

Etats généraux de l'alimentation

Réflexions et propositions de la région Centre-Val de Loire 27 octobre 2017

Atelier 1 : Mieux répondre aux attentes des consommateurs en termes de qualités nutritionnelles et environnementales, d'ancrage territorial, de bien être animal et d'innovations

L'opposition systématique circuit courts / circuits longs semble être à dépasser pour envisager les complémentarités possibles entre ces types de circuits. En particulier, les complémentarités peuvent reposer sur les types de circuits de distribution considérés ; la mutualisation d'outils et l'adaptation des outils aux circuits courts / de proximité, notamment au stade de la transformation ; les volumes, qui ne pourront pas tous être apportés par l'approvisionnement de proximité ; la saisonnalité des productions, très marquée en circuit court / de proximité.

La sensibilisation du consommateur peut constituer un véritable levier, à la fois pour stimuler la production locale, mais aussi pour renforcer ces complémentarités par la pédagogie.

Propositions

- Renforcer la sensibilisation du consommateur : sur l'origine des produits (local et non local), sur les modes de production, sur l'établissement et la justification du prix ;
- Développer l'identité gastronomique du territoire ; promotion / publicité autour des circuits courts, à travers une marque ou un label régional ;
- Répondre à l'enjeu de traçabilité : pour les produits d'origine étrangère et transformés en France, donc bénéficiant du label France, mentionner l'origine étrangère du produit ;
- Bien et mieux utiliser les possibilités du code des marchés publics (ex. allotissement, marché négocié, marché sans publicité et mise en concurrence, clause environnementale et sociale, p. ex. accepter la visite d'élèves sur le lieu de production) ;
- Renforcer la mutualisation des compétences pour les marchés de la restauration collective ; trouver l'unité territoriale de mutualisation de la compétence « acheteur public » ;
- Sensibiliser les donneurs d'ordre et les consommateurs aux contraintes / limites des producteurs, dans une démarche globale ;
- Dépasser l'opposition « de principe » entre circuits courts et circuits longs ; prêter une attention particulière à la rémunération des producteurs ;
- Rassembler les différents acteurs qui permettront une professionnalisation des circuits courts et circuits de proximité, pour permettre l'accompagnement des producteurs ;
- Adapter les outils existants (dans le cadre des filières) aux circuits courts et de proximité : recourir aux plateformes, à la dématérialisation.

Atelier 4 : Conquérir de nouvelles parts de marchés sur les marchés européens et internationaux et faire rayonner l'excellence du modèle alimentaire et du patrimoine français en France et à l'international ?

On distingue plusieurs catégories de marchés : marchés de niche ou de masse, marchés locaux ou internationaux. L'accès aux marchés éloignés nécessite d'avoir des intermédiaires et des outils pour y accéder.

La conquête ou la conservation de parts de marché passe par la connaissance des besoins et sa capacité à y répondre. C'est aux producteurs et aux entreprises de se conformer aux attentes des clients.

La traçabilité et le respect de cahiers des charges sont de plus en plus des préalables à l'accès aux marchés.

Propositions

1- Améliorer les exportations alimentaires régionales

- Se démarquer des concurrents / Améliorer la qualité des produits / Montée en gamme ;
- Améliorer les services autour de la production ;
- Développer la couverture du risque (assurance prospection, diverses garanties) ;
- Valoriser la couverture du risque dans les comptes des entreprises ;
- Mécaniser les productions pour limiter les coûts ;
- Créer un label orge de brasserie du Gâtinais, du fait de sa qualité reconnue.

2- Accompagner dans la durée vers l'export UE et pays tiers des entreprises en Centre-Val de Loire

- Faciliter l'export par une simplification administrative ;
- Mettre en place un guichet unique ;
- Faciliter la mise en relation d'acteurs d'une même filière ;
- Accompagner les relations internationales ;
- Valoriser notre réglementation vis-à-vis des clients internationaux ;
- Améliorer la connaissance des normes agroalimentaires à l'international ;
- Jouer sur l'image de la région / synergie avec tourisme ;
- Création d'une marque Centre-Val de Loire ;
- Mettre en avant la qualité des produits / Développer une politique de signe de qualité / segmenter les produits ;
- Augmenter la taille des PME / Regrouper l'offre ;
- Ouvrir la ligne ferroviaire Orléans-Chartres vers le port du Havre ;
- Favoriser l'innovation en libérant les entreprises ;
- Travailler outils de mutualisation, de contractualisation, de garantie impliquant les coopératives et les industriels.

