

Programme Alimentaire de Territoire de Lozère

Synthèse des débats conduits dans le cadre du Mois du documentaire – Novembre 2022

Synthèse élaborée par les animateurs des débats : Claire Bouteloup (Voix Croisées), Jean-Luc Campagne (DialTer) , Sophie Giraud (DialTer)

Préambule :

Ce document restitue, de façon organisée et synthétique, les propos exprimés lors de 11 débats organisés autour des enjeux de l'agriculture et de l'alimentation, à partir de la projection de films documentaires.

Ces propos, perceptions, points de vue, suggestions sont intimement liés :

- aux films projetés et aux expériences rapportées, autant dans les films que par les invités au débat ou les participants
- aux profils et à la diversité des participants présents.

Cette synthèse n'a pas vocation à retranscrire les propos de manière exhaustive, ni à réaliser une analyse des enjeux dont il a été question dans les films et débats. Elle vise à capitaliser sur cette expérience et en tirer des enseignements pour la suite de la démarche initiée dans le cadre du PAT (Plan alimentaire de Territoire).

Certains propos peuvent sembler contradictoires, divergents. Cette synthèse est rédigée en s'appuyant sur les principes suivants :

- les débats avaient vocation à permettre l'expression de la diversité de points de vue, de suggestions, et donc d'éventuelles divergences
- les débats n'avaient pas vocation à faire émerger des points de consensus. Aussi, par rapport aux points de vue et suggestions rapportées dans la synthèse, il n'est pas possible d'évaluer ceux qui font consensus de ceux qui seraient moins partagés.



1- Synthèse par débat : thématiques abordées par les participants au regard des films projetés

Les éléments rapportés dans ce chapitre offrent une vue synthétique des grandes thématiques abordées lors de chacun des 11 débats, sans les approfondir.

Éléments concernant le débat	Thèmes abordés (certains ont été simplement évoqués en réaction au film, pas forcément approfondis ensuite)
<p>Rieutort-de-Randon : 2/11/2022 Film = La terre du milieu</p> <p>Participants : environ 40 personnes, dont des producteurs (notamment 2 invitées), un coordinateur d'AMAP, 1 animatrice auprès des personnes âgées (dont thématique de l'alimentation)</p> <p>2 invitées : 2 femmes agricultrices nouvellement installées après un parcours professionnel dans des domaines non agricoles. 2 projets :</p> <ul style="list-style-type: none">• un élevage de poules pondeuses, avec vente directe• un élevage de chèvre avec transformation d'une partie du lait et vente directe.	<ul style="list-style-type: none">• Les conditions d'exercice du métier : solitude / conciliation avec la vie familiale, notamment pour les femmes (enfants en bas âge) / autonomie• Débat sur la viabilité économique d'une approche alternative de production agricole très radicale. Quelle place pour des approches très engagées, alternatives ?• Différenciation entre utopie et réalité : vigilance à ne pas vendre du rêve. En faisant croire que ce type d'agriculture est possible, on risque de provoquer le développement d'un regard plus négatif sur les agriculteurs « classiques ». Importance de montrer toutes les facettes d'un choix de production.• Problématique de la juste rémunération des producteurs. Comment permettre au consommateur d'avoir conscience de ce qu'il y a derrière un prix ?• Diversité des chemins possibles pour intégrer les attentes sociétales à la production agricole : y'a-t-il besoin d'aller jusqu'à des choix aussi radicaux ? Possibilité de faire co-exister différents systèmes.• Importance de l'accompagnement des projets d'installation, et l'accompagnement des agriculteurs au-delà de leur installation. Réseau, solidarité, entraide paysanne• Développer la diversité des modèles et références technico-économiques pour mieux accompagner les porteurs de projet qui veulent faire différemment. Développer la formation.• Système de production = choix de vie. Impact des choix de vie sur les enfants• Favoriser le développement de la vente directe ou autres solutions pour un rapprochement producteur/consommateur. Formation, ateliers de diversification et transformation, ...• Problématique de la diminution de la ressource en eau et de l'impact sur la production agricole

<p>Prévenchères : 3/11/2022 Film = La terre du milieu Participants : environ 48 personnes Invités : pas d'invités</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pour certains, un film sur un mode de vie pas réaliste, utopique, et revenant 60 ans en arrière. • Comment retrouver du sens, de l'essentiel, sortir de la société de consommation, sans pour autant s'isoler ? <ul style="list-style-type: none"> ◦ relations sociales et entraide sur le territoire, liens entre hommes et animaux, ◦ valeurs associées aux métiers manuels et en particulier à l'agriculture ◦ agriculteur : difficile, rude (on ne s'improvise pas paysan), il faut produire <u>et</u> vendre ◦ un mode de production qualitatif permet aussi de favoriser la biodiversité • Comment nourrir tout le monde tout en produisant « correctement » ? <ul style="list-style-type: none"> ◦ plusieurs modèles de production peuvent coexister ◦ quelles aides à qui ? (petits / gros) ◦ éduquer le consommateur, sur la qualité, sur le prix, sur la surconsommation (gaspillage) ◦ le choc de l'argent ; revenir de la société de consommation • Comment faciliter, simplifier, le travail du producteur et la tâche du consommateur ? <ul style="list-style-type: none"> ◦ faire savoir et faire connaître : où sont les producteurs, comment produisent-ils, quelles sont leurs contraintes, valoriser les projets qui méritent d'être connus ◦ se rencontrer pour se comprendre, créer des liens, se respecter mutuellement
<p>Chastel-Nouvel : 4/11/2022 Film = Nature Paysanne Participants : environ 30 personnes Invités : pas d'invité</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Une résonance du film par rapport au contexte agricole lozérien • Des visions différentes selon les générations : des contextes différents et donc des regards différents • Le modèle agricole et son évolution : <ul style="list-style-type: none"> ◦ Parle-t-on d'un retour en arrière ? Cela n'est pas envisageable compte tenu des contingences nouvelles et des besoins de notre société contemporaine (administratif, niveau de vie) ◦ Un modèle dépendant des choix des consommateurs ◦ Un modèle dépendant du changement d'échelle (du local au mondial) ◦ Un modèle dépendant des choix politiques (produire plus, une alimentation à bas coût) ◦ Un modèle qui subit une logique de standardisation • ... Mais des évolutions dans les pratiques agricoles (moins d'engrais,...) • Les difficultés de l'installation agricole : accès au foncier pour les installations hors cadre familial,... • Les difficultés de la transformation ou de la vente en direct : <ul style="list-style-type: none"> ◦ La tendance à l'agrandissement qui limite les possibilités d'implication des agriculteurs ◦ Des normes contraignantes

<p>Langogne : 4/11/2022</p> <p>Film = Farine, sel, eau et savoirs-faire</p> <p>Participants : environ 45 personnes</p> <p>Invités : Nathalie Fournier (La payse du Chapieu), paysanne boulangère ; Christophe Torterotot (Moulin des Deux Rieux) ; Raphaël Saget (apprenti boulanger, en projet d'installation comme paysan boulanger)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le sujet des valeurs : <ul style="list-style-type: none"> ◦ Des valeurs à reconsidérer dans une société régie surtout par le financier et l'économique. ◦ L'importance des réseaux, des liens choisis. ◦ L'importance d'un autre rapport au temps pour produire, transformer, s'alimenter, transmettre. • L'évolution des modèles agricoles <ul style="list-style-type: none"> ◦ Le retour à la terre confronté à la problématique de l'accès au foncier pour les porteurs de projet hors cadre familial. ◦ Difficulté de l'évolution des grosses exploitations vers d'autres modèles compte tenu de la mécanisation et des investissements réalisés. • Le pouvoir d'agir des consommateurs <ul style="list-style-type: none"> ◦ Une difficulté à valoriser la qualité face à « l'imprégnation culturelle » d'une alimentation à bas coût, le poids des standards induits par l'industrie agro-alimentaire. ◦ La nécessité d'un consommateur acteur : une question de volonté, de culture, d'éducation. ◦ La problématique du coût pour certaines catégories de population. ◦ La question de la transférabilité d'un modèle de production / consommation en local dans un contexte très urbain de métropole. • Des freins structurels à lever. • La restauration collective, un levier possible.
<p>La Canourgue : 5/11/2022</p> <p>Film = Nouvelle graine</p> <p>Participants : environ 48 personnes</p> <p>Invités :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La réalisatrice, initialement prévue, n'a pas pu être présente (malade) - Participation de la présidente de la Chambre d'agriculture de la Lozère 	<ul style="list-style-type: none"> • Force et énergie d'action induite par la conviction mais risque d'épuisement, d'insécurité, d'échec • Accompagnement des projets d'installation : passer de l'intention, du rêve, à la concrétisation en veillant à la sécurisation du projet et des forces humaines. • Les systèmes d'aides à l'installation : il y a besoin d'innover, d'imaginer des nouvelles approches face aux défis qui se présentent. Le système d'aide disponible est-il adapté ? • Donner plus de temps pour juger de la rentabilité d'un projet pour limiter le stress des premières années. • Viabilité économique des approches alternatives de production agricole, accompagnement de l'innovation sur la diversification des approches et projets. Gestion de l'équilibre entre l'enjeu de préservation de la biodiversité et l'enjeu économique • Diversification des modalités d'exercice du métier. Exemple : 1 activité agricole complétée d'un revenu issu d'une autre activité salariée. • Solitude et enfermement dans sa bulle. Encourager l'entraide, le conseil, les échanges techniques • Accès au foncier, facteur limitant de l'installation de nouveaux agriculteurs

