

La Lozère a du goût !



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



Compte rendu de la réunion territoriale du 5 avril 2023 à Florac

*Les propos retranscrits ici reflètent l'opinion des personnes qui sont exprimées en réunion et non l'opinion du Département ou des faits vérifiés.
Compte rendu réalisé par le cabinet Néoz.*

ATELIER 1 AXE 1 – DEVELOPPER L'OFFRE ET AXE 4 – DEVELOPPER LA DEMANDE

Réactions préalables sur les thèmes abordés

Est-ce que les thèmes abordés dans chaque axe vous semblent pertinents pour traiter ces axes ?

Axe « Développer l'offre » :

- Il y a aussi une dimension économique, matérielle et logistique (regroupement des lieux de vente par exemple, prise en compte de ceux qui n'ont pas de moyen pour se déplacer)
- Il faut prendre en compte la précarité du statut d'agriculteur (précarité du travail, précarité physique, précarité financière, administratif, logement, installation...) car elle impacte l'offre.
- Le thème de l'autoproduction n'est-il pas hors sujet ? Car c'est très individuel
- De quelle offre parle-t-on ? Est-ce que le projet c'est de développer les circuits courts sur la base de la production actuelle, traditionnelle, ou bien est-ce que c'est adapter la production au changement climatique (ce qui implique peut-être de changer ce que l'on produit) ? Réponse apportée en séance : ce n'est pas soit l'un soit l'autre, c'est avant tout la rencontre entre une offre et une demande, et l'adaptation mutuelle aux évolutions.

Axe « Développer la demande » :

- On est resté au B.A.BA de la transition, il faut intégrer la notion de saisonnalité, c'est le premier sujet où ça coince. Cela permettrait d'avoir un effet positif sur les producteurs locaux (et en général)
- Sensibiliser aussi sur la santé et sur l'impact climatique (donner des informations aidant à la décision. Par exemple avec un « climat-score » sur le modèle du nutriscore)
- Il faut se rappeler que le local ce n'est pas forcément la qualité



Thème maraîchage :

(Ce thème fait partie des 3 thèmes de l'axe 1 qui n'étaient pas traités en atelier)

Quid des légumineuses ? Réponse apportée en séance : La question des légumineuses est également incluse sur demande des élus du Département.

- **Volontaires pour contribuer à la suite de la réflexion :**
 - CPIE de Lozère souhaite être impliqué

Thèmes outils de transformation :

(Ce thème fait partie des 3 thèmes de l'axe 1 qui n'étaient pas traités en atelier)

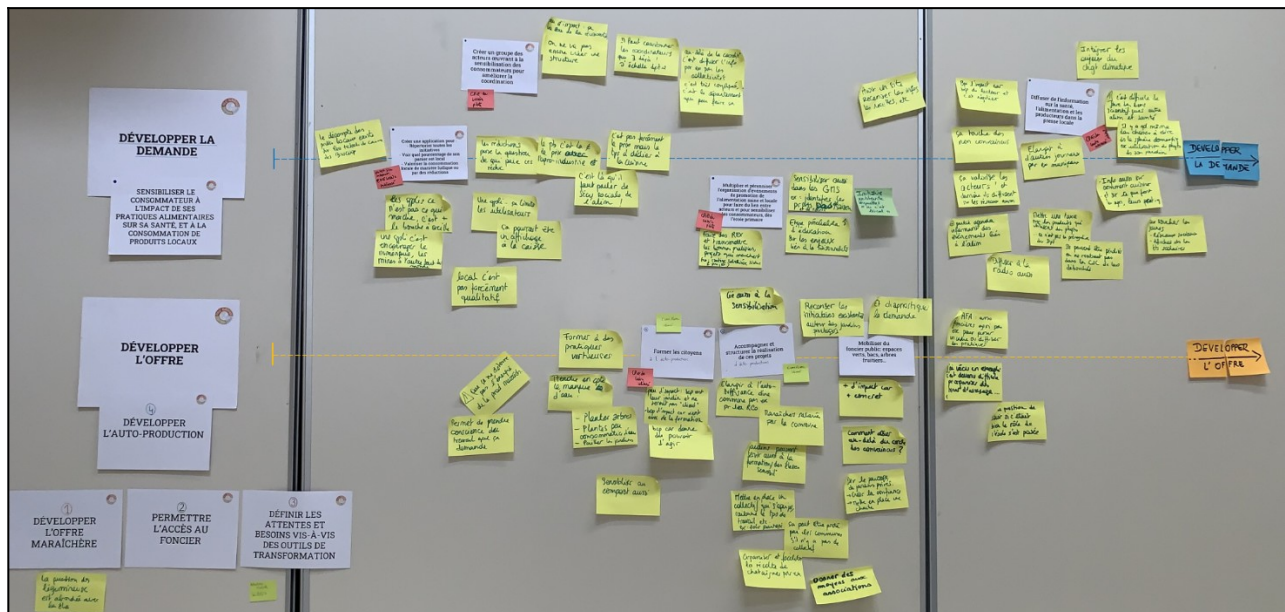
- **Volontaires pour contribuer à la suite de la réflexion :**
 - M. Le Bris souhaite s'impliquer sur les abattoirs mobiles

