

RENCONTRE ANNUELLE DU GROUPE D'ACTION LOCAL (GAL)

Lundi 5 octobre 2020

Structure	Complément	Nom
SYNDICAT du PAYS de MAURIENNE	Président du GAL Animatrice LEADER Gestionnaire LEADER	ALBRIEUX Alexandre NGUYEN Myriam ROMERO Christel
CONSEIL DEPARTEMENTAL SAVOIE	Membres du Comité de Programmation du LEADER MAURIENNE	HARS Rozenn
MAURIENNE TOURISME		VINCENDET Florence
GDA		MOUSSET Léonard
COOPERATIVES LAITIÈRES		MOLLARET Guy
SICA de l'ARVAN		ROUX Daniel
CHAMBRE METIERS ET ARTISANAT		PERSONNAZ Matthieu
UNIONS COMMERCIALES		RITTAUD Mathilde
AURA Entreprises		PARIS Florian
Individuel		SELTZER Nicole
3CMA		FONTAINE Patrice
4C		BONNIVARD Pierre-Yves RANCUREL Marie-France
CCMG		AYMARD Daniel
CCPM		DEMONNAZ Jacky
CCHMV		FINAS Christian
KOKOCINELLE		HILAIRET Gwenaël
CONSEIL REGIONAL	CHARGÉE DE MISSION	HENRY Marine
3CMA	VP Agriculture VP Commerce	VAILLAUT Eric MASSON Martine
LE RUCHER DE NOË	Apiculteur	GODET Lionel
LES POPOTES DE LA LAUZIERE	Conserverie paysanne	FOUQUET Clara
GAEC DU GRAND COIN	Éleveuse chèvre lait	REY Anne
LA FERMETTE D'EMELINE	Éleveuse poules pondeuses	LEVEQUE Emeline
LE JARDIN MONTAGNARD	Maraichage et houblon	BOROT Cynthia
LA FERME DE LA FOURNACHE	Maraichage bio	MAURETTE Noëlie
	Éleveur ovin viande	MOLLARD Michel
COOPERATIVE LAITIÈRE LA CHAMBRE	Éleveuse bovin - Beaufort	PELLISSIER Anaïs
COOPERATIVE LAITIÈRE HMV	Directeur	MEIRONEN Alexis
AUBERGE DE BELLECOMBE	Gérante	JACQUEMOSZ Célia BENI Elodie
CIAS CCHMV Résidence autonomie Pré soleil	Directrice de la résidence Responsable des achats	MOUTARD Laëtizia PIRES Nathalie
ASSOCIATION CONSOMMER AUTREMENT EN MAURIENNE	Membres actifs	LEBERT Guy LOUAT Stéphanie BAUDOUIN Sylvain DIOT Méлина MOUGEL Clément MENEJOS Christiane
ASSOCIATION PANIER DE MAURIENNE	Coordinateur	MARIE Julien OZANNE Jean-Claude

43 personnes étaient présentes à la réunion d'octobre 2020, plus 2 journalistes (Maurienne et Dauphiné).

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

Myriam NGUYEN, Animatrice du programme LEADER, présente le déroulé de la matinée et invite les participants à se regrouper : habitants/consommateurs, commerçants/artisans, exploitants agricoles, élus, techniciens ; puis à se présenter.

1. Contexte

La demande en produits alimentaires de proximité n'est plus à démontrer et la crise sanitaire que nous avons traversée en mars 2020 l'a mise en exergue.

En Maurienne, des démarches publiques et privées foisonnent et les acteurs répondent présents :

- La Maurienne dans l'Assiette : association qui regroupe producteurs, artisans de bouche, entreprises agroalimentaires et restaurateurs
- Panier de Maurienne : initiative impulsée par un groupe de producteurs et commerçants en soutien aux commerces de proximité
- Consommer Autrement En Maurienne (CAEM): association de consommateurs qui impulse un mouvement de consommateurs
- Coopalibre : une coopérative alimentaire autogérée par ses adhérents, initiative issue de l'association CAEM
- Programme LEADER : porté par le Syndicat du Pays de Maurienne pour soutenir l'alimentation saine et durable via les circuits courts. Voir présentation ci-après

Un cadre politique encourageant :

- Loi égalAlim (2018) qui vise entre autres une alimentation saine, sûre et durable pour tous, **notamment en restauration collective** : 50% de produits sous signes d'origine et de qualité (dont bio) dans la restauration collective publique en 2022 ;
- Démarche concertée autour des circuits courts alimentaires à l'échelle du Département de la Savoie.

Bien que le sujet soit consensuel, sa mise en œuvre soulève des questionnements et se révèle complexe.

