

Séminaire de lancement  
Projet Alimentaire Territorial du Pays de Retz  
Sainte-Pazanne, le 6 Juin 2019

Animateur : Frédéric Vasse (Auxilia)

Intervenants : Bernard Morilleau (Président du PETR Pays de Retz) Frédéric Wallet (INRA, AgroParisTech), Isabelle Anton (Terroirs 44), Frédéric Loquais (Terroirs 44, producteur), Gérard Poisson (Atelier de la Terre à l'Assiette), Philippe Onno (Atelier de la Fée au Duc), Gilbert Gaspari (cuisinier en charge de la restauration scolaire à Saint Colomban), Messieurs Régis et Jérémy Boileau (GAEC de Rublé), Vincent Caillon (Terrena), Jérôme Bouré (Super U), Emmanuel Saulou (Restoria), Marie-Anne Loquais (Entraide et Savoir, Plaisir de la Table solidaire).

I. Présentation du Pôle d'Équilibre Territorial et Rural (PETR) du Pays de Retz

**Pays de Retz** 4 intercommunalités • 38 communes



Au 1er janvier 2016, le syndicat mixte du SCoT est devenu pôle d'équilibre territorial et rural (PETR) du Pays de Retz. **Le PETR regroupe les 4 intercommunalités du Pays de Retz (Sud Estuaire, Pornic Agglo Pays de Retz, Sud Retz Atlantique, Grand-Lieu), autour de projets communs, sans création de structure administrative.**

Les pôles d'équilibre territoriaux et ruraux ont été créés par la loi du 27 janvier 2014, dite loi MAPTAM. Ils ont vocation à être un **outil de coopération entre établissements publics de coopération intercommunale (EPCI) sur les territoires situés hors métropoles**, ruraux ou non.

Le PETR s'appuie sur :

- un **conseil syndical composé d'élus** issus des EPCI partenaires.
- un **conseil de développement** composé de **représentants des activités économiques, sociales, culturelles, éducatives, scientifiques et associatives existant sur son territoire**. Il est consulté sur les principales orientations du projet de territoire du PETR.
- une **conférence des maires des communes** situées dans le périmètre du pôle d'équilibre territorial et rural. Celle-ci est notamment consultée lors de l'élaboration, la modification et la révision du projet de territoire

Le PETR est présidé par Bernard Morilleau. Ses vice-présidents sont : Johann Boblin (chargé de l'économie et de la logistique), Claude Naud (chargé de l'environnement et de l'énergie), Yannick Morez (chargé de l'urbanisme et de l'habitat), Jean Charrier (chargé de la mobilité et des déplacements), Jean-Michel Brard (chargé de la mer et du littoral).

- Le conseil syndical, composé de 51 membres, se réunit au moins deux fois par an. Il décide des orientations générales et vote le budget.
- Le bureau syndical, composé de 18 membres, se réunit au moins quatre fois par an. Il donne un avis sur les documents d'urbanisme et les principaux projets d'aménagement et d'urbanisme commercial des communes.

## **II. Qu'est-ce qu'un projet alimentaire territorial ?**

A l'origine instaurés par la *Loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt* du 13 octobre 2014, les projets alimentaires territoriaux s'ancrent dans une logique plus globale : celle du Programme national pour l'alimentation et du Plan régional d'agriculture durable. **Ils répondent à des enjeux multidimensionnels, d'ordre économique, environnemental et social (Ministère de l'Agriculture).**



*Les différentes dimensions qu'un PAT doit appréhender*

Ainsi, un projet alimentaire territorial est en premier lieu **la réunion des acteurs de la filière agro-alimentaire d'un même territoire**, dans le but de **co-construire des projets communs** qui auront pour vocations de :

- Recréer des **synergies économiques**
- Permettre aux habitants de **se nourrir avec des aliments produits, transformés, distribués à proximité et de manière durable.**

Ces projets collectifs visent donc à **rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs, pour développer l'agriculture durable sur des territoires et la qualité de l'alimentation au bénéfice de tous.** Les projets interviennent « dans les domaines de l'économie alimentaire, de la culture et de la gastronomie, de la nutrition et de la santé, de l'accessibilité sociale, de l'environnement et enfin dans l'urbanisme et l'aménagement du territoire » (DRAAF) et répondent à des problématiques identifiées lors du diagnostic réalisé sur le territoire en question.

