

Quelques concepts

Chaîne de valeur

L'ensemble des activités mises en œuvre pour donner de la valeur à un produit, incluant ce que font les producteurs, transformateurs, distributeurs (y compris le marketing) au sein de la filière mais aussi les consommateurs, les citoyens, les collectivités, les associations, etc. qui peuvent aussi donner de la valeur à un produit : une sorte d'avantage concurrentiel collectif. Il s'agit d'élargir le champ d'analyse et d'intégrer tous les acteurs du territoire. La notion de valeur est ouverte et englobe les valeurs économiques, sociales, environnementales, culturelles, etc.

Projets alimentaires territoriaux (PAT)

La loi d'avenir de l'agriculture encourage l'élaboration de PAT, pour structurer l'économie agricole et mettre en œuvre un SAT. A l'initiative d'une collectivité ou d'autres acteurs (Etat, Etablissement Public, PNR), c'est une action concertée, s'appuyant sur un diagnostic de l'agriculture et de l'alimentation, débouchant sur une stratégie et des actions.

Gouvernance alimentaire territoriale (GAT)

Processus d'organisation des coopérations et de la participation autour de la reterritorialisation de l'alimentation. Il est souhaitable de combiner l'approche institutionnelle où les collectivités sont très impliquées dans la prise de décision et l'approche centrée sur les besoins des citoyens qui s'expriment parfois par des engagements associatifs militants. La réussite d'une GAT repose sur le décloisonnement, la mobilisation d'acteurs variés et la co-construction.

Système alimentaire territorialisé (SAT)

Réseau interdépendant d'acteurs, localisé dans un espace géographique donné, participant directement ou indirectement à la création de flux de biens et de services orientés vers la satisfaction des besoins alimentaires, le système alimentaire est territorialisé quand les chaînes de valeurs, sont ancrées dans un territoire. Le SAT a alors vocation à répondre aux attentes et besoins des consommateurs, à favoriser la coopération entre acteurs, la qualification de produits et la valorisation des savoirs et savoirs faire locaux.

Indicateurs de durabilité des SAT

Le processus d'évaluation nécessite de cerner rapidement dès le début, le contour, les objectifs et les parties prenantes à impliquer dans un projet, puis d'organiser, parfois sur un temps long, la collecte de données quantitatives et qualitatives constituant des indicateurs des activités menées et des impacts attendus ou non. La coopération des acteurs (y compris différents groupes de consommateurs qui ont une ou plusieurs perceptions d'une filière locale) de la chaîne de valeur est nécessaire pour avoir des indicateurs pertinents, fiables et reconnus. Un travail explicite sur la gouvernance alimentaire, renforçant l'interconnaissance, la mise en réseau et la montée en compétence des acteurs, facilite la mise en place d'un référentiel d'indicateurs et d'un système d'évaluation approprié au territoire.

Évaluation de la durabilité des SAT

Les SAT ont émergé comme alternative au modèle dominant agro-industriel, comme réduisant les externalités négatives (consommation d'énergie, pollution, perte de qualité nutritive...) et valorisant les ressources locales avec de meilleurs impacts sociaux, environnementaux et économiques. La fragilité de certains modèles économiques, la difficulté de répondre à la précarité alimentaire de certains consommateurs ou à une qualité nutritive suffisamment large sont des vrais enjeux de durabilité sans se limiter aux avantages évidents de la création de lien social et de valeur ajoutée locale.

Pour aller plus loin ...

=> <http://liciclocal.fr>

=> Guide pratique : devenir acteur de la GAT sur son territoire – réalisé dans le cadre de Terralim par Yuna Chiffolleau, Gregori Akermann, Julie Baron INA Montpellier – novembre 2018

=> Construction et mise en œuvre d'une démarche d'évaluation de la durabilité des SAT – TERRALIM - bilan final au 30 mars 2019 – Juliette Péres, Association InCitu

=> Village hors série N°3 – octobre 2019 – Du Champ à l'assiette, le renouveau de l'alimentation de proximité



TERRALIM 2019/2021

Renforcer le développement économique local par la coopération de différents acteurs autour de systèmes alimentaires territorialisés pour créer des chaînes de valeur et structurer une gouvernance alimentaire locale.

Un contexte commun aux territoires du Massif Central :

Des territoires de moyenne montagne, caractérisés majoritairement par des productions animales,

Une diminution progressive de la valeur ajoutée produite sur le Massif,

Des difficultés de transmission/reprise des exploitations agricoles et des entreprises artisanales,

Une insuffisance en production maraîchère,

Un déficit d'organisation logistique qui pénalise les circuits de proximité.



Expériences en partage sur 10 territoires du Massif Central dans le cadre du Programme TERRALIM 2019/2021.

L'ALIMENTATION, UN BIEN COMMUN

LES ENJEUX

- Définir les critères de durabilité des systèmes alimentaires territoriaux (SAT),
- Développer la Gouvernance Alimentaire Locale et ses déterminants,
- Construire une solidarité et faire travailler les territoires autour d'un projet commun,
- Créer une méthode de coopération avec les 5 premiers territoires (Terralim 2016-2019),
- Proposer une méthode autour des réseaux et compétences.

