



JOURNAL RESOLIS #12 (JUILLET 2016)

LES SYSTÈMES ALIMENTAIRES TERRITORIALISÉS EN MÉDITERRANÉE

Initiatives pour une alimentation responsable et durable



www.resolis.org/journal

Vers des systèmes alimentaires territorialisés en Provence-Alpes-Côte d'Azur

Julia Frezel (Réseau rural PACA), Yvette Lazzeri (CNRS-Aix Marseille Université), Véronique Merle (chef de projet « stratégie régionale de développement des SAT » - Région PACA)

De nombreuses voix s'élèvent en faveur de la promotion d'une alimentation responsable et durable et de systèmes alimentaires territorialisés. Cette préoccupation est apparue au niveau national avec l'inclusion dans la Loi d'avenir pour l'Agriculture, l'Alimentation et la Forêt de la notion de « projets alimentaires territoriaux » (octobre 2014), mais aussi la Déclaration de Rennes « Pour des systèmes alimentaires territorialisés » de l'Association des Régions de France (juillet 2014). En région PACA (Provence-Alpes-Côte d'Azur), la création de l'Observatoire des circuits courts et la multiplication d'initiatives locales témoignent de l'engouement pour produire et consommer plus sain, plus proche, plus durable.

Dans le contexte de changement climatique, l'ampleur des enjeux pour la décennie à venir exige d'engager une accélération d'actions innovantes et créatives (réplication des expériences pionnières et/ou leur changement d'échelle) en termes d'agroécologie, de circuits courts et de proximité et de gouvernance de la chaîne alimentaire locale.

Au regard d'expériences originales et porteuses de sens et de la politique régionale pour favoriser un ancrage territorial de l'alimentation, l'article propose une réflexion sur le potentiel de concrétisation de systèmes alimentaires territorialisés (SAT) en région PACA.

1. - Le système alimentaire régional : des atouts à valoriser

Concernant l'offre de produits, la région PACA bénéficie de conditions pédoclimatiques favorables à un grand nombre de filières agricoles, façonnant une diversité de paysages et de terroirs, ainsi le maraîchage dans les Bouches-du-Rhône, la viticulture dans le Var et le Vaucluse, la production fruitière dans la vallée de la Durance, les plantes à parfum et aromatiques en Haute-Provence et le pays de Grasse, et l'élevage notamment ovin, dans les zones de montagne.

Avec près de 800 000 hectares de superficie agricole utilisée, la région PACA détient plus de 3% de la surface agricole nationale et 5% du nombre d'exploitations agricoles en France¹. La valeur ajoutée agricole représente 5 % de la valeur ajoutée totale (près de 2 millions € en 2012).

La Région occupe une place privilégiée en France dans la production de fruits (22% de la production française), de légumes (9%) et d'ovins (7%).

Tous les grands profils d'exploitations végétales sont présents dans la région². Au-delà de la trilogie méditerranéenne traditionnelle « blé dur, vigne, olivier », la région se distingue en rassemblant à la fois des systèmes maraîchers, horticoles, viticoles, grandes cultures, cultures industrielles, et avec pour chacun d'entre eux, un poids conséquent. Les productions végétales représentent 2/3 du revenu agricole régional.

Depuis près de 10 ans, la région PACA est en tête des régions françaises pour la part des surfaces agricoles cultivées en Bio (plus de 15 % de la surface utile). Près de 12 % des fermes régionales sont en bio (non-utilisation de produits chimiques de synthèse, recyclage des matières organiques et rotation de cultures diversifiées). Les surfaces cultivées en bio progressent (plus de 3% en 2014-15). L'ensemble des productions végétales et animales est représenté. Fin 2014, la région est la seconde région pour les surfaces en vignes et la 3e région pour les fruits et les légumes frais. En Provence-Alpes-Côte d'Azur plus de 20 % de la main-d'œuvre agricole est dans une ferme biologique.³

Au niveau de l'alimentation, la région PACA (près de 5 millions d'habitants, concentrés à 80% sur le littoral et composés à 94% d'urbains⁴) est, avec la région Midi-Pyrénées, celle où le taux d'obésité est le plus bas de France (11,7% contre 15% au niveau national et avec une augmentation très limitée⁵). Cette situation peut en partie s'expliquer par une alimentation usuelle diversifiée et de qualité, proche du régime méditerranéen traditionnel, qui permet de limiter le risque d'obésité et des pathologies associées. Les deux dernières décennies⁶ marquent une régression dans l'application de ce régime en PACA, mais la tendance semble depuis s'inverser⁷. Adopter le régime alimentaire méditerranéen peut être une manière pour la population d'initier la reconstruction d'un meilleur équilibre entre consommation et production agricole.

Dans la mouvance de la France depuis les années 2000⁸, beaucoup d'initiatives de commercialisation alimentaire se développent sur le principe de proximité, en lien avec la crise agricole, la recherche par le consommateur de produits sains et de qualité, une préoccupation environnementale de plus en plus poussée et les paradoxes de la grande distribution. Les circuits courts et de proximité (points de vente collectifs, marchés, vente à la ferme, paniers type Amap)⁹, actuellement présents dans la

¹ Les données sont issues de L'agriculture en régions, Chambre d'agriculture France, www.chambres-agriculture.fr/cles-de-lagriculture (site consulté le 25 mars 2016)

² Agreste, Typologie des exploitations en PACA, Etude n°82, Février 2014

³ Source : Agence Bio & Agreste (2014)

⁴ Source : Insee - Recensement de la population 2014 et Portrait de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, 2012

⁵ Enquête nationale sur l'obésité et le surpoids (ObEpi, 2012)