Remarque générale :

Au-delà de ces axes, il faut clarifier le PAT pour les citoyens, qu'est-ce c'est, qui s'en occupe, qui contacter, comment on peut faire pour participer... Par exemple, faire en sorte que quelqu'un fasse un schéma de tout ce qui existe dans le cadre du PAT.

Positionnement des actions sur les 2 axes et apports de conditions de réussites et de précisions

Les actions identifiées lors des réunions thématiques ont été placées sur 2 axes de priorité vis-à-vis de chacun des 2 axes respectivement. Plus elles sont vers la droite et plus elles ont été jugées impactantes par le groupe. Elles ont été retranscrites ci-dessous par ordre décroissant d'impact.



Production de l'atelier : positionnement des actions selon leur impact et apports de recommandations et de précisions



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



Retranscription :

Axe 1 – Développer l'offre. Thème : développer l'autoproduction

○ **Remarques générales :**

- Ce thème est aussi lié à l'axe « développer la demande » car il permet à la fois de développer l'offre mais aussi de stimuler la demande
- C'est un sujet aussi lié à la sensibilisation
- Où place-t-on le curseur de l'autoproduction ? Est-ce uniquement à l'échelle de l'individu, ou bien est-ce que ça peut aller jusqu'à l'échelle d'un collectif localisé ?

○ **Recommandations générales :**

- Recenser les initiatives existantes autour des jardins partagés, pour tenir compte ce qui existe déjà
- Diagnostiquer la demande pour savoir si les gens ont envie d'avoir ce genre de jardin

Action : Mobiliser du foncier public (espaces partagés, bacs, arbres fruitiers...)

○ **Impact :**

- Ça a plus d'impact car c'est plus concret que les deux autres actions du thème. Et ça vient en amont car si on n'a pas de foncier on ne peut pas développer des projets d'autoproduction.

○ **Recommandations :**

- Pour créer de nouveaux jardins, bien réfléchir leur emplacement (accessibilité, réglementation, voisinage, etc.)
- Développer le partage de jardins privés :
 - créer la confiance (faire se rencontrer les gens en amont)
 - mettre en place une charte (cela permet de se mettre d'accord sur un cadre, et donne la possibilité à un propriétaire de se séparer de quelqu'un qui utiliserait son jardin et qui prendrait des initiatives qui ne conviennent pas au propriétaire)

○ **Autres remarques :**

- S'appuyer sur les AFA : association foncière agricole, par exemple pour poser un cadre (réflexion en cours à Ventalon en Cévennes). Mais ce serait plutôt pour l'installation de producteurs professionnels
- « J'ai vécu un exemple de projet de jardin partagé dans une école où c'est devenu difficile dès qu'il s'est agi de trouver du monde pour les tours d'arrosage par exemple. Et la question de savoir si c'était bien le rôle de l'école s'est posée et a donné lieu à des débats houleux. »

○ **Volontaires pour contribuer à la suite de la réflexion : /**

Action : Accompagner et structurer la réalisation des projets d'autoproduction



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



○ **Recommandations :**

- Diffuser l'information sur les associations de jardins partagés qui existent pour que les gens en aient connaissance. Via les mairies par exemple.
- Avec l'autoproduction on raisonne entre la terre et le panier, mais on aurait aussi intérêt à raisonner les communs entre le panier et l'assiette, notamment en parlant d'équipement. Cela peut passer par la mise en place d'un collectif qui s'équipe, raisonne le temps de travail, etc. (Par exemple qui mette en place un four partagé, un frigo, un congélateur, une cuisine collective, qui raisonne même la réhabilitation d'appartements collectifs/publics...)
 - Pour mettre en place un collectif, donner des moyens aux associations qui existent.
 - S'il n'y a pas de collectif cela peut être porté par les communes ou les communautés de communes
- Élargir l'autoproduction à l'autosuffisance d'une commune par exemple pour sa restauration collective (production alimentaire dédiée à la restauration collective de la commune) :
 - Grâce à l'installation de maraîchers dédiés pour la commune ou la communauté de commune
 - Grâce à des jardins communaux gérés par la commune, dont la production est dédiée aux cantines
 - Ces jardins peuvent servir aussi à la formation/sensibilisation des élèves
- Organiser et faciliter la récolte puis la préparation (séchage, cuisine). La récolte peut se faire sur des terrains communaux ou des parcelles privées sur lesquelles les propriétaires donnent l'autorisation.

