



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 Mende

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

Sujets de communication et de sensibilisation :

- il faudrait aussi parler de l'impact social et économique de nos choix alimentaires
- il faudrait communiquer sur le juste prix auprès du consommateur, et son impact sur la vie du producteur et donc le maintien de l'offre alimentaire locale, et donc sur la résilience de notre territoire par rapport à un autre évènement type Covid. Par la publicité, le « juste prix » est compris par certaines personnes comme étant « le prix le moins cher pour le consommateur »
- il faudrait démystifier le « problème » de la viande, qui rencontre beaucoup d'avis contraires : végétariens, une production de qualité en Lozère...
- il faudrait pouvoir expliquer le parcours pris par les produits. Le critère visible est le prix principalement ; les produits ayant fait des milliers de kilomètres sont parfois moins chers que des produits locaux, il serait donc intéressant de visualiser leur parcours pour donner d'autres critères pour aider à la décision.
- de façon général, il faudrait renforcer la transparence sur les produits que l'on achète, et que le consommateur ait accès à plus d'information : comment a été nourri l'animal ? Élevé ? Abattu ? Quels produits dedans ? Quel coût environnemental ?
- il faut apprendre aux consommateurs à manger de saison, culture commune perdue par le fait de trouver tous les produits, tout le temps, en GMS. Jardiner permet de réapprendre cela. C'est un message qui peut paraître contradictoire avec les obligations d'équilibre alimentaire en restoco ou le message « 5 fruits et légumes par jour » ; ce sont des messages qu'il ne faut pas opposer, mais apporter des réponses pour les respecter, tout



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



en mangeant de saison. Une de ces réponses : faire des conserves.

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

- les événements ont plus d'impacts : il y a du monde, donc il y a la presse, cela permet de diffuser de l'information plus efficacement.
- il faut adapter les médias à la cible, par exemple : influenceurs certifiés pour toucher les jeunes
- le ludique marche bien (émissions culinaires)
- il faudrait ne pas se contenter des médias mais aussi diffuser des recettes sur les marchés, et dans la restauration collective, la recette du plat consommé
- Il y a besoin de travailler avec tout le monde, sans s'opposer. Il y a l'idéal, auquel tout le monde aspire, et la réalité. Il ne faut être ni moralisateur, ni culpabilisateur.

Existant :

- une certification des influenceurs, garantissant qu'ils disent des choses fiables.
- beaucoup d'émissions culinaires, très appréciées

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

Recommandations :

- c'est important que ça ait lieu toute l'année et pas que en saison estivale.
- avantage : les producteurs et les consommateurs ressentent le besoin de communiquer ensemble ; d'un côté pour expliquer leurs pratiques parfois incomprises ; de l'autre côté pour savoir ce qu'ils mangent.
- difficulté : les producteurs n'ont pas le temps, il est difficile de trouver des producteurs. Il pourrait être possible de défrayer les producteurs pour leur déplacement et leur temps « improductif ».
- prolonger, répéter ce qui existe déjà : la semaine du goût, les visites d'apiculteurs, visites de ferme ...
- développer des dégustations de produits oubliés et de saison sur les marchés, pour



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



inviter les gens à les découvrir, développer leurs goûts, leur curiosité ; et donner des recettes rapides pour cuisiner ces produits découverts.

- diffuser des recettes dans la restauration collective, la recette du plat consommé

- Les enfants devraient être la principale préoccupation, car ce sont eux qui vont le plus pâtir durant leur vie des conséquences d'une mauvaise alimentation sur leur santé. Il faut apprendre aux enfants à cuisiner à l'école, à faire des recettes simples, à base de produits bruts. Idem pour les parents, pour qu'ils s'occupent bien de leurs enfants. La transmission de la cuisine entre parents et enfants ne se fait plus forcément, les parents n'ayant plus le temps.

Existant :

- en classe : une pédagogie en classe sur les abeilles, qui se conclue par la visite d'un apiculteur.
- certains organisateurs de marchés de producteurs défraient les producteurs.

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

Recommandations :

- développer ce qui existe déjà : Agrilocal

- attention à ne pas créer des structures pour coordonner des structures. Il faut rester concret et opérationnel. Avoir un foisonnement d'initiatives ne pose pas problème. L'objectif de ce groupe pourrait être de bien faire diffuser l'information, afin que les initiatives rencontrent le public espéré, afin qu'elles puissent avoir lieu toute l'année, sur tout le territoire, sur toutes les thématiques, ou de repérer les manques. C'est une coordination des actions plus que les structures.

