



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 Florac

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

Les commerces alimentaires sont les meilleurs endroits pour sensibiliser sur ses choix alimentaires, puisque les consommateurs sont présents et en train de faire des choix. A priori, le premier endroit où cela coïncide avec la demande, c'est encore le respect de la saisonnalité.

Recommandations générales :

- Il faudrait, comme pour le nutriscore, avoir un climatscore, pour donner des informations claires qui aident à faire un choix.
- construire, avec les commerçants, des actions de sensibilisation des clients chez eux, notamment sur la saisonnalité. Par exemple : adopter un étiquetage pour identifier les produits de saison ou les produits hors saisons.
- identifier des pistes de solutions pour que le grand écart entre les produits industriels et les produits locaux se réduise. La Sécurité Sociale de l'Alimentation est une piste de travail.
- Éventuellement : créer des tiers lieux alimentaires pour mutualiser les savoirs faire et le temps de cuisine, vrai frein à la consommation de produits locaux et donc plus bruts.

Sujets de communication et de sensibilisation :

- communiquer sur les différentes démarches de qualité, (ex : De Lozère) pour les faire connaître, mais aussi sur les acteurs engagés existants et leurs démarches
- Communiquer sur les garanties offertes par chaque démarche de qualité, notamment sur l'utilisation des produits phytosanitaires et sur les process utilisés pour la transformation des produits.
- communiquer sur les pratiques des agriculteurs, notamment sur l'utilisation des intrants, pour plus de transparence et pour moins de confusion.

- sensibiliser sur les impacts des intrants chimiques sur la santé, et sur la réglementation qui encadre leur utilisation par les professionnels et les espaces verts, afin de sensibiliser le grand public à sa propre utilisation des produits phytosanitaires.
- sensibiliser les consommateurs aux impacts de la consommation de saison ou hors saison, pour



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



que les étiquettes d'indication de la saisonnalité soient un outil qu'ils utilisent.

- Éventuellement : sensibiliser les personnes sur le prix réel des produits industriels, par rapport à des produits bruts, locaux et durables.
- dans la sensibilisation des consommateurs, faire le lien avec le jardinage, afin de construire une base solide pour les projets de jardins puissent naître et vivre.
- sensibiliser sur les perturbateurs endocriniens.
- sensibiliser les gens au prix juste, à l'impact de leurs choix alimentaires sur l'économie locale, sur l'activité agricole
- sensibiliser les gens sur l'équilibre alimentaire, et que pour un même prix il est possible de manger local et sain

- interroger la vertu des productions lozériennes afin de pouvoir communiquer clairement sur les impacts de la consommation locale, au niveau environnement, social, santé, économique.

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 :

- éventuellement : identifier le nombre de personnes lisant la presse locale et leur degré de sensibilisation à l'alimentation, et donc l'impact potentiel de cette action, sachant que les réseaux sociaux sont aussi beaucoup utilisés pour relayer des articles de presse, donc permettent de toucher un autre public.
- il faut que cette information soit régulière pour qu'elle devienne un rendez-vous et que ce soit efficace.
- cette demi-page doit renvoyer au site internet qui recense toutes les initiatives de façon permanente
- cette information pourrait aussi être diffusée dans les journaux municipaux
- diffuser une information objective et établie scientifiquement
- mettre une partie agenda dans les informations diffusées à la presse
- diffuser des informations sur les réseaux sociaux pour toucher les jeunes
- créer des relais dans les établissements scolaires, en s'appuyant sur les dynamiques à l'œuvre (semaine du goût...) pour qu'il y ait un affichage régulier d'informations sur l'alimentation dans les écoles, collèges, lycées
- diffuser de l'information aussi via les radios locales

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

Initiatives existantes

- ateliers cuisines à Quoi de Neuf
- Nature et Progrès favorise ces échanges, par la certification participative.



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



Recommandations :

- poursuivre les dynamiques déjà à l'œuvre : ateliers cuisines, évènements dans les écoles...
- personnifier les légumes dans les cantines, mettre des supports de communication dans l'espace de restauration
- faire venir les producteurs dans les écoles, pour discuter, faire goûter leurs produits
- aller visiter les fermes est très pertinent pour faire prendre conscience du travail et des impacts de ses choix alimentaires.
- organiser le transport pour aller visiter les fermes afin de ne pas exclure les non véhiculés
- faire des animations (mini marchés locaux...) dans les lieux les plus reculés où il se passe le moins de choses : aller vers.
- faire de l'éducation alimentaire pour les enfants, tout au long de leur scolarité
- faire de l'éducation alimentaire pour les parents, pour qu'ils transmettent de bonnes habitudes à leurs enfants

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

Initiatives existantes

Le réel est un réseau de coordination des acteurs de sensibilisation à l'alimentation (15 adhérents travaillant sur l'alimentation).