○ **Autres remarques :**

- Pour que ce ne soit pas toujours le même petit cercle d'engagés qui participent à ce genre de projets collectifs, il faut miser sur la sensibilisation ; les deux thèmes (autoproduction et sensibilisation) sont reliés.
- « Pas sûr que tout le monde ait le temps de jardiner, par contre avec la sécurité sociale de l'alimentation ça permettrait à plus de monde de s'installer en production maraîchère »

○ **Volontaires pour contribuer à la suite de la réflexion :**

- CIVAM Florac intéressé

Action : Former les citoyens à l'autoproduction

○ **Impact :**

- « Je ne pense pas que l'impact soit très important car justement les personnes qui ont un jardin, et elles sont nombreuses en milieu rural, ne vont pas se sentir concernées. »
- Autre avis : « Cette action a peu d'impact par rapport aux autres thèmes mais cela peut être intéressant car beaucoup de personnes ont déjà leur jardin »
- Autre avis : cette action a beaucoup d'impact (opinion qui a fait le plus consensus dans le groupe) :
 - car même les personnes qui ont leur jardin ne sont pas forcément formées à des pratiques vertueuses donc auraient besoin de formation



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



- car la formation donne du pouvoir d'agir et les compétences pour agir
- **Recommandations :**
 - Former aussi à la transformation des produits pour pouvoir utiliser toute la production du jardin (éviter de jeter si la production est trop importante par exemple) : ateliers de cuisine, ateliers de formation à la transformation
 - Former à des pratiques vertueuses
 - Prendre en compte le manque d'eau dans les formations :
 - planter des arbres, dont des arbres fruitiers
 - planter des plantes peu consommatrices en eau,
 - planter des plantes adaptées au terrain
 - pailler les jardins
 - préserver des espaces verts
 - travailler à la restauration du sol
 - Sensibiliser à l'utilisation du compost aussi
 - « Si on sensibilisait à l'alimentation saine dans les écoles cela donnerait envie de travailler ensemble dans un jardin partagé »
 - « Comment aller au-delà du cercle des convaincus ? Parce que oui on répond avec enthousiasme à un questionnaire demandant si on serait prêt à utiliser un jardin partagé mais ensuite l'élan retombe. »
- **Autres remarques :**
 - « Attention que ça ne détourne pas l'énergie de la production maraîchère professionnelle. » « Ça ne détournera pas l'énergie, au contraire cela permet de prendre conscience du travail que cela demande et d'être prêt à payer plus cher ses aliments. Si ça défavorise quelqu'un ce sera plutôt la grande distribution. » « Ce que je veux dire c'est que selon moi l'autoproduction ce n'est pas le nerf de la guerre, ce n'est pas ça qui va révolutionner l'offre, la sécurité sociale de l'alimentation est un bien plus grand enjeu »
- **Volontaires pour contribuer à la suite de la réflexion :**
 - CPIE de Lozère intéressé
 - CIVAM Florac intéressé



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



Axe 4 - Développer la demande. Thème : sensibiliser le consommateur à l'impact de ses pratiques alimentaires sur la santé et à la consommation de produits locaux

Action : 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)

- **Impact :**
 - Cette action a beaucoup d'impact car beaucoup de lecteurs et c'est régulier
 - Cela touche des non-convaincus
 - Les articles circulent par d'autres moyens (exemple : réseaux sociaux) après parution
 - Cela valorise les producteurs, artisans, etc. Et derrière, eux-mêmes diffusent les contenus qui parlent d'eux sur les réseaux sociaux
- **Recommandations :**
 - **Elargir à d'autres médias :**
 - Élargir à d'autres journaux par exemple aux journaux municipaux
 - Pour toucher les jeunes :
 - diffuser les contenus sur les réseaux sociaux
 - afficher les pages dans les établissements scolaires
 - Diffuser les contenus sur les radios locales
 - Faire un site Internet pour recenser les informations, les recettes, etc. Car les gens ne vont pas conserver les pages des journaux et perdront les informations.
 - Favoriser l'utilisation de l'application Yuka qui donne analyse l'impact du produit dont on scanne le code barre sur la santé
 - **Précisions sur le contenu :**
 - Ajouter une partie agenda informant des événements liés à l'alimentation
 - Intégrer les enjeux du changement climatique
 - Diffuser des informations sur comment cuisiner
 - Diffuser des informations sur comment travaillent les agriculteurs, leurs pratiques, leur métier
 - Diffuser des informations liées à la santé, notamment sur le sujet des perturbateurs endocriniens qui est très important
- **Autres remarques :**
 - « Attention c'est difficile de faire des liens scientifiques entre un état de santé et un type d'alimentation, et encore plus avec une alimentation locale et de saison »
 - « Il y a quand même des choses sur lesquelles sensibiliser au sujet de la santé, dans la sphère domestique par exemple sur l'utilisation d'intrants chimiques dans son jardin »
 - Mettre une taxe sur les producteurs qui utilisent des phytosanitaires
 - Ce n'est pas dans les compétences du Département
 - Ceux qui utilisent des produits phytosanitaires sont pénalisés par