<p>Le Pont-de-Montvert : 8/11/2022</p> <p>Film = Farine, sel, eau et savoirs-faire</p> <p>Participants : environ 35 personnes. Dont quelques producteurs, 1 restaurateur, 1 diététicienne</p> <p>Invités :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Paysan-boulangier – variétés anciennes de blé, pain traditionnel, vente directe - Contact préalable avec le boulangier du Pont de Montvert, qui a engagé une démarche de qualité 	<ul style="list-style-type: none"> • Accès au foncier : facteur limitant de l'installation de nouveaux projets • Besoin de cohérence entre les enjeux autour de l'alimentation et les choix d'aménagement du territoire : préservation de la surface agricole, offre de qualité alimentaire (choix des enseignes et de l'offre) • Le prix de la qualité : quelle adéquation avec la demande et le marché ? Comment faire payer le prix de la qualité ? Favoriser la conscience du rapport prix / qualité nutritionnelle. • La juste rémunération des producteurs • Débat sur la pertinence des approches alternatives de production (basée plus sur la qualité que la quantité) par rapport à l'enjeu de nourrir tout le monde • Adaptation des pratiques au changement climatique : ce que les variétés anciennes peuvent apporter • Besoin de rééduquer au goût des aliments frais et « maison », de la qualité. Rôle des restaurations collectives. • Besoin de reconnexion du consommateur à la terre et à la production alimentaire : passe aussi par la capacité à faire son jardin, à produire soi-même
<p>Chanac : 18/11/2022</p> <p>Film = Les bergers du futur</p> <p>Participants : environ 50 / 60 ? personnes.</p> <p>Invités : pas d'invité</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les conditions du maintien, voire au développement de l'activité pastorale : <ul style="list-style-type: none"> ◦ Un besoin de main d'œuvre : freins liés au coût et poids administratif. ◦ Une dimension technique et un enjeu autour de la transmission des savoirs. ◦ Une spécificité en Lozère, par rapport aux modèles pastoraux provençaux / alpins : un élevage sédentaire. ◦ Problématique de la prédation : remise en question voire incompatibilité du pastoralisme. ◦ Problématique d'agrandissement des fermes et du manque de temps des éleveurs. ◦ Des enjeux d'adaptation au changement climatique. • Les conditions de l'apprentissage et la transmission des savoirs : <ul style="list-style-type: none"> ◦ L'expérience et le temps comme facteurs-clefs. ◦ L'importance de l'échange entre pairs. • Le pastoralisme et la gestion des territoires : une pratique nécessaire pour le maintien de l'ouverture des paysages. • Le pastoralisme permet le maintien d'un certain modèle d'élevage, à contrario du développement de systèmes beaucoup plus « hors-sol »). • Le sens du travail de berger : <ul style="list-style-type: none"> ◦ Être heureux dans ce que l'on fait. ◦ Le lien aux consommateurs. ◦ Besoin de valorisation du métier, besoin de reconnaissance sociale.

	<ul style="list-style-type: none"> • Le rôle clef du consommateur : oriente les modèles agricoles.
<p>Cubières : 25/11/2022</p> <p>Film = Farine, sel, eau et savoirs-faire</p> <p>Participants :</p> <p>Invités : Laurent Jumeaucourt, paysan boulanger</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Questionnement sur la rentabilité des modèles alternatifs. • Le modèle agro-industriel de production du blé et du pain <ul style="list-style-type: none"> ◦ La sélection des variétés. ◦ L'utilisation d'intrants. ◦ Un labour récurrent. ◦ La mécanisation. • Le manque de résilience des semences industrielles. • Les spécificités des blés anciens. • Le lien avec les pratiques d'alimentation d'il y a quelques décennies (production de blé locale, four à pain à Cubières, pain au levain,...). • La culture et le contexte local comme leviers de sensibilisation : <ul style="list-style-type: none"> ◦ Présence d'un four banal dans le village (un vécu de la fabrication du pain quotidien). ◦ Des jardins personnels : favorables à une alimentation moins dépendante de l'agro-industrie. • Questionnement sur la transférabilité en milieu urbain d'un modèle d'une alimentation locale. • Complémentarité des modes d'alimentation (« on a aussi besoin de produits industriels »). • Les difficultés d'installation des porteurs de projet hors cadre. • Le lien alimentation / santé. • Le rôle de l'imprégnation familiale, le rôle de l'éducation, le rôle des échanges entre habitants.
<p>Villefort : 26/11/2022</p> <p>Film = Les bergers du futur</p> <p>Participants : environ 40 personnes</p> <p>Invités : pas d'invité (un berger contacté mais n'est pas venu)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Importance de maintenir le pastoralisme. • Le film ne rend pas compte de la rudesse du métier, qui malgré tout, se féminise (et les éleveurs s'en disent satisfaits) : météo, solitude, nombre d'heure de travail, rémunération du berger, travail saisonnier (besoin de trouver plusieurs missions dans l'année) , nécessaires autonomie et savoir-faire pour gérer les problèmes ; • Des difficultés s'ajoutent aux conditions climatiques particulièrement rudes du Mont Lozère : <ul style="list-style-type: none"> ◦ attaques de loup (depuis 10 ans sur le Mont Lozère), nécessitant des stratégies de protection parfois défavorables à la pâture des brebis (risques à aller dans certaines zones de « bonne herbe ») des coûts supplémentaires (davantage de personnels) ◦ touristes (cohabitation patous – touristes ; comportements de ces derniers avec les brebis) • Des sujets aval à la production : comment favoriser des filières de commercialisation locales, y compris face à la concurrence du mouton néozélandais ? <ul style="list-style-type: none"> ◦ un projet d'atelier collectif de découpe

	<ul style="list-style-type: none"> ○ trouver des bergers (compétents) et les garder ○ favoriser l'installation d'éleveurs et, pour cela, besoin d'une bonne visibilité sur la commercialisation, ○ développer une filière laine, en lien et/ou en plus d'Ardelaine ? • Réflexions pour une alimentation locale de qualité : <ul style="list-style-type: none"> ○ la production locale suffirait-elle à nourrir la population locale ? Besoin d'éléments de diagnostic ○ consommateurs : deux freins : <ul style="list-style-type: none"> ▪ le temps disponible pour s'approvisionner et cuisiner ▪ l'accessibilité financière des produits (notamment dans le contexte actuel) : comment limiter l'écart de prix entre produits de consommation de masse et produits locaux de qualité ? <p>- => nécessité de lieux tels que les épiceries achalandées en produits locaux, bio, vrac</p> <p>- => également besoin d'interfaces entre producteurs et consommateurs :</p> <p>- faire connaître les producteurs (carte, liste),</p> <p>- un interlocuteur référent pour « animer tout cela » (avec écoles, cantines, restaurants, etc), ... A noter : faire du lien entre les acteurs doit passer aussi par des rencontres (les mails ne suffiront pas)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le changement doit se faire avec une solidarité entre producteurs et consommateurs (assurer la viabilité économique des premiers, l'accessibilité pour les seconds) • Rôle des collectivités pour conforter des filières locales via l'approvisionnement des accueils collectifs (écoles notamment) • quid du syndicat majoritaire en agriculture ? Comment les intéresser et les impliquer ? • besoin d'une éducation et sensibilisation des enfants et surtout des adultes (parents) : <ul style="list-style-type: none"> ○ organiser des témoignages d'habitants sur leurs « bons plans », les raisons pour lesquelles ils ont choisi de s'approvisionner en local, en quoi « ça marche » ○ organiser des repas et/ou ateliers de cuisine, notamment entre habitants, pour un apprentissage mutuel de recettes (repas bon, sain, pas cher) et favoriser les liens sociaux. <i>Cf exemple des ateliers avec diététicienne + visite d'une ferme, dan le cadre du PAT Gard</i>
<p>Saint-Germain du teil : 27/11/2022</p> <p>Film = Nature paysanne</p> <p>Participants :</p> <p>Invités :</p> <p>- le réalisateur</p> <p>- une agricultrice : élevage bovin-lait,</p>	<ul style="list-style-type: none"> • L'évolution des visions et pratiques de l'agriculture en trois générations. Dialogue inter-générationnel : <ul style="list-style-type: none"> ○ Une agriculture basée sur un travail manuel. Apport de la mécanisation ○ Une agriculture qui s'est modernisée, qui a évolué : plus de mécanisation, d'intrants, de rendements ; valorisation par transformation et vente directe ○ une agriculture orientée vers un retour à des pratiques plus proches de la nature : moins de mécanisation, gardiennage du troupeau pour une valorisation des ressources naturelles (parcours), pas d'intrants chimiques, de pesticides, ...

transformation et vente directe.
Regroupement avec 4 autres producteurs (collecte du lait, embauche d'un fromager pour la transformation)

- Échanges concernant la rentabilité de systèmes d'exploitation alternatifs avec moins de mécanisation, d'intrants. Une agriculture plus naturelle
- Problématique de transmission des « grosses » exploitations (la ferme, 1 fromagerie, 7 salariés, ...) : comment la reprendre ?
- Intérêt de la transformation, valorisation par soi-même :
 - intérêt économique car c'est la seule façon de valoriser la qualité.
 - Intérêt pour la qualité des produits et des pratiques agricoles plus vertueuses, car on maîtrise la qualité, on sait ce qu'on veut.
- Différences et intérêt /contraintes des différents labels : bio, HVE, AOP Laguiole, ...
- Commercialisation des produits locaux en circuits-court : intérêts et freins pour les producteurs :
 - nécessite des qualités de « commerçants » que tous les agriculteurs n'ont pas. Pas inné.
 - « Mais quand on fait soi-même son produit on sait en parler ... ça facilite. »
 - Nécessite de maîtriser plusieurs métiers (communication, graphisme, commercialisation, ...)
 - Un des freins = le temps disponible, pour les producteurs
- Des expériences facilitant la valorisation et commercialisation des produits locaux en circuit-court
 - AOP Laguiole : des contraintes à la production (cahier des charges strict), mais un label et une coop qui assure la distribution et donne accès au marché national. Le producteur s'y retrouve
 - Implication des consommateurs pour agir sur le levier « temps » : magasin associatif, coopérative consommateur-producteur, animation et gestion de commandes groupées,
 - Diffuser l'information sur les endroits où on peut trouver des produits locaux, avoir plus de produits locaux sur les marchés
 - Un drive fermier : commandes en ligne, livraison dans des points de dépôt
- Faciliter la valorisation et commercialisation des produits de Lozère au-delà du département : nécessite des labels, cahier des charges. Point clef = réunir la quantité + se faire connaître pour diffuser
 - Exemple des halles de l'Aveyron : système coopératif qui diffuse dans toute la France. Label « de Lozère » : existe, mais moins développé
 - AOP, AOC : mais n'existe pas sur tous les produits et cahiers des charges pas forcément compatibles avec le projet de l'agriculteur. Choix à faire
 - Regroupement de producteurs : établir leur propre label (cahier des charges), adaptés à leurs produits. Mais la difficulté est de se faire connaître.
- Levier des restaurations collectives. Projet de cantine inter-générationnel, avec produits locaux