3- Améliorer l'accès aux marchés internationaux

- Investir dans la qualité sanitaire ;
- Mettre en place des filières européennes ;
- Assouplir la réglementation nitrates (teneur en protéines) ;
- Améliorer compétitivité : baisse des charges et moratoire réglementaire ;
- Faire reconnaître l'exception « agricole » à l'OMC ;
- Mettre en place une TVA sociale ;
- Mettre en avant la responsabilité sociale de l'entreprise (RSE) sur les marchés internationaux ;

- Rendre plus lisible la nécessité des contrôles sanitaires ;
- Travailler sur la différenciation des produits / créer de nouveaux besoins chez les clients ;
- Valoriser et faire rayonner le modèle alimentaire français et nos produits régionaux
- Communiquer sur le système de production français et la sécurité sanitaire, notamment vers l'Asie (Cf. scandales laitiers) ;
- Promouvoir la région Centre-Val de Loire ;
- Développer le volet export du label "C du Centre-Val de Loire" ;
- Développer des appellations en grandes cultures ;
- Développer un cahier des charges unique pour un label régional par type de culture ;
- Développer un cahier des charges européen unique pour un label européen ;
- Généraliser l'accès à la fibre pour développer de nouveaux marchés en réseau ;
- Informer et former le monde agricole sur les opportunités nouvelles liées à internet ;
- Développer l'innovation pour maintenir les standards de qualité dans un cadre de plus en plus contraint ;
- Investir dans la qualité, traçabilité, sécurité sanitaire, protection environnementale pour lever les barrières non tarifaires ;
- Développer des initiatives comme "la table française", envoyer des ambassadeurs de la gastronomie française ;
- Intégrer la dimension patrimoniale à l'étiquetage et à la promotion des produits.

4- Propositions pour les différentes filières

Toutes filières

- Flécher les investissements vers les filières rémunératrices ;
- Créer des logos communs ;
- Valoriser le "sans OGM" ;
- Mieux communiquer sur l'excellence sanitaire française ;
- Baisser les charges ;
- Développer l'accès à l'eau pour permettre la diversification des cultures ;
- Développer des filières marginales : plantes médicinales et aromatiques ;
- Développer des filières animales régionales de qualité tournées vers l'alimentation locale ;
- Profiter de la crise actuelle pour interroger le modèle de production et faire évoluer les filières vers les besoins émergents.

Céréales et oléo-protéagineux

- Soutenir l'innovation variétale ;
- Développer les outils de transformation (créer de la valeur ajoutée) ;
- Stimuler les outils collectifs d'accès aux marchés (stockage, logistique) ;
- Améliorer le fret ferroviaire ;
- Améliorer la qualité des céréales (protéines, poussières, ...) ;
- Développer la filière Bio en grandes cultures, pour se différencier ;
- Communiquer sur la qualité sanitaire des céréales régionales et françaises ;
- Baisser les coûts de production ;
- Investir dans la recherche sur les protéagineux ;
- Développer les filières avicoles et porcines.

Fruits et Légumes

- Contractualisation et fixation de prix minimum de vente aux distributeurs ;
- créer un label régional.

Animaux en vif

- Développer des filières animales régionales de qualité tournées vers l'alimentation locale.

Produits avec signes de qualité : vins et fromages AOP

- Regrouper l'offre ;
- Adopter une stratégie pour l'ensemble du bassin viticole Val de Loire ;
- Développer un label rouge pour le lait de consommation.

Produits transformés : sucre, farine, fromages, viande, lait, produits élaborés

- Contractualiser et fixer des prix minimum de vente aux distributeurs ;
- Accepter l'entente des intervenants pour massifier l'offre ;
- Développer les outils de transformation ;
- Développer des filières animales régionales de qualité tournées vers l'alimentation locale.

Quels leviers à employer pour lutter contre des menaces ?

