel-regional-de-briere.html> [Consulté le juin 27, 2016].
- Pôle Wallon de Gestion Différenciée éd., 2015. *L'éco-pâturage*.
- Rastoin, J.-L., 2014. *Les systèmes alimentaires territorialisés : quelle contribution à la sécurité alimentaire ? - Introduction*.
- Région Hauts-de-France, Les Parcs naturels régionaux. *Site internet de la région Nord Pas de Calais*. Available at: [http://www.nordpasdecals.fr/jcms/c\\_5146/les-parcs-naturels-regionaux](http://www.nordpasdecals.fr/jcms/c_5146/les-parcs-naturels-regionaux) [Consulté le juillet 28, 2016].

- Reinhardt, G., 2005. Welcher Energieaufwand steckt in unserem Brot ? (Quelle consommation d'énergie pour faire notre pain ?) Ökologie & Landbau.
- Réseau Action Climat, 2014. Réduire les émissions liées à la consommation, quelles politiques publiques ?
- Réseau Action Climat, 2015. Un coup de fourchette pour le climat.
- Réseau Cohérence, Le Porc sur Paille | Pour nos territoires,... naturellement. Available at: <http://www.porc-sur-paille.org/> [Consulté le juin 22, 2016].
- RESOLIS, 2015. Systèmes alimentaires territorialisés en France - 100 initiatives locales pour une alimentation responsable et durable.
- Schlich, E., Biegler, I. & Hardtert, B., 2006. La consommation d'énergie finale de différents produits alimentaires : un essai de comparaison - Courrier de l'environnement de l'INRA n°53 INRA, éd.
- Schneider, A. & Huygues, C., 2015. Les légumineuses, pour des systèmes agricoles et alimentaires durables.
- Steinberg, H. et al., 2006. Livestock's long shadow, environmental issues and options.
- Willot, M. & Morizot, F., 2013. Références circuits courts - Développer une activité de valorisation de légumes et petits fruits en circuit court - Guide pratique et repères FNAB & CERD, éd.

## Annexe I : Questionnaire acteurs initiatives

- Origine/contexte du projet/objectifs

- pourquoi ce projet a-t-il été lancé (contexte économique, motivation environnementale...) ?
- par qui ?
- en quelle année ?

- Acteurs et rôles, gouvernance

- qui porte actuellement le projet ?
- qui participe (diversité d'acteurs ou non) ?
- quel est le rôle de chaque participant ?
- quelle est la gouvernance ? Des instances ont-elles été mises en place pour le projet ? Ou le projet s'appuie-t-il sur des instances existantes ? Sur aucune instance ?
- quel est le degré d'implication de la collectivité ?
- quels financements ? Autres incitations ? Si oui, lesquelles ?
- quel est l'intérêt principal du producteur à rentrer dans la démarche ?
- quels sont les liens entre acteurs ?
- diagnostic initial réalisé ? Dispositif de suivi et d'évaluation mis en place ? Si oui, lesquels ?

- Production et surface

- territoire concerné
- types de produits et quantité produite
- nombres d'agriculteurs/d'éleveurs impliqués
- typologie des agriculteurs/éleveurs impliqués
- surface ou nombre d'animaux

- Pratiques culturelles ou d'élevage

- Charte, cahier des charges ? Comment ont-ils été élaborés ? Par qui ? Qui contrôle leur respect ?
- impacts de ces pratiques sur l'environnement ? (émissions de gaz à effet de serre, eau, sol, biodiversité) Sont-ils visibles ? Quantifiables ?
- maintien de pratiques ou réel changement de pratiques ? (nécessité d'un investissement fort des agriculteurs ou modification faible de leurs pratiques ?)
- milieu urbain ou rural ?

- Commercialisation

- différents circuits de commercialisation (vente directe, nombre d'intermédiaires, GMS, restauration collective,...), importance de chaque circuit (quantité écoulée, chiffre d'affaires)
- en particulier, liens avec la restauration collective : nombre d'établissements, quantités vendues...
- quelle valorisation ? (création d'une marque par exemple, quels impacts sur les consommateurs ?) Quel contrôle de la valorisation ?
- impacts prix pour les producteurs ? Pour les consommateurs ?

- Leviers / freins à l'initiative

- Quels ont été les éléments moteurs ? Avez-vous mobilisé des outils / des réseaux ?
- Quels ont été les freins au développement de l'initiative ? Comment ont-ils été levés ?

