



Actes de la soirée de lancement du Projet Alimentaire Territorial

le 13.03.2020 au Jardins de l'Atlantique à Talmont-Saint-Hilaire

Les objectifs de la soirée

Une présentation du Projet Alimentaire Territorial (PAT) de Vendée Cœur Océan et de ses fondements : les questions alimentaires actuelles et les réponses que veut apporter le PAT sur le territoire.

Organisation de la soirée

Table ronde 1 : Produire nos aliments et conforter notre agriculture

Table ronde 2 : Recréer du lien avec les consommateurs

Table ronde 3 : Nourrir nos enfants et nos aînés

Les invités

- Elus sur le territoire Vendée Cœur Océan
- Partenaires du PAT : techniques, financiers, de terrain





Introduction

Si tout le monde parle de « produit local » de nos jours, il est difficile d'en faire une définition. Récemment, le covid a été révélateur quant à l'importance des circuits courts et de proximité, et le sujet de la relocalisation est devenu prégnant : il y a une volonté de rapprocher le producteur du consommateur. Le Projet Alimentaire de Vendée Cœur Océan, dont nous allons parler ce soir, va dans ce sens.

Le territoire français n'est pas homogène dans sa fonction nourricière, car il y a des disparités de productions : certaines régions sont plus productives que d'autres, et parmi les régions productives, il y a des spécialisations de production. La Région des Pays de la Loire est nourricière et peut approvisionner d'autres régions. Inversement, en région parisienne par exemple, il y a besoin de ces exports alimentaires provenant des régions nourricières pour alimenter la population.

Un équilibre entre nourrir localement sa population et exporter ou faire venir sa nourriture de plus loin, est donc à trouver. Le gouvernement soutient la mise en place de PAT qui permettront de se ressaisir localement de la question alimentaire. Il y aura un soutien financier fort, notamment à travers le plan de relance.

Maxence de Ruyg, Président de la communauté de communes Vendée Grand Littoral (CCVGL) : je remercie Mr de La Bassetière qui est la cheville ouvrière du Projet Alimentaire Territorial (PAT). Derrière l'alimentation il y a beaucoup de sujets et de questions sous-jacentes. Cette soirée marque le point de départ du Projet. A l'état actuel, nous avons déjà cependant, réuni des partenaires producteurs, mesuré toutes les difficultés d'arriver à une stratégie alimentaire, la connexion entre le global et le local n'est pas simple, il existe aussi des contraintes réglementaires qui ne facilitent pas.

Patrice Pageaud, Président de la Communauté de Communes Pays des Achards (CCPA) : la CCPA est une des seules intercommunalités françaises à avoir la compétence enfance/jeunesse. Depuis trois ans maintenant, elle peut coordonner les services et actions liées aux jeunes de 0 à 18ans. La CCPA travaille conjointement avec la CCVGL : le SCoT, le Plan Climat Air Energie Territorial, le Contrat Local de Santé, et bien sur le PAT, en sont la preuve. La CCPA travaille sur un marché pour travailler avec les producteurs locaux, et ils se rendent compte que ce n'est pas si simple. On observe aussi un manque de producteurs prêts à approvisionner la restauration collective du fait de l'orientation vers des marchés estivaux plus rémunérateurs. Sur le PCAET, se concentrent aussi sur la question du carbone. Le problème aussi est la relation entre le producteur et le consommateur : le rôle de la collectivité est de renforcer ce lien.

Emmanuelle Jary, Journaliste gastronomique : je réalise entre autres des vidéos qui défendent les produits locaux depuis 20ans. Mes créations permettent de mettre en valeur les restaurateurs/les restaurants que j'apprécie. Si ce n'est pas un parti pris de départ, il s'avère qu'il y a souvent des produits locaux dans les restaurants que je mets en avant. Je vais également à la rencontre des producteurs, des éleveurs.





Table ronde n°1 : Produire nos aliments et conforter notre agriculture

Les intervenants



Luc Guyau
Agriculteur
retraité et
représentant
agricole



Hervé Lejeune
Inspecteur
général de
l'agriculture



Fabrice Hégron
Créateur de la
marque "en
direct des
éleveurs"



**Edouard de La
Bassetière**
Président du
Syndicat mixte
Vendée Cœur
Océan

Peut-on produire local pour et sur le territoire ?

Luc Guyau : Oui, cependant il faut arrêter de faire croire qu'on peut produire tout en local. Paris par exemple ne pourra pas se nourrir seule. Il faut aussi prendre en compte le travail supplémentaire que demandent les circuits courts pour les producteurs réalisant ce mode de vente.

