



Le Département de la Lozère
a été labellisé
**Projet
Alimentaire
Territorial**
en juin 2021,
avec le soutien financier de



SYNTHÈSE des recommandations issues de la concertation territoriale de la Garde Guérin

Ce document reprend l'expression des participants à la réunion territoriale, conduite en mars-avril 2023, et ne représente pas l'opinion du Département de la Lozère.

AXE – DEVELOPPER LA DEMANDE

Sensibilisation des acheteurs – promotion

L'offre et la demande fonctionnent effectivement ensemble, et évoluent ensemble car elles s'influencent mutuellement.

Sujets de communication et de sensibilisation :

Recommandations :

- sensibiliser les consommateurs au juste prix pour augmenter son consentement à payer
- l'objectif est aussi de permettre de manger une nourriture produite selon les normes françaises, qui sont plus restrictives que d'autres pays. Il faudrait sensibiliser les consommateurs sur ce qu'ils mangent quand ils mangent des pays qui viennent d'ailleurs.
- faire le lien entre santé et choix alimentaires est important
- la sensibilisation doit porter sur l'alimentation globale et la santé globale: l'impact des circuits industriels sur la santé humaine et environnementale (pollutions, bien être au travail, gaspillage), comparé aux circuits courts et à une économie circulaire
- il faudrait communiquer sur l'économie que la cuisine de produits bruts représente par rapport à des plats cuisinés, l'impact sur la santé, et pratiquer des recettes simples et bonnes et surtout : rapides.

Diffuser de l'information sur la santé, l'alimentation et les producteurs dans la presse locale (dans l'idéal avoir une page dédiée à ces sujets dans chaque parution)

Recommandations :

- cette action est complémentaire avec la création d'une application ; il faut s'emparer de tous les médias.
- la sensibilisation seule n'aura un impact que sur les personnes qui ont un pouvoir d'achat qui leur permet de choisir



Le Département de la Lozère
a été labellisé
**Projet
Alimentaire
Territorial**
en juin 2021,
avec le soutien financier de



Multiplier et pérenniser l'organisation d'événements de promotion de l'alimentation saine et locale pour faire du lien entre acteurs et pour sensibiliser les consommateurs, dès l'école primaire

Existants :

- les amis de ma coop , association, a réalisé un évènement de trocs de plants et de graines, avec des conférenciers sur le jardinage, le 8 mai, pour faire le lien entre fournisseurs et clients de la coop.

Recommandations :

- l'organisation d'évènements est fédératrice et peut être un préalable à la création d'un réseau des acteurs engagés.
- l'organisation d'évènements passe après la structuration de la diffusion d'informations, afin qu'il y ait un public lors de ces évènements.
- instaurer une éducation alimentaire, pérenne, tout au long de la scolarité, et pas des évènements ponctuels qui ont peu d'impacts.
- multiplier les visites de fermes pour les enfants, c'est concret et ça leur plaît
- créer des temps de « bash cooking » où l'on cuisine pour la semaine.
- il faut accompagner les gens à cuisiner pour les aider à franchir le pas.
- sensibiliser les hommes à cuisiner afin que cette charge ne repose pas essentiellement sur les femmes ; cela multiplierait par deux le temps disponible pour cuisiner.

Créer un groupe des acteurs œuvrant à la sensibilisation des consommateurs pour améliorer la coordination

Recommandations :

- ce collectif permettrait de coordonner les évènements et la communication.
- pour les structures qui créent des manifestations, avoir le soutien de communication d'un réseau qui fédère les acteurs ce serait très bien

Créer une application pour :

- répertorier toutes les initiatives
- voir quel pourcentage de son panier est local
- valoriser la consommation locale de manière ludique (défis / collecter des points...) ou par des réductions

Existants :

- catalogue Bienvenue à la ferme
- la machine à broyer les bouteilles en plastique à Hyper U, ludique, rencontre du succès
- catalogue Lozère Gourmande
- catalogue PNR Aubrac à destination des restaurateurs, idem pour le CD48
- il faudrait une communication vraiment efficace sur les évènements qui ont lieu pour que les gens aient l'information en temps et en heure, actuellement ce n'est pas assez le cas



Le Département de la Lozère
a été labellisé
**Projet
Alimentaire
Territorial**
en juin 2021,
avec le soutien financier de



Recommandations :

- par tranche d'âge, les moyens de communication à utiliser ne seront pas les mêmes, il faut s'adapter
- pertinent pour toucher les jeunes
- complémentaire avec les autres médias, notamment internet
- L'idéal serait un seul outil ou on entre selon son profil (consommateur, restaurateur, collectivité, épicerie...) et on a accès à toutes les informations qui correspondent à nos besoins
- il faut rechercher et mutualiser les informations déjà existantes. C'est un outil de coordination des outils déjà existants, un guichet unique. Pour permettre une seule saisie d'information, quand un agriculteur remplit une information quelque part, cela renseignerait automatiquement la base.
- les réductions sont attirantes et peuvent vraiment permettre de faire découvrir des produits. Mais qui les finance ?
- il faudrait mutualiser l'existant : catalogue lozère gourmande, et autres catalogues existants, pour créer un méta catalogue commun aux trois chambres consulaires (plus de force, de visibilité et d'impact).

AXE – DEVELOPPER L'ACCESSIBILITE FINANCIERE

précarité alimentaire

- le prix des produits locaux de qualité sera le premier frein pour cet axe.