<p>Mende : 30/11/2022</p> <p>Film = Douce France</p> <p>Participants : des étudiants et des associations intervenants sur l'aide alimentaire</p> <p>Invités : pas d'invité</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Protection des terres agricoles / projets d'urbanisation (tourisme, centres commerciaux, ...) • Déconnexion entre les habitants des milieux urbains et le monde agricole : deux mondes qui ne se connaissent pas ; pas de conscience des « urbains » d'être concernés par la problématique des terres agricoles. • Expérience de dialogue entre ces 2 mondes, ouverture au monde de l'autre. • Comment, en milieu urbain, avoir accès à une alimentation locale ? • Rôle de l'école. Projet éducatif pour accompagner les jeunes à aller à la rencontre de leur territoire de vie et s'ouvrir aux enjeux de choix d'aménagement du territoire.
---	--

2- Synthèse-analyse des enjeux et pistes de réflexion exprimés par grande thématique

Problématiques posées par les films projetés et termes des débats:

Les défis sociétaux et environnementaux (changement climatique, crise de biodiversité, santé, malnutrition et sous-nutrition, ...) appellent à l'adaptation du système de production agricole pour assurer sa pérennité et répondre à la demande sociétale, à la fois en quantité (produire pour nourrir la population) et en qualité (produire une alimentation de qualité, saine, respectant les écosystèmes). Le PAT interpelle ces deux axes. Sur un département très agricole, il questionne les conditions et modalités pour une relation vertueuse entre économie agricole et consommation : permettre aux consommateurs d'avoir accès à une alimentation saine, de qualité, respectueuse du vivant tout en contribuant à favoriser l'activité agricole du territoire et à valoriser le travail des agriculteurs.

Les films documentaires projetés ont, chacun à leur manière, mis en lumière des agriculteurs, agricultrices, porteurs de projets, qui expérimentent leur propre réponse à cette question. Lors des temps d'échanges animés à l'issue des séances, les invités et les participants ont apporté leurs propres témoignages, et des questionnements constructifs et réflexions sur différents angles de la problématique (selon les sujets abordés dans les films, leur sensibilité et expériences, et l'animation des débats) :

- les conditions de l'évolution des modèles de production / consommation.
- la capacité à nourrir toute la population et la viabilité socio-économique de l'agriculture, y compris face à l'enjeu de l'adaptation aux changements climatiques et de la préservation de biodiversité ;
- l'adéquation avec la demande des consommateurs, en termes de qualité de la production, de la qualité des produits et des enjeux de santé ;
- les liens sociaux et socio-économiques à l'échelle des filières et des territoires, mais aussi les liens intergénérationnels (transmission des savoirs et savoir-faire)

Les éléments rapportés ci-dessous proviennent tous, soit des propos des participants aux débats, soit des expériences rapportées dans les documentaires, soit des expériences témoignées lors des débats. Nous avons choisi de les organiser en distinguant, par thématique :

- les perceptions, points de vue, enjeux et freins identifiés au sujet de la thématique
- les réponses expérimentées (documentaires ou témoignages lors des débats) et les pistes de réflexion et d'action évoquées pour lever les freins identifiés

2.1. La transition interrogée du côté de l'agriculture et des agriculteurs

Perceptions et points de vue concernant les enjeux de transition autour de l'agriculture et l'alimentation	Suggestions, pistes de réflexion, témoignages d'action expérimentées
Sur les films eux-mêmes	
<p>Face à l'urgence climatique et aux défis de la transition (attentes sociétales, enjeux environnementaux, enjeux économiques), il faut « embarquer tout le monde » et éviter de stigmatiser certains agriculteurs par rapport à d'autres. En même temps, il faut provoquer du questionnement, réinterroger les paradigmes :</p> <p>Plusieurs films montrent des pratiques alternatives assez radicales, avec des choix très engagés. Pour certains participants, cela stigmatise l'agriculture « classique » et alimente un clivage, sans pour autant nier le besoin de changement, « mais attention aux coups de balancier trop radicaux » :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sentiment d'un souhait de retour en arrière, en idéalisant ce que c'était, et en occultant le revers de la médaille : vie rude, sans confort de vie, insuffisance de la production pour nourrir la population d'après guerre, ... « <i>Si on avait gardé l'agriculture d'il y a 60 ans, on crèverait tous de faim. « Ils veulent l'authenticité de nos grands-parents avec le confort d'aujourd'hui ». Pas viable.</i> • Sentiment qu'on ne montre pas toute la réalité, le revers de la médaille : « <i>Attention à ne pas vendre du rêve, de l'utopie</i> ». « <i>on ne montre que l'aspect bucolique</i> » « <i>on ne les montre pas en galère. Or, il y en a forcément</i> » • Le risque, pour certains, est qu'en montrant uniquement ce genre d'approches alternatives très radicales, très engagées, on forge chez le consommateur l'idée que c'est la seule solution possible. Cela entretient un regard négatif sur des 	<p>Importance de ne pas tout rejeter de l'agriculture « classique » et de la technologie : valoriser ce qu'il y a de bien, diversifier les réponses possibles.</p> <p>Ne pas opposer les approches, valoriser la diversité des approches</p> <ul style="list-style-type: none"> • Veiller à valoriser une diversité d'approches, de réponses, y compris des expériences d'innovation et adaptation en « agriculture classique », avec la technologie • Bien montrer toutes les facettes d'une expérience, toute la réalité, pour ne pas entretenir du rêve ; Questionner la valorisation économique et les marges de manœuvre pour les éleveurs <p>Développer les initiatives de dialogue et accompagner les débats pour favoriser l'inter-connaissance et le développement d'une pensée critique.</p>

<p>systèmes de production agricoles plus « classiques ».</p> <ul style="list-style-type: none"> Des choix aussi radicaux sont-ils nécessaires ? N'existe-t-il pas d'autres possibilité de répondre aux enjeux écologiques et attentes sociétales avec des systèmes plus classiques, moins radicaux ? « <i>En tant qu'agriculteur, on peut bien faire nos métiers sans aller jusque-là</i> ». Au nom de convictions, le risque est de s'épuiser à la tâche pour une rentabilité trop faible, alors que des solutions techniques existent mais nécessitent des compromis <p>Cependant, pour d'autres, relater ce genre d'expérience est intéressant pour obliger à questionner certains choix, éviter l'homogénéité de pensée pour soulever des réflexions susceptibles d'alimenter des pistes d'évolution de l'agriculture.</p> <p>Importance et l'intérêt d'inscrire ces réflexions dans une démarche de dialogue (souhait exprimé dans tous les débats).</p>	
<p>Un enjeu de production (quantitatif)</p>	
<p>Un des enjeux pour l'agriculture est de nourrir la population : apporter une nourriture saine en quantité suffisante.</p> <p>Beaucoup des alternatives proposées dans les films sont basées sur des approches plus extensives, avec des rendements plus faibles et/ou des petites productions.</p> <p>Les participants interrogent la capacité de ce type d'agriculture à répondre à la demande alimentaire pour toute la population. Quelle est la pertinence de ces approches alternatives à petite échelle par rapport à l'enjeu quantitatif (capacité à nourrir la population) ?</p> <ul style="list-style-type: none"> Pour certains, ce type d'agriculture est qualitative, respectueuse mais incapable de nourrir le monde. Nécessité d'approches plus intensives, avec des rendements plus élevés, appuyés par la mécanisation et la technologie. Pour d'autres, la recherche de la qualité (goût, santé) et de la préservation de l'écosystème sont prioritaires, et ne sont pas compatibles avec la pression du rendement : industrialisation, produits chimiques, ... Pour éviter la course au rendement et à l'intensification tout en produisant assez de nourriture, d'autres axes (que l'intensification de l'agriculture) seraient à travailler, dont la lutte contre le gaspillage - « <i>On jette 30% de la nourriture</i> » - et contre les aliments peu nutritifs. 	<p>Expériences pour lutter contre le gaspillage</p> <ul style="list-style-type: none"> Pain traditionnel au levain : plus nutritif, donc besoin d'en manger moins ; pain de meilleure qualité gustative, et qui se conserve plus longtemps, donc moins de gaspillage. « le

<ul style="list-style-type: none"> Un 3^e enjeu soulevé par les participants est celui du partage de la production - « <i>on peut produire assez, mais il faut mieux répartir entre ceux qui consomment trop et gaspillent et ceux qui n'ont pas assez</i> » - et, plus largement, de la responsabilité du qui doit produire pour qui : « <i>On exploite le tiers-monde : avant, ils produisaient pour eux ; maintenant, on les rend dépendant de nous</i> ». 	<p>gaspillage est lié à la qualité »</p> <ul style="list-style-type: none"> Expérience menée dans un restaurant : remplacement du pain par du pain bio au levain >>> la quantité de pain jeté est passée de 30 % à 2%.
<p>Le maintien de la capacité de production agricole nécessite le maintien du foncier agricole.</p> <ul style="list-style-type: none"> Trop de terres agricoles sont encore régulièrement artificialisées La terre agricole n'est pas assez protégée. Des terres agricoles sont reboisées : « <i>il n'y a pas de sanction pour celui qui boise une terre agricole (encouragement par dégrèvement foncier) mais par contre, pour l'inverse (défrichement), il y a une taxe</i> » et peut-être également pour préserver certaines productions spécifiques, telles que le pastoralisme (quelles surfaces permettront, demain, de maintenir le pastoralisme, y compris face à d'autres productions agricoles ?) <p>Or, ceux qui veulent s'installer rencontrent des difficultés pour accéder au foncier : il y a des porteurs de projet, les écoles sont pleines, mais l'accès au foncier est un frein important alors que beaucoup d'agriculteurs sont en âge de partir à la retraite</p> <ul style="list-style-type: none"> Le foncier qui pourrait potentiellement être libéré par le départ à la retraite des agriculteurs installés (beaucoup ont + de 55 ans) ne l'est pas du fait de la faiblesse des pensions de retraites. Beaucoup continuent leur activité. Le niveau des retraites est lié au niveau de cotisation, mais c'est difficile de cotiser plus car les revenus sont faibles : au final, il ne reste pas grand-chose. Difficultés plus importante dans l'accès au foncier des installations hors cadre familial. Enjeu à pouvoir les accueillir <p>Il y a une dimension relationnelle importante dans la transmission foncière : question d'interconnaissance et de confiance entre un porteur de projet et un propriétaire</p>	<p>Besoin de protéger les terres agricoles dans les politiques d'aménagement du territoire, notamment face à l'urbanisation, l'extension des surfaces commerciales et périphériques.</p> <p>Encourager des actions concertées favorisant la mise à disposition du foncier</p> <ul style="list-style-type: none"> Expériences d'opérations foncières concertées et orientées via la SAFER et le Conseil départemental (ex : Causse de Mende) Action de la foncière Terre de Liens <p>Encourager le départ à la retraite des agriculteurs pour libérer les terres. Ce qui nécessite de leur garantir un niveau de pension suffisant. La FDSEA indique que, au niveau nationale, elle porte cet enjeu : consolider le départ à la retraite avec des retraites progressives, des bonifications quand il cède... « <i>On voulait qu'à partir de 62 ans, les aides soient remises en cause, et que les agriculteurs aient une retraite correcte. Pour le moment, on n'a pas eu gain de cause</i>».</p>

Les pratiques agricoles : viabilité socio-économique

Les approches alternatives de production agricole et les approches innovantes sont-elles viables économiquement ?