exemple par les appels d'offre auxquels ils ne peuvent pas répondre parce qu'ils ne rentrent pas leurs critères

Volontaires pour contribuer à la suite de la réflexion :

- CPIE de Lozère intéressé

Action : 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

- **Impact :**
 - Cette action a moins d'impact que la diffusion d'information.
- **Recommandations :**
 - Sensibiliser aussi dans les grandes surfaces, par exemple identifier par des petites étiquettes les produits qui ne sont pas de saison (pour inciter les consommateurs à ne pas les acheter) et/ou ceux qui sont de saison
 - L'étape préalable nécessaire c'est l'éducation sur les enjeux liés à la saisonnalité sinon les gens peuvent ne pas comprendre le sens des étiquettes
 - Faire des retours d'expérience et transmettre les projets qui marchent (exemple de l'école de Ventalon en Cévennes labellisée Nature et Progrès)
 - Pour informer les habitants des événements de sensibilisation, faire de l'affichage
- **Initiative existante :**
 - Une initiative qui existe à Montpellier : les étiquettes « Ici c'est local » (code couleur pour identifier les circuits courts, vente directe, hors saison, tropical...)
 - Selon des vendeurs en grande surface dans le Gard, il y a quand même une prise de conscience car dans les grandes surfaces les produits locaux partent très vite maintenant.
- **Volontaires pour contribuer à la suite de la réflexion :**
 - CPIE de Lozère pilote
 - Caroline Gagnière

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

- **Impact :**
 - Cette action a peu d'impact : « ça va être de la réunionnisme »
 - « On ne va pas encore créer une structure. »
 - « C'est important mais ça doit déjà se faire »
- **Recommandations :**
 - Il faut coordonner les coordinateurs qui existent déjà, les mettre en lien à l'échelle départementale. Pour mettre de l'ordre dans ce qui se fait, donner une direction commune, de la clarté, une structuration, etc.
 - « Selon moi il vaut mieux ne pas créer une nouvelle structure, quitte à ce que le Département finance un peu d'animation en plus pour jouer ce rôle de coordination »
 - Donner plus de moyen pour consolider ce qui existe déjà plutôt que de



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



créer une nouvelle structure

- Au-delà de la coordination, l'enjeu est surtout de diffuser l'information, cela peut être fait par les collectivités. Ce qui marche bien c'est l'affichage.
- **Volontaires pour contribuer à la suite de la réflexion :**
 - CPIE de Lozère en pilote

Action : 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**
- **Impact :**
 - En Lozère cette action aurait peu d'impact par rapport à un étiquetage papier qui est plus marquant
 - Les applications ne fonctionnent pas, tout passe par le bouche-à-oreille, les échanges en direct
 - Une application, ça limite les utilisateurs
 - Avec cette action on ne raisonne pas du tout systémique : une application c'est encourager le numérique, les smartphones, les mines exploitées à l'autre bout du monde pour les terres rares
- **Recommandations :**
 - L'idée à garder est le répertoire d'initiatives des points de distribution de produits locaux
 - Les réductions posent la question du modèle économique, de qui finance ces réductions
 - Remarque : « Ça a déjà été fait par Biojour ces réductions, en réduisant leurs marges »
 - « Ça pourrait être un affichage lors du passage en caisse (affichage par la caisse) »
 - Remarque : « Le décompte des produits locaux existe sur les tickets de caisse des Biocoop »
 - Le problème c'est le différentiel de prix entre les produits locaux/circuit court et les produits agro-industriels
 - « Selon moi le problème économique est le premier à considérer. Il faut peut-être se concentrer sur les produits pour lesquels le différentiel de prix est le plus faible, en pensant aux personnes qui ont le moins d'argent »
 - « C'est là qu'il faut parler de sécurité sociale de l'alimentation, si on offre 150 € à tout le monde, ça aidera beaucoup ! »
 - Selon une étude menée lors d'un stage, ce n'est pas forcément le prix qui est bloquant mais le temps à dédier à la cuisine et le savoir-faire.
 - Il faut se rappeler que le local ce n'est pas forcément la qualité
- **Volontaires pour contribuer à la suite de la réflexion :**
 - CPIE de Lozère intéressé, mais plutôt pour un site internet



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



ATELIER 2

AXE 2 – DEVELOPPER L'ACCESSIBILITE FINANCIERE DE L'OFFRE

Réactions préalables sur le thème abordé

Est-ce que la thématique de la solidarité alimentaire vous semble pertinente vis-à-vis de l'accessibilité financière de l'offre ?

