



ALIMENTATION & AGRICULTURE COMPTE-RENDU

Vendredi 9 décembre 2022

Participants :

ALBRIEUX Alexandre, Syndicat du Pays de Maurienne
CODA Audrey, CC Porte de Maurienne
COVAREL Hubert, Abattoir de Maurienne / exploitant agricole en ovin viande sur la 3CMA
DARVES Béatrice, Syndicat du Pays de Maurienne
DEMONNAZ Jacky, CC Porte de Maurienne
FALCOZ Denis, Abattoir de Maurienne / exploitant agricole en bovin lait sur la 3CMA
HILAIRET Gwenaël, Maraicher sur la 4C
LARUAZ Eric, Département de la Savoie
LECLAIR Clotilde, Chambre d'Agriculture
MAURETTE Noélie, Maraichère sur la 3CMA
MEASSON-DAMERY Ludovic, Maraicher & traiteur en Porte de Maurienne
MIALOT Elodie, Restauratrice en Haute-Maurienne
MOUSSET Léonard, Groupement agricole / exploitant ovin lait sur CC Maurienne Galibier
PARIS Florian, Auvergne Rhône-Alpes Entreprises
PETELLAZ Audric, 3CMA
RANCUREL Marie-France, 4C
REYNAUD Jean-Michel, particulier
ROMERO Christel, Syndicat du Pays de Maurienne
SCHOCH Martin, Chambre d'Agriculture
SUIFFET Benoît, Groupement agricole / exploitant bovin lait en Haute-Maurienne
VAILLAUT Eric, 3CMA

21 personnes étaient présentes à la réunion, dont 2 en visio.

1. Accueil et contextualisation

Monsieur **Alexandre ALBRIEUX**, Président du GAL Maurienne, Vice-Président au Syndicat du Pays de Maurienne en charge de l'Agriculture, accueille les participants et ouvre la réunion.

Préambule

Le SPM pilote depuis 2014 un programme européen de développement rural LEADER ciblé sur la diversification de l'offre alimentaire et sa valorisation en circuit court.

Le programme a contribué à :

- **Créer une dynamique et animer un réseau d'acteurs privés et publics** apportant efficacité et pertinence au service des porteurs de projets et du développement du territoire
 - **Soutenir et accompagner l'activité économique, l'emploi** : une cinquantaine d'entreprises dont 14 installations agricoles
 - **Capter les aides publiques nationales** pour le cofinancement de projets pour les acteurs privés
- Ce programme arrivera à échéance au 31 décembre 2022.

Quelles aides demain pour les acteurs privés des circuits courts en Maurienne ?

Un contexte global qui fait de l'alimentation un enjeu majeur pour les nations : en termes d'adaptation et de réactivité :

- Tensions sur les cours des énergies : hausses et variations des prix difficilement prévisibles
- Changement climatique : notamment dégradation des ressources environnementales et leurs conséquences (ex : eau)
- La crise sanitaire a montré les besoins de relocaliser les économies et de repenser les circuits d'approvisionnements
- Ces éléments sont pris en compte dans des dispositifs / lois à l'échelle européenne, nationale, mais aussi régionale et départementale

Objectifs :

Informer sur les dispositifs d'aide existants et à venir

Présenter des démarches autour de l'alimentation en cours sur le territoire, sans être exhaustif

2. Des aides

EUROPEENNES :

La programmation FEADER 2023/2027 comporte plusieurs dispositifs financiers, notamment au sein de la priorité 3 : **Création et captation de valeur par les agriculteurs – Relocalisation alimentaire.**

Les modalités d'accès aux aides seront précisées avec l'ouverture des différentes mesures en 2023 et le dépôt des candidatures se fera en ligne :

- Investissements dans les productions végétales / taux d'intervention de 20% à 50%
- Investissements pour la transformation et la valorisation des productions agricoles à 35%
- Les investissements agroalimentaires de 20% à 35%
- Les projets coopératifs et collectifs valorisant les produits agricoles de 40% à 70%
- La promotion des signes officiels de qualité 60% à 70%

La priorité 6 : **Innovations, connaissances, collectifs** permet de financer le déploiement de démarches locales de développement sur les enjeux agricoles, alimentaires et forêt-bois. L'élaboration et l'animation de stratégie alimentaire territoriale par exemple, peuvent être aidées à 80%.