Recommandations :

- il faudrait peut-être plutôt un coordinateur départemental des coordinateurs territoriaux, dont le rôle serait de :
 - x faire diffuser les retours d'expériences des territoires : recenser les expériences en s'appuyant sur les élus locaux, évaluer ce qui a marché, ce qui n'a pas marché et pourquoi. Valoriser ces initiatives pour que les expériences réussies puissent diffuser et pour alerter sur les difficultés de mise en œuvre d'autres expériences. Accompagner les acteurs ayant mis en place des actions réussies à faire du transfert de compétences auprès d'autres acteurs ayant l'ambition de faire de même.
 - x clarifier les différents dispositifs, outils, acteurs ressources, pour donner plus de visibilité aux acteurs et aux citoyens sur les politiques en œuvre, afin que chacun sache qui appeler pour soutenir son action.
 - x mettre en musique les différentes actions menées à différentes échelles (du micro local au départemental) pour qu'elles soient complémentaires, efficaces, et pertinentes
- ce rôle de coordination pourrait être celui du PAT départemental, avec un temps d'animation dédié, afin de ne pas créer de nouvelles structures ou dispositifs.
- la mission de ce coordinateur serait aussi de mobiliser de nouveaux animateurs de dispositifs, en repérant les bonnes volontés ou en donnant envie de s'investir.

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

Initiatives existantes

La Lozère a du goût !



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



- A biojour, ils ont une politique de marge plus faible sur les produits locaux, ce qui les rend plus accessibles financièrement.
- A biocoop, on voit le pourcentage de produits locaux achetés sur son ticket de caisse.
- l'application Yuka

Recommandations :

- éventuellement, inciter les commerçants à réduire leurs marges, ponctuellement pour des opérations ou de façon permanente, pour rendre les produits locaux plus accessibles
- éventuellement, inciter les commerçants à afficher le pourcentage de produits locaux sur leurs tickets de caisse
- créer un réseau d'afficheurs locaux (collectivités ? Associations locales?) pour que l'affichage soit effectif dans chaque commune (dans les mairies, les écoles...).
- ne pas faire d'application. Il faudrait un site sur l'alimentation en Lozère qui recense toutes les initiatives dans tous les domaines, un portail qui redirige vers les sites ressources. Quand un habitant, un restaurateur, a envie d'avoir une information, il trouve toutes les informations : agrilocal, les prochains ateliers de sensibilisation à l'alimentation, les recettes du moment, les producteurs, les produits de saison, un agenda, un annuaire, une newsletter. Recenser les initiatives existantes sur un territoire, en interrogeant les élus locaux.
- ce site internet pourrait être construit sur la plateforme YesWiki
- valoriser ce site dans les journaux locaux
- Il faudrait que les informations apparaissent aussi sur les sites internet des mairies
- pousser à l'utilisation des applications existantes (Yuka...) plutôt que d'en créer de nouvelles

AXE – DEVELOPPER L'ACCESSIBILITE FINANCIERE

précarité alimentaire

- L'accessibilité financière concerne tout le monde, pas que les personnes précaires.
- Le temps de cuisine, le matériel, et la motivation sont les autres freins principaux.

Déjà existant, pour inspiration :

- Un stage a été effectué en Ariège, sur le sujet : « comment faire pour que les foyers les plus précaires aient accès à une alimentation bio et locale ». Les conclusions de cette étude étaient que le problème n'était pas forcément le prix, car les produits bruts, bio et locaux ne coûtent pas plus cher que des produits industriels transformés. Le différentiel qui pose problème, c'est surtout le temps de cuisine. C'est également que des habitudes installées sont difficiles à changer, et qu'il y a un savoir faire à acquérir.

