

[SOIRÉE-DÉBAT PLA, 20 DÉCEMBRE 2018]

Agriculture et alimentation demain

LE PROGRAMME LOCAL DE L'AGRICULTURE EN ACTION

MENU

★ ★ ★ ★ ★

AMUSE-BOUCHE

Deux pincées de PLA

- André Chouan et Olivier Auffray

ENTRÉE

Des experts à cuisiner

- Henri-Noël Ruiz, Directeur de l'Audiar
- Pascale Hébel, Directrice du pôle Consommation et Entreprise du CREDOC

PLAT

Des acteurs de l'écosystème de l'alimentation à mûtonner

- Gaby Renaudin, éleveur de vaches Normande à Cintré
- David Duguépéroux, éleveur laitier AB à Gahard
- Raphaëlle Gard, Nous AntiGaspi
- Arnaud Ménard, Triballat
- Jean-Marie Baudic, Centre culinaire contemporain
- Kristell Michel, Terre Azur – groupe Pomona
- Rémy Langlois, U express à Rennes
- Nadège Noisette, élue Ville de Rennes
- Laurence Besserve, élue Collectivité Eau du Bassin Rennais
- Cécile Sambourg, consommatrice

TROU NORMAND BRETON

- Échanges avec les participants

DESSERT

Entre deux mots de conclusion

- Marcel Denieul et André Crocq

Avec un animateur « aux petits oignons » : Philippe Desnos, Trame - centre de ressource sur le développement agricole

La troisième soirée-débat du Programme Local de l'Agriculture (PLA) et de l'Observatoire de l'agriculture s'est déroulée, le 20 décembre 2018, dans l'espace intergénérationnel à Liffré. Une centaine de personnes étaient présentes et le public divers composé d'élus du Pays de Rennes, d'élus professionnels représentants du monde agricole, d'agriculteurs, d'acteurs de la distribution ou de la transformation et de techniciens de nombreuses structures.

Un buffet de produits locaux a constitué la première mise en bouche de la soirée, permettant aux participants de commencer à échanger. L'animateur « aux petits oignons », Philippe Desnos, a mis le couvert de la table ronde et lancé la soirée, en profitant pour passer le plat au Maire de Liffré, Guillaume Bégué et son mot d'accueil en entrée. Les co-Présidents du PLA ont pris le relais pour présenter le terreau fertile sur lequel pouvait pousser ce genre de rencontre, pour réunir et faire dialoguer les acteurs du territoire.

Le menu de cette soirée débat était alléchant : une entrée avec la présentation de l'écosystème de l'alimentation par Henri-Noël Ruiz, directeur de l'Audiar et de l'évolution du comportement des consommateurs par Pascale Hébel, directrice du pôle Consommation et Entreprise du CREDOC, en plat des acteurs de l'écosystème de l'alimentation à mûtonner et des petits sondages interactifs pour pimenter le tout.

Bon appétit !

INTRODUCTION DU DÉBAT SUR L'ALIMENTATION ET PRÉSENTATION DU PLA ET DE SES ACTIONS

par André Chouan (élu référent en charge de la commission PLA du Pays de Rennes) et Olivier Auffray (Président de l'antenne de Rennes, membre du bureau de la Chambre d'agriculture d'Ille-et-Vilaine)

Cette soirée débat s'est inscrite dans le cadre du Programme Local de l'Agriculture, engagé par les élus depuis une décennie comme un lieu de dialogue dans la durée entre les acteurs locaux. Depuis 10 ans, le PLA ce sont des actions qui s'articulent autour d'axes de travail en matière d'observation, de réflexions croisées sur le foncier, de la problématique du bocage, de la thématique de l'énergie ou encore de l'alimentation (guide des circuits courts, programme de la ferme à l'école...). Les deux précédentes soirées-débat avaient eu pour thème le foncier (en 2011) et l'emploi en agriculture (en 2015), cette fois-ci le projecteur a été mis sur l'alimentation, ses enjeux à l'échelle du Pays de Rennes et l'évolution des consommateurs.

L'objectif en tant qu'élu a été d'échanger sur la place de l'agriculture dans le Pays de Rennes et du poids de l'emploi de ce secteur d'activités ; un objectif essentiel, car l'agriculture, la transformation et la distribution des produits alimentaires constituent des relais de croissance incontournables au développement des territoires bretonniers.



Rennes, ville et métropole.

Message



Olivier Auffray tenait à signaler que le sujet de l'alimentation, sur le devant de la scène depuis quelques années, est au cœur des enjeux agricoles. La Chambre d'agriculture missionne une partie de ses agents sur ces questions alimentaires. Il s'est réjoui de pouvoir échanger au cours de la soirée débat devant un panel très large d'acteurs et de citoyens pour montrer la place de l'alimentation au quotidien. Les paysans ont trop souvent été caricaturés sur cette question alimentaire et il a rappelé que l'« agri bashing » cela suffisait. Trois enjeux en matière de patrimoine culinaire :

- parler d'avantage de produit et des produits de proximité quel que soit la filière, en se concentrant sur le lien au terroir ;
- parler de la qualité, qui n'a jamais été aussi bonne qu'en 2018 et pourtant toujours mise en cause ;
- parler du travail qui doit être valorisé au juste prix, nourrir sainement les gens pour une rémunération équitable.