Le projet alimentaire est porté par le PETR et se déploiera donc à l'échelle du Pays de Retz en fonction des compétences et missions de chaque acteur. Le PETR est en effet lauréat à l'appel à projet lancé par la région Pays de la Loire, la DRAAF et l'ADEME.

### **III. Synthèse des interventions**

#### **Introduction :**

**Bernard Morilleau** revient sur les raisons de la candidature à l'appel à projet. Le PETR a en effet l'habitude de répondre à ce genre de propositions pour préfigurer des actions pertinentes à cette échelle. Les PCAET en sont 1 exemple ; mais également le SCOT, et les différents contrats dont les fonds européens (programme LEADER) qui permettent de financer des actions. C'est une échelle de coordination des politiques pour les 4 ECPI. Le PAT se construit à cette échelle.

## 1er tableau autour de la Production

**Question à F. WALLET :** « Comment percevez-vous toutes ces mutations à l'œuvre qui percutent l'organisation de l'alimentaire ? »

**Frédéric Wallet contextualise les raisons de l'émergence de projets de ce type.** Cela fait depuis 15-20 ans que l'on voit évoluer un besoin, **une demande pour une autre forme de consommation alimentaire.** Le système industriel connaît une crise et se trouve dans l'obligation de proposer des alternatives pour rassurer les consommateurs, pour qu'ils sachent ce qu'ils mangent, dans un contexte de **risque sanitaire** (crise de la vache folle, grippe aviaire etc.). En 2001 naissent les premières AMAP (associations pour le maintien de l'agriculture paysanne), et apparaissent au fur et à mesure plusieurs centaines d'AMAP au niveau national. Les modèles de circuits courts sont parfois anciens mais prennent aujourd'hui des **formes organisationnelles différentes, avec des acteurs différents**, comme par exemple les magasins de producteurs et les start-ups (La Ruche qui dit Oui). La grande distribution montre aussi un intérêt grandissant pour le « local ». Mais les acteurs traditionnels de l'agriculture ne restent pas les bras croisés et essaient d'inventer de nouvelles formes, avec des démarches collectives. Ils ne se contentent plus simplement de vendre leurs produits dans des marchés (plein vent) et de la vente à la ferme. Ils s'organisent ensemble. Cependant, le circuit court reste un modèle de niche... où **seulement 10% des consommateurs passent par ce schéma pour se nourrir, contre environ 70% qui passent par la GMS (grande moyenne surface.** On peut se poser la question : « *Est-ce que l'on doit aller vers une coexistence des systèmes GMS + alternative, ou alors trouver un modèle différent ?* »

Qui consomme en circuit court ? : il y a une forme de **démocratisation**, parce que la diversité de l'offre permet aussi de répondre à la diversité de la demande.

Problème : une forme de **versatilité / schizophrénie**. On voit une attente de plus en plus forte en termes de qualité, de connaissance de l'origine, et de produits moins transformés. Mais la réalité montre une montée des produits ultra transformés. Les jeunes (moins de 25 ans) consomment énormément de produits ultra-transformés. Trois grandes tendances relativement contradictoires : demande en « prêt à manger » (produits transformés), demande en qualité nutritive (= santé, bien être, donc moins de transformation et développement de produits sains), désir de plus de proximité. Il faut donc éduquer et faire évoluer l'offre de qualité pour la rendre attractive et accessible.

Quelques points de vigilance :

- Grande diversité des acceptions du **concept de « proximité »**. Besoin de s'entendre sur une définition acceptable pour tous pour construire le PAT.
- Question de **l'équité** : il est important de prendre en compte la diversité des publics dans le PAT. La qualité alimentaire et la santé sont des enjeux, pour leur difficulté d'accès pour les plus démunis.
- **L'usage du numérique** comme accélérateur et transmission de l'information sur la qualité et l'origine du produit.
- Poser en amont la question du choix du **modèle agricole** souhaité pour le territoire.
- Chaque territoire est confronté à une problématique propre : il faut identifier **les points sur lesquels les acteurs se retrouvent pour générer un travail collectif.**
- **Structurer les filières** de la production jusqu'à la consommation pour rendre effectifs les objectifs du PAT
- Penser le PAT **dans l'ensemble des outils de développement du territoire**, y compris les territoires voisins.