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



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



Existant :

- un groupe national d'ingénieur sans frontières réfléchit aux modalités de mise en œuvre de la SSA. Une charte nationale de conventionnement, déclinable localement, est en cours de travail par ce collectif.
- le civam a un groupe national qui travaille sur la SSA. Il recense toutes les actions menées au niveau national, capitalisent les REX, organisent des visio.
- de multiples initiatives locales : Montpellier, Lodève, Alsace...
- un collectif travaillant sur la SSA est en train de se monter dans les alentours de Florac suite aux derniers ateliers paysans. Ils ont la volonté de mettre en place un marché solidaire à Florac, sur le même concept que ce qui se passe dans la Drôme (paiement selon les revenus).
- les cantines à 1€, dispositif non pérenne de l'État
- conférence gesticulée qui explique le fonctionnement de la SSA

Recommandations :

- La SSA est un levier fort de démocratie alimentaire et d'orientation de la production agricole locale. Avoir cet objectif en ligne de fond.
- Il faudrait donner de la visibilité à ce sentiment de casse sociale que la SSA tente d'endiguer.
- ne pas perdre de vue qu'il faut que les produits soient locaux et de qualité. La qualité désirée devra être définie. Il sera utile de rencontrer les producteurs pour connaître leurs pratiques, au-delà des labels, et créer des liens de confiance avec eux. Un collectif de citoyens, incluant des personnes de toutes les couches sociales, de toutes les cultures, de toutes les conditions physiques, pourrait décliner la charte nationale de conventionnement au niveau local.
- En débat : contractualiser uniquement sur les produits bruts ; pour des raisons de santé et de simplicité à tracer les produits et donc à s'assurer de leur origine locale, avant d'aller vers des produits plus transformés (ex : limonade de la jonte). Attention à tenir compte des conditions de vie : certaines personnes n'ont pas la possibilité ou même la capacité physique de cuisiner : évincer les produits transformés du conventionnement ne prend pas en compte certaines réalités.
- sensibiliser les personnes membres de la SSA sur les produits ultra- transformés et industriels afin que l'éventuelle contractualisation seulement sur des produits bruts soit bien comprise et acceptée.
- mettre en place des tickets SSA, comme les tickets restaurants. Ils ne seront pas dépensables sur tous les types de produits, c'est quelque chose que l'on sait faire, et donc permettra d'être utilisés uniquement sur les produits conventionnés.
- commencer avec quelques produits, notamment les produits disponibles et qui coûtent cher (viande, fromage...), en sachant que la production ne peut actuellement répondre à la demande, mais que cet outil a vocation à développer la production en la sécurisant.
- si besoin, conventionner avec des agriculteurs de département limitrophes, pour pallier aux manques de productions locales dans un premier temps.
- donner la priorité aux producteurs les plus locaux, et conventionner avec eux pour sécuriser leur installation ; cela permettra de structurer l'offre qui pourrait à terme répondre à toute la



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



demande.

- découper l'action en plusieurs sous actions :

- rechercher des retours d'expérience (REX) ruraux, et organiser des rencontres pour apprendre de leur expérience – lien avec le groupe CIVAM à faire
- s'insérer dans le groupe CIVAM
- développer des actions à court terme qui concrétisent cette utopie, comme cela s'envisage sur Florac suite aux ateliers paysans.
- travail de communication à faire pour réussir à faire prendre conscience que le droit à l'alimentation est un droit - informer sur l'existence de ce dispositif et son fonctionnement

- Il faut coupler le développement de la SSA avec des cuisines collectives, prévues dans les plans d'urbanismes, institutionnalisées donc gérées par les collectivités, pour que le temps, le matériel ou le savoir-faire ne soient plus des freins. Le collectif et la mixité sociale est fondamental pour accompagner ce changement.

- ces lieux de cuisine pourraient permettre des échanges de savoirs faire : apprendre la cuisine d'europe de l'est...

Faciliter les échanges entre citoyens

Existants :

- pour pallier aux déserts alimentaires, en Amérique, des quartiers s'organisent autour de fermes urbaines et d'une grande solidarité.
- Quoi de neuf : glanage de fruits chez les propriétaires qui l'acceptent, et transformation au CFPPA de Florac. Quoi de neuf auraient besoin de mieux identifier les lieux, et d'avoir du monde pour aider à la cueillette.

Recommandations :

- ce sont des préalables intéressants et concrets à la SSA
- les actions permettant de mettre en œuvre et de développer la solidarité entre habitants et les capacités d'auto-production permettront d'être plus résilients face au changement climatique et ses conséquences. Exemple d'action pouvant servir à cela : jardins partagés, cuisines collectives, incroyables comestibles, légumes suspendus.
- il faudrait une animation ultra-locale car ce sont des dispositifs très locaux.
- il faudrait recenser et contacter les maisons secondaires possédant des arbres fruitiers non récoltés
- il faudrait sensibiliser les jardiniers à mettre à disposition leurs produits en trop
- il faudrait pouvoir aller jusqu'à la transformation des produits, en accédant aux outils de transformation locaux.



