

 <p>PRÉFET DE LA RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE</p>	Etats Généraux de l'Alimentation	Sours (28), le 16/10/2017
Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt		

	Atelier n°5 : Comment réussir la transition écologique et solidaire en permettant aux populations défavorisées d'avoir accès à une alimentation de qualité et en luttant contre l'insécurité alimentaire Présidents Benoit FAUCHEUX Vice -président du conseil régional Centre-Val de Loire Henri GAIGNAULT Représentant des banques alimentaires de la région Centre- Val de Loire	Référent : Elisabeth Vanneroy-Adenot
Animation	Elisabeth Vanneroy-Adenot	DRAAF
Secrétariat de séance	Léna Deniaud	DREAL
Secrétariat de séance	Denis Gelez	UD ARS 28
Secrétariat de séance	Pierre Ferreri	DRDJSCS

1. [Introduction par les Présidents de séance – témoignages](#)

Introduction par Benoit Fauchaux, Vice -président du conseil régional

Trois grands enjeux :

- La question de l'effet de serre et du changement climatique. La Région Centre a confié un travail de prospective alimentaire régionale à échéance 2050 (Afterres2050) à l'association toulousaine « Solagro ». Ce scénario illustre une transition écologique avec la division par deux de la consommation énergétique, l'évolution du modèle alimentaire (part des protéines végétales / animales) et la limitation de la production de gaz à effet de serre. Objectif évalué à 50% d'agriculture biologique.
- La question de la biodiversité. Il y a un lien direct entre les pratiques agricoles et la biodiversité qui constitue un défi écologique au regard d'indicateurs alarmants (diminution du nombre d'espèces, insectes, oiseaux ...). Il est possible de regagner en biodiversité en modifiant certaines pratiques agricoles.
- La question des déchets, du gaspillage alimentaire, du recyclage et du traitement des emballages.

Il faut des systèmes alimentaires qui permettent de nourrir leurs territoires. Il y a une contradiction à résoudre : offrir une alimentation bon marché tout en payant le juste prix aux producteurs. Il faut faire se rejoindre les propositions de prix au consommateur et de revenu au producteur.

Témoignage du représentant des banques alimentaires, Henri Gagnault

- Les banques alimentaires se sont développées, dès les années 80, en s'appuyant sur le développement du concept de gaspillage. La fonction des banques alimentaires est de récupérer des denrées en surplus, auprès de producteurs et de distributeurs pour les distribuer aux populations en difficulté, en s'appuyant sur les épiceries sociales, les associations ou les CCAS. De nouvelles populations défavorisées réapparaissent : les travailleurs pauvres et les retraités pauvres.
- Afin de réguler le flux des denrées à durée de vie courte, et de limiter le gaspillage alimentaire, les banques alimentaires s'orientent vers la transformation d'une partie de ces dons de produits frais, en denrées transformées : soupes, confitures ou plats cuisinés, remis aux bénéficiaires de l'aide alimentaire.

→ Thèmes retenus

Comment réussir la transition écologique de l'alimentation (de la production à la consommation)

Comment permettre l'accès aux populations défavorisées à cette alimentation (de qualité et équilibrée)

2. Analyse régionale : identifier les forces, faiblesses, opportunités, menaces

PREMIER ATELIER : Comment réussir la transition écologique de l'alimentation

Thème 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 remplacer les 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.

	Forces	Faiblesses
Interne	<ul style="list-style-type: none"> • Nécessité de la recherche – développement reconnue par tous les acteurs. 	<ul style="list-style-type: none"> • Résultats des études à moyen ou long terme. Pas de résultats immédiats. • Difficulté de synthétiser les résultats des exploitations pilotes pour produire des modèles fiables et reproductibles.
	Opportunités	Menaces
Externe	<ul style="list-style-type: none"> • Les lycées agricoles comme outils de promotion de l'agriculture raisonnée à la jeune génération d'agriculteurs 	<ul style="list-style-type: none"> • Financement de la recherche (qui finance ?) et du soutien aux exploitations pilotes.

Thème 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.

	Forces	Faiblesses
Interne	<ul style="list-style-type: none"> • Evolution des demandes de certains consommateurs, prêts à payer plus cher un produit vertueux. • Accroissement de la demande de produits bio. • Nouveaux circuits de commercialisation : circuits courts 	<ul style="list-style-type: none"> • Prix : Compétition aux échanges internationaux - le moins disant écologique remporte le marché
	Opportunités	Menaces
Externe	<ul style="list-style-type: none"> • Discours du président de la République sur la souveraineté alimentaire • Mise en œuvre de seuil de vente à perte pour les produits conventionnels et bio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Faire mourir l'agriculture française par la transition écologique, et être envahi par les produits importés moins chers et moins disant écologiques. • Attention à l'isolement français : porter le débat au niveau européen

Thème 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).

	Forces	Faiblesses
Interne	<ul style="list-style-type: none"> • Engouement du consommateur pour les circuits de proximité 	<ul style="list-style-type: none"> • Tendance à la spécialisation des territoires
	Opportunités	Menaces
Externe	<ul style="list-style-type: none"> • Intérêt des collectivités locales 	<ul style="list-style-type: none"> • Manque de communication entre les partenaires économiques

DEUXIEME ATELIER : Comment permettre l'accès des populations défavorisées à cette alimentation (de qualité et équilibrée)

Thème 1 : Education - Apprendre aux consommateurs à cuisiner à partir de produits frais, à équilibrer leur 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.

Interne	Forces	Faiblesses
		<ul style="list-style-type: none"> • La société de consommation privilégie les achats de nouvelles technologies au détriment de l'alimentaire
Externe	Opportunités	Menaces
	<ul style="list-style-type: none"> • Sensibilisation des services des collectivités territoriales à l'éducation alimentaire des enfants • Intérêt grandissant des consommateurs 	<ul style="list-style-type: none"> • Contraintes budgétaires

Thème 2 : Passer par la restauration scolaire

- Donner accès à la restauration scolaire aux familles en difficulté financière (fonds de soutien) car parfois il s'agit du 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.

Interne	Forces	Faiblesses
	<ul style="list-style-type: none"> • Efficacité maximale pour l'accès à une alimentation saine et équilibrée 	<ul style="list-style-type: none"> • Ne touche que les enfants
Externe	Opportunités	Menaces
	<ul style="list-style-type: none"> • Solidarité des communes, départements ou régions • Développement des produits bio et locaux dans les cantines 	<ul style="list-style-type: none"> • Réductions budgétaires

Thème 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 épiceries 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 épiceries 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.

	Forces	Faiblesses
Interne	<ul style="list-style-type: none"> • Effets sur la santé - Lutte contre l'obésité • Renforcement de la dignité des personnes 	
	Opportunités	Menaces
Externe	<ul style="list-style-type: none"> • Développement et attrait des nouvelles technologies de communication • Regain d'intérêt pour la cuisine maison 	<ul style="list-style-type: none"> • Promotion des produits transformés (plus coûteux) au détriment de la consommation de produits frais à cuisiner maison

3. Propositions : entre idées et faisabilité

- 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 ;
- Utiliser la restauration scolaire comme voie d'accès privilégiée à une alimentation de qualité pour les enfants défavorisés ;
- Organiser et optimiser les circuits en réduisant les intermédiaires afin de faire baisser les prix à la consommation tout en conservant un juste prix aux producteurs.