« Aujourd'hui, les agriculteurs qui convertissent leur production en bio ne sont plus des hurluberlus. Les pratiques ont évolué. L'agriculture bio a trouvé son modèle économique. »

Au-delà de la question de l'agriculture biologique, la majorité des films montrent à voir des approches très alternatives, avec parfois des choix très radicaux :

- faible mécanisation, traction animale
- polyculture et diversification des activités et productions, avec une énergie de travail à répartir sur plusieurs axes
- peu ou pas d'intrants ; régulation par les mécanismes naturels

La viabilité économique de ces approches interroge les participants :

- pour certains, plusieurs des approches présentées dans les films sont utopiques. Les expériences rapportées ne semblent pas viables, sauf à faire des choix de vie très radicaux, ce qui ne peut concerner qu'une niche de personnes très engagées et acceptant de « se mettre à part »
- d'autres sont plus nuancés : ils sont prêts à imaginer que ces choix peuvent constituer une forme de réponse, qui nécessite néanmoins un meilleur accompagnement pour rationaliser la démarche
- les invités témoignent d'expériences qui fonctionnent, avec, pour certaines, des approches plus rationnelles et moins radicales, et pour d'autres, des approches très engagées.

La main d'œuvre nécessaire à la production : entre qualité, économie de l'exploitation et qualité de vie des agriculteurs

- Le développement de la mécanisation et de processus industriels a permis d'augmenter les rendements, mais constituent également une charge : ce sont des investissements à amortir.
- La mécanisation a des incidences sur la qualité des produits car sélectionne les

Témoignages apportés : différents leviers sont activés dans les expériences :

- Transformer et valoriser soi-même son produit : permet d'apporter de la plus-value et de valoriser au mieux la qualité (qui n'est pas payée si on vend directement le lait dans les circuits de collecte par exemple)
- Jouer sur la diversification de ses activités : accueil par exemple (touristique, pédagogique),
- Ne pas mettre tous ses œufs dans le même panier : compléter avec une activité salariée et/ou stable

Ces pistes nécessitent du temps et des savoir-faire liés à d'autres métiers. Cela soulève ainsi d'autres questions :

- le temps de travail à dédier potentiellement à ces autres métiers (vente, tourisme ?) tout en préservant une vie personnelle et familiale satisfaisante ;
- L'adéquation avec ses propres envies, goûts, compétences pour les assurer.
- le soutien de la société : certains agriculteurs vivent aujourd'hui du RSA et non de leur métier.

Dans l'accompagnement des porteurs de projet :

- Diversifier les modèles, les références technico-économiques concernant des approches alternatives : mieux évaluer et valoriser les leviers qui peuvent être viables

produits, process, semences qui ont le plus de rendements sans forcément interroger la préservation de la qualité nutritionnelle.

- Certains font le choix de moins mécaniser et d'utiliser moins d'intrants, avec une production à petite échelle pour mieux maîtriser la qualité sur l'ensemble. Ils concluent à un équilibre technico-économique satisfaisant : meilleure qualité des produits, rendements moindres mais faibles coûts d'investissement

En revanche, ces choix de remise en question de la mécanisation posent 2 questions :

- celle de l'**incidence sur les quantités produites** au regard des besoins de consommation.

- celle de l'adéquation socio-économique, **au regard du temps et de la main d'œuvre nécessaire.**

- Par exemple, pour les habitants du territoire, la pratique pastorale est vertueuse à la fois sur la qualité du produit et pour le maintien des milieux ouverts. Mais elle nécessite de la main d'œuvre, et d'autant plus que le risque de prédation existe.
- Valoriser la ressource des parcours nécessite de la main d'œuvre. Privilégier des pratiques hors-sol peut alors paraître plus facile et plus compatible avec une vie de famille. En revanche, il nécessite des intrants, qui coûtent de plus en plus chers.
- Les agriculteurs font face à des choix économiques et organisationnels. Le temps dont ils disposent, mais aussi la manière dont sont valorisés les pratiques agricoles et des produits, influencent ces choix.

Le système actuel ne prend pas assez en compte la notion de temps :

- pour exercer dans de bonnes conditions le métier d'éleveur (pratiques pastorales notamment)
- pour l'apprentissage, la construction et la transmission des savoirs

- Favoriser l'accompagnement des porteurs de projet pour, tout en respectant l'esprit du projet, aider à rationaliser le projet et, en amont, à anticiper les réalités et leviers à activer. Des organismes existent, avec une diversité d'approches (chambre d'agriculture, alodear, civam, ...)
- Favoriser les liens entre les porteurs de projet et les agriculteurs installés

Favoriser les échanges entre pairs, pour permettre aux agriculteurs de s'inspirer mutuellement des approches nouvelles, et accompagner leurs questionnements.

Favoriser l'entraide au sein de la profession :
Réseaux d'entraide entre agriculteurs

Faire évoluer le système d'aides financières pour mieux aider les petits projets, les projets à pluri-activité, les projets intégrant de la transformation, ...

L'évolution de la demande sociétale par rapport à l'alimentation, les défis climatiques et environnementaux, oblige à inventer de nouvelles solutions, à expérimenter. Comment mieux accompagner l'innovation pour permettre cette transition vers de nouvelles pratiques ? Comment les savoirs-faire anciens peuvent servir aujourd'hui ?

- Quand on est sur des approches nouvelles, c'est plus difficile de monter un projet et ça demande plus de temps car il n'existe pas de modèle technico-économique sur lequel se baser. Du coup, on est en tâtonnement.
- Méfiance des banques, des financeurs
- De plus en plus de gens sont intéressés par des petits projets, intégrant de la transformation, de la vente directe. Soit en activité principale, soit en complément d'une autre.
- Très peu de références techniques : on part de zéro, on est en expérimentation permanente. Ça demande plus de temps. Plus de prise de risque. La rentabilité ne peut pas être jugée au bout de 2 ans. Alors que le système d'aide met une pression pour une rentabilité au bout de 2 ans.
- Ne pas tout réinventer, savoir aussi faire confiance aux savoirs des anciens, aux savoirs traditionnels : les pratiques traditionnelles savaient très bien tenir compte de telle ou telle espèce, de tel ou tel élément, ...

Difficulté à recourir aux semences anciennes, à bénéficier de la diversité de ce patrimoine génétique mieux adaptée à la diversité et aux spécificités du terroir :

- Semences qui apportent des avantages. Ex. pour le pain : qualité nutritionnelle, qualité du gluten par rapport aux problèmes d'intolérances, ...
- Offrent la possibilité de ressemer ses propres semences : autonomie, moindre coût, adaptation au terroir local, ...
- Poids des semenciers agro-industriels : possibilité d'échanger, de donner, mais pas possibilité de vendre.

Mieux suivre et connaître les approches alternatives qui se développent afin de diversifier les modèles

- Mieux documenter les retours d'expérience des projets alternatifs et diversifier les références technico-économiques : à la fois pour mieux orienter les porteurs de projet, mais aussi pour lever les freins aux financements.

Adaptation des systèmes d'aides à l'installation :

- Permettre des installations plus progressives. Donner de la souplesse. Juger de la rentabilité sur un pas de temps plus important
- Mieux aider les petits projets, les projets diversifiés (avec transformation par exemple)
- Mieux aider l'expérimentation

Formation, échanges d'expériences, valorisation des savoirs :

- Adapter les contenus des formations, initiales et continues, à l'évolution des projets et des pratiques
- Développer les formations sur la mise en place d'ateliers de transformation et sur la diversification
- Avoir des experts, des référents qu'on peut contacter quand on a une question, un pépin
- Favoriser les échanges entre pairs
- Entre savoir-faire éprouvés, traditionnels, et innovation : créer du dialogue, favoriser la valorisation et la transmission des savoir-faire

Développer le recours aux semences anciennes, à la diversité

La production d'un produit de qualité nécessite d'assurer la valorisation économique de cette qualité. Cela induit de maîtriser la qualité sur l'ensemble de la filière, pour aller jusqu'au consommateur, et conduit souvent à favoriser des filières courtes.

Pour certains, la maîtrise de cette qualité induit souvent de transformer soi-même et de maîtriser la commercialisation du produit : « faire-filière soi-même ». Pour cela, 2 modèles semblent possibles :

- soit transformer soi-même afin de maîtriser la qualité du produit qu'on propose au consommateur, et mieux la valoriser
- soit s'associer avec d'autres pour maîtriser une filière de production-transformation cohérente avec la qualité qu'on souhaite produire

Le fait de transformer soi-même favorise la qualité du produit et des pratiques en cohérence : Exemple, concernant la production laitière : « quand on fait soi-même le fromage, qu'on le vend, on est beaucoup plus exigeant sur la qualité organoleptique du lait. Du coup, on adapte nos pratiques de culture »

Par ailleurs, quand on transforme soi-même, on sait parler de son produit, et donc mieux le valoriser pour les consommateurs.