PRÉSENTATION DE L'ÉCOSYSTÈME ALIMENTAIRE EN ILLE-ET-VILAINE

Par Henri-Noël Ruiz (Directeur de l'Audiar)



Ce travail a été réalisé à partir d'une nouvelle méthode d'analyse développée par l'Audiar. Elle offre une lecture renouvelée des acteurs économiques regroupés par écosystèmes

en fonction des marchés adressés. L'écosystème de l'alimentation totalise 17% de l'emploi en Ile-et-Vilaine, soit près de 77 300 actifs (12% en excluant la restauration et la grande distribution). L'importance de cet écosystème, sur un territoire au deux-tiers occupé par l'activité agricole et au cœur du premier département laitier, n'est pas une nouveauté et de grands groupes emblématiques y sont bien implantés (Lactalis, Roullier, Carrefour...). De plus cet écosystème est dynamique avec un taux de croissance de 12%, là où l'ensemble de l'économie n'est qu'à 3%. C'est plus de 8 600 emplois nouveaux en Ile-et-Vilaine entre 2008 et 2015, malgré deux crises économiques majeures, les « subprimes » en 2008 et la crise de la dette souveraine en 2011, montrant la rési-

lience du secteur. De véritables niches de croissance productrices d'emploi sont identifiées (technologie-nutrition-santé, Agro TIC...). Le rôle du territoire comme plateforme de service et prestation de service est historique. Malgré cela, certains secteurs sont tout de même en tension et rencontrent des difficultés pour trouver de la main d'œuvre (industrie de transformation, machinisme agricole...). Si certains secteurs sont en croissance, d'autres reculent et c'est notamment le cas de l'agriculture et de l'emploi agricole. En matière de cartographie de l'emploi, un tiers se localise sur la métropole rennaise, 15% sur le secteur de Vitré et 8% sur celui de St-Malo. La quasi-totalité des intercommunalités ont bénéficié d'une croissance de l'emploi dans cet écosystème (15 sur 18 intercommunalités en Ile-et-Vilaine). À signaler également la contribution non négligeable de l'écosystème à l'exportation, représentant près du tiers de l'ensemble des exportations. Une entreprise breillienne sur quatre qui exporte appartient à l'écosystème alimentaire. Le marché des produits biologiques est très dynamique, avec 500 emplois nouveaux entre 2008 et 2015, portant leur nombre à 1 700 (dont 400 pour les Biocoop). Les circuits courts se développent également autour de 600 producteurs. Dernier élément à signaler, l'innovation, totalisant plus de 680 emplois (8 laboratoires, le pôle Valorial, le Centre Culinaire Rennais, le POOOL (French Tech/Food Tech)... Cette étude a aussi été l'occasion d'avoir une approche prospective du développement de l'écosystème de l'alimentation.

PRÉSENTATION DU CONSOMMATEUR DE DEMAIN

Par Pascale Hébel (directrice du pôle Consommation et Entreprise du CREDOC)



Le CREDOC observe le comportement des consommateurs et suit les tendances et les évolutions qui s'opèrent dans la manière de consommer et de percevoir l'alimentation.

Il n'y aura pas un consommateur de demain, mais des consommateurs. Le sujet de la nourriture est aujourd'hui présent dans le débat public autour de deux grands axes : la montée des préoccupations environnementales et du local, et la montée des attentes santé (plus sain). Les générations vivent des événements différents, et des changements de valeurs culturels très importants ont fait évo-



Didier Couray - Rennes, ville et métropole.

luer leur perception de la question alimentaire. Depuis la génération du « rationnement » (ceux qui avaient 20 ans en 1942) à la génération du « manger mieux » (ceux qui auront 20 ans en 2022), de nombreux comportements alimentaires se sont succédé (génération hyper, low cost, internet ou nomade...) et coexistent encore. Ils reposent sur des changements portant sur les valeurs culturelles des consommateurs, en lien avec les sujets de société (hédonisme des années 68, préoccupation environnementale récente...) ou l'évolution des circuits de distribution (low cost, outils mobiles...). La montée en force des valeurs écologiques au sein de la société se retrouve naturellement dans les comportements alimentaires. Une progression de la question environnementale est constatée, prioritairement chez les plus jeunes ou les plus engagés. Un deuxième signe d'évolution est à voir dans la montée des attentes en matière de santé. Il relève également d'une croissance de l'individualisme. C'est avant tout pour soi. La montée de ce sujet s'est surtout accentuée avec les crises alimentaires ou sanitaires (vache folle, viande chevaline...). En 2018, les trois quarts des gens pensent que la sécurité alimentaire est la plus importante, là où ils n'étaient que 55% en 1995. Cette évolution peut poser question, car ce sentiment ne correspond pas à la réalité de la sécurité alimentaire qui n'a jamais été aussi fiable. C'est une peur, croyance qui s'est ancrée dans l'opinion, c'est irrationnel. Lors de questions ouvertes, la peur des pesticides ressort pour les fruits et légumes, les craintes concernant les viandes sont encore plus prégnantes (hormones, antibiotique, présence d'OGM...). Les découvertes scientifiques et le