Recommandations :

- les bénéficiaires de l'aide alimentaire doivent être associées à l'élaboration des fiches actions les concernant pour qu'elles soient pertinentes, et doivent avoir une place, un rôle dans la mise en œuvre des sous- actions pour que le projet dure (construire une maison avec des habitants dedans).
- l'attitude des bénévoles à l'égard des bénéficiaires est fondamentale, et peut les faire fuir de la participation aux projets si elle est excluante et jugeante. Il est nécessaire de bien cerner les ressentis des bénévoles et des bénéficiaires par rapport aux attitudes des uns et des autres, afin d'identifier d'éventuelles zones de blocages à travailler ensemble. Si besoin, un travail de médiation peut être nécessaire.

Développer la solidarité alimentaire via la création d'une caisse de solidarité alimentaire

Existant

- les tontines au Sénégal : il s'agit d'une banque collective basée sur la confiance, entre femmes. Au début de l'année, elles mettent leurs économies en commun, chacune emprunte selon ses



Le Département de la Lozère
a été labellisé
**Projet
Alimentaire
Territorial**
en juin 2021,
avec le soutien financier de



besoins, et rembourse avec intérêts. A la fin de l'année, chacune reprend ce qu'elle a mis avec les intérêts gagnés.

- L'arrondi à la caisse
- Le chèque alimentaire au niveau national est d'un montant de 50€

Recommandations :

- menace : l'échelle de salaire étant plutôt écrasée en Lozère par rapport aux grandes agglomérations, ce projet risque de ne pas prendre.
- permettre le don de temps ou de produits alimentaires plutôt que (ou pour remplacer) d'argent permettrait à plus de personnes de participer et au principe de solidarité de s'ancrer.

- commencer par expliquer ce concept nouveau qui peut rebuter.
- commencer par générer des habitudes de solidarité entre habitants par la mise en place d'actions collective ou l'interconnaissance
- commencer par permettre la prise de conscience de l'état de précarité alimentaire de certaines personnes et son inacceptabilité.
- attention à ne stigmatiser personne, sinon la démarche ne prendra pas et il y aura du non-recours comme actuellement.

- L'implication des collectivités territoriales dans cette démarche paraît clef afin qu'elle prenne et réussisse, et afin qu'elle ne repose pas sur les associations qui sont sur-sollicitées. Les collectivités doivent être associées à l'ensemble des actions de cet axe précarité alimentaire.

- Les CCAS pourraient être le lieu de construction de cette SSA, c'est de leur compétence. Il faut s'appuyer sur les assistantes sociales, l'accompagnement qu'elle proposent

- ces réseaux de solidarité doivent inclure les foyers ruraux et les comités des fêtes (organiseurs d'événements permettant la rencontre et donc la solidarité), les collectivités, les producteurs pour renforcer leur implication.

- ces réseaux doivent être très locaux, car les questions traitées sont intimes.

- ces réseaux doivent intégrer les outils et démarches existants (CCAS, assistantes sociales), pour ne pas créer un dispositif parallèle mais faire évoluer les dispositifs actuellement existant.

- l'argent versé devra bénéficier le plus possible aux acteurs du territoire, donc le moins possible aux actionnaires (industries, GMS...)

Faciliter les échanges entre citoyens

Existant

- L'arrondi à la caisse.
- le foyer rural de Prévencières organise la tuerie du cochon annuel, temps de rencontre autour de l'alimentation.

- Jardin en Partage réserve un bout de foncier pour la production réservée aux dons alimentaires

- les produits suspendus : sur la vitrine du magasin ou sur le stand du marché il y a un logo qui indique que ce commerce permet cela, et qu'il y a un suspendu en cours.

- des applications existent : <https://www.eco-bretons.info/les-applis-ecolos-et-solidaires-a-telecharger/>

ex : LEAF : « vous êtes géolocalisés et vous pouvez voir sur une carte les potagers participants et les produits disponibles. si vous avez un figuier donne beaucoup et que vous ne savez plus quoi

La Lozère a du goût !



lozère
LE DÉPARTEMENT



lozère
LE DÉPARTEMENT

Le Département de la Lozère
a été labellisé
**Projet
Alimentaire
Territorial**
en juin 2021,
avec le soutien financier de



faire de vos figues, vous pouvez créer une annonce en disant que vous vendez vos figues. Vous pouvez bien sûr les donner mais l'idée c'est de mettre un prix de façon à valoriser sa récolte. »
- des initiatives individuelles ont lieu : des producteurs qui adaptent leur prix de vente au revenu de la personne.

Recommandations :

- certains échanges ont lieu naturellement entre personnes qui se connaissent et se font confiance. Officialiser ces échanges va les tuer, certains types d'échanges doivent rester naturels et spontanés.
- Les nouveaux arrivants peuvent être exclus de cette entraide s'ils n'ont pas pu développer un réseau de connaissances proches. Permettre les rencontres entre tous est le meilleur moyen de faire émerger cette solidarité. Les comités des fêtes et les foyers ruraux sont les supports de ces rencontres, par les animations qu'ils organisent.
- faciliter le don de surplus de production des jardiniers vers les associations caritatives, voir la réservation d'une partie du foncier pour la production pour les associations d'aides alimentaires.
- créer des liens entre producteurs, jardins, et associations d'aide alimentaire, afin de permettre la solidarité naturelle et spontanée (notamment don de surplus de production).
- inciter les agriculteurs ou commerçants à donner leurs invendus alimentaires. Les associations d'aide alimentaire pourraient les transformer en conserve, puis redonner ensuite une partie des conserves au donateur pour le remercier.
- recenser et diffuser les applications qui permettent de la solidarité ou de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Attention, tout le monde n'a pas internet : il faut que l'information puisse circuler aussi autrement.
- pour développer les initiatives pains ou café ou légume suspendu, il est nécessaire que l'information circule, simplement ; de la sensibilisation des citoyens, des commerces et des producteurs. Il n'y a pas besoin qu'une structure prenne en charge quoi que ce soit.