Quand on est agriculteur, est-ce possible d'être présent sur toutes les étapes : la production, la transformation et la vente ? Pouvez-vous nous présenter votre démarche ?

Fabrice Hégron : Je réalise en effet la production, la transformation puis la vente de mon lait et du lait de mes collègues producteurs. Avant de me lancer en agriculture (élevage laitier), j'ai travaillé 15 ans dans la nutrition animale. Je me suis installé en 2006, et je me suis rendu compte des soucis de rémunération dans la filière et du manque de visibilité de l'exploitation sur le long terme. J'ai donc décidé de créer une marque « en direct des éleveurs », un projet à 8 millions €, pour transformer le lait en UHT puis le commercialiser aux GMS. Actuellement il y a 13 salariés, la rémunération des éleveurs est de 2000 € minimum _ on parle de rémunération et pas de chiffre d'affaire ! Les productions sont sans OGM, sans huile de palme, labellisées bleu/blanc/cœur. Les fermes sont contrôlées tous les 10 jours, et il y a des obligations de résultats sur la limitation de l'impact environnemental de la production. Ainsi, c'est 100% du lait des éleveurs actionnaires qui est commercialisé en direct. Un travail a également été réalisé sur l'emballage, sur des aspects pratiques. Par exemple un QR code renseigne de A à Z les étapes et les personnes qui ont créé cette bouteille.

Comment fonctionne le PAT ?

Edouard de La Bassetière : Le PAT a été élaboré par tous les acteurs locaux. Le but de ce projet est d'amener davantage de produits locaux dans les assiettes des consommateurs citoyens. Le projet a démarré grâce aux



financements européens LEADER : ils ont permis de lancer une étude puis mettre en œuvre les moyens d’approvisionner la restauration collective publique du territoire en produits locaux. Pourtant, une difficulté est rapidement apparue : il manque des produits locaux, notamment les fruits et légumes, permettant de fournir les consommateurs. D’autre part, le territoire se situe dans une région d’élevage, un élevage extensif et qualitatif, dont les produits ne se retrouvent pas dans les assiettes des consommateurs locaux. On trouve en effet encore en quantité principale de la viande qui vient de loin en restauration collective. Ceci prouve que, malgré la production, il manque un maillon, celui de la logistique, qui permettrait un approvisionnement local des produits carnés locaux. Face à la première difficulté, celui du manque de fruits et légumes, le PAT porte une action qui vise à favoriser l’implantation de nouveaux maraîchers. Il n’y en a en effet, pas assez sur le territoire. La solution est d’aider les installations de maraîchers. Il y aura bientôt des terrains pour mettre en place un dispositif d’aide à l’installation. Alors qu’il y a de nombreux porteurs de projet à l’installation en maraîchage, le foncier est la première des difficultés qu’ils rencontrent et qui bloque leur installation effective.

Hervé Lejeune : Il y a en effet une micro-alchimie à trouver. La France est largement importatrice alors qu’en parallèle les producteurs français rencontrent des soucis pour se dégager un revenu décent. Les consommateurs sont aujourd’hui mieux informés et les producteurs ont une meilleure connaissance des attentes sociétales, et nouveaux modes de gestion du foncier sont en cours. Pour revenir sur les attentes sociétales, attention cependant au fossé entre les sondages et la réalité des achats : si les français disent vouloir acheter plus local, leur panier n’est pas encore représentatif d’un engagement dans cette tendance. La question du prix reste très prégnante. Attention aussi à la concurrence qui peut se développer entre producteurs locaux, par exemple si cinq marques différentes apparaissent à une échelle locale. Il est important d’être inventif en agriculture : l’inventivité est favorable au développement de nouvelles pratiques.

Existe-t-il des « concurrents » qui fonctionnent sur le même modèle que celui de Mr Hégron ?

Fabrice Hégron : Il y a en effet la marque « juste et vendéen », qui valorise également une meilleure rémunération du producteur, mais il y a deux distinctions marquées. La première est que le lait n’est pas transformé en Vendée, et la logistique du produit à un coût qui impacte le chiffre d’affaires du producteur et donc sa rémunération finale. Reste en effet des risques de concurrence s’il y a beaucoup d’installations.

Luc Guyau : Attention également au comportement d’achat : le consommateur peut être trompé, par exemple en trouvant dans certaines GMS des produits bio moins chers que le conventionnel. Ce n’est pas possible si on respecte la rémunération du producteur.