lien au cancer de certains produits comme les charcuteries renforcent ces craintes. En matière de « qualité », les consommateurs sont passés d'une attente sur le goût en 2000 à du Bio et du « Sans » en 2017. Ils veulent se rassurer et recherchent des produits avec plus de naturalité (bio, non transformé, sans additif...). Pour autant, les consommateurs ont fait un virage sur les responsabilités, et depuis 2016, ils évoquent la volonté de préserver l'agriculture et les agriculteurs, incriminant dorénavant de manière plus évidente les transformateurs (« sans » pesticide, « sans » colorant, « sans » produit chimique, « sans » plastique...). La perception et la demande peuvent aussi être différenciées selon le niveau social ou l'âge des groupes sociaux. Le fait parfois de choisir un mode alimentaire comme le bio et le local peut également être lié à une volonté de distinction. Globalement, les jeunes générations sont les plus sensibles à la santé dans l'alimentation. Les dépenses par habitant pour le bio sont en très forte progression en France. Deux modèles semblent se dégager concernant l'alimentaire : la nutrition, quels sont les besoins nutritionnels – « de quoi on a besoin quand on mange » – et ce qui est produit sur place, avec une notion de durable, de respectueux de l'environnement. C'est un besoin de se rassurer à court terme pour les consommateurs. À plus long terme, il pourra y avoir une attente d'une agriculture plus « dense » pour revenir à des variétés plus nutritives par exemple). Les consommateurs de type végétariens ou plus extrêmes « végan » semblent se concentrer chez les populations jeunes et urbaines (en lien notamment avec la question du bien-être animal).

TÉMOIGNAGES DES ACTEURS DE L'ALIMENTATION

Témoignage

LE PROJET TERRES DE SOURCE

Laurence Besserve, élue
Collectivité Eau du Bassin
Rennais



La collectivité Eau du Bassin Rennais assure l'approvisionnement en eau potable d'un territoire plus large que celui de la Métropole. Une grande partie de cet approvisionnement est issue de territoires hors des frontières des 56 communes qui en bénéficient. Le premier objectif en lien avec les agriculteurs sur les zones d'approvisionnement concerne la reconquête de la qualité de l'eau. Dans un deuxième temps, l'achat à destination de la restauration collective de la production des exploitations s'engageant à protéger l'eau a été rendu possible via un travail important de construction des marchés publics. La création d'une marque et l'extension de la démarche aux consommateurs constitue l'étape suivante. La volonté est d'engager le plus grand nombre d'agriculteurs et d'acteurs de l'écosystème, et d'associer transformateurs et distributeurs à la démarche. En effet, certains agriculteurs veulent bien produire mais pas forcément transformer. Les objectifs sont de retrouver de la valeur ajoutée sur les exploitations, de préserver l'environnement (application d'un cahier des charges), et également de soutenir les volets social et emploi des activités concernées. C'est aussi l'idée d'une solidarité entre territoires qui a été mise en application dans ces actions, avec l'enjeu d'une forme de rééquilibrage des échanges entre les territoires très dynamiques et leurs périphéries plus rurales.

Témoignage

LE PAT DURABLE DE LA VILLE DE RENNES

Nadège Noisette, élue Ville
de Rennes



En préalable à la présentation, une réaction face aux présentations chiffrées et aux éléments très factuels en tant qu'élue,

au contact des habitants et des parents qui font manger leurs enfants dans les cantines de la ville. Leurs questions ont bien changées depuis 2014, évoluant sur des sujets comme le bien être animal, la volonté de supprimer le plastique ou le développement de menus végétariens. C'est aussi à ces aspirations que doivent répondre les élus. Le PAT de la Ville de Rennes a été co-construit avec de nombreux acteurs dont les agriculteurs et les usagers de la restauration collective notamment. L'objectif 2020 est de 20 % en Bio et 20 % en durable (essentiellement à travers Terres de Sources). Pour le moment, les 20 % de bio sont atteints, 10 % pour le durable et un menu végétarien est proposé par semaine. Autre objectif : la réduction des déchets. Le passage en libre-service et un accompagnement par la sensibilisation ont permis de réduire le gaspillage. Cela s'est fait notamment au travers de l'opération « Défi Famille Alimentation Positive » visant à augmenter la part du bio sans grever le budget du ménage. Par ailleurs, des actions sont également orientées sur la précarité alimentaire avec l'objectif d'aider les plus démunis. Plus globalement, pour répondre à cette demande sociétale, les ambitions sont de dépasser le 40 % (20 % bio/ 20 % durable) et de passer rapidement à deux menus végétariens par semaine.