La réunion du Groupe d'Action Local LEADER est l'occasion d'échanger et de recueillir les besoins autour de l'alimentation en Maurienne.

2. Présentation du programme LEADER et éléments de bilan 2014/2020

Voir la page dédiée sur le site du SPM : <http://leader.maurienne.fr>

LEADER = Programme européen de développement qui signifie « Liaison Entre Actions de Développement de l'Economie Rurale »

Il s'agit d'un programme d'initiative communautaire : un territoire doit être candidat.

Les régions sont les autorités de gestion de ce fonds européen agricole (FEADER).

Le Syndicat du Pays de Maurienne porte ce programme doté d'une enveloppe de 1 479 000 € de FEADER.

Ce fond est régi par un principe de co-financement assuré notamment par le SPM, les communautés de communes, le Département de la Savoie et la Région Auvergne Rhône-Alpes.

L'instance de réflexion autour de ce programme est le Groupe d'Action Local (GAL).

L'organe de décision est le comité de programmation, majoritairement privé.

Les principaux résultats attendus des actions soutenues sont les suivants :

- Une gamme plus large de produits locaux issus du territoire
- Installation de nouveaux agriculteurs
- Création d'outils de transformation collectifs et/ou individuels (végétal et animal)
- Renouvellement de l'offre alimentaire locale

- Augmentation des volumes de produits locaux vendus localement
- Une logistique adaptée aux produits locaux et à ses particularités (volumes, saisonnalités, typicité...)
- Actions de sensibilisation, animations culturelles à l'échelle vallée sur le thème de « l'alimentation saine et durable »

A ce jour ont été accueillis 50 projets déposés par 40 porteurs répartis sur toute la vallée. Parmi eux, on compte :

- 8 installations agricoles : maraichage, conserve paysanne de légumes, poules pondeuses, plantes médicinales, miel
- 11 créations d'entreprise privée et individuelle qui relève de la commercialisation : restaurants, traiteur petite enfance, plateforme de commercialisation web.
- 6 projets de sensibilisation de la population à l'alimentation saine et durable, dont une action sur la restauration collective et une autre sur le gaspillage alimentaire.

Les participants sont invités à découvrir les projets d'ores et déjà soutenus par le programme à travers une petite exposition.

3. Echanges autour du « manger local »

Les présents ont partagé leur représentation de ce qu'est un produit local et un producteur local.

→ Toutes les contributions des participants sont compilées dans le tableau en annexe

Nous retiendrons que l'ajout de la mention « local » au *produit* ou *producteur* intègre de nombreuses représentations qui vont au-delà de la simple notion de provenance géographique.

Le « local » évoque un ancrage très fort à la terre et sous-entend une grande diversité de critères environnementaux, qualitatifs, identitaires, économiques et sociaux.

Le « local » pose la question de l'échelle de référence. Le dénominateur commun est la vallée de la Maurienne : uniquement ? inclusion des territoires voisins ? le département de la Savoie ? un périmètre avec un nombre de kilomètres définis ?

Les échanges ont permis de mettre en évidence des critères partagés :

Un produit local est :

- (si agricole) est issu de la terre de Maurienne : semé, planté, récolté, élevé, transformé
- (si transformé) intègre uniquement des produits agricoles de Maurienne
- respectueux de l'environnement et du vivant : mode de production adapté à la géomorphologie du territoire (climat, sol, altitude, saison), garant du bien-être animal, basé sur la valorisation des ressources disponibles (limitation des intrants)
- ancré dans l'économie de proximité : avec une filière amont/aval inscrite dans la proximité
- commercialisé en direct ou en circuit-court avec un lien fort au producteur
- un produit de qualité qui garantit transparence et la traçabilité aux consommateurs
- un élément de l'identité Maurienne, spécifique au territoire

Le « producteur local » :

- son activité économique est située sur le territoire
- il a une démarche volontaire et dynamique inscrite dans le tissu de proximité : maximise le lien au territoire dans tous les aspects de la production et travaille en réseau
- Il est acteur de l'économie de proximité
- Il véhicule un savoir-faire artisanal, une histoire

La place des artisans de bouches et des entreprises agroalimentaires a été questionnée. Il ne s'agit pas d'opposer des secteurs mais d'explicitier les complémentarités.

Leur activité contribue à :

- l'économie de proximité : emploi, savoir-faire, accès à l'alimentation
 - créer de la valeur ajoutée aux produits agricoles brutes via la transformation
 - diversifier et compléter l'offre alimentaire locale, agissant ainsi sur son attractivité
- Sur quels critères les rattacher à une offre alimentaire revendiquée locale ?**

Diagnostic partagé du GAL LEADER MAURIENNE

Les participants étaient invités à se répartir dans deux groupes pour identifier les besoins côté producteur et côté consommateur pour répondre aux enjeux de l'alimentation de proximité.

