

## 4EMES ASSISES ORA MARITIMA 15 & 16 OCTOBRE 2021 LA TRANSITION ALIMENTAIRE



### Compte-rendu de l'atelier « Structurer une chaîne alimentaire de territoire »

**Mots-clés :** collaboratif, intelligence collective, méthodologie, créativité, transversalité, partage, mutualisation, durabilité (des initiatives)

#### **Synthèse :**

Trois idées fortes ressortent de l'atelier :

- **Partager** les constats, les analyses, les propositions, ...
- **Mobiliser** tous les acteurs dans une démarche collaborative
- **Associer** les aspects stratégiques et opérationnels

Un PAT est une démarche qui demande du temps et un travail de proximité nécessitant :  
- un **état des lieux précis du territoire** (acteurs, capacités, enjeux) et des interactions avec les territoires voisins pour une bonne collaboration  
- une **mobilisation de tous**, notamment les élus, producteurs et consommateurs, avec la nécessité de prendre le temps de rencontrer chaque élu local pour identifier les besoins, les modes d'alimentation dans sa commune, et chaque producteur pour expliquer, créer du lien.  
- un **partage de la situation et de son analyse** pour définir une vision globale, une stratégie de moyen terme avec des jalons opérationnels très concrets (1 innovation par an).

## 1. S'INSPIRER POUR AGIR

Dans la première partie de l'atelier, le Syndicat mixte du bassin de Thau a invité des acteurs venus de territoires voisins pour témoigner et partager leur expérience.

### Interventions :

#### **Juliette Peres, Fondatrice du Fab'Lim, Laboratoire des territoires alimentaires méditerranéens.**

Le Fab'Lim rassemble plusieurs axes d'action :

- FAB'LIM, acteur du tiers-secteur de la recherche
- FAB'LIM, producteur de savoirs communs à différentes échelles : local / territoires méditerranéens français / national / coopérations transnationales
  - sur la reterritorialisation des filières écologiques, agricoles et alimentaires :
    - Reconquérir la biodiversité sauvage par les végétaux locaux
    - Relocaliser les filières agricoles/alimentaires et éco-concevoir les produits
    - Créer des communautés apprenantes avec Filières en Communs : <https://filièresencommuns.org/yeswiki>
    - Accompagner les acteurs de la logistique des circuits courts et de proximité
  - sur les tiers-lieux nourriciers :
    - Faire connaître le rôle des tiers-lieux nourriciers dans la transition agroécologique et alimentaire : <http://fablim.org/tiers-lieux-nourriciers>
    - Amorcer une dynamique de réseau par un cycle de webinaires : <https://nourriciers.tierslieux.net>
- FAB'LIM, détecteur/activateur de partenariats et de rencontres nouvelles

Pour re-territorialiser les filières alimentaires, compter sur 3 à 5 ans de travail et 5 axes de réflexion :

1. Identifier les ressources du territoire
2. Elaborer une stratégie
3. Mobiliser un réseau d'acteurs
4. Elaborer des scénarii de développement en partenariat
5. Confirmer par une étude de faisabilité

Exemple inspirant : un projet de mutualisation logistique en insertion pour l'alimentation urbaine et gestion des co-produits en flux-retours : le LIVRAZOU, à Marseille

Allez plus loin : <http://fablim.org/logistique-alimentaire-urbaine/>



**Luc Lignon, Directeur de la politique alimentaire de la ville de Montpellier, pilote du groupe de travail « Structuration des filières d’approvisionnement pour la restauration collective » de Montpellier Métropole Méditerranée.**

Comment favoriser la structuration des filières d’approvisionnement local ? L’expérience de 3M :

- 2014 : état des lieux de la restauration scolaire de la ville de Montpellier avec un constat de surproduction de 15% soit près de 124.500 repas par an, et un coût de revient alimentaire par repas supérieur à la moyenne française
- 2015 : vote de la Politique Agro-Ecologique et Alimentation (P2A) par la Métropole 3M et signature du Pacte de Milan
- 2016 : état des lieux de la restauration collective des communes de 3M avec 4 enjeux :
  - favoriser la proximité
  - optimiser la qualité
  - renforcer les compétences des professionnels
  - lutter contre le gaspillage alimentaire
- Appui à la structuration des filières locales avec des rencontres, concertations, groupes de travail auprès des producteurs, transformateurs, distributeurs, l’UCPA et Mercadis (logistique). Objectif : construire des schémas de connexion pertinents entre l’offre et la demande, et choisir les filières agricoles locales les plus pertinentes pour fournir la restauration collective.

Moyens mis en œuvre :

- études (projets, stages, ...)
- conventionnements avec des acteurs spécialisés : Chambre régionale d’agriculture, fédération régionale des CIVAM d’Occitanie (<https://www.civam-occitanie.fr>), Ocebio (<https://www.ocebio.fr>), Sud-et-bio (<https://www.sud-et-bio.com>) et de la recherche (Supagro, ...).