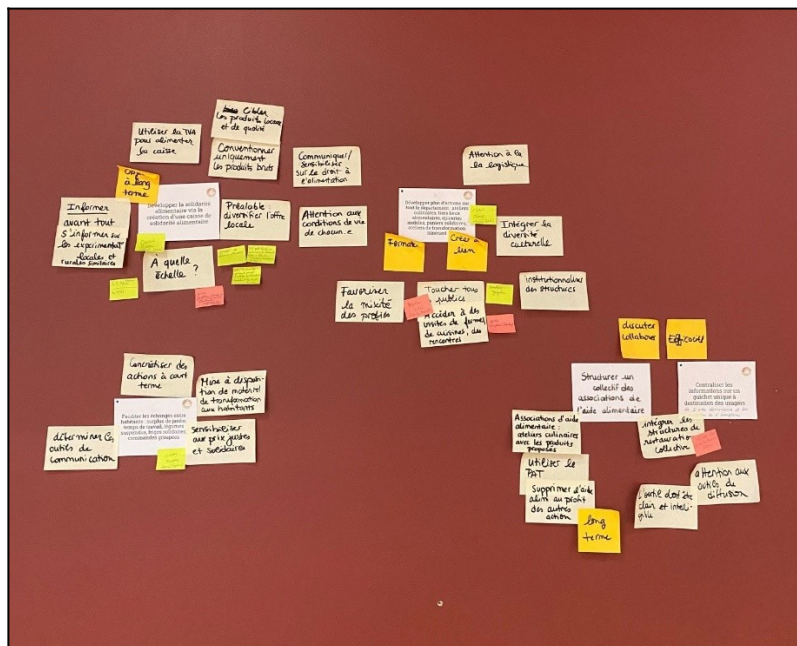
- L'accessibilité financière de l'alimentation, au-delà de la précarité alimentaire, est un sujet important, et de plus en plus problématique avec l'inflation ces temps-ci, que ce soit pour le consommateur ou pour la restauration collective, aujourd'hui dépendante de l'aide financière du département.
- Dans le contexte actuel de l'inflation, ce sont les prix des produits locaux qui ont le moins augmenté et qui apparaissent comme une solution.
- Les coûts de la production locale sont plus maîtrisés. Pour développer le local, il faut de l'aide à l'installation,
- Développer les emplois sur le territoire pour permettre à chacun une rémunération lui permettant d'acquérir du pouvoir d'achat
- Institutionnaliser le droit à l'alimentation
- Réussir à aider les producteurs sur le long terme pour ne pas les rendre dépendants à un système
- Aider financièrement le consommateur et le producteur pour avoir des produits rémunérateurs pour le producteur et accessibles pour le consommateur
- Connaître la quantité de produits nécessaire à l'alimentation locale pour limiter la concurrence entre agriculteurs et leur garantir une rémunération, tout en évitant une surproduction. Il faudrait réguler l'installation par rapport à la demande pour permettre aux agriculteurs un accès au marché.

Les actions identifiées lors des réunions thématiques ont été placées sur un axe de priorité vis-à-vis de la solidarité alimentaire. Plus elles sont hautes, plus elles ont été jugées prioritaires par le groupe, et inversement.



**Impact vis-à-vis
de la solidarité
alimentaire**

alim +



Production de l'atelier : positionnement des actions selon leur impact et apports de recommandations et de précisions

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

○ **Impact :**

Très fort

C'est l'objectif à long terme : à la fois parce que c'est long à mettre en place mais aussi parce que ce sera une mesure qui perdurera dans le temps. C'est l'action structurante pour la solidarité alimentaire mais pas que, pour le PAT en général.

○ **Recommandations :**

- Cibler le conventionnement sur les produits bruts, locaux et sains pour orienter la masse financière vers ces produits mais qui n'empêchent pas d'acheter d'autres « plaisirs » non-conventionnés avec son propre revenu
- Prioriser au sein de cette même action les étapes pour atteindre les objectifs
- Faire de ce travail un travail social, collectif
- 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.
- Favoriser les plats transformés de bonne qualité et locaux pour ceux qui n'ont pas la capacité de cuisiner
- Pour pouvoir conventionner des produits locaux, il faut d'abord diversifier l'offre locale, notamment le maraîchage
- Communiquer et sensibiliser au droit à l'alimentation, qui est tout autant fondamental que le droit au soin
- S'informer sur les initiatives et expérimentations rurales sur d'autres territoires similaires, pour identifier les premières étapes à mettre en place
- Communiquer et informer sur ce projet pour que la population soit en mesure de comprendre de quoi on parle
- Prendre en compte les spécificités du territoire : plus de 50% des habitats sont des résidences secondaires : qui peut bénéficier de cette caisse ?