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



Développer plus d'actions sur tout le département

Existant :

- local de l'association savoir en chantier, cantine à prix libre tous les jeudis midi. Il y a du monde. Tout le monde cuisine ensemble puis mange.
- A biojour, ils ont une politique de marge plus faible sur les produits locaux, ce qui les rend plus accessibles financièrement.
- Kalypolis, à Langogne est un lieu de cuisine et de repas commun, de mixité sociale.

Recommandations :

- ce sont des préalables intéressants et concrets à la SSA
- les actions permettant de mettre en œuvre et de développer la solidarité entre habitants et les capacités d'auto-production permettront d'être plus résilients face au changement climatique et ses conséquences. Exemple d'action pouvant servir à cela : jardins partagés, cuisines collectives, incroyables comestibles, légumes suspendus.
- créer des espaces de cuisine collective, où l'on peut venir manger local, sain, même si on n'a pas de temps à y consacrer. Par exemple : accompagner les restaurants collectifs à proposer des repas à prix coûtant ou à prix libre aux personnes en situation de précarité alimentaire et/ou à distribuer les repas non consommés.
- l'affichage est un très bon moyen de communication pour faire connaître ces événements
- inciter les commerces à diminuer leur marges sur les produits locaux, comme le fait biojour

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

et

Structurer un collectif des associations de l'aide alimentaire

Existant :

- Le CLS local a comme objectif, une fois son diagnostic fini, de prendre en charge cette compétence de guichet unique.
- Kalypolis, à Langogne, remplit ce rôle car il est un lieu de passage, de mixité sociale.

Recommandations :

- le but de cette action est vraiment de rendre l'information la plus lisible possible pour tous.
- Intégrer les structures de la restauration collective dans les réseaux de solidarité alimentaire
- Intégrer les CLS dans ce réseau
- Intégrer les PAT dans ce réseau
- les communes sont des cibles de cette centralisation des informations, par exemple pour informer sur l'existence du dispositif cantine à 1€
- la bonne échelle est l'échelle du département
- cette coordination de l'information est un autre volet de la coordination des acteurs œuvrant sur la sensibilisation alimentaire, les deux doivent aller de pair.
- ces informations ne doivent pas être que sur internet, il faut des supports physiques, de l'affichage, en s'appuyant sur les réseaux coordonnés, voir un lieu.



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



AXE – DEVELOPPER L'ACCESSIBILITE PHYSIQUE

- public cible : les personnes en situation de précarité alimentaire : accessibilité ultra-locale nécessaire.
- faut il développer de nouveaux lieu de vente , ou l'existant suffit-il ?
- L'amplitude horaire des lieux de vente doit être importante pour une bonne accessibilité physique
- Faire en sorte que l'offre locale **aïlle vers** (donc développer des solutions mobiles) le consommateur facilitera le changement d'habitudes.
- problème de regroupement de l'offre pour éviter de courir d'une ferme à l'autre, tout le monde n'a ni le temps, ni les moyens de locomotion

Développer l'approvisionnement local des commerces

CREER DES ESPACES DE VENTE PRODUITS LOCAUX

Déjà existant, pour inspiration :

- Il existe différentes marques d'origine géographique, comme De Lozère, Sud de France...

Recommandations :

- Développer les espaces de vente existants plutôt que chercher à en créer d'autres
- Partir de ce que consomme au quotidien un consommateur lambda mangeant équilibré, et proposer ces produits dans les espaces de vente, pour que ces espaces n'aient plus une orientation touristique mais alimentation courante.
- Rendre visible des produits frais (légumes...), pas uniquement les produits transformés.
- Inciter les magasins à faire comme Biojour : marge plus faible sur les produits locaux
- Inciter les magasins à faire comme Biojour : étiquettes verte pour les produits locaux et noires pour les autres

Organiser plus d'évènement de rencontres producteurs commerçants.

Déjà existant, pour inspiration :

Nature et Progrès favorise ces échanges, par la certification participative.

Objectif :

favoriser les échanges pour permettre une meilleure compréhension des contraintes des uns et des autres, pour mieux se connaître et mieux se coordonner.