Témoignage

LA VISION DU CUISINIER



Jean-Marie Baudic, Chef
du Restaurant le Ciel de
Rennes – Centre culinaire
contemporain

Un terme n'a pas été utilisé depuis le début des échanges : la saisonnalité ! Elle concerne le goût, mais pas uniquement. C'est également la question de comment on peut bien manger en utilisant les produits de saison. C'est une hérésie de manger des tomates en décembre. Le consommateur est un peu ambigu, entre les attentes qu'il exprime et la réalité de sa façon de consommer. Où est le sens de dire qu'on va manger local pour des produits qui ne sont pas de saison ? Quel est le delta entre l'éthique et le business dans cette démarche ? C'est vrai qu'une éducation est nécessaire pour arriver à redonner une noblesse à un produit (le connaître, ainsi que les mille et une façon de le cuisiner, de le valoriser) comme avec des brocolis, des navets ou des rutabagas. Il y a plus de travail en général pour valoriser un légume que pour valoriser une viande. Un exemple qui parle particulièrement est celui de Bleu Blanc Cœur où, en recherchant à bien nourrir ses animaux avec une alimentation adaptée, les bêtes sont de bien meilleure qualité avec pour le consommateur à l'arrivée un meilleur produit.

Témoignage

LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE

Raphaëlle Gard, Nous AntiGaspi

La première remarque consiste à insister sur la schizophrénie du consommateur. Il peut répondre dans une étude, être pour une consommation durable et bio, et pour autant ne pas adopter ce comportement lorsqu'il est en magasin ou devant sa casserole. Ce n'est pas toujours simple lorsque la connaissance n'est pas là d'acheter des blettes et de les cuisiner. L'objectif du réseau de magasins indépendants de Nous AntiGaspi est de vendre les produits que les autres distributeurs ne commercialisent pas (non conforme au cahier des charges, date limite de consommation trop courte...). Un constat : un tiers de l'alimentation mondiale est gaspillé ou jeté. L'idée est de lutter contre l'image « gueule cassée » de certains fruits ou légumes qui sont pourtant tout à fait comestibles. Pour autant même les clients, pourtant par nature engagés qui fréquentent ces établissements, ont du mal à pousser le concept



Didier Couray – Rennes, ville et métropole.

jusqu'au bout et plébiscitent encore les formes de légumes plus classiques, les plus tordus restant invendus. Le consommateur a besoin d'être rassuré et le constat est partagé concernant la peur irrationnelle qui peut entourer l'alimentaire dans un des pays où la sécurité alimentaire est pourtant la plus forte.

Témoignage

DISTRIBUER À L'ENSEMBLE DES CONSOMMATEURS

Rémy Langlois, U express à Rennes

Du point de vue du distributeur, les consommateurs ne comprendraient pas d'arriver dans un rayon sans tomates. Donc, la tomate est vendue toute l'année. Le consommateur dit parfois ne pas vouloir certaines choses, mais les achète quand même. Globalement, l'éducation du consommateur a évolué et il veut du sens dans ce qu'il consomme. Le plus souvent cette recherche de sens devient du « sans » (produit ajouté, pesticides, OGM, antibiotique...). Autant la notion de prix était prédominante dans les années soixante-dix, autant elle s'efface un peu aujourd'hui par rapport à la notion de sens. Plus on va vers de la valeur ajoutée, plus le consommateur répond présent. Le succès des Biocoop démontre très bien ce qui est en train de se passer. Les « vegans » en revanche restent un micromarché. Des magasins de type AntiGaspi n'auraient probablement pas pu exister il y a quelques années. La tendance est au consommer moins mais mieux. Elle répond à une évolution des consommateurs mais également à une évolution dans la production.