NATIONALES :

20 mai 2022, nouveau nom pour le **Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire**

Le programme national pour l'alimentation se décline en 3 axes thématiques : Justice sociale, gaspillage alimentaire et éducation à l'alimentation et 2 axes transversaux : **projets alimentaires territoriaux (PAT)** et restauration collective.

Les PAT ont pour objectif de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires en soutenant l'installation d'agriculteurs, les circuits courts ou les produits locaux dans les cantines. Ils sont élaborés de manière collective à l'initiative des acteurs d'un territoire (collectivités, entreprises agricoles et agroalimentaires, artisans, citoyens etc.). 2 appels à projets sont actuellement ouverts.

REGIONALES :

Types de projets soutenus : projets d'investissement permettant de faciliter l'accès aux produits locaux et régionaux, en particulier les **cuisines centrales** qui s'engagent à préparer au moins 80% de produits locaux et régionaux et les plateformes de regroupement de produits locaux, jusqu'à 40% d'aide.

DEPARTEMENTALES :

Le **Contrat Départemental Maurienne** peut soutenir à hauteur de 30% à 40% des actions publiques ou associatives autour du gaspillage et des déchets, l'accessibilité sociale à l'alimentation, éducation alimentaire, Cantine scolaire, Etudes et prestations diverses.

En cofinancement des dispositifs FEADER ou dans le cadre des contrats de filières, des soutiens aux investissements sont possibles pour les bâtiments d'élevage, ateliers de transformation, IAA, ovins caprins, arboriculture et maraichage, viticulture, pastoralisme... mais aussi foncier, irrigation...

3. Des démarches en cours

« DE LA TERRE A L'ASSIETTE » AVEC LE DEPARTEMENT DE LA SAVOIE

Démarche partenariale engagée en 2019 et reconnue PAT par l'Etat en 2021 dont l'ambition est de :

- Développer au mieux une alimentation de qualité et de proximité
 - o Davantage en adéquation avec la demande des savoyards,
 - o Accessible au plus grand nombre
 - o Valorisant les divers produits, productions et savoir-faire locaux.
- Prendre en considération l'adaptation de l'agriculture savoyarde à la demande de circuits courts (=circuits de proximité) en garantissant la pérennité des exploitations.

La gouvernance est plurielle au sein du comité stratégique et des actions partenariales sont engagées autour de 4 axes structurants :

1- Préserver la capacité de souveraineté alimentaire de la Savoie

Planification, foncier, protection, aménagement-équipements, installation, productions...

⇒ *Une foncière pour le portage foncier pour des agriculteurs sur des productions déficitaires*

2- Renforcer les filières, les inter filières, les transformations et distributions locales

Adaptation à la conso. & achats, massification-coopération, contractualisation, agroécologie...

⇒ *Etude et test pour le développement de la filière viande locale, notamment steaks hachés*

⇒ *Etude sur les équipements structurants les circuits courts*

3- Favoriser la qualité de l'alimentation dans toutes les chaînes alimentaires

Restauration collective (commande publique, logistique, repas), débouchés locaux, éducation alimentaire : précarité alimentaire, gastronomie, gaspillage – déchet

⇒ *Test pour l'approvisionnement local en restauration collective sur Chambéry & Arlysère*

4- Construire une gouvernance alimentaire inscrite dans la durée

Partage et mise en réseau, cohérence des projets, démarches territoriales

UN PROJET DE CUISINE CENTRALE EN PORTE DE MAURIENNE

Parti d'un besoin de restaurant scolaire sur la commune d'Aiton, le projet de cuisine centrale s'élargi à la communauté de communes en 2021. Une étude de faisabilité est lancée.

Les objectifs sont d'augmenter la qualité de la restauration collective scolaire, des accueils de loisirs et des crèches, en favorisant les circuits courts et la part biologique dans les approvisionnements.

Plusieurs questionnements se posent autour :

- du **dimensionnement de l'outil** ; pour assurer la rentabilité de l'équipement (seuil d'équilibre à 1200 repas/jour), les communes de la 4C et de Cœur de Savoie ont été sondées et seraient majoritairement intéressées pour intégrer le projet. La 3CMA et Maurienne Galibier aussi.