Développer plus d'actions sur tout le département

Existant

- Cevennes Terre d'Accueil donne chaque année des plans de courge à un réseau de jardiniers, qui les cultivent, puis qui donnent la production à l'association qui les redistribue à des personnes qui en ont besoin. C'est un don de temps et non d'argent.
- des initiatives privées, comme « Ophélie Dubosq a créé sa conserverie à Allaire (Morbihan). Elle récupère et transforme fruits et légumes invendus ou en surplus auprès des particuliers et des maraîchers professionnels. »
- le Secours Populaire a développé des ateliers de cuisine itinérants plutôt qu'une conserverie mobile, la réglementation sanitaire demandant une formation si l'on cuisine pour d'autres, mais pas de formation si l'on cuisine pour soi.
- le portage de repas est géré par les services sociaux du Département. La part de produits locaux est plus ou moins variable.
- ma coop la vie au vert souhaite développer une légumerie, pour ses invendus, et qui serait aussi à disposition des citoyens

Recommandations :

- penser le parcours alimentaire et essayer de fermer les boucles dès que possible. Les invendus ou repas non consommés peuvent être mis sous vides et distribués à prix réduits (ou donnés) dans les épiceries, en portage de repas... la fermeture de la boucle alimentaire nécessite de la logistique. Sous vide, les repas du portage de repas se conservent deux jours au frigo, selon la



Le Département de la Lozère
a été labellisé
**Projet
Alimentaire
Territorial**
en juin 2021,
avec le soutien financier de



réglementation.

- parler d'écart de tris ou d'invendus plutôt que de produits abimés : c'est repoussant, et ce n'est souvent pas le cas.

- Les montants des bons alimentaires distribués par les assistantes sociales pourraient être plus faibles, et l'argent mis de côté pourrait permettre d'acheter des produits frais à des producteurs locaux, ou bien pourrait permettre de subventionner l'animation de jardins partagés donc leur pérennité, qui en échange, attribueraient une partie de leur foncier et de leur travail à la production de l'aide alimentaire. Ces produits frais viendraient compléter les chèques alimentaires. Inconvénients : assigne à une certaine alimentation, pour partie. Avantages : des produits frais, la création de liens et donc d'habitudes entre producteurs et associations d'aides alimentaires (les producteurs pourront donner plus facilement leur surplus éventuels par la suite).

- inciter les institutions à acheter les invendus à prix réduit et à les redistribuer aux associations d'aide alimentaires ou aux bénéficiaires des chèques alimentaires.

- les produits de la chasse pourraient aussi être une source de produits pour l'aide alimentaire, sous réserve qu'il y ait un endroit pour les cuisiner.

- il faudrait des ateliers mobiles où l'on réalise ensemble des conserves ou des produits en lacto-fermentation, pour conserver les produits et faire du « bash cooking »

- faire cuisiner les gens pour eux mêmes est réglementairement faisable alors que cuisiner pour eux nécessite des formations.

- développer les lieux avec du matériel à disposition : four, congélateurs... où les factures d'électricité ne sont pas à charge des bénéficiaires. mais attention à la localisation de ces outils et au problème de mobilité de ces personnes.

- Solliciter le CFPPA de Florac pour proposer des journées solidaires (à prix réduit ou gratuit) ou faire financer ces journées par les collectivités, afin de permettre aux associations d'aide alimentaire de faire des conserves (viandes, légumes).

- attention à ce que ces ateliers ne touchent pas que les convertis, ou ne s'adresse pas qu'aux personnes en situation de précarité. Il faut absolument de la mixité sociale dans ces groupes, et s'adresser aussi aux personnes âgées.

- ce n'est pas la priorité des personnes en précarité alimentaires. Pour les attirer, parler des économies que permettraient de faire ce que l'on apprend/fait dans ces ateliers. Notamment, cuisiner pour une personne coûte plus cher que de cuisiner pour 4 à 5 personnes. Le lien social est également un grand levier de mobilisation, pourvu qu'il n'y ait aucune stigmatisation, un comportement respectueux de chaque personne, et un vrai mélange social.

- L'implication des collectivités territoriales dans cette démarche paraît clef afin qu'elle prenne et réussisse, et afin qu'elle ne repose pas sur les associations qui sont sur-sollicitées. Les collectivités doivent donc être associées à l'ensemble des actions de cet axe.

- les CLS ont un axe « alimentation et santé » et pourraient coordonner ces actions

- inciter les restaurants fournissant le portage de repas à intégrer plus de produits locaux.

- en lien avec les mairies, créer ou adapter des livrets d'accueil du nouvel arrivant, présentant toutes les possibilités en lien avec l'alimentation sur son territoire d'accueil. La mairie pourrait distribuer ce livret à tous ses nouveaux arrivants.



Le Département de la Lozère
a été labellisé
**Projet
Alimentaire
Territorial**
en juin 2021,
avec le soutien financier de



- il y a des produits locaux qui peuvent être de qualité et qui ne coûtent pas cher : la courge, l'aillet (remplace l'ail...). Il faut remettre ces produits sur le devant de la scène. Les produits de saison coûtent aussi moins cher que les produits hors saison.
- la cueillette sauvage (poireaux, aillet...) permet aussi de faire des économies. Il faut remettre ces savoirs dans les mémoires

Centraliser les informations sur un guichet unique à destination des usagers et des structures de l'aide alimentaire

Recommandations :

- en lien avec les mairies, créer ou adapter des livrets d'accueil du nouvel arrivant, présentant toutes les possibilités en lien avec l'alimentation sur son territoire d'accueil. La mairie pourrait distribuer ce livret à tous ses nouveaux arrivants.