- Donner une visibilité à ce sentiment populaire : « il faudrait commencer par aller dans la rue et se rebeller ! »
- Mobiliser les personnes en situation de précarité lors des réunions de conventionnement pour intégrer leurs volontés
- Comment alimenter cette caisse ? Taxer le revenu ou la VA ?
- **Volontaires pour contribuer à la suite de la réflexion :**
 - CIVAM Florac (pilote)
 - Gina Zoughlini-Chardayre (être tenue au courant des avancées)

Action : Développer plus d'actions sur tout le département

- **Impact :**

Très fort
Ça crée du lien. C'est formateur. C'est éducatif. C'est à mettre en parallèle de la caisse de solidarité alimentaire pour donner les moyens de cuisiner les produits bruts achetés.
- **Recommandations :**
 - Intégrer la diversité culturelle dans les ateliers culinaires proposés : ne pas imposer une manière de manger, de cuisiner
 - Favoriser la mixité des profils socio-économiques lors des rencontres
 - Institutionnaliser des structures
 - Toucher tous les publics : enfants, jeunes, adultes. Les enfants s'appuient avant tout sur ce qu'ils voient de leurs parents
 - Organiser aussi des visites (de fermes, de cuisines...) et des rencontres/échanges avec des producteurs, des formations à l'auto-production. Point de vigilance sur la logistique de ces événements
 - Informer sur ces initiatives existantes
- **Volontaires pour contribuer à la suite de la réflexion :**
 - CIVAM Florac (pilote)
 - Caroline Gagnière
 - Henni Ghali - Mas les Banals Florac
 - Gina Zoughlini-Chardayre

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

Action : Structurer un collectif des associations de l'aide alimentaire

- **Impact :**

Fort
Ces deux actions sont à traiter conjointement car elles sont complémentaires. Elles permettront aux différents éléments de l'écosystème de l'aide alimentaire de collaborer et de discuter et ainsi permettre au système de gagner en efficacité pour servir le reste des actions de la thématique. Ces deux cartes ont donc été volontairement sorties de l'axe de priorité car leur mise en place est à traiter en parallèle des autres actions et sera indispensable à traiter pour la mise en place des autres actions.
- **Recommandations :**
 - Attention à l'outil de diffusion utilisé : il doit être clair, intelligible et utilisable



- pour tout le monde (un outil numérique exclut les personnes n'ayant pas d'ordinateur ou de connexion internet, les personnes âgées)
- Recenser les outils existants et les utiliser pour ne pas encore en créer de nouveaux
 - Intégrer à ce réseau les structures de restauration collective qui ont la capacité de produire et d'accueillir : organisation de repas solidaires à 5€ par exemple, repas à prix libres ou les repas à 1€ dans certaines cantines scolaires. Les mesures d'hygiène sont à étudier. Il est plus simple de proposer des repas à emporter que sur place. La régularisation du nombre de repas à préparer est nécessaire pour prévoir les coûts et les quantités.
 - À long terme, il faudrait supprimer l'aide alimentaire, aux profits des autres actions pour permettre à tous l'accès à une alimentation de qualité, durablement et ne plus être dépendant de ce système
 - Utiliser le PAT départemental comme appui pour lancer cet outil
 - La justification des revenus pour accéder à l'aide alimentaire ne doit plus être systématique car elle freine certaines personnes à venir. L'anonymisation des bénéficiaires apparaît plus vertueuse.

○ **Volontaires pour contribuer à la suite de la réflexion :**

Henni Ghali - Mas les Banals Florac

Action : Faciliter les échanges entre citoyens

○ **Impact :**

Modéré

Cela permet de concrétiser des actions à court terme, en attendant la construction de la caisse de solidarité alimentaire. C'est de la responsabilité individuelle et de l'ultra-local.