Edouard de La Bassettière : Sur le territoire la population de résidents permanents est en forte augmentation, et la saison estivale attire également beaucoup de monde. Ainsi, le marché est tel que la concurrence sera saine. Pour l’installation des maraîchers, les porteurs de projet seront accompagnés sur plusieurs années. Plusieurs territoires ont déjà essayé ce dispositif d’espace test agricole, et on observe qu’environ 70% des personnes se testant s’installent effectivement.

Fabrice Hégron : le goût est un argument d’importance. Les gens sont prêts à payer davantage. C’est le cas des consommateurs finaux mais aussi des professionnels des métiers de bouche. Par exemple, des artisans



pâtisseries sollicite notre marque car le lait « en direct des éleveurs » a plus de goût et permet de moins sucrer les desserts donc de faire aussi des économies de sucre. Des modes de production respectueux et une juste rémunération du producteur, ça a du sens, et les gens sont donc prêts à payer plus. Pour donner un ordre d'idée, c'est 4500 visites/mois via les QR code sur les emballages : les gens sont intéressés, curieux.

Luc Guyau : la mise en relation du nouveau maraîcher avec le consommateur est essentielle.





Table ronde n°2 : Recréer du lien avec les consommateurs

Les intervenants



Julien Ravon
Eleveur bio sur
la commune de
Talmont-Saint-
Hilaire



Michel Pelé
Cuisinier,
animateur et
auteur



Mathilde Giat
Diététicienne



Maxence de Rugy
Président de la
Communauté de
communes Vendée
Grand Littoral

Lors du confinement au printemps 2020, nous avons vu qu'il y a eu une prise de conscience, des initiatives chez les producteurs et des demandes côté consommateurs. Sur le territoire il y a d'ailleurs eu la création d'un portail numérique pour répondre à ces attentes : une carte interactive permet de pouvoir identifier les producteurs réalisant la vente à la ferme sur Vendée Cœur Océan.

Il est important de mettre en avant les producteurs qui font un travail génial sur les marchés et sur leurs exploitations.

Pourquoi faire de la vente directe ?

Damien Ravon : La vente fait partie de la fierté de produire et de transformer, elle fait partie intégrante de mon métier d'agriculteur. Il y a une forte demande des clients pour des produits AB, locaux, de qualité. Les consommateurs viennent en effet chercher les produits, mais aussi de la discussion. La vente directe permet cette création de liens entre le producteur et le consommateur, mais construit aussi la fierté du producteur qui peut montrer son métier.

Emmanuelle Jary : Les producteurs sont fiers de leur travail, de ce qu'ils produisent. Le fait de commercer en direct contribue à cette recherche de reconnaissance et de fierté.

Michel Pelé : La recherche de création de lien se fait aussi entre le consommateur et sa cuisine. En effet, on a réalisé des ateliers, pour les 18 / 60ans, avec des légumes dits « oubliés ». Le but était de faire découvrir des légumes et créer du lien : utiliser ces légumes dits oubliés car ils ne rentrent pas dans les robots, ces légumes qu'on est moins habitués à travailler. On peut relier tout cela à des histoires de familles, des fermes du coin, ce qui permet d'échanger et de mettre en avant les producteurs locaux.



Les aliments c'est la santé, pourquoi ?

Mathilde Giat : Les gens deviennent « locavores », c'est-à-dire qu'ils ont tendance à vouloir manger local, pour la région mais aussi pour la confiance dans le produit. Il y a un réel intérêt nutritionnel à manger local : une fois cueilli, un fruit ou un légume perd petit à petit ses vitamines. Manger local c'est donc avoir plus de chances de consommer des produits frais/cueillis depuis peu, et donc plus riches en vitamines que ce qui ont réalisés de grandes distances. D'autre part, s'il est local, le produit évite aussi les conservateurs rajoutés sur les aliments pour les conserver sur de longs trajets. Mais attention à ne pas se focaliser sur la provenance des produits : le caractère local ne garantit pas la qualité du produit. Par exemple, on peut s'assurer de la provenance vendéenne sur les boîtes d'œufs, mais il faut aller plus loin et regarder le mode de production, car il existe aussi des élevages intensifs en Vendée. Il faut rester alerte sur ce qu'on achète, être curieux, se questionner, aller plus loin que la première étiquette visible sur le produit.

Comment on fait pour cuisiner local quand on a peu de temps ?

Michel Pelé : Il existe différents outils. En cuisine par exemple, on peut privilégier la cuisine à la vapeur ou au four, facile et rapide car demandent peu de surveillance.

Faut-il que le consommateur ait un autre raisonnement par rapport au prix ?

Damien Ravon : Le prix s'est en effet un peu le nerf de la guerre, il faut que le consommateur comprenne que la qualité se paye.