Ces choix sont fonction des cadres de travail et de vie souhaitées par chacun, **mais rencontrent aussi des freins :**

- la capacité d'investissement, notamment pour engager la construction d'un atelier de transformation, avec aussi des coûts de fonctionnement
- les difficultés techniques, avec le poids des normes : trop peu de différenciation en fonction de la taille du projet. « *On nous demande des choses inadaptées et injustifiées au regard de la taille de notre installation* »
- la nécessité de cumuler plusieurs métiers : (voir plus loin)

La vente en circuit-court implique, au-delà du travail de production, nécessite d'être en capacité d'assurer la commercialisation : Avec plusieurs freins :

- Le goût et l'envie de chacun : « *Tous les agriculteurs ne sont pas fait pour faire de*

Témoignages apportés : Différents leviers activés dans les expériences :

Sur la transformation des produits :

- Atelier individuel, transformation soi-même
- Regroupement de producteurs qui emploient un fromager pour gérer la transformation

Sur la commercialisation des produits

- Gestion directe de la vente, en individuel (boutique, marchés, ...)
- Gestion directe de la vente en se regroupant à plusieurs : boutiques de producteurs, drive-fermier en utilisant internet, ...
- Dépôt sur des points de vente

Faciliter la mise en place de filières courtes sur le territoire : Aider, accompagner la mise en place d'infrastructures locales de transformation, dimensionnées et adaptées aux besoins sur le territoire :

- ateliers collectifs de transformation : pour permettre aux producteurs de transformer leurs produits sans porter à eux seul le coût d'un tel investissement, avec la garantie du respect des normes
- ateliers collectifs pour abattage et découpe de la viande

Ces projets d'atelier doivent être portés par les producteurs, mais avec un soutien des collectivités car c'est très lourds à monter.

Développer la formation et l'accompagnement technique : Pour la mise en place et le fonctionnement

<p><i>la vente. Il faut aimer la relation avec le client ».</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Le temps disponible pour la commercialisation • La capacité à développer un réseau, à faire réseau • Les compétences complémentaires à acquérir : commerce, communication, info-graphie, travail en réseau, etc (voir plus loin) 	<p>d'un atelier de transformation, individuel ou collectif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Développer les formations sur la mise en place d'ateliers de transformation • Des experts référents qu'on peut solliciter ensuite en cas de problème <p>Favoriser la mise en place de points de vente ou systèmes de vente de produits locaux</p>
<p>Un métier ... des métiers ... mais aussi un choix de vie</p>	
<p>Un métier qui s'apprend par l'expérience, tout au long de la vie.</p> <ul style="list-style-type: none"> • C'est un savoir d'expérience. Ça ne s'apprend pas dans les livres • Notamment pour le métier de berger : travail avec le chien, gestion de la végétation, confrontation à la prédation, ... • Perte du savoir des anciens. Importance de la transmission • Besoin de d'adapter en permanence : changement du vivant, changement climatique. <p>Pour s'adapter au vivant, aux changements, c'est un métier qui nécessite d'avoir le temps d'observer pour essayer, évaluer, remettre en cause. « Aujourd'hui, on a de moins en moins ce temps ; on le prend moins aussi »</p>	<p>Favoriser la formation tout au long de la vie professionnelle et l'échange de pratiques et de savoirs entre pairs :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Au-delà de la formation initiale, développer la formation professionnelle, notamment pour les porteurs de projet hors cadre • Développer l'échange de savoirs et de pratiques entre pairs : « <i>tout ne s'apprend pas dans les livres. L'apprentissage se fait sur le terrain, par l'expérience</i> ». • Favoriser le partage d'expériences et la transmission des pratiques notamment entre anciens et nouvelles générations, pour éviter de tout réinventer ou que des jeunes se cassent les dents. • Des expériences pour favoriser la transmission de savoirs (SupAgro)
<p>Le développement de la vente en circuit-court implique, pour les agriculteurs, de développer d'autres compétences, en commerce, communication, info-graphisme, travail en réseau, etc</p> <ul style="list-style-type: none"> • « <i>A la base, on est agriculteur. Là, il faut aussi être commercial, fromager, communicant</i> » 	<p>Favoriser la mise en commun de moyens et compétences : sur la transformation (ateliers collectifs, regroupements, ...), sur la commercialisation</p> <p>Accompagner par la formation aux nouveaux</p>

<ul style="list-style-type: none"> • «<i>Produire, c'est bien. Mais le plus difficile, c'est de se faire connaître, de construire son réseau</i> » • «<i>Tous les agriculteurs ne sont pas fait pour faire de la vente. Il faut aimer la relation avec le client</i> ». 	métiers
<p>La viabilité globale du projet est aussi interrogée sous l'angle de l'humain : confort de vie suffisant, vie sociale, sens du métier pour l'agriculteur.</p> <p>Des conditions d'exercice difficiles :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Attention à ne pas montrer que les aspects bucoliques du métier. C'est un métier dur, rude. «<i> tout est beau, tout est sain. On ne les voit pas quand il pleut, quand il vente, quand il faut gérer les galères, ...</i> » • Charges de travail importantes. «<i> On ne compte pas ses heures</i> », «<i> Les vacances, c'est limité</i> ». • Responsabilité d'avoir des bêtes. C'est du vivant. «<i> Ça met une pression</i> ». Il faut s'adapter à ce qui vient. Incertitude. • Risques liés à la précarité économique et au surmenage ; risques de burn-out. • Solitude : certains semblent enfermés dans une bulle, tellement pris par le projet qu'ils ne sortent pas de chez eux. • Le choix de certains d'une faible mécanisation impose un travail très physique, une multiplicité des tâches conduisant à de la dispersion (polyculture), avec le risque d'une sobriété négligeant le confort de vie, ... <p>Mais aussi un vrai choix de vie, un cadre sain</p> <ul style="list-style-type: none"> • La recherche d'une qualité de vie : ne pas penser un projet uniquement sous l'angle d'un métier, d'une activité économique, mais comme un projet de vie, avec une philosophie, un style de vie. • Témoignage : Réfléchir son système de production en fonction de choix de vie. Impacts positifs sur le cadre de vie : autonomie dans le travail, plein-air, qualité de l'environnement de travail, avec plus de facilité pour gérer les enfants car on est à la maison avec de la souplesse d'horaire. • Donne un cadre de vie sain pour les enfants. Équilibre de vie. Les enfants participent. • Qualité de vie au travail : «<i> Le travail proposé par les industriels, ça rend les</i> 	<p>Mieux accompagner les porteurs de projet, y compris par les agriculteurs déjà installés (lien inter-génération)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Favoriser l'accompagnement des porteurs de projet : aider à rationaliser le projet et, en amont, à anticiper les réalités et leviers à activer. • Accompagner pour passer de l'intention et du rêve à sa concrétisation, en veillant à un bon équilibre entre la préservation de l'esprit du projet et des valeurs qui le sous-tende, et la sécurisation technico-économique et des forces humaines (réalisme). • Favoriser les liens entre les porteurs de projet et les agriculteurs installés <p>Favoriser l'entraide et les échanges au sein de la profession : Réseaux d'entraide entre agriculteurs, échanges, ...</p>

gens fous. Là, il y a aussi le plaisir de travailler, le sens des métiers proposés ».

Le moteur de l'action : faire le choix d'un métier qui a du sens :

- *« Quand tu fais quelque chose qui te plaît, qui a du sens, tu acceptes plus facilement les contraintes et tu ne comptes pas ton temps »*
- L'installation en agriculture reste dynamique, avec notamment des porteurs de projet non issus du monde agricole et/ou qui font un choix de reconversion pour développer un projet qui a du sens. Projets engagés.
- Le rêve, la cohérence avec ses convictions sont le moteur de l'action. Cela donne la force, l'énergie pour mener le projet. Attention à ne pas détruire cette énergie au nom du « raisonnable » et de la rationalité.
- Métier de berger : aimer la liberté, la solitude, les espaces naturels

Le choix du métier d'agriculteurs correspond pour certains à un choix de liberté ... mais une liberté de plus en plus entravée par le poids des normes, des procédures administratives.

Ce choix est fait, pour certains dès l'enfance ou l'adolescence ; pour d'autres, lors d'une reconversion. Dans tous les cas, la gageure est alors de conduire de front un choix professionnel et de vie personnelle (construire son couple, sa famille, son cadre social, ...)

Du côté de l'installation des agriculteurs

L'installation de nouveaux agriculteurs est dynamique, mais avec des profils et des projets qui se diversifient pour s'adapter aux évolutions et aux défis qui se présentent à la société.

- En Lozère, l'installation est très active (remplacement 1 pour 1, ce qui est très bon comparativement à d'autres territoires). Diversification des profils de nouveaux installés : + de maraîchage avec vente directe, + de porteurs de projet en reconversion (avec un autre parcours professionnel antérieur), + de porteurs de projet non issus du milieu agricole, + de femmes.
- *« J'ai confiance dans tous ces jeunes. Ils pensent autrement que nous, ils font évoluer les choses. Concernant le bio : ils ne sont pas dans le label, mais dans la philosophie. Ils vont dans le bon sens : pas celui du rendement, de l'argent, mais de la qualité de vie ».*

De coté de l'accompagnement des porteurs de projet :

- Favoriser l'accompagnement des porteurs de projet : aider à rationaliser le projet et, en amont, à anticiper les réalités et leviers à activer. Des organismes existent, avec une diversité d'approches (chambre d'agriculture, alodear, civam, ...)
- L'accompagnement des porteurs de projet doit continuer à s'ouvrir aux évolutions des projets, des profils des porteurs de projet : sur des