- Perspectives

- évolution du projet
- capacité à attirer plus d'acteurs
- reproductibilité
- leviers envisagés

- Demande de contacts supplémentaires

Annexe II : liste des personnes contactées pour la recherche d'initiatives

Contact	Fonction/thématique	Organisme
Fabienne Coroller	Chargé de mission PAT, ancrage territorial du PNA	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation et de la forêt
Claire Fuentes	Stagiaire - Bureau du pilotage de la politique de l'alimentation	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation et de la forêt
Katell Jaouannet	Animatrice - Coordinatrice	Association Un plus bio
Florence Egal	Food security and nutrition expert, sustainable diets, local food systems  (ex Nutrition Officer, FAO)	
Christophe Pinard	Chargé de mission biodiversité et agroforesterie	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation et de la forêt
Loïc Schio	Chargé de mission certification environnementale	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation et de la forêt
Serge Bonnefoy	Secrétaire technique	Association Terres en villes
Pierre Varlet	Vergers écoresponsables	Association Nationale Pommes Poires
Alain Canet	Directeur arbre et paysage Gers, membre du conseil d'administration de l'association française d'agroforesterie	
Blaise Berger	Chargé de mission systèmes alimentaires locaux	CIVAM Bretagne
Régine Castet	Chargée de mission agroalimentaire	Coop de France
Yuna Chiffolleau	Chargée de recherche	INRA Montpellier
Grégoire Jasson	Chargé de mission bio et eau	Agribio Drôme
Gaëlle Evain	Chargée de mission coordination en sécurité sanitaire des aliments, chargée de mission PNA	DRAAF Bretagne
Mathieu Marguerie	<i>Conseiller/ animateur productions végétales, agriculture biologique</i>	Agribio 04
Jean-Louis Rastoin	Professeur émérite à Montpellier SupAgro Directeur de la Chaire Unesco et du réseau Unitwin en Alimentation du monde	INRA Montpellier

Annexe III : liste des personnes contactées pour chaque initiative

- Valorisation des prés-vergers dans le Parc naturel régional de l'Avesnois :

Contact	Fonction	Organisme
Matthieu Franquin	Chargé de mission développement agricole et rural	PNR Avesnois
Philippe Lesage	Responsable du pôle développement économique et rural	PNR Avesnois
Caroline Rozalen	Chargé de mission agriculture biologique	PNR Avesnois
Guillaume Bruneaux		Centre régional de ressources génétiques
Gérard Delva	Agriculteur	Association Vergers hautes-tiges de l'Avesnois

- La viande de Brière et la valorisation des zones de marais :

Contact	Fonction	Organisme
Amandine Demersseman	Chargée de mission agriculture et économie agricole	PNR Brière
Myrthille Lemotheux	Chargée de mission agriculture et économie agricole	PNR Brière
Pierre Guichard	Négociant en bestiaux et administrateur de l'association des Éleveurs du PNR de Brière	SSCB Garcion Guichard
Jean-Roland Barret	Chargé de mission circuits alimentaires de proximité	Chambre d'agriculture de Loire-Atlantique
Alain Giheneuf	Éleveur et trésorier	Association des Éleveurs du PNR de Brière
Philippe Forget	Commercial	Vendée Loire Viandes
Dominique Hémerly	Éleveur et président	Association des Éleveurs du PNR de Brière

- Le programme « Eau en saveurs » de la collectivité Eau du bassin rennais

Contact	Fonction	Organisme
Gaëlle Evain	Chargée de mission coordination en sécurité sanitaire des aliments, chargée de mission PNA	DRAAF Bretagne

Nadège Noisette	Adjointe à la ville de Rennes en charge des approvisionnements	Ville de Rennes
Erwan Cadran	Directeur des Approvisionnements et de la Restauration	Ville de Rennes
Daniel Helle	Pôle protection des ressources	Eau du bassin rennais
Yannick Nadesan	Conseiller municipal délégué à l'Eau, à l'Assainissement, au Contrôle budgétaire et aux Services concédés, Président d'Eau du bassin rennais	Eau du bassin rennais
Leslie Poré	Stagiaire IDEA 4	Eau du bassin rennais
Jean-Bernard Fraboulet	Animateur coordinateur	Réseau Cohérence
GAEC le lait des champs	Exploitation agricole	
Jean-Sébastien Piel	Agriculteur	GAEC du pressoir
Anaïs Guyot-Montet	Stagiaire chargée de mission alimentation durable	Maison de la consommation et de l'environnement
Pascal Aubrée	Coordination générale et relations institutionnelles, installation / transmission, politiques agricoles, agriculture durable	CIVAM Bretagne
Lise Gourves	Stagiaire projet Eau du bassin rennais	CIVAM Bretagne
Mélanie Gracieux	Stagiaire projet Eau du bassin rennais	Initiative Bio Bretagne

- La filière pain bio local Raspailou :

Contact	Fonction	Organisme
Cécile Malaval	Chargée de mission	CIVAM bio Gard
Jean-Pierre Passaga	Meunier et président de l'association	Association Raspailou Moulin de Sauret
Jean-Louis Poulon	Agriculteur et président du groupement de producteurs	Groupement Bio Céréa'Gard
Jean-Marc Tourel	Boulangier	Association Raspailou

- Le Grand Parc Miribel Jonage : un laboratoire de micro-filières agricoles durables :

Contact	Fonction	Organisme
Anne Moignard	Présidente du Symalim	Grand Parc Miribel Jonage

Laurent Hillau	Directeur	ARDAB
Laurence Berne	Coordinatrice Observatoire des espaces naturels et agricoles	Agence d'urbanisme de l'aire métropolitaine lyonnaise
Julien-Boris Pelletier	Meunier	Moulin Marion
Philippe Muscat	Directeur	Restaurant inter-administratif de Lyon
Lysiane Cittadini	Ingénieur de recherche, productrice de PPAM	Lys'sentielles