Démarquer nos produits du standard mondial pour limiter la volatilité des prix et la concurrence du moins disant social et environnemental.

La formation des producteurs pour mieux connaître leurs coûts de production leur permettrait de mieux gérer les aléas des cours mondiaux sur les produits de standard mondial.

Le regroupement des structures interprofessionnelles (vins, mais aussi dans les autres filières) permettrait d'avoir une stratégie commune et une force de frappe plus importante pour mieux valoriser la qualité de nos produits.

Quels freins à supprimer pour valoriser des opportunités ?

S'appuyer à la fois sur la renommée de la gastronomie française et sur l'excellence sanitaire pour mieux valoriser nos produits vis-à-vis des clients. Les normes imposées en France peuvent être un axe de communication à destination des pays intéressés par de tels niveaux d'exigence sanitaire et environnementale.

L'amélioration de la logistique, et en particulier du fret ferroviaire, serait de nature à permettre de limiter les coûts d'acheminement aux ports et ainsi de gagner en compétitivité.

La faiblesse, en nombre et en taille, des structures de transformation en région limite la création de valeur ajoutée et contraint à exporter des produits bruts. Le soutien à l'innovation (variétale, produits finis, traçabilité) pourrait permettre de faire un saut qualitatif permettant de justifier un prix à l'export plus élevé auprès de pays intéressés et ayant les moyens d'acheter sur cette gamme.

Entre idées et faisabilité

Les pistes d'action concrètes permettant d'améliorer la situation régionale vis-à-vis de l'export sont :

- Investir dans l'innovation (variétale, transformation de produits, modes de production ...)
- Développer la différenciation des produits, pour limiter le positionnement sur le standard mondial, dont les coûts de production ne sont pas comparables aux nôtres ;
- Communiquer sur la qualité (ambassadeur de la gastronomie, label...), en s'appuyant sur des initiatives déjà existantes : « La table française », « Goût de France » et d'autres à imaginer ;
- Développer la traçabilité grâce au développement du numérique ;
- Mieux connaître les besoins des clients et des marchés pour pouvoir y répondre ;
- Elargir la connaissance des besoins à de nouveaux pays.

Atelier 5-6-7 : Comment mieux répartir la valeur

Plusieurs enjeux sont identifiés :

- Développer des organisations de producteurs pour mieux négocier les cahiers des charges ;
- Mieux maîtriser les coûts de production ;
- Créer des caisses de sécurisation (ex. maïs semences) ;
- Développer les contrats tripartites (producteurs / transformateur / distribution) ;
- Eduquer le consommateur pour faire comprendre la démarche ;
- Développer la capacité d'évolution des produits pour s'adapter et se développer.

Suite à l'analyse de la démarche « C'est qui le patron », les clefs pour mieux répartir la valeur dans la filière sont :

- Avoir un produit identifié (avec les spécificités de la région),
- Développer une approche socialement responsable de répartition de la valeur,
- Mettre en place un contrat formalisé tripartite,
- Susciter une implication des consommateurs.

Suite à la discussion sur les organisations de producteurs, le modèle de l'organisation de producteurs est plébiscité :

- Communiquer sur les enjeux de l'organisation des producteurs ;
- Inciter à créer et dynamiser les OP ;
- Faire converger toutes les politiques publiques à l'échelle régionale, de façon à ce qu'elles concourent à l'organisation et la structuration des producteurs, et notamment pour les jeunes ;
- Investir collectivement dans l'aval des filières, dans la transformation et dans le marketing,
- Organiser la montée en gamme des produits et une meilleure identification des produits (rechercher la valeur) afin d'éviter la concurrence avec des producteurs « à bas coût » ; insister sur les qualités multiples des produits (intrinsèques, liées au terroir, sociales, etc.) et diversifier y compris avec des produits non alimentaires ;
- Insister sur la nécessité de l'investissement humain dans les conseils d'administrations des organisations de producteurs ;
- Développer une nouvelle contractualisation avec les agriculteurs et les OP, y compris de portée pluriannuelle.