Les 2 ateliers ont mis en évidence les besoins suivants :

- **Une offre alimentaire diversifiée :**
 - Productions végétales : maraichage, céréales et légumineuses, fruits
 - Produits carnés : élevé et abattus en Maurienne, viande fraîche et transformée, bœuf et porc
 - Une offre Bio : produits laitiers issus d'élevage bovin (lait, beurre, yaourts, crème, fromage), traiteurs/restaurants Bio
 - Une offre structurée en panier
 - Produits transformés : farine, charcuterie, conserves pour la saison hivernale, plats préparés
- **Du foncier agricole dédié à la diversification** en cohérence avec les productions existantes, AOP Beaufort notamment.
- **Mise en réseau et soutien des professionnels** pour la commercialisation à la fois pour les producteurs que pour les commerçants
- **Faciliter la lisibilité et l'accès de l'offre alimentaire locale aux consommateurs :**
 - Outil de référencement de l'offre, qui ? quoi et comment ? où ? quand ?
 - Identification des produits locaux : au marché, dans les GMS, magasins, restaurant
 - Réflexions sur les points de vente à créer : collectifs à gestion direct par les producteurs, mixte en incluant les consommateurs, mobiles, AMAP, revenir à des épiceries de proximité
 - Soutenir les marchés et commerces de proximité
- **Aides à l'investissement** pour la production, la transformation et la commercialisation (logistique et point de vente)
- **Innovation à explorer :**
 - Créer une filière « matières organiques » pour la fertilisation des sols et le paillage
 - Valoriser la laine de mouton en tant qu'isolant

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



ANNEXE

1. Echanges autour du « manger local »

Les participants sont invités à composer des groupes de 5 personnes en mélangeant exploitants agricoles, élus, techniciens.

Chaque groupe doit réfléchir, puis échanger afin de proposer des définitions sur ce qu'est ou n'est pas un produit local ; et sur qui est ou qui n'est pas un producteur local.

Un rapporteur par groupe est ensuite invité à situer ses propos sur une frise.

UN PRODUIT LOCAL C'EST :

Un produit issu de la terre de Maurienne

- Issu de la terre de Maurienne
- Fabriqué ou produit sur le territoire
- Produit qu'on peut voir pousser
- Elevé, semé, cultivé en Maurienne
- Provient d'un territoire de proximité
- Le moins transformé possible
- Transformé et vendu

Respectueux d'un équilibre environnemental

- Saisonnier parfois
- Générant moins de pollution (déplacement)
- Produit écologique, sans intermédiaire
- Visant l'autonomie en matière première avec les ressources du territoire
- Respect de l'équilibre de son environnement, de la nature des sols

Gage de qualité, traçabilité, transparence

Besoin d'un label ? pour qui ? quel circuit de distribution

Ancrer dans un tissu économique de proximité

- Produit qui permet de faire vivre et dynamiser notre territoire
- Toute la filière se trouve sur le territoire
- Vendu en circuits courts ou très courts, avec un minimum d'intermédiaire
- Respecté par les consommateurs
- Une réponse à une demande locale

Elément de l'identité Maurienne

- Fier de faire partager avec les touristes
- Production respectant des savoir-faire et tradition

UN PRODUIT LOCAL CE N'EST PAS :

- Transformé à partir de matières premières qui viennent de très loin
- Produit hors sol
- Produit dans des serres chauffées
- Un produit dont on ignore tout
- Pas de saison
- Qui vient d'ailleurs
- Qui fait doublon → spécificité

UN PRODUCTEUR LOCAL C'EST :

Entretenir un lien au territoire = une démarche volontaire et dynamique

Être dans une démarche de maximiser le lien au territoire dans tous les aspects de production :
Exemple pour un agriculteur : du fournisseur de matériel, alimentation, fumure, semences, et ce jusqu'au circuit de commercialisation.

Réflexion permanente et amélioration

Travaille tant que faire se peut avec les autres

Participe à l'économie de proximité

Vente en directe

Lien humain entre producteur et consommateur

De l'emploi

De la valeur ajoutée pour le territoire

Participe à l'économie de proximité et au développement local

Acteurs économiques locaux

Un savoir-faire associé à une démarche de qualité

Respect/amour du produit, lien historique

Un savoir-faire artisanal

Une production faite localement

UN PRODUCTEUR LOCAL CE N'EST PAS :

Un transformateur du territoire à partir de ressources hors territoire

LES QUESTIONS/SUJETS SOULEVES PAR LES ECHANGES :

Quelle échelle de territoire, quel périmètre ?