Recommandations :

- les rencontres devraient être locales, pas départementales.
- lors de ces rencontres, s'assurer d'un bon équilibre entre offre et demande, pour que les échanges puissent avoir lieu et puissent aboutir sur du concret.
- le contenu de ces rencontres doit permettre une vraie interconnaissance des besoins et contraintes des uns et des autres, sinon, un catalogue suffit.



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



- les chefs d'établissements doivent aussi être associés à ces rencontres
- les marchés locaux sont les lieux où tout le monde est censé se rencontrer. Il faudrait inciter les acheteurs professionnels (hors collectivités qui doivent passer par de l'administratif) à se rendre sur ces marchés, et inciter les producteurs à y rester toute l'année et pas seulement l'été pour les touristes. Il faut aussi sensibiliser au fait que tous les produits vendus sur le marché ne sont pas locaux : il y a des grossistes.
- faire connaître ce qui existe déjà. Beaucoup de rencontres ont lieu mais peu le savent.
- ajouter aussi les visites de ferme

Étudier les leviers offerts par la marque de Lozère

Déjà existant, pour inspiration :

Il existe déjà d'autres marques d'origine géographique, à d'autres échelles, comme Sud de France.

À Biojour, il y a des étiquettes vertes pour les produits locaux, et noires pour les produits non locaux. Cette identification est rare, mais utile.

Recommandations :

- communiquer sur la marque pour la faire connaître
- communiquer sur les garanties offertes par la marque De Lozère, notamment sur l'utilisation des produits phytosanitaires et sur les process utilisés pour la transformation des produits.

Établir un collectif des acteurs engagés

Ce collectif a pour vocation d'ancrer le dialogue dans le temps, et de permettre la pérennité des actions mises en œuvre par le portage des actions par le collectif.

Déjà existant, pour inspiration :

- l'école des Abris, à Ventalon en Cévennes, met en place une démarche très engagée qui implique les parents, les professeurs...

Recommandations :

- il pourrait s'agir d'une des missions des animateurs de secteur (voir fiches actions Restaurants), d'établir et d'animer ces collectifs.
- tous les acteurs locaux concernés devraient être présents dans ces collectifs, pour que ça marche, notamment les restaurants collectifs, les élus, les associations
- l'échelle de la commune pourrait être intéressante
- c'est un réseau à mettre en lien avec le projet de réseau des associations d'aide alimentaire.
- Cette action risque de multiplier les réunions et les instances

Développer l'approvisionnement local des restaurants

Développer la contractualisation entre producteurs et restaurateurs.



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



Le pôle de massification des flux peut être l'outil qui aboutit à une organisation de la filière et à une contractualisation.

Déjà existant, pour inspiration :

- Agrilocal avec les marchés à bons de commandes, qui permettent de contractualiser à l'année.
- Les maraîchers fournissent à la cuisine centrale d'Ispagnac un tableau avec une liste de légumes et la saison de disponibilité, et prévoit de les fournir pour ces légumes, dans ses semis. La cuisine s'engage ensuite à lui acheter en priorité.

Recommandations :

- la contractualisation doit être sécurisante, donc engageante, pour les deux parties, voire comporter une clause d'exclusivité si besoin, afin de ne pas être un jeu de dupe.
- laisser une marge de manœuvre dans le contrat, pour ne pas piéger le producteur soumis aux aléas climatiques, surcoûts énergétique...
- envisager de s'engager sur des ha de culture plutôt que sur des volumes, en vue des aléas climatiques.
- Il faudrait, pour mettre la contractualisation en place, une coordination des producteurs, et une coordination des restaurants, pour avoir deux acteurs dont les besoins et l'offre se rencontrent. Cette coordination nécessite une animation (voir fiche action pôle de massification et sensibilisation des cuisiniers). Il s'agit d'une gouvernance locale sur l'alimentation.
- l'animation existe déjà dans le PETR Sud Lozère, avec le poste de Louise Daunizeau. Il faudrait que ces postes soient confortés et existent dans les autres territoires de Lozère.
- il faudrait accompagner les collectivités sur les aspects juridiques de la contractualisation
- il faudrait convaincre les décideurs de s'engager dans cette contractualisation

Créer un pôle de massification des flux

Le fait de se regrouper ne fait pas forcément diminuer les prix mais amène de la stabilité, de pouvoir se projeter dans le budget / la production sur l'année.