Annexe IV : Tableau récapitulatif des cinq initiatives

	Eau du bassin rennais	Raspaillou	Grand Parc Miribel Jonage	PNR Avesnois	PNR Brière
Porteur du projet					
Association		X		X	X
Collectivité	X		X		
Actions de(s) (la) collectivité(s)					
Subvention au lancement	X	X			
Promotion des aides de la PAC	X		X	X	X
Valorisation de la production (marché public ou privé)	X	X	X	X	X
Pratiques agricoles					
Agriculture biologique	X	X	X	X	
Certification environnementale			X		
Cahier des charges/charte spécifique	X		X	X	X
Commercialisation					
Restauration collective	X	X			X
Système de valorisation (label, marque...)	X	X	X	X	X
Artisans/commerçants		X	X		X
Boutiques spécialisées			X	X	

	<p>Diplôme : d'ingénieur de l'Institut Supérieur des Sciences agronomiques, agroalimentaires, horticoles et du paysage</p> <p>Spécialité : Ingénieur agronome</p> <p>Spécialisation / option : Politiques et marchés de l'agriculture et des ressources</p> <p>Enseignant référent : Alain Carpentier</p>
<p>Auteur(s) : Alice Richard</p> <p>Date de naissance : 16/09/1992</p>	<p>Organisme d'accueil : Ministère de l'environnement, de l'énergie et de la mer</p>
<p>Nb pages : 58      Annexe(s) : 4</p>	<p>Adresse : Tour Séquoia 92055 La Défense Cedex</p>
<p>Année de soutenance : 2016</p>	<p>Maîtres de stage : Florence Scarsi, Julien Fosse</p>
<p><b>Titre français :</b></p> <p>Les systèmes alimentaires durables et territorialisés (SADT) : Identification et analyse d'initiatives locales contribuant au développement de pratiques agricoles moins impactantes pour l'environnement</p> <p><b>Titre anglais :</b></p> <p>Sustainable local food systems: Identification and analysis of local initiatives contributing to the development of environmentally friendly agricultural practices.</p>	
<p><b>Résumé :</b></p> <p>La production et la consommation de denrées alimentaires constituent un enjeu fort de durabilité. Les questions environnementales restent peu prises en compte dans les projets de territoire en lien avec l'alimentation. L'objet de cette étude est d'identifier et de décrire des systèmes alimentaires durables et territorialisés (SADT) qui ont participé au développement de pratiques agricoles moins impactantes pour l'environnement. Les résultats contribuent à l'élaboration de recommandations à destination des collectivités. A partir de ressources bibliographiques et d'entretiens, cinq initiatives ont été sélectionnées. Pour chacune d'entre elles, la gouvernance, les actions mises en œuvre, les bénéfices environnementaux, les freins rencontrés et les leviers utilisés sont présentés. Les initiatives étudiées sont basées sur des modèles économiques pérennes. Elles ont des impacts positifs sur l'environnement. Le caractère incitatif de la démarche, sa structuration et son animation, l'établissement de règles communes entre les acteurs ou encore les efforts de communication sont autant de facteurs essentiels à leur réussite. Pour soutenir ce type de démarche sur leur territoire, les collectivités peuvent agir sur plusieurs plans : subvention, promotion des aides de la PAC, structuration de l'aval, mise en place d'un système de valorisation. La multiplication de ce type d'initiative dite « de niche », répondant à des enjeux locaux, peut participer à l'évolution du système agricole actuel. Leur généralisation entraîne aussi des coûts de transaction, difficiles à évaluer, et qui, s'ils sont trop importants, la rendent peu souhaitable.</p>	
<p><b>Abstract:</b></p> <p>Food production and food consumption are a significant issue for environmental protection. Environment is insufficiently considered in territorial food projects. In that study, sustainable local food systems contributing to the development of environmentally friendly agricultural practices are identified and described. Results can help to develop recommendations to local governments. From bibliographic resources and interviews, five initiatives have been selected. In each case, governance, actions carried out, environmental benefits, obstacles encountered and lever used are presented in that study. Studied initiatives are based on sustainable economic models. They have positive impacts on the environment. The incentive economic effect of the approach, the way it is organized and led, the establishment of common rules or communication efforts are essential key factors of success. To support that kind of approach in their territory, local governments can act on a number of fronts: direct subsidies, CAP subsidies promotion, structuring the downstream sector, implementation of a pricing system. Sustainable local food systems proliferation, considered as niche strategies meeting local issues, can participate to unlock the current agricultural system to achieve a more sustainable system. The spread of that kind of systems increases the transaction costs. They are really hard to assess but they can be high enough to make the spread hardly desirable.</p>	
<p><b>Mots-clés :</b> système alimentaire durable et territorialisé, pratiques agricoles, bénéfices environnementaux, gouvernance alimentaire, projet de territoire</p> <p><b>Key Words:</b> sustainable local food system, agricultural practices, environmental benefits, food governance, territorial project</p>	