LES ACTEURS DU PROJET

L'INRAE apporte un appui méthodologique aux acteurs du projet pour leur permettre de développer des actions en faveur d'une gouvernance alimentaire territoriale sur le modèle « ici.C.local ». Cette démarche participative a pu aboutir dans certains territoires à la création de comités locaux de gestion de marchés de plein vent. Elle prend également d'autres formes selon les caractéristiques, les enjeux et les besoins de chaque territoire. La chaîne de valeur est prétexte à gouvernance et construction d'indicateurs de durabilité.

EPL Limoges Haute-Vienne

Filière / thématique : tous les produits alimentaires locaux.

Enjeux / actions : créer des outils durables, renforcer les liens entre producteurs, artisans, transformateurs pour approvisionner consommateurs locaux et restauration collective.

Communauté Ouest Rhodanien

Filière / thématique : maraîchage, viande, restauration collective.

Enjeux / actions :

Impulser des dynamiques locales,
Expérimenter et installer des producteurs,
Sensibiliser les consommateurs.

PNR Livradois Forez et Grand Clermont

Filière / thématique : légumes plein champ/maraîchage et toutes filières avec transformation.

Enjeux / actions :

Animer un PAT,
Expérimenter sur la filière légumes de plein champ,
Conforter la transformation locale,
Mobiliser les magasins de proximité sur les produits locaux.

EPL Montravel Loire

Filière / thématique : maraîchage et restauration collective.

Enjeux / actions :

Renforcer la place des produits locaux pour les consommateurs et la restauration collective,
Permettre la création de nouveaux ateliers ou fermes maraîchères.

Saint-Flour Communauté

Filière / thématique : légumes et restauration collective.

Enjeux / actions :

Rapprocher producteurs locaux et restauration collective,
Expérimenter maraîchage montagne et légume plein champ,
Sensibiliser les usagers de la restauration collective (jury du goût, gaspillage...).

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Aveyron

Filière / thématique : tous les produits alimentaires locaux.

Enjeux / actions : renforcer la place des artisans pour la valorisation des produits locaux.

Communauté de Communes Marche Combraille / Est Creusois

Filière / thématique : filière viande

Enjeux / actions : valoriser la filière viande du territoire sur le territoire et accompagner les acteurs.

LE VOLET INTERRÉGIONAL

Échanges et coopération animé par Figeacteurs, avec l'appui de l'INRAE et de l'ADEFPAT.

Un séminaire organisé sur chaque territoire pour créer savoirs et savoirs faire communs, transversaux et transférables sur la gouvernance alimentaire, les chaînes de valeurs et la durabilité des SAT.



Une dynamique partagée
par 10 territoires!



Producteurs de faire ensemble

De 2016 à 2019, le PTCE Figeacteurs a été bénéficiaire du projet TERRALIM « Producteur de faire ensemble », financé par le programme opérationnel interrégional Massif Central (FEDER, FNADT) qui s'appuyait sur la transversalité de la thématique alimentaire pour créer des services novateurs en collaboration avec 4 autres territoires. Un volet transversal visait à identifier les SAT et à évaluer leur durabilité. Il se poursuit aujourd'hui dans TPMC avec le soutien de l'ANCT.

Les membres de Figeacteurs convaincus de l'intérêt de la Gouvernance Alimentaire Locale veulent construire une véritable synergie des acteurs et amener une prise de conscience que le développement de chacun passe par la coopération à l'échelle du territoire.

Ardèche Le Goût

TERRALIM 2016/2019 : Campus des métiers agricole et tourisme réunissant professionnels et établissements de formation pour adapter les formations aux besoins territoriaux, animation et médiation pour valoriser les produits locaux auprès de tous les publics (professionnels, scolaires, grand public...)

TPMC 2019/2021 : Centre de ressources, réseaux d'acteurs, adaptation des formations, test de nouveaux concepts/produits et événementiel pour la promotion des métiers de l'agroalimentaire.

Commune Nouvelle de Thizy les Bourgs

TERRALIM 2016/2019 : Mise en place d'une cuisine centrale avec approvisionnement local pour une alimentation de qualité en restauration collective.

Pôle agroalimentaire de Loire

TERRALIM 2016/2019 : Accompagnements de plusieurs projets de chaînes de valeurs alimentaires : poissons d'étangs / porcs lourds élevés sur paille (salaisons et jambons) / viande charolaise en steaks hachés surgelés.

TPMC 2019/2021 : Accompagnement de porteurs de projets de chaînes de valeur alimentaires : filière céréales (panifiable, brassicole, etc.) et porcs (andouille, salaisons, etc.).

Travail sur les compétences et l'adaptation des formations en lien avec les acteurs du territoire.

Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Tarn

TERRALIM 2016/2019 : accompagnement des entreprises artisanales pour mieux valoriser les productions agricoles locales et répondre aux attentes des consommateurs.

TPMC 2019/2021 : Accompagner les entreprises artisanales pour montée en compétence de leurs équipes, améliorer leur attractivité et améliorer le transfert de connaissance et compétences. Coopération entre entreprises artisanales et agricoles.

Figeacteurs

TERRALIM 2016/2019 : Animation groupe pluri acteurs de la restauration collective/projet de légumerie (en construction actuellement) / Développement maraîchage par une association d'insertion.

TPMC 2019/2021 : Développement chaînes de valeur transformation de viande locale. Développement du projet traiteur de territoire. Structuration filière maraîchage