<ul style="list-style-type: none"> • Les écoles sont pleines. Métier de berger : il y a de la demande, le métier se féminise. • Témoignage d'une agricultrice : « <i>Mes enfants sont passionnés, ils me secondent. Ils font des études agricoles et sont intéressés pour reprendre. On veut leur transmettre un outil viable</i> ». <p>L'accompagnement à l'installation est primordial</p> <ul style="list-style-type: none"> • Besoin de temps pour bien mûrir un projet. Rôle de l'accompagnement = repérer les manques, les besoins en formation, accompagner l'analyse technico-économique, conseiller ... Au final, le projet évolue. C'est environ 1 an de réflexion. C'est un temps nécessaire. • Certains font part d'une suspicion envers les organismes comme la chambre d'agriculture : sentiment qu'ils mettent des freins quand c'est trop innovant. « <i>Mais on n'est pas là pour empêcher, mais pour mûrir, mouler le projet, prévenir les risques et éviter les échecs et le gaspillage d'énergie</i> ». • « <i>On a le sentiment qu'ils n'ont pas été accompagnés. C'est trop bête. Que d'énergie gaspillée !</i> » 	<p>modèles, les références techniques, le conseil, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diversifier les modèles, les références technico-économiques concernant des approches alternatives : à la fois pour mieux guider les porteurs de projets dans la construction de leur projet, mais aussi pour lever les freins aux financements (méfiance des organismes de financement si on n'est pas sur un modèle éprouvé) <p>Pouvoir aller à la rencontre de pairs, pour s'inspirer de projets :</p> <ul style="list-style-type: none"> • « <i>même si ce n'était pas mon modèle, j'ai pu m'inspirer de projets pour prendre le bon et savoir ce que je ne voulais pas faire</i> ». • « <i>Aujourd'hui, j'accueille des porteurs de projet, pour leur apporter ce que je n'ai pas trouvé.</i> »
<p>Monter un projet d'installation est un parcours complexe.</p> <p>Le niveau d'investissement financier pour monter un projet est un frein à l'installation</p> <ul style="list-style-type: none"> • Par rapport à avant, la mise de départ (investissement) pour quelqu'un qui s'installe est beaucoup plus importante. Cela fait peser sur le nouvel agriculteur, dès le départ, une charge économique et psychologique trop importante (charge des emprunts) • Le système d'aide pousse à la surface, et met une pression sur une rentabilité rapide à 2 ans : favorise plutôt la continuité plutôt que la transition vers d'autres systèmes (prise de risque). • Accès aux financements : frilosité des banques pour des projets trop alternatifs, qui ne rentrent pas dans les modèles classiques. Incompréhension, freins. <p>Le poids des normes et du montage des dossiers est un frein à l'installation</p>	<p>Témoignages apportés : Différents leviers activés dans les expériences :</p> <ul style="list-style-type: none"> • CUMA : mise en commun du matériel • Partir sur des petits projets avec moins de besoins en gros investissements. Compenser par une meilleure valorisation du produit (transformation, vente directe, qualité, ...) <p>Importance de l'accompagnement : « <i>s'il je n'avais pas été accompagné, j'aurais baissé les bras</i> »</p> <p>Adaptation des systèmes d'aides à l'installation pour mieux répondre aux profils des porteurs de projet d'aujourd'hui :</p>

<ul style="list-style-type: none"> • lorsqu'on veut monter un projet qui sort du classique, il n'y a pas de références • le poids des normes pour les ateliers de transformation : il n'y a pas de différence entre des petites unités et des très grosses unités <p>Le poids administratif, tout au long de la carrière : le travail administratif s'alourdit au détriment du temps passé en production, auprès des bêtes. Fatigue, perte de liberté,</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Permettre des installations plus progressives. Donner de la souplesse. Juger de la rentabilité sur un pas de temps plus important • Mieux aider les petits projets, les projets diversifiés (avec transformation par exemple) <p>Favoriser de nouvelles modalités de financements :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Des dispositifs locaux à mettre en place avec / par les collectivités • Des collectifs de consommateurs qui s'organisent pour soutenir les producteurs locaux et favoriser ainsi l'installation
<p>Le besoin d'adaptation au changement climatique et à la préservation de l'environnement</p>	
<p>La diminution de la ressource en eau crée une insécurité sur la production agricole</p> <ul style="list-style-type: none"> • insécurité notamment en maraîchage • cet été, les rendements ont chuté de 50 % (fourrage, céréales) 	<p>Témoignage : cet été, avec la sécheresse, la culture de blés anciens sur le Causse de Mende, avec une pratique extensive, a mieux résisté que les cultures à base de variétés modernes. <i>« Les voisins me demandaient ce que j'avais utilisé comme semence »</i></p>
<p>Gestion de l'équilibre entre l'enjeu de préservation de la biodiversité et l'enjeu économique :</p> <ul style="list-style-type: none"> • il y a des choix à faire, car ces deux enjeux peuvent être en opposition <i>« pour préserver la biodiversité, ils ne veulent pas utiliser de produits pour repousser les limaces et autres prédateurs. Du coup, ils se font tout bouffer, annulant des heures de travail »</i> • Le maintien du pastoralisme est nécessaire au maintien des milieux ouverts et donc de la biodiversité qui y est liée. Mais incompatible avec la prédation : nécessite du gardiennage (coût de main d'œuvre), savoir-faire spécifique du gardiennage, contrainte de la traite (rentrer le soir) 	<p>Cohérence des choix et des politiques publiques pour une synergie avec les enjeux de gestion des territoires</p>
<p>Les modes de production alternatifs, axés sur la qualité du produit concourent aussi à la préservation de la biodiversité</p> <p>Développement de l'attention au bien-être animal, de la relation homme / animal</p>	<p>Déjà abordé : mieux accompagner cette évolution : ateliers collectifs de découpe, de transformation, formation, lieux de vente directe,</p>

2.2. Les consommateurs et la transition

Perceptions et points de vue concernant les enjeux de transition autour de l'agriculture et l'alimentation	Suggestions, pistes de réflexion, témoignages d'action expérimentées
<p>Prix et qualité</p>	
<p>Concurrence avec les produits industriels : Besoin de lutter contre une « <i>imprégnation culturelle</i> » induite par la mise sur le marché des produits de l'industrie agro-alimentaire : produits à bas-coût, plats préparés, exhausteurs de goûts, calibrage des fruits et légumes, ...</p> <p>Le coût des produits est un frein important. Le consommateur voit en premier lieu le prix du produit, sans forcément faire le lien avec la qualité nutritionnelle</p> <ul style="list-style-type: none"> • pour certains, l'alimentation de qualité n'est accessible qu'aux plus aisés ; problématique du pouvoir d'achat • besoin de réapprendre le goût des aliments frais et « maison » • besoin de réapprendre à cuisiner à partir des produits de base (concurrence avec le « tout fait ») : on peut manger sainement à petit prix si on cuisine à partir des produits de base, en diminuant la viande. Cuisiner les légumineuses. • La restauration collective ne favorise pas l'apprentissage du goût : elle habitue les enfants à manger des produits industriels, transformés. Mieux manger dans les cantines scolaires contribue à l'éducation au goût <p>Le développement des produits industriels a induit la transformation de produits, avec des conséquences sur la santé.</p> <ul style="list-style-type: none"> • il est souligné que le rapport qualité nutritionnel / prix des produits industriels est souvent mauvais, mais que cette information est peu visible. <p>Ex du pain industriel : très peu nutritif par rapport à un pain traditionnel. Les besoins de la mécanisation pour plus de rendement ont conduit à une sélection des variétés de blé (mécanisation du pétrissage, travail de meunerie, temps de levée du pain, ...). Mais transformation des glutens : beaucoup moins digestes,</p>	<p><u>Des enjeux d'accessibilité :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Innover / expérimenter des dispositifs favorisant l'accessibilité des produits locaux au plus grand nombre <p><u>Des enjeux d'éducation et de formation :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Formation des personnels de cuisine dans la restauration collective • Information des consommateurs : mieux informer sur les différences pour donner aux consommateurs les clefs pour faire un choix (qualité nutritionnelle, pratiques de production et lien avec l'environnement, conditions de production (social), ...) • Éduquer au goût et à la qualité nutritionnelle : <ul style="list-style-type: none"> ◦ Expériences menées dans une cantine scolaire pour éduquer au goût : au début, propose des alternatives « maison » (ex : purée, compote, ...) ; avec un travail du personnel pour inciter les enfants à goûter (sans brusquer), sans baisser les bras (reproposer régulièrement). Petit à petit, les préférences évoluent et les élèves apprécient les produits maison moins industriels. ◦ Semaine du goût, ateliers dans les écoles ◦ Des ateliers aussi à destination des parents • Apprendre à faire autrement : ateliers de cuisine

<p>avec des intolérances, des maladies. Pains moins nutritifs (plus d'air), ...</p> <p>Des paradoxes entre la demande croissante pour des produits de qualité et/ou locaux, et les modes de vie réels des consommateurs ?</p> <p>Sur la facilité d'accès aux produits :</p> <ul style="list-style-type: none"> • La vente directe reste réservée à ceux qui ont du temps (faire le marché, aller chez les producteurs, ...). Il existerait encore trop peu de points de vente où le consommateur peut trouver de tout facilement sans avoir besoin de faire plusieurs magasins. La question du « <i>temps disponible pour faire la tournée des producteurs quand on fait déjà des journées de 10 à 12h</i> » • Difficile de trouver l'information sur l'offre en produits locaux. Des filières pas assez structurées • Société de plus en plus urbaine : pas de lien direct entre producteurs et consommateurs. <p>Dans l'utilisation des produits</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evolution des modes de vie et des représentations liées à la cuisine : « cuisiner ça prend du temps ». Attrait d'une organisation simple pour les repas permettant de dégager du temps pour le repos ou les loisirs • Donc, peu de temps pour réaliser les achats, peu de temps pour cuisiner. • Des savoir-faire et une organisation qui se perdent entre générations ? (savoir cuisiner « traditionnel », conserver les aliments) 	<p>pour réapprendre à cuisiner « maison » :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Ateliers pour ré-apprendre à cuisiner bon, simple, à prix correct. Cuisiner les légumineuses. ○ Se réunir autour du plaisir de cuisiner. Atelier pour cuisiner collectivement et partager le repas ○ Rencontres entre habitants. Partager des recettes, des astuces <p>Favoriser les lieux de vente de produits locaux, la capacité pour les producteurs de valoriser leurs productions sur le territoire. Voir le 2.1 et ci-dessous.</p> <p>Favoriser des lieux de vente regroupés, où on trouve de tout. Mieux utiliser les possibilités offertes par internet pour innover, et adapter les modes de commercialisation au mode de vie des consommateurs.</p> <p>Témoignages apportés : les lieux de proximité permettant d'acheter des produits locaux</p> <ul style="list-style-type: none"> • AMAP • Marchés hebdomadaires • commerçants ou épiceries locales : besoin (nécessité?) de commerces achalandés localement
<p>Une offre de qualité, c'est la qualité du produit et l'équité dans le prix : comment assurer un prix juste pour le consommateur et pour une juste rémunération des producteurs ?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pas normal d'un agriculteur n'arrive pas à vivre de son travail. Le consommateur ne le sait pas. « Qu'est-ce qu'il dirait s'il savait que son maraîcher est payé par le RSA ». • Concurrence déloyale des produits industriels car ne sont pas payés au prix 	<p>Mieux expliquer le prix au consommateur :</p> <ul style="list-style-type: none"> • le prix par rapport à la quantité de travail par le producteur et sa rémunération, les coûts de production autres que le travail • relation entre coût et qualité nutritive du produit : un produit sain n'est pas forcément plus cher • valoriser la plus-value pour le territoire + intérêt pour