Atelier 10 : Lutter contre le gaspillage alimentaire

Comment réduire le gaspillage dans la distribution/consommation :

- Faire du lien entre les consommateurs et les problématiques de la production et de la consommation ;
- Etre au plus près des consommateurs : adapter la production à la demande ;
- Etre dans une logique locale : limitation des centrales d'achat, organisation des circuits courts ;
- Améliorer le conditionnement ;

- Renforcer la recherche et l'innovation dont les innovations technologiques pour lutter contre le gaspillage alimentaire ;
- Mettre en place des dispositions législatives adaptées permettant de donner facilement aux structures caritatives.

Comment réduire le gaspillage dans la production/transformation

- Structurer les filières (régulation offre/demande, amélioration du stockage, contractualisation engageant toute la filière) ;
- Améliorer les techniques de conservation ;
- Mieux utiliser les déchets et développer la méthanisation ;
- Renforcer l'éducation des consommateurs, des citoyens et des enfants ;
- Poursuivre l'information pour limiter le risque de reporter la charge sur le début de la filière.

Atelier 11 : réussir la transition écologique et solidaire de notre agriculture en promouvant une alimentation durable

Les principales réflexions tournent autour des grandes idées suivantes :

- Soutenir la recherche – développement pour accompagner la transition écologique de l'alimentation. Communiquer sur les résultats obtenus ;
- Impliquer les producteurs, mais aussi les consommateurs qui ne doivent pas se limiter à être des pousseurs de caddie ;
- Choisir une approche territoriale, notamment par le développement des projets alimentaires territoriaux ;
- Passer par l'éducation des consommateurs, et favoriser l'accès à l'emploi et au revenu par une formation adaptée aux besoins des filières professionnelles.

1- Favoriser la recherche – développement et communiquer sur les résultats obtenus

- Développer la recherche sur les méthodes alternatives, limiter les intrants en agriculture. Trouver de nouvelles technologies pour pallier aux produits chimiques ;
- Développer la recherche – développement sur la sélection génétique de nouvelles variétés adaptées au changement climatique, et plus résistantes pour diminuer les intrants ;
- Poursuivre les efforts sur la connaissance des écosystèmes (auxiliaires de culture et biocontrôle), avoir une approche globale. Ne pas oublier les bases de l'agronomie ;
- Promouvoir la permaculture ;
- Diffuser les innovations et leurs résultats ;
- Accompagner financièrement les changements de pratiques agricoles, dont le bio et la conduite raisonnée des cultures ;
- Faire de la PAC un outil fort de la transition écologique ;
- Laisser un temps d'adaptation raisonnable à l'évolution des pratiques agricoles ;
- Diffuser les résultats économiques des exploitations engagées dans la transition écologique ;

- Développer les énergies vertes ;
- Développer les incitations financières et fiscales favorisant la transition écologique ;
- Effectuer des diagnostics de transition écologique en agriculture et IAA ;
- Développer la production de biomatériaux.

2- Tous concernés : producteurs et consommateurs

- Prendre en compte par les producteurs des demandes des consommateurs (bio, circuits de proximité, bien-être animal ...) ;
- Informer le consommateur sur la qualité globale du produit (empreinte environnementale, origine, label, bien-être animal ...), certification environnementale ;
- Diffuser des résultats mesurables d'amélioration : qualité de l'eau des captages ;
- Aider les consommateurs à s'adapter aux contraintes des producteurs (saisonnalité, acceptation des légumes moches ...) ;
- Revaloriser le revenu des agriculteurs par un paiement des productions au juste prix ;
- Privilégier la qualité à la quantité, réduire le gaspillage alimentaire ;
- Limiter les emballages ;
- Développer les coopératives et les plateformes de distribution de produits locaux ;
- Améliorer les relations contractuelles entre producteurs, distributeurs et consommateurs ;
- Soutenir les petits producteurs, et favoriser les circuits courts par la mutualisation.

3- Favoriser une approche territoriale

- Encourager l'émergence de projets alimentaires territoriaux ;
- Respecter la diversité des territoires et ne pas spécialiser les productions sur un territoire au détriment de la diversité locale ;
- Garder la diversité des productions sans désorganiser les filières existantes (association élevage et cultures).