Existant :

- Agrilocal

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

Recommandations :

- il y a déjà beaucoup d'application

- il faut savoir que l'application existe, vouloir/pouvoir la télécharger, puis s'en servir. Cela fait beaucoup d'étapes pour que l'application ait un impact ; cela laisse beaucoup de gens de côté sur l'aspect numérique, et il faut être déjà sensible à ces questions pour



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



télécharger l'application.

- l'organisation d'évènement a l'avantage de toucher des gens qui ne recherchent pas d'informations, et de leur apporter les mêmes informations qu'une application. Les interventions scolaires auront plus d'impact sur les jeunes, par exemple.
- la communication sur des évènements peut passer par des actions (les flyers ne sont pas forcément lus) : aller à la rencontre du consommateur, sur Hyper U par exemple
- ce serait vraiment utile pour découvrir toutes les possibilités de s'intégrer dans des démarches existantes : un groupe qui fait des confitures à Florac, les jus d'Ispagnac... cela permet aux groupes de se maintenir, et donc à la dynamique de perdurer
- ce serait vraiment utile pour découvrir les possibilités individuelles connues par certains et inconnus par d'autres ; par exemple la possibilité d'extraire son miel à tel endroit. Cela pourrait permettre de créer des groupes.
- attention cependant à ne pas encourager des pratiques ou des démarches qui vont contre la réglementation, notamment sanitaire.
- action intéressante mais qui ne semble pas prioritaire, étant donné qu'une forme informelle de diffusion des connaissances existe déjà.

Existant :

- Biocoop diffuse beaucoup d'information sur son magasin.

AXE – DEVELOPPER L'ACCESSIBILITE FINANCIERE

précarité alimentaire

Recommandations :

- l'évolution des postes de dépenses du budget entraîne des questionnements : comment se fait-il que la priorité ne soit plus l'alimentation dans les budgets des ménages ? Est-ce légitime ? Qu'est-ce qui est à l'œuvre ? Peut-on renverser la vapeur ? « C'était mieux avant » ?



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



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

Recommandations :

- l'alimentation d'une personne est une habitude, une pratique intime, une pratique culturelle, dont le changement ne se décrète pas. Attention à l'assignation, moralisation, à ne pas vouloir décider pour les autres ce qu'ils doivent manger, comme le fait actuellement le système d'aide alimentaire (« tu mangeras des pâtes parce que c'est tout ce qu'il y a en stock »).

- La SSA propose de mettre le consommateur au centre de ses choix alimentaires. Le processus même de la mise en place de la SSA permet une sensibilisation de fond, et évite l'écueil de la moralisation, assignation, en laissant aux consommateurs décider pour eux-mêmes; et permet en cela un changement d'habitudes profond. Elle propose de mettre en place les institutions qui permettent aux consommateurs de décider deux choses :

- une politique agricole : quels produits veut on ? Comment veut on qu'ils soient produit ? Que peut on avoir en Lozère ?
- Une politique alimentaire : comment donne t on accès à tout le monde à ce qui a été produit ?

L'objectif est de garantir un droit à l'alimentation : accessibilité économique et choix, notamment.

Il y a plusieurs échelles de mise en œuvre :

- macro, porté par l'État, financée par des cotisations : long terme, lointain
- micro, à l'échelle des territoires. La concrétisation est très diverse et expérimentale, mais ne sera pas antinomique avec l'installation d'une échelle macro plus tard, au contraire, elle la prépare.

- La première étape est de sensibiliser aux objectifs de la SSA et à ses raisons d'être.

- En parallèle, il s'agit d'expérimenter au niveau local des formes de mise en œuvre de la SSA et la pratique de la solidarité. Par exemple : des lieux de vente de produits locaux à des prix solidaires / aux mêmes prix que les produits industriels / à des prix fonction des revenus

- il faudrait avoir un retour de tous les modèles qui existent, pour voir ce qui marche le mieux.

- il est important de tester à des petites échelles, mais un soutien départemental semble fondamental pour que ces petites échelles diffusent et se rejoignent, au lieu de se multiplier en parallèle

- Action qui semble prioritaire, l'objectif à long terme, que chaque étape du PAT va permettre de préparer.



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



- A développer avec tous les acteurs qui travaillent déjà sur ce sujet : construire et s'articuler avec eux, ne pas les court-circuiter.