De 1 commune en 2020 => 5 intercommunalités en 2022

L'étude économique en cours permettra de déterminer un prix de revient des repas, condition d'adhésion des partenaires potentiels ;

- de son **mode de gestion** : après expertise juridique, la structure la plus appropriée serait un syndicat mixte ouvert ; soumis aux réglementations : loi EGAlim, marchés publics, agréments
- de son **approvisionnement** : intégration des potentiels au diagnostic agricole sur Porte de Maurienne en cours de réalisation par la chambre d'agriculture, réflexions sur les filières à dynamiser... A articuler avec les projets connexes de légumerie/conserverie en Cœur de Savoie, à la reconquête agricole liée aux compensation Alp'Arc...

Ces réflexions dépassent le périmètre de la seule communauté de communes Porte de Maurienne.

=> Besoin de décloisonner les thématiques, de calibrer le besoin pour identifier d'où pourrait venir l'offre (développement et/ou installation, échelle territoriale).

DES EXEMPLES D'ACCOMPAGNEMENTS PROPOSES POUR LES CUISINES CENTRALES

La Chambre d'Agriculture Savoie Mont-Blanc présente 2 exemples conduits en 2022 :

Etude pour évaluer le **potentiel d'approvisionnement local** de la cuisine centrale du Pays d'Evian, Vallée d'Abondance : caractérisation de l'offre et de la demande :

- Identification de ce qu'on PEUT se procurer à l'échelle du territoire
- Ce qu'on POURRAIT se procurer en provenance du territoire ciblé : potentiel sous condition(s)
- Ce qu'on PEUT se procurer ailleurs, avec définition de l'ailleurs

Appui logistique et contractualisation pour intégrer plus de produits locaux dans la cuisine centrale sur Chambéry et Arlysère :

- Test en gré à gré : petits volumes sur des productions spécifiques, actions ponctuelles
- Convention : La ville d'Albertville a mis en place des conventions avec 11 producteurs
- Intégration dans les marchés : accompagnement rédaction et réponse, appui logistique

UN VOYAGE D'ETUDE INSPIRANT AVEC LES GROUPEMENTS AGRICOLES

En octobre 2022, des exploitants mauriennais se sont rendus en Saône et Loire pour rencontrer des acteurs porteurs d'initiatives autour de la valorisation des produits alimentaires :

- Un **PAT Grand Autunois-Morvan** vecteur de dynamisme autour de la filière viande et de l'abattoir dont l'atelier de transfo approvisionne les GMS et les cuisines centrales : 100% de viande locale dans les cantines et ajustement des recettes aux enfants (bourguignon en steak) ;
- Melting Popote : Un **lieu de transformation partagé** ; Laboratoire agroalimentaire appartenant à la comcom du Clunisois avec matériel et gestion associative publique/privée. 3 salariés (cuisinier, boucher et coordinateur) font tourner 3 ateliers : viande, conserverie et cuisine, et des prestations à la carte ;
- Pour diversifier sa gamme avec une commercialisation sur l'année et s'adapter à la demande, la Maison du Charolais a créé un **laboratoire de transformation dans un lycée** : matériel en propriété, lien avec le lycée sur les analyses biochimiques, test de recettes et formation. Une prestation totale ; multitude de recettes et demandes croissantes

LA VALORISATION DE VIANDE BOVINE ISSUE DE FERMES LAITIÈRES

Le GAEC de La Vachère élève une 40aine de vaches laitières de race tarine sur le secteur de Lanslebourg. Depuis 2017, la viande de la ferme est **valorisée en steaks hachés ou en caissettes**. Cela représente une 10aine de vaches et une 10aine de veaux abattus sur le territoire et commercialisés auprès de particuliers et de restaurateurs.

Le temps et les coûts supplémentaires induits par cette démarche ne permettent pas de dégager un revenu équivalent à celui des circuits habituels.

Valoriser les animaux localement est une réelle satisfaction pour les éleveurs, et contribue à l'image positive de la Maurienne, de stations villages authentiques basées sur un développement de qualité.

Le restaurant La Fema, sur Val Cenis, propose une restauration totalement faite maison (en moyenne 180 couverts/jour en hiver et 80/jour l'été), avec du personnel qualifié (4 personnes en cuisine), et une sélection de produits locaux. Depuis 2021, **70% de l'approvisionnement en viande bovine est mauriennais** : 6 vaches et 2 veaux de lait en 2022. Ces produits sont mis en valeur à la carte et en suggestions du jour.