○ **Recommandations :**

- Sensibiliser les citoyens aux prix juste
- Sensibiliser les citoyens au partage de leurs jardins car beaucoup d'arbres fruitiers sont inexploités
- Mettre à disposition des citoyens les surplus de production mais aussi des outils/ateliers de transformation pour pouvoir les transformer
- Déterminer les outils de communication sur ces initiatives

○ **Volontaires pour contribuer à la suite de la réflexion :**

- CIVAM Florac (pilote)



ATELIER 3 AXE 3 – DEVELOPPER L'ACCESSIBILITE PHYSIQUE DE L'OFFRE

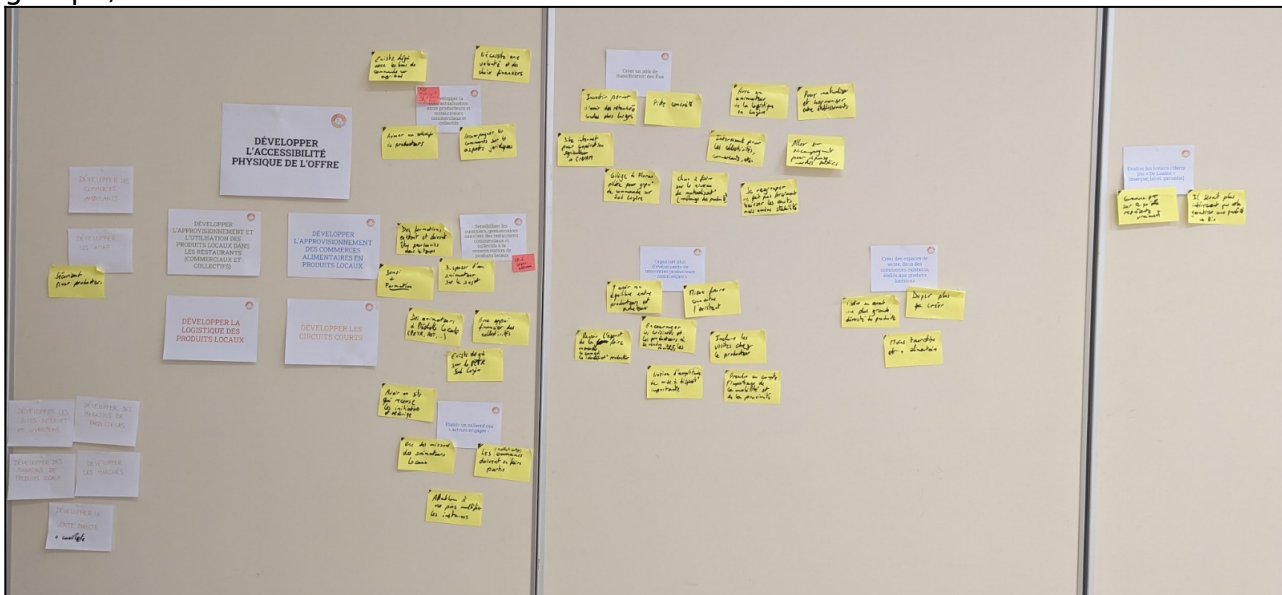
Réactions préalables sur les thèmes abordés

Les thématiques identifiées vous semblent-elles pertinentes vis-à-vis de l'accessibilité physique de l'offre ?

- Thématiques jugées pertinentes
- Sur la restauration collective, il apparaît important de bien travailler avec les restaurants scolaires mais également hors-scolaire. Dans le scolaire, en plus de l'intégration des produits locaux, un travail de pédagogie doit être réalisé pour assurer que les enfants consomment ces produits.
- Bien faire le lien avec le sujet Solidarité : l'accessibilité physique pour les personnes en situation de précarité
- La coordination entre consommateurs est également à intégrer à la réflexion

Sur la thématique de la logistique, Gina Zoughini-Chanderyne s'est positionnée pour être tenue informée.

Les actions identifiées lors des réunions thématiques ont été placées sur un axe de priorité vis-à-vis de l'accessibilité physique de l'offre. Plus elles sont sur la gauche (vers le titre de l'axe), plus elles ont été jugées prioritaires et impactantes par le groupe, et inversement.



Production de l'atelier : positionnement des actions selon leur impact et apports de recommandations et de précisions

Action : Développer la contractualisation entre producteurs et restaurateurs commerciaux et collectifs

- o **Impact :**
 - Très fort bien que les bons de commande sur Agrilocal puissent déjà jouer ce rôle



- **Recommandations :**
 - Nécessite une volonté pour adopter ce nouveau mode d'approvisionnement et des choix financiers car les prix pratiqués peuvent parfois être supérieurs à ceux des fournisseurs plus classiques
 - Peut nécessiter également un accompagnement des contractants (notamment les communes) sur les aspects juridiques
 - Proposition d'animer un collectif de producteurs souhaitant s'impliquer dans des démarches de ce type
- **Volontaires pour contribuer à la suite de la réflexion :**
 - F. Martinez (chef de cuisine au collège de Florac) – en tant que pilote de l'action