Témoignage

INNOVER ET SE RENOUVELER DANS LA TRANSFORMATION

Arnaud Ménard, Triballat

En tant qu'industriel, la notion de temps est à prendre en compte. Les choses évoluent de plus en plus vite. Lorsque Triballat s'est lancé dans le Soja ou le Bio il y a quelques années, cela était regardé bizarrement. Mais cette démarche s'est installée dans le temps. Lorsqu'on demande à l'ensemble d'une filière d'évoluer, cela demande un peu de temps pour se mettre en ordre de marche, en faisant attention de garantir la qualité et la sécurité alimentaire. Les attentes légitimes qui s'expriment aujourd'hui chez les consommateurs arrivent de manière massive ! Pour autant il faut regarder ce qu'exprime le consommateur et ce qu'il fait dans ses actes d'achat. Seule une partie des consommateurs connaît par exemple le goût, la couleur et les senteurs de certains produits travaillés, mais pas la plupart. Et ces derniers ne s'y risquent donc pas malgré la naturalité de ces produits (« la confiture de fraise n'est pas rouge »). Par ailleurs, il ne faut pas oublier la question du coût qui peut arrêter certains clients. L'objectif est donc pour le distributeur ou le transformateur de nourrir tout le monde au travers d'une gamme de produits. La question de l'avenir pour l'alimentation passera certainement par la recherche des protéines de demain (lupin, chanvre... leurs recettes et extractions). Il est probable également que la consommation de viande et de lait baisse, avec un report de la demande sur d'autres types de produits (chèvre, brebis) et donc la question de la conversion d'éleveurs spécialisés en vaches qui passeraient demain à des troupeaux de chèvre par exemple.



Angélique Cocherie - QDT35

Témoignage

DISTRIBUTEUR, LE LIEN ENTRE LE CHAMP ET L'ASSIETTE

Kristell Michel, Terre Azur – groupe Pomona

Les marchés sur le bio et le local constituent une tendance de fond, portée notamment par la restauration collective. De 20 à 30% du marché il y'a quelques années, aujourd'hui la demande est à 100% en bio et local pour la restauration collective et les marchés auxquels nous répondons en Bretagne. L'objectif est de promouvoir dans l'assiette des enfants des produits bio et locaux. C'est aussi de trouver l'équilibre entre le volume et le prix pour rémunérer justement les producteurs. Chez Terre Azur, c'est plus de vingt-huit mille tonnes de légumes et de fruits frais qui sont distribués, avec près de cent trente producteurs de fruits et maraichers.

Témoignage

PRODUCTEUR DE PRODUITS GLACÉS CONVIVIAUX

David Duguépéroux, éleveur laitier AB à Gahard

Les habitudes de consommation évoluent très vite. Sur mon exploitation, le choix a été fait de passer en bio en 2010, mais cela ne suffisait pas par rapport au circuit long, et l'orientation vers les circuits courts a été privilégiée pour augmenter la valeur ajoutée et créer plus d'emplois. Le second choix a été de se diriger où personne n'était, avec un marché à prendre sur la glace. Mais pour nourrir qui ? La demande des collectivités sur le bio est devenue très importante dès 2009-2010. Il a donc fallu adapter la production sur un format compa-

tible, de petit conditionnement. L'adhésion en parallèle à Manger Bio a permis de se structurer, notamment sur les besoins en termes de logistique. Produire, transformer et vendre. La question des volumes est incontournable pour faire des prix acceptables et pour ce faire un gros investissement a été consenti en matière d'équipements pour faire de la glace en gros volumes. Le point de vente collectif permet d'associer deux maraichers en vente directe et de recréer un véritable lieu de vie, de convivialité. Deux à trois événements sont organisés (spectacle avec le comité des fêtes de la commune...) et cela a permis de retrouver l'esprit d'avant, un lieu de vie de village, avec notamment la participation des voisins. Devant le succès, les horaires d'ouverture sont restreints car il serait impossible de fournir plus. Il est important d'insister sur la rémunération des paysans. Derrière le prix, outre la rémunération, il y a également le fait de participer avec le bio à la préservation de l'environnement.

Témoignage

ÉLEVEUR DE NORMANDES EN BRETAGNE

Gaby Renaudin, éleveur de vaches race Normande à Cintré

Normande 35 est un autre type de démarche qui passe par une structure associative. L'idée a été de créer une filière locale qui cherche la qualité des produits (viande et lait) tout en étant respectueux de l'environnement. Si le niveau est supérieur au conventionnel, la filière n'est pas en bio pour autant. L'objectif était de valoriser une race locale dans un bassin de population important, et l'accompagnement de

personnes compétentes de la Chambre d'Agriculture a été très apprécié. L'évolution de la réglementation (20% de local et bio) et le dynamisme de la restauration hors foyer a permis de lancer la filière, permettant de dégager un revenu supérieur à l'élevage traditionnel. Les retours des clients, notamment en restauration collective sont très bons, tant sur la qualité du produit, que sur le fait que la production soit locale et qu'elle soit respectueuse de l'environnement.