Résultats en 2021 :

- Toutes les communes en gestion directe dépassent les objectifs EGAlim (3M)
- 70% des crudités et fruits sont locaux et 100% des viandes de bœuf et veau sont régionales (3M)
- Création d’un carreau des producteurs Bio et d’un pôle de transformation par Mercadis MIN de Montpellier (notamment légumerie Agriviva 2016)
- Création d’une association de producteurs : Producteurs d’Occitanie
- Structuration de filières de pain bio, pomme bio (Chambre Agri)
- Accompagnement des producteurs à la réponse à la commande publique (CIVAM, Ocebio)
- Des marchés réservés « insertion » dans les collectivités (ex : Pain et partage <https://www.bou-sol.eu/nos-boulangeries/montpellier>)
- Une augmentation du nombre de lots dans les marchés publics (de 24 à 103)

Allez plus loin : <https://www.montpellier3m.fr/>

*Lien vers la présentation pdf sur le site oramaritima.fr*



## Etienne Sassé, président de l'association d'agriculteurs « Produit sur son 31 », une coopérative agricole de valorisation des productions par des débouchés locaux

La structure existe depuis une dizaine d'années, dans le but de valoriser les productions agricoles locales et représente 180 agriculteurs sur toutes les filières, avec un enjeu fort d'ouverture aux pêcheurs petits métiers (artisans). Elle compte 12 salariés dont 3 chauffeurs et 3 jeunes en contrat d'apprentissage. L'association est un outil économique pérenne, mais l'objectif n'est pas de structurer les filières (rôle de la Chambre d'Agriculture) mais de mutualiser des services pour permettre de répondre à des appels d'offres notamment de la restauration collective.

Un important travail a été nécessaire pour convaincre les clients et les agriculteurs d'utiliser une structure d'approvisionnement collective, mais cela permet de limiter les aléas de livraison, de fabrication, environnementaux...

La logistique est un enjeu majeur avec une multitude de circuits (vente directe, circuit court, commercialisation mixte, vente aux grossistes, aux professionnels, ...) et la structuration doit être encore différente quand le volume est plus important vers les GMS. La structure permet de mutualiser les circuits de ramasse et de distribution. 150 sites sont livrés chaque jour.

La structure fonctionne exclusivement sur fonds propres, avec des marges établies par filière de production variant de 5% pour la viande carcasse à 25% pour certaines productions de légumes.

« Produit sur son 31 » est l'une des 6 plateformes des Producteurs d'Occitanie (APPRO).

Allez plus loin : <https://www.produitsurson31.fr/>



**APPRO :**  
Association animée  
par la Chambre régionale  
d'agriculture d'Occitanie

**Contact :**  
Cécile Vaugelade  
06 19 63 93 76

# APPRO

## ASSOCIATION DES PLATEFORMES DES PRODUCTEURS DE LA RÉGION OCCITANIE

Une solution pour vos achats professionnels de produits locaux, bio et de qualité.  
Un outil dédié à la RHD et la distribution.  
Un réseau engagé pour une alimentation de proximité et durable.

Avec le soutien :

**Terroirs Ariège Pyrénées**

32, avenue du Général de Gaulle  
09000 FOIX

**Sylvie Feuillat :**  
06 75 47 96 51  
terra.platforme@gmail.com  
[www.terroirs-ariège-pyrenees.jimdo.com](http://www.terroirs-ariège-pyrenees.jimdo.com)

**ASCO PROD FOOD**  
Producteurs d'Occitanie

281 avenue du Marché Gare - BP 65526  
34071 MONTPELLIER cedex 3

**Philippe Astié :**  
07 82 85 47 83  
producteursdoccitanie@gmail.com

**Mangez Lotois**  
Mangez à la ferme

430 avenue Jean Jaurès  
46000 CAHORS

**Nathalie Manenc :**  
05 65 23 22 20  
restauration-collective@lot.chambagri.fr  
[www.mangezlotois.fr](http://www.mangezlotois.fr)

**MANGEONS Ha.Py!**

Chemin de la Palette  
65700 MAUBOURGUET

**Mailys Bandelloni :**  
06 14 99 33 36  
mangeons-hapy@gmail.com  
[www.mangeons-hapy.fr](http://www.mangeons-hapy.fr)

**Produit sur son 31**

140 avenue des Etats-Unis - Boite N°39  
31200 TOULOUSE

**Etienne Sassé :**  
07 87 07 43 27  
contact@produitsurson31.fr  
[www.produitsurson31.fr](http://www.produitsurson31.fr)

**Le MAS**  
des agriculteurs

1120 route de St Gilles  
30000 NIMES

**Jean-Paul Robert :**  
06 32 80 57 09  
lemasdesagriculteurs30@gmail.com  
[www.lemasdesagriculteurs.fr](http://www.lemasdesagriculteurs.fr)

**Samanta Vergati, directrice de l'association Altrimenti.**

**« Un modèle innovant de filière alimentaire à triple impact environnemental, social et économique »**

Altrimenti est à la fois une structure anti-gaspillage, de transformation de produits, de sensibilisation, un chantier d'insertion et un tiers-lieu :

- Lutte anti-gaspillage avec la récupération et valorisation d'invendus (produits frais déclassés)
- Programmes de sensibilisation grand public et professionnels (ateliers culinaires, formations anti-gaspi, animations, ateliers Do It Yourself)
- La Maison de l'alimentation durable et anti-gaspi pour tous : un tiers-lieu à Paris autour de la transition alimentaire
- « Altripasti », une conserverie artisanale de produits fabriqués à partir de légumes bio déclassés : une production de qualité créatrice d'emplois pour des personnes précaires.