Michel Pelé : Pour acheter des produits de qualités plus coûteux sans trop augmenter son budget, on peut aussi cuisiner autrement, comme valoriser les fanes, les peaux/épluchures : on fait ainsi des économies par ailleurs. Par exemple le pesto de fanes de carottes c'est très bon.

Emmanuelle Jary : Il y a aussi un enjeu de sensibilisation des consommateurs, le fait de valoriser les bons produits dans les recettes est un levier.

Michel Pelé : Souvent, il y a aussi moins de gaspillage avec de bons produits. D'une part car ils sont meilleurs gustativement, d'autre part car on y fait plus attention.

Mathilde Giat : J'accompagne la construction des menus avec les chefs de restauration collective, notamment au regard de l'équilibre nutritionnel. On observe que les cuisiniers recherchent de plus en plus des produits locaux, et les offres s'étoffent aussi de plus en plus.

Maxence de Ruyg : il est en effet important de recréer du lien avec le consommateur, le rendre plus responsable dans ses choix d'achat/ses choix alimentaires. Mais en parallèle, il y a une responsabilité politique dans le discours qui est fait sur l'agriculture : ne pas discréditer le travail des agriculteurs. La France accueillait 4 millions de producteurs dans les années 60-70 et il n'y en a plus que 500 mille aujourd'hui. J'espère être à la hauteur pour promouvoir ce qui est bon et sain avec le PAT.

Damien Ravon : On adore ouvrir nos portes, communiquer, écouter aussi les consommateurs, et leur montrer comment on travaille. Par exemple il y a la traite qui est ouverte au public. On a ce rôle de découverte aussi qui est important.



Emmanuelle Jary : Il faut commencer tôt la sensibilisation, dès l'école, car quand on a appris à bien manger quand on est jeune, au moins goûter, on continue ensuite.





Table ronde n°3 : Nourrir nos enfants et nos aînés

Les intervenants



Anne-Marie Coulon
Présidente de
l'association des
maires de Vendée et
représentante du
Réseau local



**Marie-Emmanuelle
Saintier**
Représentante du
dispositif Mangeons
Mellois



Patrice Pageaud
Président de la
Communauté de
communes Pays des
Achards

Patrice Pageaud : Dès 2016, il y a eu la réflexion avec Edouard de La Bassetière sur l'approvisionnement des restaurants collectifs public, cantines EHPAD et MARPA, avec un diagnostic. En 2017, la CCPA prend la compétence enfance jeunesse. En 2018, il y a eu des formations pour les cuisiniers, des ateliers de découverte alimentaires, sur le gaspillage alimentaire. La CCPA fait aujourd'hui un marché avec 12 lots pour faciliter les réponses des producteurs locaux. La prise de compétence enfance jeunesse a permis aux cuisiniers de travailler en réseau. La loi Egalim impose des alternatives aux produits animaux, mais la volonté de la CCPA n'est pas de se tourner vers les steaks de soja du Brésil afin de rester cohérent dans la démarche. A la CCPA, le coût des repas est passé de 5€ à 6€ aujourd'hui, et cette augmentation est couverte par la collectivité.

Anne-Marie Coulon : La démarche du Réseau local a démarré en 2015. Le but était de rassembler les maillons de la chaîne d'approvisionnement de la restauration scolaire. Il y a des journées « réseau » annuelles permettant aux producteurs, cuisiniers, élus, etc. de se rencontrer. A l'échelle de la région nous avons tous les produits nécessaires. Il y a cependant un besoin de création de lien, de réseau, afin que les échanges commerciaux se réalisent effectivement. Il est important de faire découvrir le manger bio, local, sain : c'est notre rôle d'élu de les promouvoir et de les soutenir.

Marie-Emmanuelle Saintier : J'ai été élue en 2008 maire, puis vice-présidente en charge des affaires scolaires. Au cours de discussions, on apprend que le mari d'une élue qui est agriculteur mais que ses produits ne se retrouvent pas dans les assiettes des enfants du coin. Commence alors un travail de structuration avec 12 cantines, nommé Mangeons Mellois. Au début, le système s'est fait avec des tournées du producteur, puis la mise en place d'un véhicule réalisant le portage de repas. Aujourd'hui, les cuisiniers se retrouvent tous les deux mois pour élaborer les menus et informer les producteurs à l'avance des quantités à fournir et dates de livraison. En cas de soucis météo et de perte de récolte, le système s'adapte en trouvant des producteurs dans un rayon plus lointain. Les échanges réguliers avec les producteurs permettent d'anticiper ce genre de



problème. Il y a aussi des visites des exploitations avec les cuisiniers. Ce système de travail, en direct des producteurs, a permis aux cuisiniers de retrouver du sens à leur métier. Le réseau fonctionne car il y a des rencontres. Avec la démarche de « mon restau responsable », le dispositif Mangeons Mellois s'est impliqué sur 12 engagements. Ça a été une fierté au bout de 10ans d'avoir acquis cette labellisation.