Action : Sensibiliser les cuisiniers, gestionnaires et convives des restaurants commerciaux et collectifs à la consommation de produits locaux

- **Impact :**
 - Très fort
- **Recommandations :**
 - La sensibilisation doit s'accompagner de formation pour disposer de compétences concrètes sur l'utilisation des produits locaux et passer de l'idée à la pratique
 - Des animateurs à l'échelle locale (PETR, PAT, ...) pourraient être en charge de ces actions, avec un appui financier des collectivités
 - De la sensibilisation et de la formation existent déjà sur le territoire (notamment sur le PETR Sud Lozère) et doivent être poursuivies dans le temps (pérennisées)
- **Volontaires pour contribuer à la suite de la réflexion :**
 - CPIE Lozère

Action : Établir un collectif des « acteurs engagés »

- **Impact :**
 - Très fort
- **Recommandations :**
 - Commencer par disposer d'un site qui recense les initiatives et redirige vers les bons contacts
 - Cela pourrait entrer dans les missions des animateurs locaux évoqués sur l'action de sensibilisation
 - Les collectivités doivent en faire partie
 - Attention cependant à ne pas multiplier les instances pour éviter la démobilitation par manque de temps
- **Volontaires pour contribuer à la suite de la réflexion : /**
 -

Action : Créer un pôle de massification des flux

- **Impact :**
 - Fort
 - Il s'agit d'une piste de solution très concrète, matérielle
 - Se regrouper ne fait pas forcément baisser le coût mais amène de la stabilité
 - Ce pôle serait particulièrement intéressant pour les collectivités, les



- commerçants et autres acheteurs aux besoins importants
- Investir (notamment sur un outil de ce type) permet par ailleurs d'avoir des retombées locales plus larges (emploi, attractivité, etc.)
- C'est également un outil intéressant pour mutualiser et harmoniser entre établissements
- **Recommandations :**
 - Ce pôle pourrait s'accompagner d'un animateur de la logistique en Lozère pour « piloter » les flux
 - Un site internet pour permettre une coopération entre agriculteurs pourrait également entrer dans cette idée (à voir avec le CIVAM)
 - Des initiatives existent déjà comme par exemple un groupement de commande pour le Sud Lozère piloté par le collège de Florac
 - Des choix seront à faire sur le niveau de mutualisation, notamment concernant les volontés de mélange de produits de la part des producteurs ou acheteurs qui cherchent parfois à assurer une traçabilité parfaite qui permet aussi la mise en valeur d'un produit spécifique
- **Volontaires pour contribuer à la suite de la réflexion : /**

Action : Organiser plus d'évènements de rencontres producteurs-commerçants

- **Impact :**
 - Fort
- **Recommandations :**
 - Commencer par mieux faire connaître l'existant
 - Assurer dans ces évènements un équilibre entre producteurs et acheteurs pour que cela présente un intérêt mutuel (ex : ne pas avoir 10 acheteurs pour un seul producteur qui n'aurait pas les volumes suffisants)
 - Encourager les cuisiniers et les producteurs à se rendre sur les marchés qui sont déjà des lieux de rencontre directe
 - Inclure également des visites chez les producteurs
 - Notion d'amplitude de mise à disposition importante : pour les acheteurs, disposer d'opportunités suffisantes de pouvoir se fournir (lieux et horaires)
 - Prendre en compte l'importance de la mobilité et de la proximité
 - Revoir l'esprit de la foire mensuelle : à mettre le samedi et y identifier mieux les producteurs en comparaison des revendeurs
- **Volontaires pour contribuer à la suite de la réflexion : /**

Action : Créer des espaces de vente, dans des commerces existants, dédiés aux produits lozériens

- **Impact :**
 - Modéré, existe déjà donc plus à développer qu'en créer de nouveaux
- **Recommandations :**
 - Mettre en avant une plus grande diversité de produits
 - Concevoir ces espaces de vente et les produits qui s'y trouvent comme plus alimentaires (au quotidien pour les locaux) et moins touristiques
- **Volontaires pour contribuer à la suite de la réflexion : /**



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



Action : Étudier les leviers offerts par « De Lozère » (marque, label, garantie)

- **Impact :**
Faible
- **Recommandations :**
 - Communiquer sur ce qu'elle représente vraiment
 - Il serait intéressant qu'au-delà de garantir une origine géographique et garantisse surtout une qualité (notamment type bio)
- **Volontaires pour contribuer à la suite de la réflexion : /**

Réflexion sur la thématique des circuits courts :

Sélection des pistes de solution prioritaires pour développer les circuits courts :

- Développer les commerces ambulants
- Développer les AMAP
 - Système sécurisant pour les producteurs car garantissant la vente régulière de leur production quelle qu'elle soit