A mettre en place en collectif : consommateurs, institutions, producteurs

- valable pour tout projet : réfléchir en amont aux objectifs que l'on veut atteindre pour pouvoir mesurer la réussite du projet, et ce qui n'a pas fonctionné.

Objectifs de la SSA, qu'elle soit macro ou micro : arrêter le système d'aide alimentaire actuel, en rendant les gens autonomes et en capacité de décider par eux-mêmes de leur alimentation, via une politique agricole (quoi et comment), politique alimentaire (économique et choix).

En fonction des moyens qu'il est possible de mettre dans ce projet ; il sera une béquille complémentaire à l'aide alimentaire (compromis entre l'objectif et ce qu'on peut faire aujourd'hui) ou une action qui pallie aux problèmes de fond.

- L'orientation de l'aide alimentaire autour des produits locaux en circuits courts, que propose la SSA, va permettre de structurer les filières locales, et de bénéficier à tout le territoire.

- attention à la stigmatisation. La SSA, la monnaie locale, permettent de ne pas stigmatiser, et plusieurs expériences de SSA fonctionnent avec de la monnaie locale.

- l'utilisation d'une monnaie locale permettrait d'acheter uniquement des produits locaux, pour faire le lien entre accessibilité financière et production locale. A contrario, un chèque alimentaire (le national par exemple), ne « finit » pas que dans les produits locaux, et stigmatise.

- effet pervers de l'aide alimentaire souligné (assignation à une alimentation, défiscalisation des dons, incitation à la surproduction et au gaspillage, marchés européens exprès pour la production, achats locaux impossibles)

- il ne faut pas oublier l'impossibilité de cuisiner des produits bruts par manque de matériel, compétences et de temps.

- la SSA est à coupler avec un tiers lieux alimentaires, pour pouvoir cuisiner les produits achetés (bash cooking) et repartir avec (question de matériel, motivation – à plusieurs on fait des choses qu'on ne ferait pas seul-, gain de temps, frais d'électricité ou de gaz) . Attention à pouvoir gérer les enfants pendant ce temps là ; soit les inclure (ils peuvent faire plus que ce que l'on croit), soit prévoir une méthode de garde.

- Pour pouvoir évaluer l'impact de la SSA, il faut pouvoir savoir qui achète et quoi, mais cela peut être vécu comme du flicage.

Existant :

- l'épicerie Saint Vincent de Paul qui propose des tarifs en fonction des revenus, mais sous conditions de s'insérer dans un projet professionnel, et quelques produits locaux

- monnaie locale Aïga

- Association de Saint Etienne cuisine les invendus avec beaucoup de monde, et les gens



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



repartent avec des conserves.

Faciliter les échanges entre citoyens

Recommandations :

- inculque la notion de solidarité nécessaire à la mise en place de la SSA
- Initiatives très locales qui vont toucher moins de monde.
- mettre un ruban dans les arbres fruitiers, signalant « servez vous »
- permettre la mise à disposition de jardins non utilisés, et permettre des échanges d'une partie des légumes et d'une transmission du savoir, un accompagnement au jardinage par la personne qui met à disposition son jardin.
- mettre en place des commandes groupées et/ou des AMAP ; pour des prix réduits, pour une logistique optimisée, pour un soutien aux producteurs, pour un lien renforcé avec eux et donc le développement d'opportunités (difficile à négocier seul) : légumes moches, légumes pas lavés et moins chers... Pour ce faire, s'appuyer sur ce qui existe déjà (N&P)

Existant :

- Saint Etienne, groupement de commande de produits locaux en quartier prioritaire (Vrac?), contractualise avec les producteurs, groupe associatif et coopératif pour pouvoir vendre aux professionnels : distribution par des bénévoles, hangars
- groupement d'achat Nature et Progrès sur le Sud Lozère. Difficultés à avoir des quantités de commandes suffisantes et/ou à trouver des producteurs qui peuvent fournir suffisamment de quantité
- Amap

Développer plus d'actions sur tout le département

Recommandations :

- les commerces ambulants ont souvent disparus car ils n'étaient pas rentables. Ils fonctionnent par bassin de vie, pas par département.
- il faudrait soutenir les magasins de producteurs existants : un local plus grand, subvention, investissement des consommateurs dans la permanence... mais il est questionnant que ces circuits de distribution aient besoin d'un soutien financier.
- les producteurs ont avant tout besoin de garanties de débouchés.
- Groupement d'achat de St Etienne récupère les invendus, les fait transformer à un restaurateur puis les redistribue. L'effet pervers est que cela n'encourage pas à réduire le gaspillage alimentaire ; cela demande de la logistique, de l'équipement, c'est moins



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



« sobre » que de réduire le gaspillage alimentaire.