- ⇒ Un produit fabriqué en Maurienne ? ou en Savoie ?
- ⇒ Un nombre de km ? une délimitation administrative ?
- ⇒ Cela dépend de quel produit il est question car certains ne peuvent pas être produits localement.
- ⇒ Ce n'est pas si facile d'avoir toute la filière amont présente sur territoire (tuyaux d'arrosage)
- ⇒ Avoir du bon sens notamment sur les matières 1ères employées : viser le maximum d'autonomie sinon approvisionnement au plus proche, sans savoir jusqu'où on peut aller
- ⇒ Quelle place pour Internet qui implique une organisation mondiale très complexe ?

Les artisans alimentaires : chocolat, bière, pâtes

Leurs productions ne sont pas issues du terroir local mais constituent plus-value en termes de savoir faire et de diversification des produits proposés.

La place des consommateurs :

- Comment considérer la demande ?
- Questionnement sur l'implication des consommateurs dans l'alimentation qu'ils souhaitent.

2. Diagnostic partagé

2.1 Côté producteur / production : quels sont les besoins pour répondre à la demande de produits locaux ?

Du foncier agricole dédié à la diversification de l'offre alimentaire. Un travail à mener à l'échelle de la vallée :

- Travailler à optimiser l'usage des terres agricoles afin de gagner des surfaces qui pourraient être dédiées à l'installation de nouveaux agriculteurs : regroupement de terrains par exemple, accompagner les cessations d'activité.
- Aider les installants à trouver du foncier

Besoin de diversifier l'offre alimentaire :

- Diversifier l'existant : valoriser la viande coproduit des fermes laitières
- Besoins en produits pour l'alimentation de proximité : porc plein air, poules pondeuses, poules de chaires, maraîchage.

Besoin d'aides à l'investissement pour les équipements qui permettent une adaptation au climat montagnard (des serres pour le maraîchage), des outils de transformation pour gommer la saisonnalité : conservations des légumes, des fruits et de la viande

Mise en réseau et soutien à la commercialisation :

- Pour les agriculteurs : comment inscrire sa stratégie commerciale de proximité en adéquation avec le temps travail disponible
- A destination des commerçants : en recherche de produits locaux de qualité

Idées d'action concrète : un catalogue 2 entrées producteurs / commerçants pour faciliter la mise en réseau. Ne pas oublier les unions commerciales de Maurienne, le réseau des coopératives laitières et des magasins qui en sont issus.

Autre :

La laine de mouton est devenue une charge pour les éleveurs ovins. Or la laine est imputrescible et constitue un excellent isolant écologique.

Action : explorer la possibilité de valoriser la laine en tant qu'isolant. Exemple d'une Scop dans le pays Basque.

2.2 Côté consommateur : Où en est-on de l'accès aux produits locaux en Maurienne ?

Des besoins identifiés en termes de nouveaux produits :

- Produits issus d'élevages bovins bio : lait, beurre, yaourts, crème, fromage, viande
- Céréales, farine, légumineuses
- Fruits
- Pain bio avec des farines et des céréales locales

Un besoin de foncier agricole est nécessaire pour permettre l'installation de nouvelles productions sans fragiliser les existantes.

Des produits locaux disponibles mais de façon insuffisante :

- Fruits : Raisin de table, kiwis, pommes, poires, coings
- Viande locale abattue et transformée en Maurienne
- Viande de porc et charcuterie, viande transformée
- Produits locaux transformés pour la saison hivernale

Et des besoins de services :

- Outil de référencement des producteurs et des produits
- Traiteur bio

- Magasin de produits locaux
- Plus de proximité : accès aux produits locaux et bio depuis les villages

Des initiatives existantes mais à renforcer :

- Des outils collectifs de vente pour toutes les productions, gérés en direct par les producteurs, sur le modèle des coopératives laitières
- Partenariats producteurs/artisans/revendeurs pour multiplier les possibilités
- Manque d'information pour les consommateurs : qui sont les producteurs ? / Où sont-ils ?
- Valorisation des produits locaux : informer qu'il s'agit de produits locaux
- Valorisation des artisans/restaurateurs qui travaillent des produits locaux
- Réouverture d'épiceries de proximité
- Marchés et commerces de proximité, bio ou non
- Paniers de produits

De nouvelles organisations à inventer :

- Des liens et postures différents entre producteurs et consomm'acteur, type AMAP ou autre
- Plus de participation des consommateurs
- Groupements de producteurs
- Créer une filière « matières organiques » pour la fertilisation des sols et le paillage

Inventer un format de commercialisation pour les produits locaux, pas forcément un magasin, peut-être quelque chose de mobile ?