Témoignage

CE QU'EN DIT LE CONSOMMATEUR

Cécile Sambourg, consommatrice

En premier lieu, des félicitations pour les agriculteurs qui s'inscrivent dans cette démarche globale par rapport à l'alimentation. Au regard de la présentation du CREDOC, le problème des enquêtes est de mettre les gens dans des cases, alors que les consommateurs vont au-delà des définitions réductrices. Ils sont capables de réfléchir et d'agir. Ils prennent conscience progressivement de la communication agressive des médias les plus courants, ainsi que des effets de mode. Ils n'oublient pas les alertes, mais les ajoutent (pesticides, vaches folles, antibiotiques...). Le plus souvent le consommateur a envie de consommer responsable, mais se retrouve perdu dans l'offre pléthorique des supermarchés (perdu dans la masse des produits, de la communication...). Pour consommer local, le consommateur a parfois l'impression de devoir se rendre dans dix lieux différents. Le « Défi Famille Alimentation Positive » est un excellent outil pour échanger sur les visions de l'alimentation, avec des

PAROLE AUX PARTICIPANTS

Après avoir dégusté les paroles des experts et des acteurs, un temps a été consacré à des échanges avec les participants de la soirée débat.

Un participant / **Alain Froger, Maire de Parthenay-de-Bretagne** / a tenu à réagir aux propos de l'intervenante du CREDOC, car il est dangereux de conclure que ceux qui sont les plus instruits savent consommer. Dans un contexte de gilets jaunes, il est délicat de tenir ces propos qui tendent à opposer les gens. Par ailleurs, certains n'ont pas les moyens de pouvoir faire ces choix, et pas toujours en raison uniquement d'une question de prix. Pascale Hébel répond qu'en effet il ne faut pas opposer les modèles, mais qu'il y a différentes catégories de population. Le nombre d'initiatives important dans la région montre une réelle prise en compte des attentes de la société, ce qui est très porteur pour l'avenir.

Un autre participant / **Bernard Marquet, Vice-président du Département d'Ille-et-Vilaine en charge de l'économie, l'agriculture, de l'innovation, du développement durable et des contrats départementaux de territoire** / a insisté sur le rôle d'entraînement de la restauration collective et le volume que ça représente. À titre d'exemple pour les collèges du département, c'est l'équivalent de 24 000 repas par jour. L'avantage des collèges est que la cuisine se fait sur place avec des cuisiniers. L'important sur ces questions ali-

mentaires n'est pas de faire de la démagogie mais de mettre en œuvre les bonnes pratiques au quotidien, et c'est ce que s'efforcent de faire les cuisiniers du département en animant un réseau pour développer les pratiques d'approvisionnement et les manières de cuisiner. Il reste des défis comme celui de réduire les déchets, qui sont de l'ordre de dix-neuf kilos gaspillés par enfant et par an.

Un autre participant / **Loïc Guines, président de la FDSEA 35, éleveur laitier passé en bio** / a précisé qu'il faut tout de même tenir compte des moyens du consommateur, mais aussi et surtout du retour au producteur. Le prix du lait payé par les collectivités est parfois très bas, inférieur même au prix pendant la crise. Entre 280 et 300 euros pour 1 000 litres, le producteur ne peut pas vivre. Il demande donc aux élus quelles sont leurs intentions en matière de prix concernant les cantines rennaises. Laurence Besserve répond que pour la valeur ajoutée, ce sont les agriculteurs qui s'engagent qui fixent leurs prix et que lorsque le cahier des charges est respecté, il y a même un bonus sur le prix. L'objectif est de travailler ensemble à la définition de ce juste prix.

Une participante / **Emmanuelle Jousset, Ferme de l'Étrillet et en charge de la coordination Projet de la Ferme à l'École sur le Pays de Rennes** / est revenue sur l'enjeu du temps et les choix qui sont faits en réalité. Pas le temps de cuisiner, d'éplucher les légumes, de faire les courses... alors qu'une grande

partie du temps est consacré à gagner de l'argent en travaillant, nécessitant de se déplacer loin, d'acheter une voiture et du carburant. La question pourrait se poser de manière plus globale sur nos modes de consommation. Il est question selon elle de relocalisation à tous les niveaux. Le fait de pouvoir travailler à proximité, de faire à manger à ses enfants le midi... est un autre choix de mode de vie. Pascale Hébel ajoute que ce point de vue global est à prendre en compte, l'alimentation seule n'est pas responsable des enjeux environnementaux actuels. Le logement ou les déplacements pèsent aussi sur la planète.

Un participant / **Emmanuel Le Brun, FD CIVAM** / est revenu aussi sur la question de l'installation et de la transmission des exploitations, précisant que d'autres structures que la Chambre d'Agriculture peuvent accompagner les exploitants, notamment dans le cas de l'installation de maraîchers sur des exploitations déjà en place. Par ailleurs la FD Civam souhaite pouvoir s'impliquer et accompagner les réflexions portées dans le cadre du PLA du Pays de Rennes.

Un des participants / **Roger Brault, Président de l'association Race Normande 35** / a abordé la question des filières de production, estimant que trop de lait est produit sur le territoire pour trop peu de viande, et qu'il est possible de rééquilibrer les filières tout en répondant aux préoccupations de qualité et aux attentes des consommateurs.