- la restauration collective pourrait servir des repas à d'autres personnes que les élèves, après le repas des élèves ; ou le soir (mais oblige le personnel à rester, souci de conservation du repas jusqu'au soir). Frein : responsabilité sanitaire, responsabilité envers les élèves et leur sécurité, possibilité de manger aléatoire si elle se base sur les repas non consommés.

- développer des jardins de production pour la restauration collective, qui serait également un support éducatif. Frein : les congés pour les scolaires.

- la SSA est à coupler avec un tiers lieux alimentaires, pour pouvoir cuisiner les produits achetés (bash cooking) et repartir avec (question de matériel, motivation – à plusieurs on fait des choses qu'on ne ferait pas seul-, gain de temps, frais d'électricité ou de gaz) . Attention à pouvoir gérer les enfants pendant ce temps là ; soit les inclure (ils peuvent faire plus que ce que l'on croit), soit prévoir une méthode de garde.

Existant:

- commerces ambulants, mais sans prix solidaires, avec plus ou moins de produits locaux, et un lieu de production souvent non Lozériens (gard pour les F&L)
- beaucoup d'initiatives déjà en Lozère
- un collège a des poules, gérés bénévolement durant les congés. La consommation d'oeuf ou de la poule par le collège n'est sanitaire pas possible.
- Association de Saint Etienne cuisine les invendus avec beaucoup de monde, et les gens repartent avec des conserves.

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

Recommandations :

- ce n'est pas tant centraliser que diffuser l'information. Cela passera par des réseaux de proximité.
- permet de pallier à la diffusion tous azimuts et autonome qui fait que l'on a du mal à voir le schéma global de ce qui se fait en Lozère, et de qui fait quoi. L'objectif de l'action est plus de coordonner l'information pour une meilleure diffusion que la centraliser.
- attention à ne pas donner l'impression de tout vouloir contrôler et de vouloir homogénéiser les pratiques et les territoires ; chacun a ses acteurs, ses actions, et cela doit rester ainsi. Il est plus question de favoriser l'inspiration des uns par les autres.
- cette action pourra être mise en place par le collectif des associations.

et



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



Structurer un collectif des associations de l'aide alimentaire

Recommandations :

- un moyen pour faire quelque chose (être plus efficace), pas une fin.
- le fonctionnement actuel des associations n'est pas catastrophique, cela tourne même si ça pourrait certainement être mieux, action qui n'est peut-être pas prioritaire.
- se justifie éventuellement pour la mise en place de nouveaux projets, par exemple la SSA, pas pour la réalisation de ce qui existe déjà et qui tourne.

AXE – DEVELOPPER L'ACCESSIBILITE PHYSIQUE

Recommandations :

- l'utilisation d'une monnaie locale permettrait d'acheter uniquement des produits locaux, pour faire le lien entre accessibilité financière et production locale. A contrario, un chèque alimentaire (le national par exemple), ne « finit » pas que dans les produits locaux, et stigmatise.
- il y a t il un besoin de développer l'accessibilité physique, ne serait ce pas plutôt un besoin de développer l'offre ? Les producteurs a priori ont tous les débouchés nécessaires en Lozère.
- le circuit court n'est pas structuré, il est individuel, il n'y a donc pas les économies d'échelles qu'on les filières longues ; sur l'abattage, la découpe, la livraison, la recherche de la demande ...
- Il y a besoin de travailler avec tout le monde, sans s'opposer. Il y a l'idéal, auquel tout le monde aspire, et la réalité. Il ne faut être ni moralisateur, ni culpabilisateur.

Développer l'approvisionnement local des commerces

CREER DES ESPACES DE VENTE PRODUITS LOCAUX

Recommandations :

- les GMS de Lozère ne sont que des indépendants qui peuvent choisir leurs sources d'approvisionnement, pas comme les structures intégrées qui sont dirigées par des structures nationales (Auchan, Carrefour) et qui ne peuvent pas fonctionner avec des produits locaux.