Structurer un collectif des associations de l'aide alimentaire

Existant :

- A Villefort, il y a les resto du cœur et le secours populaire. Chacun fait la distribution une semaine sur deux, en alternance. Il n'y a pas de communication entre les deux structures.

Recommandations

- ce collectif permettrait de faciliter les transferts des surplus d'une asso vers une autre, et donc d'éviter le gaspillage
- les associations de jardinage pourraient être associées à ces réseaux, car elles ont aussi du surplus, ou peuvent composter ou planter les surplus des asso (pommes de terre...)
- ces réseaux de solidarité doivent inclure les foyers ruraux et les comités des fêtes (organisateur d'événements permettant la rencontre et donc la solidarité), les collectivités, les producteurs pour renforcer leur implication.
- ces réseaux doivent être très locaux, car les questions traitées sont intimes.
- ces réseaux doivent intégrer les outils et démarches existants (CCAS, assistantes sociales), pour ne pas créer un dispositif parallèle mais faire évoluer les dispositifs actuellement existants.

AXE – DEVELOPPER L'ACCESSIBILITE PHYSIQUE

- la structuration des filières en circuits courts permettra aussi de faire des économies d'échelles et donc de vendre moins cher : la logistique, les achats groupés des agriculteurs et des consommateurs...



Le Département de la Lozère
a été labellisé
Projet
Alimentaire
Territorial
en juin 2021,
avec le soutien financier de



Développer l'approvisionnement local des commerces

Créer des espaces de vente, dans les commerces alimentaires, des produits locaux

Existant :

- belle valorisation chez Hyper U, entre autres

Recommandations :

- ces espaces, bien placés, sont des espaces de visibilité et de promotion des producteurs locaux, ils sont importants.
- plus largement, il faudrait sensibiliser les restaurateurs et magasins à être les promoteurs des producteurs autour d'eux. S'inspirer des outils utilisés par la GMS (photos des producteurs...)
- inciter les magasins à ne pas appliquer des marges touristiques mais des marges normales voire plus faibles sur ces espaces. L'image actuelle de ces espaces est « attrape-touriste »
- cet espace pourrait être remplacé/associé à un catalogue des producteurs locaux (annuaire, carte), disponible dans cet espace, pour permettre une diffusion de la connaissance.

Organiser plus d'évènement de rencontres producteurs commerçants.

Existant :

- catalogue Lozère Gourmande
- catalogue PNR Aubrac à destination des restaurateurs, idem pour le CD48

Recommandations

- cette action permet de valoriser la richesse des produits et des producteurs.
- il faudrait une communication vraiment efficace sur les événements qui ont lieu pour que les gens aient l'information en temps et en heure, actuellement ce n'est pas assez le cas
- il faudrait commencer par un annuaire des producteurs, pour toucher ceux qui n'ont pas le temps de venir à ce genre d'évènements et qui donc ne viennent jamais
- il faudrait mutualiser l'existant : catalogue lozère gourmande, et autres catalogues existants, pour créer un méta catalogue commun aux trois chambres consulaires (plus de force, de visibilité et d'impact).

Étudier les leviers offerts par la marque de Lozère

Existants :

- de nombreux labels : Bio, AOP, esprit parc, HVE ...

Recommandations :

- adhérer à un nouveau label est lourd : cout, contrôle, administratif, multiplication des logos sur les produits... Pour quel bénéfice en face ?
- faire connaître le cahier des charges de la marque de Lozère

La Lozère a du goût !



lozère
LE DÉPARTEMENT



lozère
LE DÉPARTEMENT

Le Département de la Lozère
a été labellisé
**Projet
Alimentaire
Territorial**
en juin 2021,
avec le soutien financier de



- visibiliser clairement les différences entre chaque label pour éliminer les confusions dans la tête du consommateur. Relais de cette communication : les lieux de vente des produits locaux (restaurants, commerçants).
- Promouvoir, auprès des consommateurs, des restaurateurs, des commerçants, De Lozère comme une marque ombrelle, fédératrice (ex : BFA est de facto une marque De Lozère, mais pas que), garantissant du local et circuits courts ce qui est sans équivalent en Lozère
- Inciter les commerçants, restaurants, à mettre en avant la marque De Lozère et à mieux la faire connaître.

Établir un collectif des acteurs engagés

Existant:

- On a des ambassadeurs Lozère nouvelle vie, qui se prêtent au jeu d'expliquer pourquoi ils sont venus s'installer en Lozère. C'est un titre sympathique ce sont des Ambassadeurs pied nu sans ambassade :)
- Plusieurs labels existent pour mettre en lumière les démarches d'approvisionnement en produits locaux :

- pour les cafés, le Label « café de pays » :

Cahier des charges sur <https://app.box.com/s/k81jam6s9ifae7t6d1m0kro1vr3hqpc5>

Extrait :

« L'établissement privilégie l'utilisation de produits locaux* et de saison. La majorité des plats sont faits maison. * Produit local : Produits liquides ou solides bruts ou artisanaux, produits ou transformés dans un rayon de 150 km autour du bistrot. »

Pour les agriculteurs proposant de la restauration :