A. Julien Mignot - Rennes, ville et métropole.

cours de cuisine, des visites de fermes, des explications sur la conservation des aliments... Le fait de saisir ses achats et de voir comment ils évoluent est aussi riche d'enseignements, et permet de suivre la part de bio et de local dans les aliments achetés. C'est une petite contrainte sur le moment de tout saisir mais cela permet de contrecarrer une première idée reçue : la peur que ça pèse sur le budget. Dans notre cas, les dépenses sont inférieures en consommant local et bio. Cela a nécessité une évolution de nos habitudes, mais permet de démontrer que le consommateur peut agir. La question du temps peut également se poser (accéder aux produits, les préparer...), mais tout le monde dispose des mêmes 24 heures dans sa journée, c'est juste une question de priorité que l'on se donne dans ce laps de temps (éplucher les légumes...). Les priorités de notre côté sont claires : alimentation, environnement et social. Un de leviers qui pourrait aider les gens à entrer dans cette démarche est notamment de mettre la priorité sur des recettes simples et rapides. Cela pourrait réellement aider les gens à s'engager dans une évolution.

QUELS POINTS IMPORTANTS POUR LE FUTUR ?

Après avoir déjà échangé sur quelques enjeux cruciaux comme la question de la transmission (40% des agriculteurs ont plus de cinquante ans) et un renouvellement qui n'est pas assuré, la question des prix et de la valeur ajoutée, d'une meilleure valorisation des produits (nécessaire pour pouvoir notamment emprunter auprès des banques) et le fait de baisser le gaspillage, la parole a été redonnée aux acteurs de l'écosystème de l'alimentation pour qu'ils expriment selon leur perception le point important pour eux pour le futur.

Nadège Noisette est revenue sur la notion du temps consacré à se déplacer, à consommer... précisant que tout le monde peut être consomm'acteur pour peu d'être éclairé, non seulement concernant l'alimentation, mais aussi l'ensemble des achats. La recherche de relocalisation est une urgence dans un contexte de changement climatique.

Raphaëlle Gard a insisté sur le fait que la rémunération de celui qui produit la matière brute est fondamentale. La prise en compte des apports nutritionnels et du risque sanitaire n'a jamais été aussi performante qu'aujourd'hui et le consommateur cherche dorénavant à acheter à quelqu'un d'identifiable. Le point fonda-



Pennes, ville et métropole.

mental est la prise de conscience du consommateur sur la chaîne de production — manière dont l'alimentation est produite, transformée, transportée, distribuée... C'est plus large et plus global que le simple fait de se nourrir. Arnaud Ménard a exprimé son espoir concernant l'avenir. Il estime qu'il y a plein de façons de bien manger et qu'il est aussi question d'équilibre dans les produits consommés.

Cécile Sambourg s'est réjouie d'une vision commune et partagée par les participants sur l'alimentation, l'agriculture et le lien social. Son espoir pour demain est que ce type de soirée débat ait lieu plus souvent et débouche sur des actions concrètes et du travail en commun.

Jean-Marie Baudic a également redit sa confiance en l'avenir et dans le bon sens paysan. La génération qui arrive est très curieuse et plutôt pointue en écologie. De belles surprises nous attendent quand on les observe : ils cuisinent, ils ont des convictions et ce sont probablement eux qui vont nous pousser à nous poser les bonnes questions. Ils ont leur mot à dire. De grands industriels font également leur mea culpa, c'est une prise de conscience collective, un réveil, et donc une grande confiance pour l'alimentation de demain.

David Duguépéroux a estimé de son côté que le prix seul ne déclenche plus l'achat, mais qu'il demeure essentiel car il participe à rémunérer l'agriculteur et ses collaborateurs. En l'absence de prix de revient, personne n'est rémunéré... Le problème pour embaucher est notamment lié au fait que les rémunérations ne sont pas décentes pour faire le travail.



Pennes, ville et métropole.

Kristell Michel a constaté que toutes les personnes présentes sont plutôt d'accord pour manger mieux et durable, en respectant la filière de l'alimentation. Selon elle, et c'est plutôt positif, il s'agissait plus d'échanges que de débats lors de cette soirée.

Laurence Besserve est revenue sur les peurs liées à l'alimentation alors que l'espoir de vie n'a jamais été aussi bonne. Les producteurs ont mûri même s'il y a eu des excès qui ont pu par le passé impacter la qualité de l'eau, de l'air ou la santé. Les modes de production ne changent pas du jour au lendemain et ce changement n'est pas toujours aisé pour une structure en place (investissement...). Ils ont besoin d'une stabilité du point de vue économique. C'est un travail collectif à mener pour répondre aux enjeux posés : consommateurs, producteurs, collectivités... À nous de travailler tous ensemble.

Rémy Langlois a signalé, lui, que la personne à mettre au cœur du sujet est le consommateur. C'est ensuite le rôle des distributeurs de créer un label local bien rémunéré pour les producteurs qui s'adapte aux demandes en matière d'alimentation.