Cette démarche volontariste implique temps et moyens dédiés : sélection des animaux avec les agriculteurs, planification de l'abattage, coordination avec les entreprises de transformation et le cuisinier, définition des conditionnements, livraison et stockage.

Le cout de revient, tous type de morceaux confondus, par rapport à des viandes qualitatives d'origine régionale est comparable. La valorisation des abats permet d'obtenir ce résultat. **La sécurisation des volumes** est également un gros point positif dans le contexte actuel de rupture récurrente d'approvisionnement.

Les clients apprécient cette démarche : c'est un facteur supplémentaire de **fidélisation et de distinction** par rapport à d'autres établissements.

SE NOURRIR LOCALEMENT ET DURABLEMENT EN MAURIENNE

Installés en 2014, deux ingénieurs agronomes exploitent 2.5 ha en maraichage biologique à La Ferme de la Fournache sur les hauteurs de Saint Jean de Maurienne. Les semences et les plants sont produits sur la ferme et 100% de la production est vendue en directe.

A travers le cheminement de la ferme, Noélie et Thibaut ont participé et vu germer des initiatives autour de l'activité agricole et de l'alimentation locale, durable, résiliente et accessible, notamment :

- La création en 2018 de l'association **Consommer Autrement en Maurienne** : répertorier et faire connaître les producteurs locaux, commandes groupées, coopérative alimentaire auto-gérée, partage de savoirs faire, grainothèque, jardin collectif, débats d'idées...
- Un **lieu d'expérimentation** pour nourrir des familles toute l'année (10 actuellement, potentiellement 30) : planification en amont, production l'été, transformation en collectif (conserve, séchage, lactofermentation) et stockage en hiver des légumes de conservation
- Un **lieu de formation** pour des professionnels et des particuliers sur le maraichage, les semences et les plants mais aussi, en collaboration avec d'autres structures, à l'apiculture, les plantes comestibles et l'arboriculture...

Avec des associations comme Terre de Liens ou la Confédération Paysanne, auprès d'autres professionnels au sein du groupement agricole de Moyenne Maurienne et au sein de la commission agriculture de la 3CMA, Noélie et Thibaut veillent à la **préservation des terres agricoles**.

PRENDRE DU BON TEMPS ECOLOGIQUE

Arrivés à Saint Alban d'Hurtières juste avant le confinement de 2020, Claire et Ludovic, paysans cuisiniers, créent Croq'Champs en ajustant leur projet initial à l'écosystème dans lequel il s'ancrait : Une ferme maraichère/épicerie/cantine bio où concerts, projections et autres conférences permettent aux habitants de se retrouver et d'échanger sur l'agriculture et l'alimentation notamment.

Convivialité et événements collectifs comme moyens de compréhension des enjeux et potentiels :

- Les politiques européennes investissent dans une agriculture rimant avec numérique, robotique et génétique : quelle place pour l'agriculture paysanne et locale ?
- Quelle adaptation du territoire aux changements climatiques, énergétiques... ?
- Qui mange ce qui est produit ici ? D'où vient ce que nous mangeons ici ? Quelle sécurité des approvisionnements ?

Le croisement entre les systèmes de production agricole, l'engagement des collectivités locales et les initiatives citoyennes représente un formidable levier pour attirer les gens vers les produits locaux et faire comprendre les enjeux de l'**agroécologie** et de la **résilience alimentaire**.

Notre défi collectif est de dessiner un projet de transition agricole et alimentaire désirable et créant de l'adhésion.

4. Conclusion

Béatrice DARVES, directrice du Syndicat du Pays de Maurienne, remercie les participants pour leur présence et la diversité des témoignages.

Cette mobilisation des acteurs privés et publics du territoire oblige le SPM à rechercher des moyens de poursuivre ses actions autour de l'agriculture et l'alimentation : rester en **veille sur les dispositifs** d'aide, informer et orienter les acteurs autour de ces thématiques et travailler à une concertation pour la mise en œuvre d'une **stratégie territoriale alimentaire**.

PROCHAINE RENCONTRE

Vendredi 14 avril de 9h à 12h

Alexandre ALBRIEUX
Président du GAL Maurienne
Vice-Président du Syndicat du Pays de Maurienne



SCHEMA DE SYNTHESE