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



- Intégrer des produits locaux en commerce est une façon de se démarquer des concurrents (Aldi, Netto...)
- Ce sont des produits qui ont souvent été ou sont encore à destination des touristes, avec une marge plus importante et un univers « de luxe »
- ce genre d'espace doit il être créé dans tous les commerces, même les hard-discount ? Qu'en pensent les producteurs ?
- les espaces de vente peuvent aussi se créer sur les marchés. Certains standistes trompent les consommateurs en jouant sur l'apparence de producteurs quand ils sont revendeurs.

Existant :

- cela existe dans plusieurs magasins, notamment Hyper U
- Hyper U s'adresse maintenant aux consommateurs citoyens pour la vente des produits locaux et plus aux touristes, il y a eu un changement. Hyper U a créé une marque de produits locaux.

Organiser plus d'évènement de rencontres producteurs commerçants.

Étudier les leviers offerts par la marque de Lozère

Recommandations :

- cette marque ne garantit pas la qualité des labels bio ou nature et progrès
- le cahier des charges est très technique et inaccessible
- beaucoup de gens partent du principe que le local, c'est mieux ; mais ce n'est pas sur. Les nouveaux consommateurs ont besoin de garanties et se fatiguent du marketing mensonger.
- le pouvoir de communication de la marque ne fait pas le poids par rapport aux industries agro-alimentaires.
- il faudrait faire une contre-attaque contre le marketing de l'industrie ; avec « c'est quoi, pour nous, la qualité »

Établir un collectif des acteurs engagés

Recommandations :

- ne pas opposer les petites épiceries et les GMS : les pratiques d'approvisionnement ne sont pas liées à la taille (promocash est accessible à tous) ; les GMS rendent des services que les petites épiceries ne rendent pas (types de produits trouvables).
- crainte que cela débouche sur de la réunionite
- attention aux producteurs qui sont peu disponibles
- le bouche à oreille et les contacts directs marchent très bien.
- il y a peut être des initiatives à amplifier, simplement, ou une meilleure communication à faire sur toutes les rencontres qui ont déjà lieu.
- on pourrait faire une foire des producteurs, comme la foire de Lozère. Attention à un certain essoufflement dans les évènements locaux, avec des manifestations qui ont disparu (la patch, la foire bio)
- le drive fermier mis en place durant le Covid a bien fonctionné, puis quand les circuits de distribution classiques se sont ré-ouverts, les producteurs et les consommateurs s'en sont détourné



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



pour retrouver leurs circuits de distribution/consommation habituels.

- Les producteurs, a part peut être viande et lait, semblent ne pas avoir besoin de débouchés en plus. Les problèmes de vente sont ponctuels, pour des surplus, et la création d'outils de transformation permettraient de les régler plus que la création de nouveaux débouchés. L'augmentation de l'offre passe par l'installation de nouveaux agriculteurs, notamment en maraichage.
- les agriculteurs sont sur-sollicités et n'ont pas besoin d'évènements en plus, à part peut être pour la viande et le lait.

Existant :

- les rencontres Agrilocal
- la foire de Lozère
- auparavant ; à Mende : la patch, la foire bio

Développer l'approvisionnement local des restaurants

Développer la contractualisation entre producteurs et restaurateurs.

Recommandations :

- il faut être très technique en maraichage pour pouvoir contractualiser ; tout le monde ne le pourra pas.
- Les possibilités des producteurs sont les exigences d'Hyper U (horaires de livraison...) ; afin que la contrainte ne soit pas trop lourde et que les producteurs restent fidèles, aient confiance et donc puissent investir pour se développer
- une interrogation : quel est le budget de la restauration collective, et quel surcout nécessite l'achat de produits locaux ?
- les producteurs ont avant tout besoin de garanties de débouchés. La contractualisation est un levier pour ce faire, et pour structurer les filière. Un contrat rigide enferme, un contrat souple rassure, prévoyant ce qui est fait en cas d'aléas climatiques, et n'obligeant ainsi pas les agriculteurs à mettre en place des pratiques consommatrices (irrigation) pour garantir la quantité

Créer un pôle de massification des flux

Recommandations :

- cela pourrait être une sorte de rungis local, sous forme de coopérative
- si ce pôle fait de l'achat revente, cela ne permet plus la vente directe
- un pôle de massification pourrait être les collèges ayant des capacités de stockage intéressantes.
- il faudrait une structure qui regroupe tous les flux de toutes les petites exploitations qui le veulent bien, pour leur permettre d'être plus viable. Une étude est nécessaire pour identifier ce potentiel.
- utiliser les flux existant (ex : navette de Florac, facteurs) est intéressant mais pose des questions de responsabilité et faisabilité sanitaire et des charges de suivi administratifs. L'avantage d'un



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



logisticien, c'est que c'est son travail.