Atelier 12 : Lutter contre l'insécurité alimentaire, s'assurer que chacun puisse avoir accès à une alimentation suffisante et de qualité en France et dans le monde

1- Education : Apprendre aux consommateurs à cuisiner à partir de produits frais, à équilibrer son alimentation, et favoriser l'accès à l'emploi et au revenu par une formation adaptée aux besoins des filières professionnelles

- Eduquer les enfants scolarisés à l'alimentation et à l'équilibre alimentaire, en travaillant avec les cantines scolaires ;
- Proposer des produits bio ou certifiés en restauration scolaire ;
- Apprendre aux jeunes et aux adultes à cuisiner simplement des produits frais, et à équilibrer son alimentation. Former les travailleurs sociaux aux enjeux de l'alimentation ;

- Revaloriser l'acte de préparation des repas, redonner de l'importance à l'alimentation et au budget alimentaire ;
- Promouvoir le jardinage et la production de produits frais ;
- Sensibiliser à la consommation de protéines végétales en produits de base (légumes secs pois, lentilles, haricots) en complément des protéines animales ;
- Développer les services civiques sur ces missions ;
- Offrir des formations adaptées aux besoins des filières professionnelles afin de favoriser l'accès à l'emploi, et lutter ainsi contre l'insécurité alimentaire.

2- Passer par la restauration scolaire

- Donner accès à la restauration scolaire aux familles en difficulté financière (fonds de soutien) car parfois le seul repas complet, équilibré et de qualité, de la journée pour certains enfants ;
- Utiliser la restauration scolaire comme voix d'accès privilégiée à une alimentation de qualité pour les enfants défavorisés.

3- Organiser et optimiser les circuits en réduisant les intermédiaires afin de faire baisser les prix à la consommation tout en conservant un juste prix au producteur

- Utiliser les plateformes numériques pour rapprocher les consommateurs des producteurs en évitant les intermédiaires ;
- Créer des épicerie coopératives : rendre le consommateur actif ;
- Développer les jardins partagés urbains / promouvoir le jardinage en limitant les intrants / promouvoir la permaculture : le consommateur produit lui-même les fruits et légumes qu'il consomme ;
- Développer les partenariats entre les producteurs ou les GMS et les épicerie solidaires. Simplifier les règles du don alimentaire ;
- Commercialiser les fruits et légumes moches, ou hors calibre à moindre prix, ou les donner aux banques alimentaires pour distribution en l'état ou transformés ;
- Aider les associations d'aide alimentaire, notamment sur le transport frigorifique ;
- Surveiller et réguler les marges des intermédiaires dans le domaine de l'alimentation.

Atelier 14 : Préparer l'avenir : quels investissements, quel accompagnement technique, quelle recherche pour une plus grande performance environnementale, sanitaire, sociale et économique ?

1- Investissement « sécurisation du revenu des filières et des exploitations »

Questions

- Quels sont les acteurs qui interviennent et quels accompagnements des entreprises sont réalisés ?
- Quelle typologie d'investissement ressort sur le territoire ?
- Quels sont les manques éventuels ?

Propositions

5 Pistes de réflexion pour la sécurité du revenu des filières et des exploitations de la ferme CVL :

- Développer des aides incitatives pour améliorer l'usage et le stockage de l'eau = c'est une sécurisation de l'entreprise agricole que ce soit en circuit court ou long.
- Palier aux faiblesses de la logistique en région CVL pour mieux transporter les produits, diminuer la dépendance aux opérateurs du fret, notamment du ferroviaire.
- Adapter les productions aux changements climatiques grâce à la recherche et à l'innovation agronomique sur :
 - la protection des sols,
 - la diversification des variétés,
 - de nouvelles cultures,
 - des investissements.
- Développer les circuits d'économies circulaires :
 - Augmenter l'offre de formations et les accompagnements incitatifs sur la méthanisation compte-tenu des enjeux.
 - Diversifier les sources de revenus autres que les productions alimentaires sur l'exploitation pour sécuriser le revenu.
 - Investir sur les énergies renouvelables, méthanisation, photovoltaïque, hydrogène.
- Renforcer la démarche filière :
 - Associer les différents acteurs et développer la recherche et la formation,
 - Obtenir un accompagnement financier permettant de faciliter les investissements des EA, des organismes stockeurs ou de protection sanitaire.