**Isabelle Anton, coordinatrice de Terroirs 44** présente l'association. Terroirs 44 est une association créée pour soutenir l'agriculture paysanne, en vente directe et en circuit court. Aujourd'hui elle rassemble 75 fermes adhérentes, respectant la charte Terroirs 44. Celle-ci reprend des critères d'agriculture paysanne et ses valeurs. Les exploitations vendent leurs produits, en totalité ou en partie en circuit court / vente directe. Cœur de la mission : accompagner, conseiller, former les agriculteurs et porteurs de projet qui veulent développer leur stratégie de commercialisation (outils individuels ou collectifs), importance à la notion de « collectif », faciliter l'accès des citoyens aux produits locaux et aux lieux de production, connecter les citoyens aux producteurs par le biais de différents événements (fêtes paysannes, journées de fermes ouvertes et donc explication du métier), porter la transparence des pratiques, permettre l'accompagnement de projets auprès des collectivités et autres partenaires sur des actions de structuration de filière en circuits courts et de soutien aux paysan.ne.s. / dynamiques paysannes.

**F. VASSE** demande à Monsieur Loquais, l'intérêt d'être membre de cette association.

**Frédéric LOQUAIS** : « *L'intérêt de ne pas être seul à porter un projet pour valoriser nos produits et la culture paysanne.* »

**Isabelle Anton** : « *Plus d'un quart de nos adhérents est installé dans le Pays de Retz et on constate une forte dynamique dans ce secteur. Il y a un véritable enjeu pour soutenir ce qui se fait et se met en place depuis des années, d'appuyer ces démarches collectives. Ne pas oublier l'enjeu du foncier et de l'installation* ». Différentes préconisations et enjeux pour Terroirs 44 :

- **Préservation de la ressource en terres nourricières - enjeu foncier**
- **Accompagnement des acteurs à la Vente Directe/Circuits Courts :**
- **Appui sur les dynamiques locales en place et en développement depuis des années**

**Soizic Guéguen de CAP 44** : CAP44 est une structure qui émane du réseau de l'agriculture paysanne et qui propose des formations, des activités de conseil et de l'accompagnement pour les nouveaux agriculteurs. La structure travaille avec des acteurs très différents. Exemple d'accompagnement : **coopération entre filière longue et filière courte** dans une démarche solidaire, permettant ainsi un approvisionnement en produits locaux (complémentarité qu'ils cherchent à développer avec Terrena et d'autres producteurs du territoire) dans la restauration collective. Fonctionnement : identification d'un produit présent sur deux filières à l'échelle d'un même territoire. Ils travaillent également avec la cuisine centrale de Nantes et ont pour volonté d'accompagner de nouveaux publics, comme par exemple le secteur laitier.

**Vincent Caillon** : Agriculteur à Cambon. Représente la coopérative Terrena au niveau du territoire Atlantique. Ils sont présents sur cinq territoires, de la Normandie jusqu'au Poitou. C'est une **coopérative. L'organisation territorialisée, avec une implantation locale des outils de production et de transformation, permet de la proximité et de la réactivité.** Polyvalente, elle est présente dans le végétal, la farine, le légume et les productions animales. Elle regroupe aujourd'hui 22 000 adhérents, 12 000 salariés. La coopérative est fortement impliquée dans la transformation. L'activité bio prend de plus en plus de place, avec une belle progression pour le secteur Atlantique (15% adhérents / surface en bio). « *Quand on parle de filière on veut avoir la maîtrise totale.* » Quelques éléments de contextualisation sur l'histoire de la coopérative : lors d'une enquête réalisée il y a une quinzaine d'années, les coopérateurs ont clairement dit qu'ils voulaient bien continuer de travailler avec la

coopérative pour obtenir des résultats économiques, mais aussi pour produire différemment. Il existe de nouveaux enjeux qui aboutissent notamment au concept AEI (Agriculture écologiquement intensive), on **intensifie l'écologie** (concept porté par Michel Griffon). S'inspirant de ce concept en 2010, de nouvelles méthodes sont diffusées auprès des adhérents : moins de chimie, moins de phyto, moins d'engrais, par la mise en relation de différentes plantes qui travaillent ensemble (agroécologie). Une réelle volonté se met en place pour faire évoluer les méthodes de production, avec des idées nouvelles qui **limitent les intrants**. En 2015, un cahier des charges se met en place pour l'élevage. Est décidé de ne plus utiliser d'OGM, plus d'antibiotique. La **marque La Nouvelle Agriculture** est créée et touche différentes filières : d'abord le lapin, puis la volaille, le porc... au total ce sont sept filières qui portent cette marque respectant un cahier des charges plus rigoureux que les méthodes de production traditionnelles. Terrena s'engage dans deux démarches qualité : l'agriculture biologique et la marque La Nouvelle Agriculture.