Patrice Pageaud : Il y a aussi un lien entre les cuisines scolaires et la cuisine pour nos aînés dans les EHPAD ou les MARPA. En partant du menu établi pour les enfants on peut remplacer un élément du repas pour que le menu soit plus équilibré pour les personnes âgées. Les personnes âgées préfèrent aussi les anciennes recettes. On peut non seulement nourrir nos enfants et nos aînés avec les produits locaux, mais on le doit, et ce avec le soutien des collectivités.

Marie-Emmanuelle Saintier : Le dispositif Mangeons Mellois cherche à s'adapter pour pouvoir également approvisionner les structures accueillant les aînés. Un audit est en cours de réalisation auprès des restaurants et des cuisines centrales et satellites. L'idée serait d'approvisionner deux EHPAD et un foyer de logement. Il y a également une réflexion sur la mise en place d'une légumerie conserverie avec un ESAT (établissement de service d'aide par le travail). Cet atelier faciliterait la préparation des fruits et légumes des maraîchers (par exemple enlever la terre des poireaux facilite ensuite le travail en cuisine), mais aussi pour conserver les surplus en été dans des bocaux en verre : les tomates et sauces tomates par exemple pourront être ainsi consommées à la cantine à la rentrée. Cette conserverie permettait également aux producteurs de valoriser leurs « légumes moches ».

Anne-Marie Coulon : Le point noir de ce système d'approvisionnement des restaurants collectifs public en direct des producteurs, c'est le marché public.

Patrice Pageaud : En effet, il y a une période de tâtonnement. Le but est d'arriver à faire un maximum de lots dans ce marché public pour faire en sorte que le maximum de producteurs puisse y répondre.

Anne-Marie Coulon : En conclusion, le bonheur est dans l'assiette.





Conclusion

Les intervenants



Lydie Bernard

Vice-présidente au conseil régional en charge de la commission Agriculture, agroalimentaire, forêt, pêche et mer

La Région apporte-t-elle un accompagnement pour les PAT tel que celui de Vendée Cœur Océan ?

Lydie Bernard : l'accompagnement des PAT est financier bien sûr, mais aussi technique avec le partage de projets, de solutions, puis pour mettre le tout en pratique. En amont des PAT il y a une réflexion sur ce qu'on veut faire, ensuite une mise en place des outils et actions avec le soutien de la région : par exemple un appui à la réflexion sur le foncier, pour des outils de transformation chez les producteurs, etc. Les PAT commencent à prendre une grande place dans les discussions au niveau régional. A la question « est ce qu'on est capable de nourrir les habitants » je vais répondre 100 fois oui. La région des Pays de la Loire est une région nourricière. Les circuits longs et les circuits courts sont complémentaires. Il y a une explosion du nombre de PAT depuis quelques années. Rassurer les élus ça prend du temps, tout ne peut pas se faire en une année. Il faut aussi s'adapter selon l'actualité. Il faut que le PAT soit partagé avec les concitoyens sinon on passe à côté de quelque chose. Il faut aussi penser aux plus démunis et travailler en ce sens. Ce qui me plaît, c'est la positivité, l'absence de fatalité dans le discours de Emmanuelle Jary, et la nécessité d'agir. La notion de plaisir est aussi essentielle. On voit par ailleurs que le consommateur est prêt à payer plus cher pour une meilleure qualité. La fierté des producteurs est également très importante : on parle beaucoup des suicides. Les agriculteurs heureux sont ceux qui produisent des produits de qualité.



Clôture conviviale avec une dégustation des produits de Vendée Cœur Océan en présence de leurs producteurs



Les jardins de Corinne



Tradition de Vendée



Le domaine du vieux pressoir



L'huitrier pie



La ferme de la Rochette (à gauche) et La bergerie de Brandais (à droite)



La spiruline de Finfarine



Avec le soutien de nos partenaires :



Financé par



CE PROJET EST COFINANCÉ PAR LE FONDS EUROPÉEN AGRICOLE POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL. L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES

Liberté
Égalité
Fraternité

DIRECTION RÉGIONALE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA FORÊT

DIRECTION RÉGIONALE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA FORÊT