Proposition concrète de projet en région Centre-Val de Loire :

Aller plus loin sur l'accompagnement des sociétés de garanties au profit des perspectives de développement des circuits courts et de transformation, à l'instar du cap filière « viande-blanche » mis en place en région.

2- Accompagnement technique

Questions

- Quelle articulation locale des différentes structures ? une évolution est-elle nécessaire ?
- Quelle adaptation de l'accompagnement technique des exploitations agricoles et des entreprises agro-alimentaires et des filières en fonction des besoins et des spécificités territoriales ?
- Comment mieux accompagner la transition et répondre aux besoins des consommateurs ?

Propositions

Pistes de réflexion pour améliorer l'accompagnement technique

- Au niveau de la formation initiale :

- Renforcer les modules techniques dans les formations et augmenter le volume horaire pour revenir à plus de technicité et d'agronomie. Les apprenants sont moins sur le terrain.
 - Renforcer les modules management technique dans les formations et augmenter le volume horaire en réponse à l'évolution des structures sociétaires des agriculteurs
 - Renforcer le lien école/entreprises, notamment en facilitant les liens entre apprenant et maîtres de stages potentiels.
 - Communiquer au grand public sur l'attractivité des métiers avoir plus d'attractivité. Les valoriser et leur faire bénéficier d'une meilleure image pour la formation initiale, l'apprentissage et la formation continue, et pour ceux qui veulent faire une reconversion dans les métiers de l'agriculture et de l'alimentation.
- Entre les professionnels :
 - Développer l'approche sociétale, par la construction de réseaux pour mieux accompagner les réponses aux demandes de la société pour les transitions agro-écologiques et sociétales ; Le sans gluten, le sans glyphosate, les enjeux environnementaux.
 - Développer la mutualisation entre agriculteurs et uniformiser les messages des conseils, renforcer les réseaux car il y a beaucoup d'interlocuteurs et l'agriculteur ne s'y retrouve pas toujours et n'en a pas toujours le temps = trouver un moyen de conseiller avec des messages plus cohérents et mieux coordonnés.
 - Renforcer le numérique (donner accès à tous et intégrer le numérique dans l'accompagnement technique)
 - Par les administrations :
 - Améliorer la cohérence « administrative » et favoriser la cohérence des discours
 - Tenir les engagements car il y a parfois un manque de cohérence (exemple. faire plus de bio mais les aides ont tardé à venir)

3- Recherche, Développement, Innovation

Questions

- Quelles ont été les clés du succès ?
- Quels sont les acteurs impliqués ?
- Quels sont les différents réseaux d'innovations présents sur les territoires et comment fonctionnent-ils ensemble entre eux ?
- Comment gèrent-ils les besoins et les priorités en matière de RDI de leur territoire tout en mutualisant les efforts de recherche sur un plan national voire international ?
- Quelles thématiques d'innovations sont ciblés aujourd'hui ? (Sociétale, durabilité, numérique, eau, etc.)
- Quel éventuel décalage entre les priorités/besoins identifiés et les projets de recherche ou les projets innovants soutenus sur la période récente en agriculture et agroalimentaire ?
- Quel lien et connaissance des dispositifs européens ?

Propositions

Pistes de réflexion en faveur de la Recherche, le Développement et l'Innovation (RDI)

- Favoriser la diversification et accepter les changements de forme de production :
 - Entre types de productions (animales/végétales)
 - Entre cultures
 - Céréales/protéagineux
 - Espèces « orphelines » (betterave, lentille, sarrasin...)
 - « Bio »/raisonnée/intensive...
- Sécuriser les sols ;
- Mutualiser et travailler ensemble, trouver une cohérence :
 - Entre secteurs de recherche (sciences biotechniques, sciences humaines et sociales, sciences numériques)
 - Entre chercheurs et agriculteurs
 - Entre agriculteurs et coopératives
 - Entre forces régionales (agriculture/cosmétique/pharmacie...)
 - Entre régions (ne pas doubler les études, choisir nos cibles)
- Reconnaître la qualité vers une objectivation et une reconnaissance (via des normes?) notamment pour améliorer les prix.