Déjà existant, pour inspiration :

- amazon
- projet de groupement de commande des collègues du Sud Lozère
- Agrilocal, permet à la restauration collective de massifier ses commandes
- site internet interactif entre maraîchers créé par le CIVAM pour faciliter la mutualisation ; la vente émerge comme un sujet de mutualisation possible.
- Le PNR du Languedoc avait ce projet mais a abandonné, car les volumes étaient trop petits pour que cela soit rentable.

Recommandations :

- approcher Magne pour voir la possibilité d'amplifier son système participatif de livraison
- payer en aïga
- penser à l'insertion pour les éventuels nouveaux emplois créés
- évaluer l'impact carbone de cette massification
- développer le covoiturage pourrait être une idée.
- coordonner une organisation entre producteurs, pour mutualiser la vente et donc la livraison.
- coordonner une organisation entre acheteurs, pour mutualiser les commandes, les livraisons et le stockage. Éventuellement : commencer par la restauration collective.
- mettre en relation les deux coordinations pour permettre une coordination globale.
- il faut quelqu'un dont c'est le travail d'animer la logistique alimentaire en Lozère ou plus



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



localement que la Lozère. La mise en œuvre de cette action nécessite de l'ingénierie. (voir fiche action sensibilisation des cuisiniers et fiche action contractualisation)

- cet animateur devra aussi répondre aux marchés publics, qui passent par Chorus, les collectivités n'ont pas le choix, mais cela freine énormément les producteurs.
- s'appuyer sur les initiatives déjà lancées : groupement de commandes des collègues, mutualisation des maraîchers
- il faut identifier le niveau de mutualisation le plus pertinent : seulement les flux ? Ou la vente aussi ? Ou l'identité des produits aussi, comme une coopérative ?
- il faudra plusieurs pôles de stockages sur le territoire.

Sensibiliser les cuisiniers, gestionnaires, convives des restaurants

Déjà existant, pour inspiration :

- les dispositifs (financiers, formations, diagnostics, coachings) mis en place pour les collègues par le Département.
- l'école des Abris, à Ventalon en Cévennes, met en place une démarche très engagée qui implique les parents, les professeurs...

Recommandations :

- il faudrait un animateur, un par bassin de vie (margeride, causses et cévennes...) qui met en relation, qui habitue les acheteurs et les fournisseurs à travailler ensemble (voir fiche action Contractualisation et fiche action Pole de massification)

Ces personnes pourraient être sous une double responsabilité : celle du Département et celle du territoire sur lequel ils travaillent.

Les financements pourraient provenir des collectivités concernées par son travail : Département, PETR, communautés de communes, communes.

- cet animateur pourrait faire le lien entre les équipes de cuisines engagées et les équipes de cuisine non engagées, pour aider à diffuser les retours d'expériences.
- rendre les offres de formation auprès des restaurants collectifs régulières et pérennes. Car les cuisiniers changent dans les équipes.

Développer les circuits courts

- Il faudrait faire connaître les circuits courts qui existent sur le site de la mairie (lien FA sensibilisation)
- les nouveaux lieux de vente ne doivent pas déséquilibrer les lieux de vente existants.
- les producteurs doivent être interrogés sur les circuits de distribution dont ils ont besoin.

Magasins de produits locaux

Recommandations :

Plus que d'en créer, il faudrait développer ceux qui existent déjà. Tous les commerces peuvent être des magasins de produits locaux, en partie. Rejoindre FA commerces



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



les marchés de producteurs

Déjà existant, pour inspiration :

La foire de Florac, mensuelle, réunissant des producteurs locaux mais pas que.

Recommandations :

- refaire la foire de Florac, mensuellement, le we, avec valorisation des producteurs locaux. Certains produits n'ont besoin d'être achetés qu'une fois par mois.
- Il pourrait y avoir une aide pour les producteurs qui viennent sur les marchés
- Il faudrait aller solliciter les producteurs.
- Il faudrait soulager les producteurs de la partie vente
- les marchés locaux sont les lieux où tout le monde est censé se rencontrer. Il faudrait inciter les acheteurs professionnels (hors collectivités qui doivent passer par de l'administratif) à se rendre sur ces marchés, et inciter les producteurs à y rester toute l'année et pas seulement l'été pour les touristes. Il faut aussi sensibiliser au fait que tous les produits vendus sur le marché ne sont pas locaux : il y a des grossistes.