- Label « La table d'accueil paysan propose de déguster à la table familiale les produits de l'exploitation ainsi que des fermes voisines.
- Label « Ferme Auberge » : « Les menus et cartes s'appuient sur les recettes locales et régionales, ils valorisent la ou les productions de la ferme-support. Au minimum 51% des produits (valeur marchande) servis à chaque repas doivent provenir de l'exploitation. »

Pour les restaurants :

- Label cuisine gourmande : « Des produits frais régionaux doivent être utilisés à hauteur de 70% minimum »

et autres disponibles sur <http://adt-herault.fr/docs/995-1-guide-des-labels-restaurants-et-fermes-auberges-pdf.pdf>

Recommandations :

- ce collectif pourrait permettre de partager des astuces, des recettes, des choses qui marchent bien, que les enfants aiment (pour les restaurants collectifs)
- ce collectif pourrait permettre de faciliter l'engagement d'acteurs actuellement non engagés, pour faire grossir le noyau dur
- il faudrait valoriser les personnes, qui, localement, s'engagent, agissent, s'investissent ; les fournisseurs qui ont une démarche de qualité, pour que les clients les identifient mieux, et pour donner envie à d'autres de faire de même. Méthode à construire (label départemental? S'appuyer et diffuser les différents labels existants?)



Le Département de la Lozère
a été labellisé
**Projet
Alimentaire
Territorial**
en juin 2021,
avec le soutien financier de



- il faudrait créer des ambassadeurs engagés de l'alimentation durable, pour mettre en valeurs les acteurs engagés d'un territoire et avoir des relais, comme cela se fait pour les ambassadeurs Lozère Nouvelle Vie
- désigner, par conseil municipal, un élu en charge de l'engagement en faveur d'une alimentation durable, qui serait en lien avec l'ambassadeur local.

Développer l'approvisionnement local des restaurants

Développer la contractualisation entre producteurs et restaurateurs.

Existants :

- Lors de la création de la filière Elovel, les adhérents vendaient leurs agneaux moins chers que les conventionnels. La persévérance de certains a permis à la filière de tenir et d'être aujourd'hui une filière reconnue et rentable.
- Les pépites de l'Aubrac auraient besoin d'une légumerie pour pouvoir fournir des restaurants commerciaux et collectifs qui demandent des pommes de terres prêtes à cuire (lavées, épluchées, pré-découpées, sous vide).

Recommandations :

- le marché national influence les circuits courts ; car quand les marchés longs sont plus rentables que les circuits courts, cela déstructure les circuits courts. La contractualisation, en engageant les parties, fidélise et permet de la stabilité face aux évolutions du marché national. C'est un outil nécessaire, au détriment de la maximisation des profits à court terme mais en faveur de la structuration à long terme et du développement d'une autonomie par rapport au marché mondial. Faire partie d'un collectif permet à chacun de persévérer même quand cela ne semble pas profitable.
- impliquer toute l'équipe du restaurant collectif dans la démarche, pour qu'elle fonctionne
- avoir une personne qui coordonne les producteurs pour leur permettre de regrouper leur offre. En effet, malgré la volonté, les producteurs n'ont pas le temps ou les compétences pour le faire. Et une coordination des producteurs est nécessaire si l'on veut contractualiser, sinon un coup de téléphone suffit.
- avoir un tiers qui se charge du travail administratif pour sécuriser les deux parties et pour que ce travail en plus n'incombe pas à une des deux parties, dont ce n'est par ailleurs pas le métier. Ce tiers pourrait être le regroupement des producteurs:AMAP, coopérative...
- s'appuyer sur Agrilocal pour les restaurants collectifs, qui est l'outil de simplification du travail administratif , et qui permet de suivre l'évolution des commandes
- le marché à bon de commande Agrilocal pourrait aussi servir de support pour les privés car c'est une forme de contractualisation
- anticiper avec l'agriculteur, car les temps de production sont longs.
- La contractualisation sera limitée sur certaines filières, car l'offre actuelle ne répond pas à la demande (pommes de terre brutes vs pommes de terre sous vide). Deux options : que la demande s'adapte (formation, moyens humains, moyens matériels) ou que l'offre s'adapte



Le Département de la Lozère
a été labellisé
**Projet
Alimentaire
Territorial**
en juin 2021,
avec le soutien financier de



(développer des outils de transformation (légumerie)).

Créer un pôle de massification des flux

Existants :

- les magasins de produits locaux remplissent ce rôle de massification des flux, certains restaurants se tournent vers eux.
- ne le fait plus, mais avant ça se faisait pour les fleurs en Lozère, Mathieu descendait à Nice, et livrait toute la Lozère. Garantissait un prix toute l'année, et ça évitait aux petits fleuristes de descendre eux-mêmes.
- Épicerie ma coop achète œuf lait yaourt au même village et les agriculteurs s'entendent entre eux et un livre ma coop avec les produits de tous les producteurs du village.

Recommandations :

- très important
- ne pas recréer quelque chose, partir de l'existant ; faire évoluer Agrilocal en ce sens par exemple ; ou bien confier ce rôle aux magasins de produits locaux déjà existants.
- autre option : placer un hangar à la bonne place, avec chambre froide, une voiture frigo, une personne qui centralise toutes les commandes et qui redispache. À étudier, selon les volumes, le coût, les trajets : un local central ou un local par bassins de vie.
- ce pôle ne sera pas utile pour les faibles productions qui n'ont pas de volumes à massifier, à moins d'organiser des regroupements de l'offre.
- la structuration des filières en circuits courts permettra aussi de faire des économies d'échelles et donc de vendre moins cher : la logistique, les achats groupés des agriculteurs et des consommateurs...
- il faudrait pouvoir cartographier les flux à une échelle très locale (une épicerie) pour travailler sur leur mutualisation.