- Ce qui pose problème ce sont les derniers kilomètres : les logisticiens ne souhaitent pas faire x points d'arrêts. Un pôle est utile pour cela.

- cela semble obligatoire de mutualiser l'offre maraichère pour développer cette filière en Lozère
- une faiblesse de ce pôle : il faut des volumes suffisants.

- il serait intéressant de penser les flux inverses (verres)
- ne pas oublier comme cible de ce pôle l'aide alimentaire
- définir la cible de ce pôle ; où est le besoin : pour le particulier ? La restauration collective ? La distribution ? A priori, ce besoin concerne tous les acheteurs et pourrait leur servir à tous

- il faudrait une vision globale de tous les flux qui traversent la Lozère
- il faudrait avoir une bonne connaissance des flux actuels et de l'offre des logisticiens pour pouvoir voir les besoins.
- la centralisation risque de faire faire des kilomètres supplémentaires aux produits.

Existant :

- AMAP

- la plateforme de Saint Etienne propose un drive en ligne, ce qui permet à chacun de passer les commandes. Ensuite, elle regroupe l'offre dans un hangar et se charge de la distribution sur les derniers kilomètres. Entre 20 et 30 % de marges sont pris par la plateforme pour ce service. Cela n'est possible qu'avec des volumes conséquents.

- la livraison en glacière par la poste, qui ne fonctionne pas car : très lourd administrativement pour le producteur / coûts de livraison assez importants.

- La Poste vient d'acquiescer 89% d'Epicery, un service de livraison de produits frais qui digitalise l'offre des commerçants. Permet de se faire livrer des produits alimentaires à domicile. Aucun commerce lozérien sur la plateforme.

Sensibiliser les cuisiniers, gestionnaires, convives des restaurants

Existant :

- un collège a des poules, gérés bénévolement durant les congés. La consommation d'oeuf ou de la poule par le collège n'est sanitaire pas possible.

- le cuisinier du collège de Florac a acheté et découpé une bête entière.

- en 2000 la crise de la vache folle a permis de révéler que 52 % de la viande consommée à domicile en Lozère venait d'un pays européen et très souvent anglosaxon.

Recommandations :

- il s'agit plus d'une contrainte de moyens humains et matériels que d'un besoin de sensibilisation ; du moins ce sont les freins que rencontrent les restaurateurs déjà sensibilisés.

- une légumerie pourrait permettre de régler une partie du problème. Mais attention, il faut voir combien va coûter le produit final et si les restaurateurs sont prêts à l'acheter à ce prix là avant de lancer un nouvel outil.

- la sensibilisation est à envisager en continu

- la sensibilisation est à travailler sur la formation initiale ; il semble qu'il y ait un décalage entre ce



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



qui est appris (achats à promocash) et le travail des produits locaux (questionnement sur les pratiques du Lycée Emile Peytavin notamment), alors qu'un travail des produits locaux et bio à bas prix est possible (REX existant)

- la justification réglementaire de l'origine des produits, leur traçabilité n'est pas forcément évidente à avoir, l'administratif semble être une difficulté. Ce n'est pas impossible, mais une simplification des démarches aiderait.

- il semble important de mailler le territoire en outils de transformations collectifs, pour que les investissements ne soient pas individuels et donc insurmontables pour beaucoup ; afin de créer un appel d'air, de garder la valeur ajoutée sur le territoire, les producteurs et la production.

Développer les circuits courts

Recommandations :

- ajouter le développement de l'usage de la monnaie locale, qui permet de privilégier l'achat de produits locaux en circuits courts
- les commerces ambulants ne sont pas rentables
- il faut a priori laisser faire la main invisible du marché, s'il y a un besoin, une offre devrait se développer.
- ce qui pêche est peut être (1) la conscience de la demande du côté des producteurs ou des distributeurs ou (2) le besoin de vendre plus du côté des producteurs.
- attention à ne pas fausser la concurrence entre les circuits de distribution en soutenant financièrement un type de magasin et pas un autre.

Existants :

- Mende a proposé de séparer les producteurs et les revendeurs sur le marché, mais aucun n'a voulu.