**F. Vasse** : « *La pression du consommateur, comment vous l'anticipez ? Ça s'accélère... Parfois dans la violence comme l'ont montrées les actions de L214...* »

**V. Caillon** : « *Il faut avant tout avoir un esprit ouvert, rencontrer les associations et les écouter. Après il y a la faisabilité économique et technique, et c'est à nous d'écrire nos cahiers des charges.* ». A la question de traçabilité, ils sont en mesure de pouvoir répondre à une **traçabilité parfaite** car tous leurs outils de transformation sont sur un même territoire. **Les filières sont organisées et tout peut être tracé et contrôlé.** « *Terrena répond donc parfaitement aux notions de proximité (implantation locale des outils de production et de transformation), de qualité (traçabilité, certification AB, marque La Nouvelle Agriculture) et à l'enjeu de massification (présent dans différentes filières et polyvalent)* », conclut Monsieur Caillon.

**Gérard Poisson, co-gérant de l'atelier De la Terre à l'Assiette**, revient sur la naissance de cette structure. Il est agriculteur (éleveur) en parallèle de cette activité. L'atelier de découpe a été installé en 2006. Avec **25 autres éleveurs**, ils réfléchissent alors à comment se développer en suivant le modèle des entreprises. Ils voulaient récupérer la marge que la GMS (Grande et Moyenne Surface) leurs prenait et le **circuit court** s'est avéré être leur option. Les 25 exploitants qui se sont réunis voulaient aussi de la plus-value avec de la valeur ajoutée liée au développement durable. La **problématique de la logistique**, s'est posée quant à leur situation géographique. Mais ils parviennent à livrer des collectivités, quelques petits magasins (Proxi, Cocci), des restaurants haut de gamme. La **restauration collective** les intéresse depuis le début, car ils avaient la volonté que les enfants aient accès à des produits de qualité. « *Aujourd'hui, l'école du goût est très importante. Ce sont les consommateurs de demain* ».

**F. Vasse** : « *La consommation de viande est devenue un sujet. Moins consommer de viande, recherche de la qualité... Est-ce que cela a un impact pour vous ?* »

**G. Poisson** : « *Au niveau de la société non, ça a plus un impact sur les obligations des agriculteurs. La Loire-Atlantique est très riche et diversifiée en termes de produits agricoles et peut être en capacité de répondre à l'évolution des besoins. Par ailleurs, faire de la qualité ne correspond pas toujours à ce que l'on entend par cette notion. Par exemple, le bio peut être très industriel et de qualité médiocre.* »

**F. Vasse** : « *Au tour de « l'Atelier de la fée aux ducs » basé dans les locaux du lycée St Herblain, de prendre la parole. Trois années d'existence. Cet atelier il répond à quel problème posé, quels enjeux ?* »

**Philippe Onno** : L'atelier démarre en 2010, en réponse à un appel à projet. C'est le directeur de l'établissement (lycée agricole) Jules Rieffel qui candidate. Au départ, il n'y avait pas d'atelier technique ni d'exploitation. En travaillant avec **CAP44 et la restauration collective**, ils décident de déposer un

projet de **création d'une filière maraîchage co-dynamique territoriale**. L'atelier sera aussi un **chantier d'insertion** pour des demandeurs d'emploi. **Ses vocations : production, insertion et pédagogie**. Démarrage modique : 28 tonnes de légumes, puis 50 puis 60... l'objectif 100 tonnes. Premier enjeu : où trouver des légumes ? **Deux réunions par an s'organisent avec les maraîchers et la restauration collective pour fédérer, redonner les notions de saisonnalité**. Des producteurs peuvent aller sur certains produits et se spécialiser. Aujourd'hui l'atelier travaille avec 60 établissements sur la périphérie nantaise. L'atelier a pour volonté de **permettre aux maraîchers de vivre de leur travail** et que les restaurants collectifs puissent intégrer ces produits. Il y a un travail important avec la Région pour **expliquer aux cuisiniers comment travailler sur les quantités de viande et de légumes par assiette**, et garder un repas à un prix abordable. La notion de qualité est aussi considérée dans les repas. L'atelier joue aussi le rôle de médiateur, en mettant en relation la restauration collective et d'autres substructures, comme « Manger bio », CAP 44 etc.