Sensibiliser les cuisiniers, gestionnaires, convives des restaurants

Existants :

- Les pépites de l'Aubrac ne peuvent fournir certains restaurants commerciaux et collectifs qui demandent des pommes de terres prêtes à cuire (lavées, épluchées, pré-découpées, sous vide).
- Association de jardinage de Villefort récupérait les déchets alimentaires du collège de Villefort et les compostait.
- l'école de pied de borne s'approvisionne à la coop ma vie au vert.
- les restaurants peuvent afficher l'origine des produits pour valoriser leur démarche
- Plusieurs labels existent pour mettre en lumière les démarches d'approvisionnement en produits locaux :

- pour les cafés, le Label « café de pays » :

Cahier des charges sur <https://app.box.com/s/k81jam6s9ifae7t6d1m0kro1vr3hqpc5>

Extrait :

« L'établissement privilégie l'utilisation de produits locaux* et de saison. La majorité des plats sont



Le Département de la Lozère
a été labellisé
**Projet
Alimentaire
Territorial**
en juin 2021,
avec le soutien financier de



faits maison. * Produit local : Produits liquides ou solides bruts ou artisanaux, produits ou transformés dans un rayon de 150 km autour du bistrot. »

Pour les agriculteurs proposant de la restauration :

- Label « La table d'accueil paysan propose de déguster à la table familiale les produits de l'exploitation ainsi que des fermes voisines.
- Label « Ferme Auberge » : . « Les menus et cartes s'appuient sur les recettes locales et régionales, ils valorisent la ou les productions de la ferme-support. Au minimum 51% des produits (valeur marchande) servis à chaque repas doivent provenir de l'exploitation. »

Pour les restaurants :

- Label cuisine gourmande : « Des produits frais régionaux doivent être utilisés à hauteur de 70% minimum »

et autres disponibles sur <http://adt-herault.fr/docs/995-1-guide-des-labels-restaurants-et-fermes-auberges-pdf.pdf>

- association de jardinage de Villefort maîtrise des techniques maraîchères venues du Québec qui permettent de produire des légumes à -20°C.

Recommandations :

- c'est fondamental. On ne peut pas dissocier les actions de la sensibilisation : il est nécessaire de donner du sens aux actions, et il est nécessaire que les actions produisent du sens.

- l'approvisionnement local des collèges a des retombées indirectes : certains parents viennent chez le fournisseur que leur enfant a aimé à la cantine pour acheter pour leur consommation personnelle (pain à Villefort)

- L'offre actuelle ne répond pas à la demande (pommes de terre brutes vs pommes de terre sous vide). Deux voies : que la demande s'adapte (formation, moyens humains, moyens matériels) et/ou que l'offre s'adapte (développer des outils de transformation (légumerie))

.- accompagner techniquement les maraîchers pour qu'ils soient capables de produire diversifiés même en saison froide et ainsi de répondre à la demande que l'on essaie de développer.

- Il faudrait sensibiliser les restaurateurs à être les promoteurs des producteurs autour d'eux. S'inspirer des outils utilisés par la GMS (photos des producteurs...)

- il faudrait mettre en avant les commerces et restaurants engagés ; méthode à construire (label départemental? S'appuyer et diffuser les différents labels existants?)

- diversifier les témoignages d'agriculteurs dans les écoles hôtelières, pour donner à voir différents modèles et différents points de vue, notamment les plus alternatifs.

- Quelle politique des écoles hôtelières ? connaître et valoriser les démarches mises en œuvre dans les écoles hôtelières quand elles cherchent à transmettre le travail des produits locaux

- poursuivre le travail de sensibilisation et de formation des cuisiniers en exercice

- le prix des produits locaux reste le frein principal à travailler ; il y a des leviers dans les cuisines (diminution du gaspillage alimentaire entre autres), à diffuser aux apprenants et aux cuisiniers en exercice ; pour qu'ils puissent se tourner vers les produits locaux tout en conservant une marge suffisante.

- sensibiliser les consommateurs au juste prix pour augmenter son consentement à payer

- hors compétences Département : que l'état ou la région subventionne la production locale pour diminuer leur prix

- sensibiliser les élus par le biais de l'association des maires



Le Département de la Lozère
a été labellisé
**Projet
Alimentaire
Territorial**
en juin 2021,
avec le soutien financier de



- inciter les communes à soutenir financièrement leurs restaurants collectifs pour qu'ils puissent acheter plus de produits locaux, comme le département le fait pour les collègues
- revendre à bas prix les repas non consommés dans les restaurants collectifs. Ils pourraient éventuellement fournir le portage des repas
- accompagner au compostage des déchets alimentaires, en mettant en relation les jardins partagés avec les émetteurs de déchets alimentaires
- évaluer l'impact du changement alimentaire (plus de cuisine et de produits locaux) sur le gaspillage alimentaire

Développer les circuits courts

Les marchés de producteurs

Recommandations

- permettre au consommateur de bien différencier les producteurs des revendeurs (logo...)
- faire respecter le code des marchés : sur un marché dit « de producteurs », il ne doit y avoir que des producteurs.
- le frein va être le manque de producteurs ou de production ; a priori personne n'a besoin de vendre plus
- le frein va aussi être la fidélisation des clients, qui prend beaucoup de temps.

Magasins de producteurs

Recommandations

- plutôt que de créer, conforter, soutenir les magasins existants, car ceux qui existent ont déjà du mal à être rentable parfois.
- Soutenir les agriculteurs sur les parties qui sortent de leur domaine de compétence : la communication pour se faire connaître, l'organisation d'événementiels, la création de logo... un animateur de magasin paraît nécessaire pour que les idées puissent se concrétiser.