<p>réel : coût qui n'intègre pas les coûts indirects liés à l'impact négatif sur l'environnement (ex : la pollution de l'eau) et sur la santé. « On paie ça aussi derrière un produit: le mal être des gens au travail ou leur épanouissement »</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concurrence déloyale des grandes surfaces qui cassent les prix pour attirer les clients chez eux, qui du coup vont acheter plus chez eux. • Le consommateur est l'acteur principal : est-il prêt à payer le prix de la qualité ? • Le consommateur n'a pas idée du vrai coût de production : qu'est-ce que je paye ? • Besoin de valoriser la qualité du produit, notamment sa qualité nutritionnelle 	<p>protection de l'environnement, de la santé du consommateur mais aussi du producteur, ...</p> <p>Les témoignages apportés : tous font le choix d'une vente tout ou partie en directe.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Relation directe entre producteur et consommateur permet de mieux valoriser la qualité : expliquer • Transformer soi-même permet de donner une identité au produit, de maîtriser la qualité finale.
<p>Renforcer la proximité entre producteurs et consommateurs</p>	
<p>Fractures sociétales ? Les participants soulignent l'enjeu à recréer du lien entre des « mondes différents » qui ne se connaissent plus, dans une approche de territoire</p> <ul style="list-style-type: none"> • Urbains = déconnectés des réalités de la terre, de la production agricole, du monde rural ? • Fracture entre les agriculteurs et les « bobos écolo » des villes qui sont perçus comme exigeants, donneurs de leçon, influenceurs des décisions politiques, sans avoir aucune idée de la réalité de la production agricole et du métier. Sentiment d'incompréhension. « C'est dangereux de montrer des documentaires comme ça. Ça entretient l'utopie, le rêve. Ici, chez nous, les gens sont encore capables de faire la part des choses parce qu'ils connaissent quelque chose du monde agricole, mais si on montre ça en ville, les gens n'en sont pas capables ». <p>Entraide, solidarité</p> <ul style="list-style-type: none"> • Avant, il y avait beaucoup plus de paysans dans les villages. On s'entraidait. Il y avait de la solidarité. Maintenant, les agriculteurs sont plus isolés • Les villages se dépeuplent • le changement doit se faire avec une solidarité entre producteurs et consommateurs, et sur toute la chaîne 	<p>Intégrer l'enjeu de solidarité producteurs/consommateurs dans les initiatives proposées et valoriser le lien au territoire. Témoignages apportés : Différents leviers activés dans les expériences pour favoriser la mise en relation producteurs / consommateurs</p> <ul style="list-style-type: none"> • La vente directe est un moyen de recréer du lien entre monde rural et urbains. • Les marchés hebdomadaires • AMAP : Recréer du lien. Le consommateur est solidaire du producteur. Favorise l'interconnaissance (ex : visite de fermes) • D'autres initiatives associant consommateurs et producteurs pour la commercialisation : <ul style="list-style-type: none"> ○ magasin coopératif : magasin de produits locaux gérés avec des consommateurs bénévoles qui s'investissent dans la gestion ○ groupement d'achats de produits locaux animé et géré par un collectif de consommateur avec des producteurs adhérents. En utilisant un outil en ligne

<ul style="list-style-type: none"> • Au moment du Covid, les consommateurs ont redécouvert le rôle fondamental de l'agriculture et les agriculteurs autour de chez eux. Mais ça n'a pas duré. 	<ul style="list-style-type: none"> ◦ une coopérative consommateurs – producteurs <p>Des initiatives intégrant une approche de territoire :</p> <ul style="list-style-type: none"> • une cantine inter-générationnelle (école + ehpad) proposant une majorité de produits locaux : combiner lien social, éducation au goût et lien aux producteurs locaux • Épiceries achalandées en produits locaux et de qualité : valoriser les agriculteurs du territoire <p>Reconnexion du consommateur à la terre et la production : passe aussi par la capacité à faire son jardin, produire soi-même : Développer les possibilités offertes aux habitants de disposer d'un coin de jardin : jardins ouvriers, jardins partagés</p> <p>Recréer du lien par l'identité au territoire et au patrimoine commun : Faire le lien au patrimoine matériel (four banal) et immatériel (savoirs faire)</p>
<p>Le développement du circuit-court est bénéfique à la fois pour les agriculteurs, pour les consommateurs, et pour le territoire (économie, environnement, qualité e vie, ...) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • intérêt économique pour les producteurs : en apportant de la plus-value au produit, et en maîtrisant le circuit de commercialisation, cela offre la possibilité de mieux rémunérer la qualité du produit. Sinon, en collecte traditionnelle, le lait par exemple n'est pas payé à sa qualité. • associée à une qualité du produit et une vigilance sur les pratiques de culture : « quand on fait soi-même le fromage, qu'on le vend, on est beaucoup plus exigeant sur la qualité organoleptique du lait. Du coup, on adapte nos pratiques de culture » • donne la possibilité d'un engagement, d'une contribution à la qualité de son territoire : le consommateur et le producteur peuvent être acteur, influencer sur les choix, la politique agricole, et donc la qualité du paysage, de l'environnement de son territoire 	<p>Faciliter la visibilité de l'offre en produits locaux et encourager l'achat local :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Témoignages (radio ? Presse locale?) de consommateurs sur leurs « bonnes adresses », leur motivation à acheter local et en quoi « ça marche » • Faire connaître les producteurs et commerces (listes, cartes) • Une monnaie locale : favorise les circuits courts <p>Faciliter, accompagner les producteurs pour leur faciliter la mise en lien avec les consommateurs :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aide, soutien, pour l'installation de boutiques de producteurs, ou de boutiques de produits locaux • Initiatives et implication de consommateurs: magasin

<p>Freins pour les consommateurs, conscients des enjeux, qui veulent agir :</p> <ul style="list-style-type: none"> • temps disponible pour aller d'un producteur à l'autre • disponibilité de l'information • lisibilité des labels, des caractéristiques vertueuses, des engagements : savoir ce qu'on achète vraiment, être sûr de ne pas être trompé. Ce n'est pas parce que c'est local que c'est obligatoirement de qualité et/ou vertueux pour l'environnement ou socialement. <p>Freins pour les producteurs, conscients des enjeux, qui veulent contribuer :</p> <ul style="list-style-type: none"> • temps disponible pour la commercialisation : Faire le marché, tenir une boutique de producteurs, livrer, ... tout ça prend du temps. Donc, il faut veiller à un choix de commercialisation cohérent avec le temps disponible sans mettre en péril son équilibre de vie ; • multiplicité des compétences nécessaires : le producteur n'a pas forcément le temps ou les compétences ou l'envie d'avoir en quelque sorte deux métiers : production et vente. • sécurisation des débouchés • mise en place et gestion des unités de transformation, normes sanitaires, ... • choix et clarification de leurs engagements qualité : cahier des charges, labels, ... 	<p>associatif, coopérative producteurs-consommateurs, groupements d'achat auprès de producteurs locaux animé par des consommateurs (avec plateforme en ligne), ...</p> <ul style="list-style-type: none"> • Développer les points de vente en milieu urbain, là où la population ne peut pas aller directement chez le producteur. • Soutien au développement d'ateliers de diversification et transformation adaptés aux besoins du territoire <p>Favoriser des modes de vente direct adaptés aux modes de vie des consommateurs : boutiques où « on trouve de tout », utilisation des possibilités offertes par internet (plateforme et groupement d'achat, drive fermier, ...)</p> <p>Rendre plus lisible et accessible au consommateur les engagements qualité :</p> <ul style="list-style-type: none"> - soit à partir des labels existants : bio, AOC, AOP, HVE, ... - soit des engagements spécifiques : les rendre plus visible, savoir les expliciter
<p>Une politique de territoire : les collectivités ont un rôle pour conforter des filières locales, via notamment l'approvisionnement des restaurations des structures d'accueil collectif (établissement scolaires, ehpad, ...) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le levier de la restauration collective : favoriser une alimentation saine et une éducation au goût tout en développant un débouché pour les producteurs du territoire. Levier pour aider les agriculteurs à s'engager dans des transitions (sécurisation) • Besoin de cohérence entre les enjeux autour de l'alimentation et les choix d'aménagement urbain : incohérent d'autoriser l'installation du Burger-king en face d'un lycée ! 	<ul style="list-style-type: none"> • La formation des personnels de la restauration • L'accompagnements dans la communication, voire l'animation d'une coordination entre producteurs et consommateurs • Des accompagnements financiers ? (au moins le temps de la transition ?)

3- Notre regard sur les enseignements de ces débats en perspective de l'élaboration du PAT

3.1 Les principaux enseignements que nous relevons

De notre posture spécifique d'animateur, nous avons relevé quelques enseignements qui nous semblent intéressants pour la suite de la démarche.