**F. Vasse** : « *La cantine scolaire, un lieu mais aussi un outil qui joue un rôle clé de levier d'action pour les élus locaux. Gilbert GASPARI va intervenir et parler de ce qu'il fait dans son école* ».

**Gilbert Gaspari, responsable de la restauration à Saint-Colomban**. La commune compte 3 300 habitants. La cuisine élaborée est simple et familiale et permet de fournir **400 couverts tous les jours**. Au niveau du personnel, 14 personnes sur la restauration, dont 4 personnes en production et 1 apprenti. **La Ferme de Rublé (Saint-Colomban) livre le laitage en seau à la cantine**, réutilisés après être lavés, favorisant la réduction des déchets. **Le GAEC fournit de la viande et quelques légumes**. Il travaille avec **d'autres artisans locaux** comme le boulanger de la commune et le Cocci qui a eu un agrément sanitaire pour travailler avec eux. Il travaille avec la Fée aux ducs pour les légumes. « *Ça dégage du temps car la légumerie est chronophage en cuisine. On a des légumes de qualité prêt à l'emploi et on peut faire plus de pâtisserie.* ». Il s'approvisionne chez **Biocoop pour les légumineuses, au MIN pour le poisson frais et autres produits**. La cantine a un **taux de fréquentation de 95%**, pour coût d'assiette (**30-40% de local et bio**) à **1€77 TTC coût matière, coût de repas 6,78 euros facturé à 3€75 aux familles**, la **prise en charge de la commune est de 3,11€**. Tout est cuisiné sur place à Saint-Colomban. « *On est bien placé, on travaille avec la ferme de Rublé depuis 10 ans. On propose un repas simple et de bonne qualité accessible à tous les enfants. Le cout du repas peut évoluer, on joue sur les quantités, on sert un peu moins mais c'est raisonnable* ». La cantine est en self-service.

**Famille Boileau, GAEC de Rublé** : « *C'est une grande fierté de pouvoir fournir un restaurant scolaire, à trois kilomètres, en termes de logistique c'est pratique, et de pouvoir nourrir des enfants au même titre que les personnes qui viennent acheter directement nos produits nous apportent beaucoup de bonheur.* ».

**Jérôme Bouré, U Express (les magasins U sont indépendants)**, 25 salariés. Issu d'une famille d'agriculteur. « *Je n'ai que 40 ans mais j'ai bien vu l'évolution de la consommation de masse. Le modèle économique de la GMS, maintenant la volonté de proximité avec les questions de provenance* ». Un produit bio sur trois est vendu chez U express. « *On se doit de travailler local* ». Aujourd'hui, **de plus en plus de consommateurs veulent des produits sains et une traçabilité parfaite. 80% des produits U sont fabriqués en France** et ils soutiennent en cela la filière agricole. C'est également la première enseigne à soutenir la **filiale Bleu Blanc Cœur**.

**F. Vasse** : « *Par rapport aux hypermarchés, aujourd'hui on constate une baisse de fréquentation des très grandes surfaces... Un mouvement est-il envisagé par l'enseigne U ?* »

**J. Bourré** : « *La stratégie se joue sur le digital... Mais le modèle indépendant se porte bien, il peut réagir plus vite. Le bio fait +20% par an et ceux qui font le pari de passer bio sont plutôt contents.* »

**F. Vasse :** « Monsieur, Emmanuel SAULOU, vous qui travaillez pour la restauration collective avec Restoria, comment anticipez-vous la loi Egalim ? »

