

21 Juillet 2020

Territoires et alimentation : quel après-Covid ? Engageons les territoires ruraux vers plus d'autonomie alimentaire

L'après-Covid est l'occasion de faire un point sur les pratiques alimentaires et de constater que de nombreux consommateurs confirment leur intérêt pour les circuits-courts. Même si ces derniers ont en partie repris leurs pratiques d'achat d'avant confinement, des pistes intéressantes sont à explorer.

Les magasins de producteurs ont connu une fréquentation plus forte, les consommateurs prisaient les marchés de plein air qui bien organisés se sont avérés des lieux sûrs pour acheter, les producteurs se sont organisés pour offrir de nouvelles formes de distribution et satisfaire la demande des consommateurs, la grande distribution a également joué le jeu du local en référençant de nouveaux producteurs et en augmentant la surface de ses rayons en produits.

Le local est de retour, ce qui conforte la place primordiale de la ruralité et de l'agriculture dans notre société. Un levier supplémentaire qui viendra judicieusement compléter la dimension exportatrice de l'agriculture de Saône-et-Loire, en matière de vin évidemment mais aussi de céréales et de bovins vivants.

1- Aller plus loin et engager la construction de projets alimentaires territoriaux (PAT)

N'oublions pas de continuer à soutenir nos producteurs, les constats convergent pour estimer que les politiques territoriales, des décisions ultra-locales des mairies jusqu'aux stratégies alimentaires les plus abouties des grandes agglomérations, ont eu un poids déterminant dans la réponse à la crise. Les consommateurs ont également pris conscience de l'importance des décisions locales comme la remise en place des marchés de plein vent.

Un Projet alimentaire réunit un réseau d'acteurs de la chaîne alimentaire pour faire le diagnostic d'un territoire, il donne un cadre à des actions partenariales, l'alimentation devient un axe intégrateur et structurant avec des enjeux majeurs :

- enjeu économique : structuration et consolidation des filières dans notre territoire saône-et-loirien ou en toute proximité, rapprochement de l'offre et de la demande, maintien de la valeur ajoutée en local, contribution à l'installation d'agriculteurs et à la préservation des espaces agricoles
- enjeu environnemental : développement de la consommation de produits locaux, de qualité et de saison, valorisation d'un nouveau mode de production agro-écologique, dont la production biologique, préservation de l'eau et des paysages, lutte contre le gaspillage alimentaire
- enjeu social : santé, éducation alimentaire, création de liens, accessibilité sociale, don alimentaire et valorisation de notre patrimoine gastronomique

En Saône-et-Loire, de nombreuses initiatives voient le jour ...

- ⇒ La Communauté de communes du Grand Autunois Morvan travaille déjà depuis plusieurs années à la construction de son organisation alimentaire territoriale : relocalisation des approvisionnements de la cuisine centrale, rénovation de l'abattoir de proximité, mise en place de zones maraichères en lien avec la Chambre d'Agriculture, création d'un GIEE (groupement d'intérêt économique et environnemental) pour faire du lien entre la production et les consommateurs ...
 - ⇒ Certaines communes ont quant à elles facilité la mise à disposition de locaux pour la création de magasins de producteurs, comme à Chauffailles et le joli point de vente Croqsaison...
 - ⇒ La communauté de communes du Clunisois s'est fortement engagée pour faire émerger puis mettre en place un atelier collectif de transformation alimentaire à destinations des agriculteurs et artisans locaux. L'activité de Melting Popote démarrera à l'automne.
- Voici quelques exemples, la liste est loin d'être exhaustive, chaque territoire à ses particularités....Aux acteurs locaux d'imaginer des solutions adaptées à nos besoins, pour construire une vie plus juste et plus durable, et augmenter l'attractivité de nos communes rurales.

2- Agir pour une restauration collective s'appuyant sur la production alimentaire locale

Nous, élus locaux sommes également présents dans les organismes gérant la restauration collective : écoles, collèges, lycées, hôpitaux, EPHAD....Notre mobilisation doit permettre d'atteindre rapidement l'objectif fixé dans la loi Egalim : atteindre dès 2022 au moins 50 % de produits dits « durables » dont 20% de bio en privilégiant les sources d'approvisionnement locales.

3- Promouvoir la consommation des produits locaux : « J'veux du local ! »

Ce site initié par la Chambre d'Agriculture de Saône-et-Loire avec l'appui et en partenariat avec le Conseil Départemental de Saône-et-Loire se veut un outil pour faciliter l'achat de proximité, permettre aux consommateurs d'accéder plus facilement aux produits locaux. C'est une démarche fédératrice qui est en train d'être déclinée dans l'ensemble des départements de Bourgogne Franche-Comté. Il répertorie également les marchés sur nos communes, véritables lieux d'échanges entre producteurs et consommateurs.



www.jveuxdulocal.fr

Contact Chambre d'Agriculture : Clotilde Lacoste 03 85 29 56 79 / clacoste@sl.chambagri.fr