Un sujet qui mobilise les citoyens-consommateurs : un très bon niveau de participation ... avec cependant des déséquilibres

- Au dire des organisateurs, le nombre de participants a souvent dépassé leurs attentes. Chacun des débats a mobilisé en moyenne une quarantaine de personnes. Soit 400 personnes environ.
- La participation dans le débat post-film a été active : durée de temps de débat, nombre de prise de parole, qualité de propos, ...
- La majorité des participants était des consommateurs individuels, c'est à dire les bénéficiaires finaux, en bout de chaîne. A noter la participation de consommateurs engagés dans des démarches associatives autour de l'alimentation.
- Participation cependant de plusieurs agriculteurs, actifs ou retraités ayant pu apporter des éclairages intéressants pour faire le lien entre la situation proposée dans le film et le contexte locale.

Une force pour le territoire : le lien consommateurs / producteurs existe

- Bien que la majorité des participants était plutôt des consommateurs, beaucoup d'entre eux semblaient avoir une connaissance du monde agricole et de la réalité de la terre (liens familiaux, voisinage, jardins familiaux, ...)
- Les débats se sont déroulés dans un esprit d'écoute et de dialogue, avec une réelle curiosité et envie de mieux comprendre les enjeux et problématiques du monde agricole, conscient de leur rôle primordial pour notre alimentation et pour le territoire de la Lozère.
- Plusieurs ont exprimé leur envie de voir se poursuivre ces opportunités de dialogue et d'interconnaissance.
- Cependant, certains ont noté la faible représentativité des participants et le besoin d'élargir à des personnes moins sensibilisées : ceux-ci étaient des personnes déjà conscientes de la problématique, déjà engagées ou prête à le faire, mais que l'enjeu du PAT allait être d'atteindre tous les autres.

Des attentes envers le PAT : le souhait que cette mobilisation permette de réellement aboutir à des actions concrètes sur le terrain pour développer l'accessibilité à des produits locaux de qualité

- Le niveau de participation montre que le sujet mobilise, que les lozériens se sentent concernés.
- Plusieurs participants ont émis le souhait d'avoir accès à la synthèse des débats et d'être informés des suites.
- Certains se sont dits intéressés pour participer aux ateliers territoriaux de concertation

- Plusieurs ont exprimé leur attentes quant aux résultats de cette démarche de PAT : souhait qu'elle aboutisse à engager des actions concrètes qui permettent réellement de faire avancer le sujet pour favoriser une alimentation sur le territoire qui bénéficie à la fois aux consommateurs (qualité des produits, santé), à l'économie du territoire (producteurs) et à la qualité de l'environnement.
- Reste un scepticisme sur la capacité à rendre accessible à tous une alimentation de qualité issue du territoire

Une mise en mouvement déjà effective : des initiatives engagées, à renforcer

- les débats ont permis d'identifier de nombreuses initiatives déjà opérationnelles sur le terrain
- sur certaines, les consommateurs sont déjà mobilisés pour être acteur, dans une coopération consommateur-producteurs
- plusieurs participants ont indiqué leur intérêt pour telle ou telle proposition « si ça se faisait, moi, je serai intéressé ».

Un point à clarifier concernant les visées du PAT : la notion de « qualité » recouvre des réalités plurielles

- Les échanges ont convergé vers le besoin de développer les circuits-courts, dans une logique de relation vertueuse consommateurs/producteurs, avec comme pré-supposé que proximité et qualité fonctionnent ensemble.
- Ce pré-supposé a été peu interrogé, même si certains producteurs ont témoigné que le fait de transformer et valoriser soi-même poussait forcément à renforcer la qualité de son produit et influait les pratiques de culture.
- Les exigences des différents labels ont été évoquées mais n'ont pas pu être creusées pour permettre aux participants de mieux comprendre ce qu'il y a derrière chacun. Par exemple : il a été évoqué que le label bio permettait plus de traitements que certaines pratiques locales ; a été évoqué un engagement HVE (haute valeur environnementale) préférable au label AB mais sans qu'on ait pu creuser ce qu'il engageait.
- En off, certains participants ont exprimé leurs interrogations (« *j'achète chez tel producteur ; je suppose que c'est bien mais en fait je ne connais pas bien ses pratiques* » ou « *untel vend en direct mais quand je vois ses pratiques je m'interroge* » ou « *il y a un label « de Lozère », mais est-ce que c'est basé uniquement sur la provenance ou bien est-ce qu'il y a des engagements de qualité ?* »), voire une expérience de désillusion (« *j'achetais chez untel mais je me suis rendue compte que ce n'était pas lui qui produisait* »).
- Les interrogations portent aussi sur les liens entre la qualité du produit et la protection de la biodiversité et de l'eau : y-a-t-il toujours une relation vertueuse ?

Un sujet très lié à d'autres politiques et aux contextes internationaux : clarifier les marges de manœuvre pour une politique de niveau local et les interactions possibles

- La politique agricole est fortement orientée par les politiques nationales et européennes, et dépend aussi beaucoup d'équilibres internationaux et du contexte géopolitique. Aussi, plusieurs problématiques ont été évoquées, mais avec une interrogation sur les marges de manœuvre réelles existant au niveau local pour faire bouger les choses.

- Certaines politiques, et donc certains acteurs, sont fortement liés directement ou indirectement aux problématiques évoquées : politiques visant à la préservation de la ressource en eau, politiques environnementales, ... ou autres acteurs tels les banques et investisseurs, ...
- Pour autant, les collectivités – Conseil Départemental, Communautés de Communes, Conseil Régional - disposent de compétences et moyens pour agir, qu'il s'agira d'articuler de manière lisible, efficace et pérenne, entre elles et avec des acteurs de filières économiques.
- Ce dernier point questionne les modalités à déployer pour favoriser une coopération entre public et privé sur ces enjeux.

3.2. Comment ces enseignements peuvent-ils être pris en compte dans la démarche d'élaboration du PAT ? Quelques propositions.

Préambule : dans notre vocabulaire de la participation, nous distinguons la concertation, qui correspond au fait de co-construire des propositions, de la consultation ou l'information, qui correspond plutôt à l'intention d'informer des citoyens et/ou de leur demander un avis sur un projet ou des propositions déjà élaborées.

Comment garantir l'implication des consommateurs tout au long de la démarche, telle qu'amorcer lors de ces débats, tout en veillant à l'équilibre de participation de l'ensemble des parties-prenantes ?

- Prévoir la représentation des consommateurs dans les réunions territoriales de concertation :
 - en s'appuyant sur des consommateurs impliqués dans des projets autour de l'alimentation (projets associatifs ou autres)
 - ouvrir 2 ou 3 places par réunion à des consommateurs individuels volontaires (nombre de place à adapter pour veiller à l'équilibre avec les autres parties-prenantes)
- Prévoir des dispositions pour informer, voire consulter, les citoyens tout au long de la démarche et articuler ces démarches de consultation avec la démarche globale :
 - diffusion d'un document synthétique de retour et enseignements sur les débats, à partir de la présente synthèse
 - diffusion d'une information aux citoyens au cours de la démarche : bulletin d'information, diffusion numérique, presse, ...
 - lorsque les propositions issues de la démarche seront clarifiées, organiser des unions publiques ou autres évènementiels permettant de porter à connaissance des citoyens les propositions et les soumettre à leurs regards critiques.

Comment le processus peut faciliter la mise en mouvement des citoyens et permettre d'engager des actions concrètes sur les territoires ?

- Favoriser la participation, lors des réunions territoriales, des acteurs locaux engagés dans des projets concrets autour de l'alimentation
- Dans les propositions, s'appuyer sur des initiatives déjà émergentes ou des porteurs de projet

Quels objectifs du PAT ? Quel périmètre et quelles limites de la démarche ?

- Le PAT vise l'accessibilité à une alimentation de qualité, sans définir clairement ce qu'il entend par qualité. Ce point aurait intérêt à soit être clarifié en amont, soit être proposé comme sujet de concertation : quel serait pour vous les caractéristiques de qualité à rechercher ?
- En amont de la démarche, en associant les acteurs agricoles et autres acteurs concernés selon les thématiques, il serait important de co-construire le périmètre et les limites de la démarche : sur quels sujets cibler la démarche au regard des marges de manœuvre possibles au niveau locale ?

3.3. Les principaux axes d'action identifiés lors des débats

Le récapitulatif ci-dessous, établi à partir des suggestions exprimées lors des débats, est proposé à toutes fins utiles pour éventuellement structurer la démarche de concertation. Étant issu de débats ne garantissant pas la représentativité des parties-prenantes, il ne peut pas être ni exhaustif, ni considéré comme partagé.

Les axes d'action identifiés sont les suivants :

Concernant principalement l'agriculture :

- La protection du foncier agricole et l'accessibilité au foncier pour les porteurs de projet.
- L'accompagnement de l'innovation, de l'évolution des modèles de production-transformation. Ouverture à la diversité des modèles technico-économiques, développement des références.
- La cohérence des systèmes d'aide avec les objectifs souhaités pour l'agriculture et l'alimentation, et l'évolution des profils et modèles.
- L'accompagnement des porteurs de projet.
- La formation initiale et continue, sur les pratiques agricoles mais aussi les nouveaux métiers associés et nouvelles pratiques ; l'échange entre pairs, la transmission des savoirs.
- Le développement d'unités et d'ateliers de diversification / transformation adaptés aux besoins du territoire ; l'appui technique aux agriculteurs sur la transformation.

- La mise en commun de moyens humains et matériels, l'entraide entre producteurs et au sein des filières.

Concernant la commercialisation, les liens producteurs – consommateurs :

- La coopération entre consommateurs et producteurs pour favoriser l'accessibilité à une offre de produits locaux.
- L'accompagnement des porteurs d'initiatives mettant en lien producteurs et consommateurs
- ...et notamment : les modalités pour favoriser les points de vente de produits locaux, les faire connaître.
- Le levier de la restauration collective pour accompagner les mutations autour de l'alimentation et d'une agriculture locale de qualité.
- Le dialogue, l'inter-connaissance consommateurs/producteurs.
- La clarification et la lisibilité des engagements de qualité, des labels. La lisibilité sur le coût de la qualité

Concernant principalement le consommateur et le citoyen :

- L'éducation des citoyens : éducation au goût, lutte contre le gaspillage, cuisine et alimentation, qualité nutritionnelle, comprendre un coût, ...
- Une politique de l'alimentation porteuse de liens sociaux, s'appuyant sur les forces vives du territoire et en transversalité avec d'autres enjeux (urbanisation, éducation, vie associative, etc).