Magasins de produits locaux

les marchés de producteurs

Commerces ambulants

AXE – DEVELOPPER L'OFFRE

- il se peut que la demande / les manques en produits locaux soit spécifiques à chaque territoire
- Il faut utiliser voir améliorer des variétés résistantes, adaptées à nos climats. Cependant, le climat va changer, il faut prévoir ce changement de climat. Le climat allant devenir de plus en plus



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



variable, des années de non-production seront plus fréquentes malgré tout.

- le climat rude lozérien entraîne des surcoûts de production inexistant ailleurs (risques, matériel...)

- le soutien aux producteurs locaux paraît essentiel pour maintenir l'offre locale, non concurrentielle avec une offre internationale, qui ne souscrit pas aux mêmes normes (qui ont toutes un coût pour leur application), ni le même coût salarial, ni la même échelle que les producteurs locaux (économies d'échelle).

C'est encore plus vrai pour les producteurs sous label, le label entraînant souvent des dépenses supplémentaires (certification, coût des intrants pour le bio notamment) pour un prix de vente soumis au cours mondial et non au coût de production

- le circuit court n'est pas structuré, il est individuel, il n'y a donc pas les économies d'échelles qu'on les filières longues ; sur l'abattage, la découpe, la livraison, la recherche de la demande ...

- Il y a besoin de travailler avec tout le monde, sans s'opposer. Il y a l'idéal, auquel tout le monde aspire, et la réalité. Il ne faut être ni moralisateur, ni culpabilisateur.

Développer le maraichage

Développer des outils de transformation

Développer l'auto-production

Recommandations

- il faudrait articuler ce sujet avec d'autres politiques ; départementales ou plus locales ; qui oeuvrent à la distribution de compost. Certaines collectivités aident à l'acquisition de poules.

- les jardins permettent de créer du lien social et de la solidarité, et surtout, de l'intergénérationnel.

- nous assistons à un changement des modes de vies ; avec l'apparition d'agriculteurs à l'aide alimentaire, cela souligne le passage d'un mode de vie de producteurs à un mode de vie de consommateurs. Le consommateur n'est pas relié à la terre, à sa nourriture : il ne jardine pas, il ne cuisine pas ; il ne sait plus faire, il consomme. C'est le début de la dépendance, de la pauvreté, la perte de savoirs et de savoirs faire. La disparition de la ruralité est le mal du siècle, elle est remplacée par l'urbanisation.

- Ce mode de vie rural est encore vivace en Lozère comparé à d'autres territoires : il y a plus de savoirs qu'ailleurs, plus d'espaces. Cependant, de ce fait, les gens se sentent peut être plus en



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



sécurité en Lozère, et ne cherchent pas à se réapproprier ce savoir, alors qu'en ville où les gens se sentent fragiles, il semble qu'il y ait une vraie recherche de la ruralité.

- en état de crise (climatique ou sanitaire), redonner ce savoir et ce pouvoir aux citoyens est indispensable pour leur permettre de faire face à la crise. Mais ce savoir et ce pouvoir nécessitent de leur donner des moyens, pour cuisiner, jardiner ; des formations, au jardinage, à la cuisine ; et surtout qu'ils le veulent. Pour qu'ils le veulent, il y a une carotte : le plaisir de faire ensemble ; et un bâton : la menace de l'effondrement climatique. Des tiers lieux alimentaires sont le lieu où tous ces ingrédients peuvent se combiner.

- Le rôle du PAT est aussi de favoriser la transmission et la survie de ce mode de vie, notamment par l'intergénérationnel.

Accompagner et structurer la réalisation de ces projets

Recommandations

- les associations sont très bonnes au point de vue techniques pour assurer cette partie. Mais attention, elles sont fragiles, elles ne reposent souvent que sur une ou deux personnes.
- Il faudrait pouvoir institutionnaliser ces espaces, avec une mise à disposition par les collectivités d'agents chargés de l'accompagnement de ces projets. Mais quid des financements
- ou bien par le soutien de ce qui existe déjà ; les associations ; en les subventionnant pour leur permettre d'embaucher.
- le rôle des collectivités dans l'accompagnement de ces projets serait peut être spécifiquement sur la mobilisation du foncier. Un lien avec les employés communaux d'entretien des espaces verts pourrait cependant être pertinent, pour la taille, le BRF, la mise à disposition de matériel...
- pour les gens qui ont un jardin privé, un accompagnement sur mesure pour les aider à se lancer, comme en Lorraine mais avec les compétences des associations locales, semble très adapté. Aller chez les gens, sur leur jardin, est important, plutôt que de demander aux gens de venir à un endroit particulier, collectif. Des chantiers collectifs tournants pourraient être imaginés.
- ne fonctionnera pas s'il n'y a pas le foncier ni les compétences