**Emmanuel Saulou**, co-dirigeant de l'entreprise Restoria. L'entreprise défend une **restauration vraie et sincère** se considérant comme le « *petit poucet sur le territoire* », et qui est née dans un schéma d'entrepreneuriat **familial**. **L'entreprise s'adapte à ses clients et peut également les conseiller** dans la faisabilité de leurs choix, leur proposer d'aller progressivement dans l'intégration de produits bios dans leurs menus et à impact environnemental réduit (locaux, de saison, maison, labels...). Depuis 2008 et le « Grenelle de l'environnement », la demande a évolué et s'est dirigée vers une sensibilité pour les produits bios. Dès cette date, Restoria a proposé à ses clients des **menus incluant des produits bios (jusqu'à 20%), mais les clients n'étaient pas encore prêts à y mettre le prix**. L'entreprise a donc joué sur d'autres notions : « *On a travaillé sur le fait maison, la proximité, etc.* ». La nouvelle loi Egalim impose 50% de valeur environnementale et 20% de bio dans les assiettes d'ici peu. **RESTORIA** propose déjà des offres compatibles avec EGALIM et certaines allant au-delà de ces exigences. M. SAULOU insiste sur la nécessité pour les donneurs d'ordre d'accepter que des offres de restauration incluant du bio, des SIQO, des produits maison, etc... incluent les surcoûts liés à ces choix. Ainsi, les produits issus de l'agriculture bio sont plus chers et c'est une bonne nouvelle (rendements plus faibles, meilleure rémunération du monde agricole...) Qu'ils ne soient pas plus chers serait suspicieux. Le déploiement des ambitions d'EGALIM ne pourra se faire qu'avec la mise en place par les collectivités des efforts financiers nécessaires.

**Marie-Anne LOQUAIS : Entraide et savoirs, Plaisir de la table solidaire.** Marie-Anne Loquais s'est lancée dans cette mission de rendre accessible une alimentation de qualité à un public qui n'avait pas l'habitude de cuisiner ou qui n'en avait pas les moyens (financiers, culturels...). **L'alimentation touche à l'économie, à la santé et au développement durable.** Elle cite le livre de René Dumont, « La croissance de la famine » (1975) comme point de départ de sa réflexion. Par le biais de son parcours professionnel, elle est amenée à travailler dans une association nantaise recrutant des aides ménagères et elle se rend compte des **différences de connaissances en termes de culture alimentaire**. « *Milieu rural et citadin ne sont pas si éloignés en termes de consommation* ». Aujourd'hui de plus en plus de personnes s'intéressent à la cuisine, comme le montre le nombre d'émissions à la télévision. A travers son association, elle souhaite **développer une alimentation saine et de proximité**. L'association a été créée il y a 10 ans. De nombreux ateliers de cuisine sont organisés, avec de plus en plus de jeunes qui viennent (enfants mais aussi jeunes mamans). Madame Loquais aimerait toucher plus de personnes encore, et **permettre la vulgarisation de l'alimentation : découverte des différents produits, de la saisonnalité, organiser des cueillettes...** « *A chaque vacance scolaire, des ateliers de cuisine pour les 5-8 ans sont organisés. C'est avec joie que l'on accueille ces personnes, là il y a de l'espoir.* ». Une de ses idées : **convenir d'une convention entre les producteurs et les collectivités pour mettre en place des bons alimentaires, dans le but que les familles les moins favorisées aient accès à une alimentation de qualité.** Citation de Pierre Rabhi : « Les utopies d'aujourd'hui seront les réalités de demain ».

#### **IV. Synthèse des échanges avec la salle**

- Nécessité d'un PAT en lien avec les autres politiques à l'échelle du PETR,
- Problématique du foncier et de la conservation des terres agricoles,
- Taxer l'agriculture conventionnelle pour subventionner l'agriculture biologique,



- Se servir des friches agricoles existantes pour installer des agriculteurs,
- Soutenir la production fermière en lien avec la demande croissante,
- Contractualisation dans le temps entre restauration collective et paysans,
- Se réappropriier les espaces de production, les jardins partagés, mettre des cultures dans les espaces publics (rond-point, parterres avec des plantes comestibles),
- Sensibiliser les jeunes à l'alimentation pour les intégrer dans la démarche,
- La problématique de l'eau (protéger la ressource en quantité et en qualité),
- Ne pas laisser de côté les populations les moins avantagées (personnes âgées, malades...)
- Rigidité des normes en restauration collective