Commerces ambulants

Déjà existant, pour inspiration : camion épicerie sèche bio qui vient une fois par semaine à Ispagnac.

Recommandations :

- Il y a vraiment besoin de soutien, car un commerce ambulant a fait faillite sur le territoire.

AXE – DEVELOPPER L'OFFRE

- enjeu : précarité du statut d'agriculteur, qui est de moins en moins désiré car désirable, ce qui va forcément impacter l'offre. Les sujets de travail : le bien être dans son travail, l'administratif, la précarité foncière, le logement, la rentabilité économique, la quantité de travail ...

Recommandations :

Il faudrait calculer la demande pour être autonome en Lozère, afin de permettre l'installation des agriculteurs nécessaires et de ne pas créer de concurrence.

Développer le maraichage

Ce dont les restaurants ont besoin : sécuriser l'approvisionnement. Cela veut dire :

- des maraîchers qui puissent s'installer, et donc :
 - du foncier libre pour eux (traité)
 - du logement libre pour eux. (non traité)

Recommandations :



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



- accompagner le développement de l'offre en légumineuse
- accompagner le développement de la consommation en légumineuse.

Développer des outils de transformation

- un des enjeux est de limiter les déplacements des produits pour des questions économiques et environnementales.

Initiative à diffuser : abattoir à la ferme.

Développer l'auto-production

Recommandations :

- placer l'auto-production dans l'axe « Développer la demande » plutôt que dans l'axe « Développer l'offre »
- visibiliser le lien entre SSA et l'axe « Développer l'offre » (la SSA permet de contractualiser avec des producteurs et donc de conforter leur installation).
- dans l'axe de sensibilisation des consommateurs, faire le lien avec le jardinage, afin de construire une base solide pour les projets de jardins puissent naître et vivre.
- mise en garde sur l'énergie que cette action demande : elle n'est pas forcément prioritaire
- s'assurer de la demande et de l'impact d'une telle action avant de l'entreprendre.
- parler d'autoproduction de qualité

Accompagner et structurer la réalisation de ces projets

Initiative existantes

- Quoi de neuf propose des terrains, des outils, du matériel...
- Epi demain accompagne les groupes à glaner des châtaignes sur des terrains non exploités, avec l'accord des propriétaires, à les sécher puis à les cuisiner.

Recommandations :

- inciter les collectivités à remplacer les fleurs par des plantes nourricières économes en eau, pour préserver la ressource
- inciter les collectivités à planter des arbres pour retenir l'eau
- créer des lieux de cuisine collective, avec mise en commun du matériel et du temps de travail. Soit dans des habitats collectifs, soit dans des espaces dédiés.
- communiquer sur les associations existantes pour les faire connaître (Jardin Nature 48), notamment sur le site internet des mairies.
- encourager aussi le compostage collectif, ou les poulaillers.
- mettre en lien les personnes ayant un jardin et ne l'utilisant pas et les personnes sans jardins en recherchant. Mettre en place un cadre pour les rassurer, donc un tiers ; par exemple : la mairie, une rencontre entre eux pour que la confiance se crée, soit au travers d'un goûter, soit d'une animation, et éventuellement une charte qui cadre l'utilisation du jardin. Les récoltes pourraient être partagées équitablement entre les personnes cultivant et le propriétaire du jardin. Cela a déjà



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



été mis en place et fonctionne.

- valoriser les ressources existantes inexploitées, par du glanage et de la cuisine collective. Ex : les châtaigniers.

Former les citoyens à l'auto-production

Initiatives existantes

- Jardin Nature 48

Recommandations :

- Identifier le nombre de jardins privés en Lozère, et éventuellement leurs pratiques, pour évaluer l'impact potentiel de cette action
- Dans la formation, inclure des ateliers de cuisine, des ateliers de formation à la transformation de ses produits pour qu'il n'y ait pas de gaspillage de la production des jardins.
- former à l'utilisation des produits phytosanitaires et leurs impacts.
- former sur les espèces consommatrices ou économes en eau, adaptées à nos terrains
- inciter à pailler les jardins pour économiser l'eau.

Mobiliser le foncier

Recommandations :

- accompagner le transfert de compétences entre communes ayant mobilisé du foncier et communes ne l'ayant pas fait.
- Mobiliser tous les espaces disponibles, espaces verts par exemple
- inciter les collectivités à développer les régies communales, support de production et de pédagogie
- faire une analyse du territoire pour voir le foncier mobilisable