Existant :

- association Jardin Nature 48 organisent des visites de jardins des membres, qui permettent de s'inspirer et de se conseiller
- La communauté de communes coeur de Lozère porte un PLPD : Programme Local de Prévention des Déchets Centre-Lozère, ce qui a permis de recruter une personne pour sensibiliser au compostage, au recyclage des déchets.
- en Lorraine, un citoyen devait réunir un groupe de six personnes, puis faisait appel à une Agence locale, qui amenait l'apéro, et venait pour un temps de discussion pour répondre à toutes les questions du groupe, au sujet des économies d'énergies. Ensuite, le groupe s'engage dans une démarche de changement et pouvait se réunir plusieurs fois par la suite sans l'agence locale.
- durant le confinement, l'association Makesens.org créait des groupes de citoyens et organisait des visioconférences entre eux pour discuter de sujets comme l'alimentation...

Former les citoyens à l'auto-production

Recommandations :

- la formation de tous est indispensable ; des enfants, jusqu'au lycée ; il faut pouvoir assurer une

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



continuité de l'enseignement, mais aussi des adultes, aux pratiques d'auto-production : du jardinage, à la transformation, à la cuisine.

- « on a le droit de se planter » : le jardinage est accessible à tous, mais certains qui ne connaissent pas du tout n'osent pas se lancer. Il faudrait faire une campagne d'information et d'accompagnement.

- l'enjeu, au-delà de la formation, est de donner envie aux gens d'y consacrer du temps. Avoir un jardin est un premier pas vers une transition du mode de vie : y passer du temps, cuisiner les produits ... le temps passé à faire les courses est invisible alors que ce temps de production sera visible.

- valoriser les jardins, la cuisine, au travers de l'organisation de concours (plus beau jardin, meilleure tarte aux pommes...) qui existent déjà par ailleurs (fête de la soupe) est une façon de donner envie.

- il est important de permettre aux gens de cuisiner collectivement les produits de leur jardin (conserves, confitures...) par l'organisation de lieux et de temps dédiés à cela. Ces lieux pourraient être créés, ou pourraient être des restaurants collectifs ou des ateliers de transformation existants.

Existant :

- la fête de la soupe

Mobiliser le foncier

Existant :

- Commune de Balsiège, sur le chemin des chambon, la commune a planté des fruitiers en bordure du Lot.
- A Chanac, la commune a mis à disposition de l'association Orterius un terrain alimenté par un petit canal
- la communauté de communes Coeur de Lozère a élaboré un terra rural sur la vallée du Lot, pour mobiliser d'éventuels terrains maraichers. Grâce à cette démarche, du foncier va être mis à disposition d'une agriculture pour y planter des fruitiers.
- Sur la canourgue, la croix rouge, à l'aide d'un agriculteur, a trouvé un propriétaire qui a accepté de mettre son terrain à disposition à d'autres.

Recommandations :

- cette action se mène au niveau micro local
- concernant les jardins/arbres partagés, le risque est un abandon de l'espace du fait des difficultés du travail et de l'investissement commun
- il serait intéressant de fleurir les villes avec des plantes non gourmandes en eau, ou comestibles.
- ces initiatives doivent être portées par des associations locales, en tout cas il faut s'appuyer sur elles, sur des maraichers professionnels pour le savoir faire, ou des maraichers à la retraite, ayant le temps et les compétences.
- ces initiatives ne sont peut-être pas très productives et ne répondent pas au besoin de développer l'offre, mais elles sont très sensibilisatrices, des collectivités, des associations, des citoyens. Prendre conscience des problèmes est le premier pas ; le plus dur c'est d'exister en tant que problème qui se pose.
- la mobilisation du foncier est une entreprise de très longue haleine (baux ruraux)
- il faudrait aussi pouvoir mobiliser du foncier privé, cela rejoint la facilitation des échanges entre citoyens. D'autres productions sont concernées, des chataigneraies dans les Cévennes sont abandonnées ; leurs propriétaires les mettent à disposition d'autres personnes contre de



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



l'entretien.

Document de travail