Commerces ambulants

Existant

boutique vrac de villefort est en train d'essayer de le développer, pour les personnes qui ne peuvent pas se déplacer. Projet : les gens commandent sur le site, et ensuite livraison.

Recommandations :

- soutenir les initiatives de ce type. Cela crée de l'emploi, c'est important pour les personnes âgées, non mobiles, et le lien social.

Boutiques de producteurs

Existant :

- ma coop la vie au vert réfléchit à la création d'un panier de vente hebdomadaire, pour répondre à la demande et fidéliser les fournisseurs.



Le Département de la Lozère
a été labellisé
Projet
Alimentaire
Territorial
en juin 2021,
avec le soutien financier de



AXE – DEVELOPPER L'OFFRE

Réaction :

c'est assez focalisé sur le végétal , l'animal st absent. Si vous mettez des poules et des lapins, vous n'avez plus de vacances. Il y a pas beaucoup de poules, et des lapins encore moins.

Vu le contexte lozérien, il faudrait mettre l'accent sur l'animal

L'offre et la demande fonctionnent effectivement ensemble, et évoluent ensemble car elles s'influencent mutuellement.

Recommandations :

- il faudrait mettre l'accent sur l'animal
- l'autonomie alimentaire (animale et humaine) est certainement impossible à l'échelle lozérienne. Mais elle est un objectif qui met en marche pour aller vers un système plus autonome et donc résilient, car moins dépendant des fluctuations du système économique mondial.

Développer le maraichage

Existant :

- association de jardinage de Villefort maîtrise des techniques maraîchères venues du Quebec qui permettent de produire des légumes à -20°C.

Recommandations :

- .- accompagner techniquement les maraîchers pour qu'ils soient capable de produire diversifié même en saison froide et ainsi de répondre à la demande que l'on essaie de développer.

Développer des espaces tests

Réactions :

Recommandations :

- la reflexion serait que la collectivité compétente achète une ferme assez grande pour avoir plusieurs ateliers, où des nouveaux arrivants puissent s'essayer et apprendre, avec un accompagnement. Il y a de plus en plus de personnes hors cadre, dans un deuxième projet de vie, qui ne peuvent pas forcément reprendre de la formation initiale.
- **c'est dans ce type d'espace qu'on apprend les techniques maraîchères innovantes car il y a moins de risques financiers.**

axes d mutualisation

Réactions :

la main d'oeuvre n'a pas été citée ?

Car c'est un grand frein quand meme ! Un groupement d'employeur ce serait bien. Tout le monde en aura besoin en emem temps, comme pour le matériel, mais c'est déjà pas mal.

Les maraichers pourraient s'y insérer, avec d'autres types de filières, comme ca en a pas besoin



Le Département de la Lozère
a été labellisé
**Projet
Alimentaire
Territorial**
en juin 2021,
avec le soutien financier de



en même temps que les autres. A eux de toquer à la porte moi je connais qq qui était en groupement d'employeur, et il y avait un maraîcher dans le groupement, et l'employé et il faisait 7-8h de désherbage par jour à la main. Donc il a arrêté. Il faut aussi que les maraîchers ne proposent pas que du travail ingrat. Il y a des méthodes pour faire autrement, plus simplement. Il faut les former.

Recommandations :

- **la main d'oeuvre est aussi un sujet de mutualisation. Un groupement d'employeur pour des maraîchers, ou bien que les maraîchers entrent dans les groupements d'employeurs existants.**

- il faut penser à la gestion de l'eau : mettre en place de la récupération de l'eau de pluie, semences peu exigeantes, pratiques culturales... ces questions valent pour les maraîchers professionnels également.

- l'aide maraîchère de la PAC ne s'adresse qu'aux maraîchers purs, c'est un frein à la diversification des autres agriculteurs.

Développer l'accès au foncier

Réactions :

les trois quart du temps il se vend des propriétés avec 10-15 ha et du bâti, et c'est inaccessible financièrement. les résidents secondaires, qui ont les moyens, font concurrence.

les terres qui se vendent séparées, qui ont été déclassées et sont en taillie, et donc de la forêt, et pour remettre cette chataigneraie en agricole, c'est plus possible. Les forestiers sont à l'affût de ce genre d'opportunité, et on les perd du secteur agricole, donc la terre agricole va manquer.

Il y a la safer qui régule, qui veille au grain

mais y a aussi les agriculteurs qui font une pression folle et empêchent les petits maraîchers de s'installer. Reste que les mauvais terrains pour les maraîchers.

Recommandations :

- comment réguler la concurrence foncière sur les terrains notamment maraîchers, avec le déclassement en taillis/forêt, les résidents secondaires, et les agriculteurs ?

Développer des outils de transformation

Existants :

- Les pépites de l'Aubrac auraient besoin d'une légumerie pour pouvoir fournir des restaurants commerciaux et collectifs qui demandent des pommes de terres prêtes à cuire (lavées, épluchées, pré-découpées, sous vide).

- ma coop la vie au vert a le projet de créer une conserverie dans ses locaux, pour éviter le gaspillage alimentaire et valoriser ses invendus.

- ma coop la vie au vert souhaite développer une légumerie, pour ses invendus, et qui serait aussi à disposition des citoyens

Recommandations :

- La contractualisation sera limitée sur certaines filières, car l'offre actuelle ne répond pas à la



Le Département de la Lozère
a été labellisé
**Projet
Alimentaire
Territorial**
en juin 2021,
avec le soutien financier de



demande (pommes de terre brutes vs pommes de terres sous vide). Deux options : que la demande s'adapte (formation, moyens humains, moyens matériels) ou que l'offre s'adapte (développer des outils de transformation (légumerie)).

