

ECONOMIE ALIMENTAIRE

PORTES D'ENTREES PRINCIPALES DANS LA THEMATIQUE

... Valorisation de l'existant :

- Promotion des circuits courts et de proximité
- Amélioration de la connaissance de l'offre alimentaire de proximité
- Sensibilisation du public à la consommation de produits locaux

... Structuration de filières et la création de nouveaux débouchés :

- Développement d'infrastructures de type abattoir, légumerie, atelier de transformation, etc.
- Création de nouveaux circuits de distributions (marchés, magasins de producteurs, drive, distributeurs automatiques etc.)
- Soutien à la diversification (installation, conversion, etc.)



VECTEURS ET CIBLES

L'approvisionnement en produits locaux de la restauration collective scolaire est le vecteur principal choisi par la majorité des porteurs de projets pour atteindre l'objectif de ré-ancrage de l'alimentation sur le territoire. Quelques PAT élargissent ce périmètre d'actions à l'ensemble de la restauration collective, voire à la restauration commerciale mais ceux-ci sont encore peu nombreux.



POINTS DE VIGILANCE

- **S'appuyer sur l'ensemble de la restauration hors domicile (RHD) pour structurer des filières**

L'approvisionnement local de la restauration collective scolaire est un levier pertinent pour lancer une dynamique de ré-ancrage de l'économie alimentaire sur le territoire, notamment parce que c'est une prérogative de nombreuses collectivités locales, parce qu'elle répond à une exigence d'exemplarité des structures publiques en termes de commande publique et que des résultats et impacts peuvent être atteints relativement rapidement. **Cependant, compte tenu des volumes, des contraintes** (marchés peu rémunérateurs, complexité des marchés publics, etc.) **et de la « saisonnalité »** (les repas en restauration scolaire ne sont pas servis toute l'année) **que représente la restauration scolaire, celle-ci ne peut suffire pour structurer des filières alimentaires de proximité.** Si elle peut être utilisée comme levier au départ, **il est encore plus pertinent de se saisir de la restauration collective dans sa pluralité** (restaurants administratifs, de santé, d'entreprises, EHPAD, etc.), et dans l'idéal de la restauration commerciale, **pour démultiplier les impacts sur le territoire.**

- **Intégrer l'ensemble des acteurs des filières alimentaires, notamment les transformateurs, distributeurs et logisticiens**

L'objectif d'un PAT est de (re)créer du lien entre des filières et un territoire. Cet objectif s'appuie sur des initiatives ponctuelles, des initiatives individuelles, la mobilisation des collectifs d'agriculteurs, mais aussi sur l'intégration des acteurs des filières longues. A l'heure actuelle, **peu de PAT sont parvenus** – dans le cadre de leurs projets et actions – **à articuler les filières longues et courtes.** De même, à l'exception de quelques PAT, **très peu ont réussi à mobiliser les acteurs économiques traditionnels des filières longues (transformateurs, distributeurs, logisticiens).** Leur participation semble pourtant indispensable pour atteindre une échelle d'action supérieure et démultiplier les impacts des projets sur les territoires. **Un travail de sensibilisation et de persuasion est à réaliser pour convaincre ces acteurs de l'intérêt de prendre part aux projets et la mobilisation du monde agricole dans sa diversité reste un défi à relever¹.**

¹ Sur ce sujet, un travail de recherche sur l'implication et la mobilisation des agriculteurs et de leurs collectifs dans les PAT a été réalisé par Terres en villes dans le cadre du Projet de développement agricole et rural (ONVAR 2015-2020) et du Rn PAT. Se référer au livrable publié sur le site du Rn PAT <http://rnpat.fr/>



PROJETS INTERESSANTS OU ACTIONS INNOVANTES

- **La coopérative Fermes de Figeac**

Créée en 1985, la coopérative agricole SICASELI (désormais Fermes de Figeac) est devenue une coopérative agricole et de territoire intégrant aujourd'hui des entreprises mais aussi d'autres forces vives du territoire. Cette coopérative a joué un rôle crucial dans le développement local du Pays de Figeac et la mise en œuvre d'un écosystème territorial innovant articulé autour des enjeux alimentaires d'abord, et du développement durable ensuite. La coopérative témoigne du rôle que peut jouer un acteur économique et le monde agricole dans un projet alimentaire territorial.

<http://sicaseli.fr/>

- **Le projet Breizh' Alim, Région Bretagne**

Préparé par la Région et la Chambre d'agriculture de Bretagne, Breizh' Alim est une démarche novatrice visant à développer une commande publique territoriale. Le projet repose sur l'approvisionnement de la restauration collective régionale en produits locaux (3 filières sont concernées : viande porcine, lait et produits de la mer) par la mise en relation des acheteurs et des entreprises locales pour l'achat de volumes importants (filiales longues).

<http://www.prefectures-regions.gouv.fr/bretagne/Documents-publications/Breizh-Alim-pour-un-approvisionnement-de-proximite-en-restauration-collective>

- **L'outil « Toile alimentaire » du PAT de la Communauté de l'agglomération havraise (CODAH)**

<http://www.havre-developpement.com/fr/le-mag-eco/une-toile-alimentaire-locale-pour-la-codah>

Voir Annexe 7 Fiche « Retour d'expérience PAT de la CODAH »

RESSOURCES ET OUTILS DISPONIBLES

Textes réglementaires, avis institutionnels

- **CESE. 2016.** *Les circuits de distribution des produits alimentaires.* Les avis du CESE. mai 2016
- **CNA. 2017.** *Les enjeux de la restauration collective en milieu scolaire.* Avis n°77. juillet 2017
- **Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt. 2010.** Loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche de 2010. Le Programme National de l'Alimentation. 2010

Guides et outils méthodologiques

- **AMF, ADF, ARF. 2016.** *Vade-mecum Encourager l'approvisionnement local.* juin 2016
- **APCA. 2012.** *20 fiches sur les filières alimentaires territorialisées.* novembre 2012
- **CERDD. 2010.** *Explorez le développement territorial durable avec les circuits courts alimentaires. Un guide pour une approche territoriale des projets de circuits courts.* octobre 2010
- **FNH, FNCIVAM. 2011.** *Guide de la restauration collective responsable à l'attention des collectivités et des entreprises.* 2011
- **Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt. 2014.** *Soutiens financiers mobilisables pour l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux et de qualité.* 2014
 - **Nov. 2014.** *Guide Pratique. Favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective.* 2014
 - **2015.** *Utiliser les plateformes collectives pour développer l'approvisionnement local en restauration collective.* octobre 2015
 - **2016.** *Direction des achats de l'Etat. La boîte à outil des acheteurs publics de restauration collective : LOCALIM.* octobre 2016
 - **2017.** *Sociétés de restauration collective en gestion concédée, en restauration commerciale et approvisionnement de proximité.* Rapport n°16060. janvier 2017
- **Projet CASDAR REALISAB (pilote par la Chambre d'agriculture de France Comté). 2011-2014.** *Fiches techniques et autres livrables réalisés dans le cadre du projet REALISAB : Structurer avec les agriculteurs des circuits de proximités adaptés aux besoins de l'approvisionnement de la restauration collective.* 2014