CONCLUSION DE LA SOIRÉE DÉBAT SUR L'AGRICULTURE ET L'ALIMENTATION DE DEMAIN

par Marcel Denieul (Président de la Chambre d'agriculture d'Ille-et-Vilaine)
et André Crocq (Président du Pays de Rennes)



Marcel Denieul s'est félicité pour l'organisation de la soirée et de l'investissement des acteurs du PLA. Et notamment des interventions de l'Audiar et du CREDOC qui ont permis de bien planter le décor. Le travail sur le Pays de Rennes et la manière dont il est conduit permet de dialoguer sereinement. Il peut y avoir de bonnes raisons pour se fâcher, mais surtout de bonnes raisons pour travailler et avancer ensemble sur un territoire qu'on aime. Il est peut être venu le temps d'ajouter un A à PLA, qui deviendrait Programme Local de l'Agriculture et de l'Alimentation. L'agriculture et l'alimentation ont été trop longuement dissociées. Il s'agit aujourd'hui de les relier, de refaire du circuit court, physiquement et dans la chaîne d'information avec une notion de transparence. La diversité et la montée en puissance des circuits courts sur le territoire, avec plus de 700 producteurs, témoignent de ce dynamisme. C'est aussi l'occasion d'avoir la capacité de reconnaître dans le produit alimentaire, non seulement les agriculteurs mais aussi tout une chaîne d'acteurs. Un point de vigilance, tout ne peut pas non plus se résumer aux circuits courts, car l'Ille-et-Vilaine est un territoire qui produit pour d'autres régions et les choix d'aujourd'hui entraîneront des conséquences sur d'autres territoires : souhaite-t-on par exemple voir Paris alimentée par le port du Havre ou la Bretagne est-elle une forme de circuit court pour la capitale ? En guise de conclusion, il y a autant de façons de voir l'alimentation que de personnes en France, selon leurs cultures, leurs valeurs... Le rôle des Chambres d'Agriculture sur le territoire est

d'assurer la variété, mais il est cependant nécessaire de reconnaître qu'il y a malgré tout des arbitrages sur les prix à prendre en compte.



André Crocq a tenu aussi à remercier tous ceux qui ont permis l'organisation de cette soirée, la qualité des intervenants. Il a précisé qu'il n'est pas sûr que ce genre de débat aurait pu être mené de manière sereine il y a quelques années, ce qui prouve qu'on a collectivement mûri et que plus que de s'opposer les uns aux autres on mise sur la recherche de solutions en commun. Le contexte aujourd'hui a évolué et la question de la rareté des ressources, des risques pesant sur la biodiversité et ceux liés au changement climatique rattrape tout le monde. L'échelle des Pays est une bonne échelle pour traiter de nombreuses questions : aménagement du territoire, mobilité, alimentation... Le territoire a la chance d'avoir des équipes performantes avec l'agence d'urbanisme, les techniciens dans les collectivités ou les partenaires qui permettent d'avancer sur toutes ces questions. Un acteur a cependant été oublié : le monde des médias. Auparavant, les cycles plus longs permettaient de mieux anticiper les mouvements de la société, mais aujourd'hui tout s'est accéléré sous la pression quotidienne des médias, avec la lecture qu'en fait la société. Cette évolution dans la temporalité et la transmission de l'information nous oblige à nous adapter dans la vitesse de nos réponses mais aussi dans l'information que nous relayons.

POUR EN SAVOIR PLUS

OBSERVATOIRE DE L'AGRICULTURE PÉRIURBAINE DU PAYS DE RENNES N°2

Audiar, édition 2015
(agriculture périurbaine, site de l'Audiar :
www.audiar.org/observatoire/liste/agriculture-periurbaine)

(agriculture, site du Pays de Rennes :
www.paysderennes.fr/-Agriculture-41-.html)

OBSERVATOIRE DE L'ÉCONOMIE L'ÉCOSYSTÈME DE L'ALIMENTATION EN ILLE-ET-VILAINE

Audiar, édition 2018
(économie, site de l'Audiar :
<https://www.audiar.org/observatoire/lecosysteme-de-lalimentation-en-ille-et-vilaine>)

INTERVENTION DE PASCALE HEBEL (CREDOC)

À revoir sur le site du Pays de Rennes
www.paysderennes.fr



M. Bobenieth - CRFB.

L'Audiar remercie les partenaires de l'observatoire qui ont contribué à sa réalisation



AGENCE D'URBANISME ET DE DÉVELOPPEMENT INTERCOMMUNAL DE L'AGGLOMÉRATION RENNAISE

3 rue Geneviève de Gaulle-Anthonioz - CS 40716 - 35207 RENNES Cedex 2
T : 02 99 01 86 40 - www.audiar.org - @Audiar_infos

Contact

Emmanuel Bouriau
02 99 01 85 26
e.bouriau@audiar.org

Photos Audiar (non mentionnées)