Développer l'auto-production

Recommandations :

- les jardins partagés permettent le lien social, le plaisir, d'augmenter l'estime de soi, et potentiellement de participer à la lutte contre la précarité alimentaire.
- l'auto-production est un bon moyen de diriger les gens vers la cuisine.
- faire son jardin est un gros investissement personnel. Cela va à contre courant du mode de vie promu actuellement, qui est celui de loisirs et de consommateurs.

Accompagner et structurer la réalisation de ces projets

Existant :

- M. Couderc cite une personne sur le Larzac qui a développé des semences consommant très peu d'eau, qui les diffuse autour de lui.
- ma coop la vie au vert a créé un jardin participatif, les élèves de l'école y viennent.
- Jardin en Partage possède peu de foncier. Il est donc réservé à ceux qui n'en possède pas du tout. En revanche, le lien se fait avec des jardiniers qui jardinent chez eux, et paient aussi une cotisation à Jardin en Partage, en échange d'être accompagnés, fournis en compost, broyat, fumier, graines, serres collectives...

Recommandations :

- l'animation est indispensable pour que ces projets tiennent. Elle doit durer plusieurs années, car apprendre à être autonome prend du temps. Quelques mois ne suffisent pas.
- il faut penser à la gestion de l'eau : mettre en place de la récupération de l'eau de pluie, semences peu exigeantes, pratiques culturales... ces questions valent pour les maraîchers professionnels également.
- il y a besoin de moyens financiers pour les jardins, car il y a besoin d'animation et de coordination.
- quand les dispositifs de subventions ne sont pas adaptés au territoire (ex : plan france relance subventionnant des jardins partagés uniquement pour les communes de plus de 1 000 habitants), le PAT devrait pouvoir faire remonter une demande d'adaptation aux élus (du département vers le député)
- sensibiliser les mairies à l'importance et l'impact des jardins et des initiatives en place sur leurs communes, pour qu'elles puissent être soutien ou médiatrices en cas de difficulté (ex de Jardin en partage qui a du se délocaliser dans un moins accessible et plus éloigné)
- les abattoirs mobiles, accessibles aux particuliers, pourraient permettre de développer l'autoproduction animale (cochons, agneaux) voir l'élevage en commun.
- il pourrait être intéressant de structurer la filière chasse afin que les produits soient distribués, notamment aux associations d'aide alimentaire.

Former les citoyens à l'auto-production



Le Département de la Lozère
a été labellisé
**Projet
Alimentaire
Territorial**
en juin 2021,
avec le soutien financier de



Existants :

- a villefort entre autre il y a une haie mellifère qui a été plantée avec le collège, grâce au programme du PNC

Recommandations :

- action importante, pour ne pas mettre la charrue avant les bœufs
- l'accompagnement technique est indispensable pour que les gens se lancent et surtout ne se découragent pas

Mobiliser le foncier

Existant :

- Le département du Gard accompagne les communes à faire des réserves foncières.

Recommandations :

- mener une enquête auprès des communes pour recenser le foncier mobilisable, s'appuyer sur les enquêtes qui ont déjà eu lieu (ex : Biens Vacants et sans maîtres)
- accompagner les collectivités à préempter sur des terrains stratégiques pour faire des réserves foncières.
- il faudrait recenser les espaces verts qui seraient cultivables.
- les besoins en jardins collectifs ne seront pas les mêmes selon les communes ; dans certaines tout le monde a son jardin privé, dans d'autres cela manque. Il faut identifier les zones où des habitants sont vraiment en recherche.
- inciter les élus à préserver dans le PLU les espaces agricoles et notamment maraichers, éventuellement pour une mise à disposition des particuliers.
- les jardins doivent être accessibles à pied, et visibles, pour le lien social, et pour donner envie aux autres de jardiner également.
- inciter les propriétaires privés à mettre à disposition leur foncier non utilisés. Attention : il y a une méfiance « qui va venir ? » car les jardins sont près des maisons, une peur de l'engagement « un jour j'en aurais besoin ! ». il faut créer de la confiance, un esprit de solidarité, et que la mise à disposition soit gagnant gagnant. Cela pourrait être un tiers qui garantit « bon jardinier, bon arroseur », comme blablacar. La collectivité pourrait tenir ce rôle. Cela pourrait commencer par une réunion d'information. Ou par une enquête auprès des propriétaires de jardins non cultivés, pour identifier leurs intérêts ou leurs freins. Le prêt ou la recherche de jardin peut passer par des petites annonces. Peu importe le moyen, pourvu que l'information diffuse. La mairie ne peut pas tout chapeauter.
- inciter les collectivités à planter des arbres fruitiers en libre accès.

SUR LE ROLE DU PAT EN GENERAL

- quand les dispositifs de subventions ne sont pas adaptés au territoire (ex : plan france relance subventionnant des jardins partagés uniquement pour les communes de plus de 1 000 habitants), le PAT devrait pouvoir faire remonter une demande d'adaptation aux élus (du département vers le député)



Le Département de la Lozère
a été labellisé
Projet
Alimentaire
Territorial
en juin 2021,
avec le soutien financier de



- sensibiliser les mairies à l'importance et l'impact des jardins et des initiatives en place sur leurs communes, pour qu'elles puissent être soutien ou médiatrices en cas de difficulté (ex de Jardin en partage qui a du se délocaliser dans un moins accessible et plus éloigné)

Document de travail