Le modèle Altrimenti est une structure à triple impact :

- environnemental avec récupération et valorisation de 35 tonnes de produits déclassés
- économique grâce à la vente des produits de la conserverie
- social avec la formation et création d'emplois pour personnes en situation de précarité, et la mobilisation d'une soixantaine de bénévoles

Allez plus loin : <http://www.altrimenti-asso.org>

*Lien vers la présentation pdf sur le site oramaritima.fr*



## 2. AGIR POUR LE TERRITOIRE DE THAU

Dans une deuxième partie, l'atelier a permis des échanges entre participants, intervenants et une co-réflexion pour faire ressortir les enjeux principaux du territoire, les acteurs essentiels, les actions existantes à valoriser et de nouvelles actions à mettre en place.

### Enjeux du bassin de Thau :

Le territoire a un potentiel agricole varié, mais la diversité des productions doit être augmentée. Il existe un manque de producteurs locaux, et un risque de mise en concurrence des producteurs pour l'approvisionnement de la restauration collective, de l'aide alimentaire, des circuits courts, etc. Les deux intercommunalités du périmètre du PAT (Sète Agglopol Méditerranée et la Communauté d'Agglomération Hérault Méditerranée) sont très dynamiques notamment au niveau agricole. Il existe de nombreux partenaires compétents sur le territoire. Le nouveau PAT permettra une coordination des différents acteurs.

### Les actions à mettre en œuvre :

- **Définir une politique** en accord avec les besoins réels et les acteurs locaux, valoriser et mettre en synergie les actions du territoire.
- S'assurer de la **durabilité des actions et politiques engagées**, notamment pour apporter une stabilité aux producteurs, et accepter que les actions prennent du temps avant de commencer à fédérer largement
- **Mutualiser :**
  - les **productions** via des plateformes de producteurs
  - les **structures de transformation** (Ex : légumerie Agriviva)
  - la **démarche et les outils** des différents acteurs pour une politique et une offre communes (logistique, distribution, réponses aux appels d'offres), plus globalement mutualiser les différents outils d'une filière
  - les **solutions** et créer des coopérations inter-filières (logistique, consigne)
- **Viser un objectif de rentabilité économique** des actions pour pouvoir les pérenniser
- **Communiquer et former les agriculteurs sur les débouchés** disponibles pour leurs productions (autres que la GMS)
- **Valoriser et développer les initiatives du territoire** : Paniers Solidaires, Domaine de la Rouquette, Domaine Mirabeau, ...
- **S'inspirer d'initiatives voisines**, notamment pour structurer la filière de Restauration Collective (GIEE du Pays de l'Or, initiatives de Montpellier 3M autour des cuisines centrales)
- Faire dialoguer les différents types d'acteurs ensemble pour décroquer, innover collectivement, créer des enjeux communs
- Créer des expérimentations (de l'opérationnel, du concret) et de la « recherche-action »
- Se connecter à des réseaux de ressources existants (RMT Alimentation locale, Fab'Lim, Data Food Consortium)

### Les acteurs incontournables, déjà impliqués ou à mobiliser :

- **Professionnels terre-mer** : les agriculteurs et les structures d'accompagnement agricoles, les espace-test agricoles.
- **Professionnels de l'alimentation** : le MIN de Montpellier, les GMS et les acteurs de la RHD, les développeurs de plateformes ou logiciels (pour mise en commun, échange, ou plateformes de distribution / logistique)
- **Collectivités et services de l'état** : les collectivités déjà engagées dans le PAT, les élus locaux en charge de la restauration collective (via des enquêtes et groupes de travail), les PAT voisins (liens inter-territoires)
- **Enseignement et recherche** : les cuisiniers et structures de formation, les structures d'enseignement et de formation (générale et agricole)
- **Acteurs environnement-santé** : les entrepreneurs de l'ESS, économie circulaire, lowtech
- **Acteurs de l'emploi et de la solidarité** : les acteurs de la précarité alimentaire
- **Consommateurs et citoyens** : le réseau associatif et les partenaires du PAT, les réseaux de consommateurs
- **Structures accompagnantes** : les chambres d'agriculture, les structures d'accompagnement agricole

### Les propositions d'implication :

- Partager l'expérience de Montpellier sur la structuration des filières (Ville de Montpellier)
- Proposer une mise en lien amont / aval et partager les outils du MIN : logistique, transformation, stockage (MIN de Montpellier)
- Partager connaissances et expériences, avec notamment une duplication du modèle Altrimenti sur le territoire de Thau (Altrimenti)

### Animateurs de l'atelier :

- Béatrice Pary - Pêche et cultures marines / DLAL FEAMP - SMBT
- Romain Pete - Chef de Projet Réseau d'Observation Lagunaire - SMBT