⁶ <http://www.i-dietetique.com/lu-pour-vous/le-regime-mediterraneen-regresse-en-paca/2032.html> (site consulté le 25 mars 2016)

⁷ <http://www.i-dietetique.com/lu-pour-vous/le-regime-mediterraneen-regresse-en-paca/2032.html> (site consulté le 25 mars 2016)

⁸ Selon un sondage Ipsos, 40% des français achètent régulièrement des produits alimentaires locaux, et la moitié des consommateurs de produits locaux entendent en consommer davantage. http://www.ipsos.fr/sites/default/files/attachments/les_francais_et_le_consommer_local_12_fevrier_2014.pdf

⁹ Au sens de l'Observatoire régional des circuits courts en Paca « Les circuits courts sont des circuits de commercialisation de produits agricoles et agro-alimentaires soit en vente directe, soit indirecte (avec au plus un intermédiaire), selon des

région concernent plus de 160 acteurs organisant environ 350 circuits. Plus d'un tiers des exploitations agricoles commercialisent des produits en circuits courts. Les réseaux de vente « au panier » (50 % des circuits identifiés), les points de vente collectifs et les marchés paysans réalisent 90% du chiffre d'affaires régional des circuits courts collectifs (55 millions d'Euros par an). Cependant, leur vente représente 2% de la valeur totale de la production agricole de la région¹⁰.

La gamme de produits est quasi complète à l'échelle régionale, avec une prédominance pour les produits issus de l'élevage¹¹. Les consommateurs sont avant tout des résidents urbains. La multiplication des circuits courts et de proximité mériterait une analyse approfondie (répartition spatiale, dynamisme, synergie entre porteurs de projets, impact local...).

Du circuit court et de proximité au SAT, le pas à franchir est important, car il s'agit de mailler production agricole et consommation alimentaire dans les territoires. Une étude comparative production agricole/consommation alimentaire pour l'année 2011, portant sur les grandes familles d'aliments les plus couramment consommés, témoigne d'un déficit de production au regard de la consommation (légumes secs, légumes tubercules, viandes et dérivés, œufs, produits laitiers). A contrario, le différentiel est positif sur les produits céréaliers, les graisses végétales, et en particulier les fruits et légumes frais¹². Il s'agit aussi de mettre en œuvre une gouvernance face à une multiplicité d'acteurs impliqués dans le système alimentaire (consommateurs, agriculteurs, entreprises de transformation, activités de transport et logistique, associations, collectivités...). Plusieurs questions doivent trouver une réponse : quels rôles et modes d'action des différents acteurs? Quelles modalités d'articulation en réseau? À quelle échelle émerge un ensemble qui fait système? Comment atteindre résidents permanents (majoritairement urbains) et touristes de passage dans un contexte où, malgré la diversité agricole régionale, la gamme de produits est souvent incomplète à l'échelle locale?

Des témoignages d'acteurs potentiellement impliqués¹³ font ressortir que les SAT sont vecteurs d'une multitude de retombées positives pour le territoire : par la diversité d'acteurs qu'ils mobilisent, ils représentent un levier pour l'emploi et l'activité économique, pour une gestion cohérente de l'espace et des paysages, pour relier alimentation, éducation et santé des populations, etc. Les partenariats et le lien social créés par les SAT favorisent également l'interconnaissance des rôles, contraintes et opportunités de chacun : cette dimension humaine est au cœur des systèmes alimentaires de territoire dont la durabilité est le plus souvent garantie par le partage de valeurs communes (solidarité, progressivité, vision à long terme, qualité...).

2. - Des outils... au concept de système alimentaire territorialisé

Deux outils : Réseau rural et Observatoire régional des circuits courts. À la fin des années 2000, face aux enjeux soulevés par l'avenir de l'activité agricole en PACA, deux outils de mise en réseau des acteurs ont été initiés.

- Le Réseau rural, dispositif européen financé par le FEADER a été lancé en 2009 par la DRAAF et la Région. La question de l'articulation entre espace rural et espace urbain est très vite apparue comme un enjeu fort de la région. Les premiers échanges au sein du Réseau rural ont fait ressortir les questions agricoles et alimentaires comme un axe intéressant pour faire le lien entre rural et urbain.

critères de proximité »

¹⁰ Source : Agreste PACA, Recensement Agricole 2010

¹¹ Source : Agreste N°275 – janvier 2012

¹² Meshaka D., 2014, « Comment un territoire peut-il œuvrer pour sa gouvernance alimentaire? », mémoire Master Aménagement et urbanisme. Cette étude s'appuie sur l'enquête INCA. <https://www.anses.fr/sites/default/files/documents/PASER-Ra-INCA2.pdf>

¹³ Furnion C., 2014, État des lieux des freins et leviers à l'émergence et à la structuration de systèmes alimentaires territoriaux en région PACA, Réseau rural en Paca.

Cette entrée a permis de décloisonner les acteurs et de construire une vision intégrée du système agricole et alimentaire, depuis les questions foncières jusqu'aux enjeux de santé. Ces travaux ont abouti à la publication du guide « Agriculture, Alimentation & Territoires : Repères et préconisations pour des politiques agricoles et alimentaires locales » en décembre 2012 et à la rencontre « Agriculture et Action publique dans la ville » en octobre 2013.

- En 2010, l'Observatoire régional des circuits courts a émergé à l'initiative du Conseil Régional PACA. Espace d'échange d'expériences, de réflexion, de construction et de diffusion d'outils et de compétences, l'Observatoire s'est organisé à partir de 2013 autour de deux groupes de travail (co-animés par des organismes de développement agricole : Chambre régionale d'agriculture, Bio de Provence, Pôle InPACT) : le premier concerne la restauration hors domicile et de proximité ; le second se concentre sur les modalités de vente en circuit court collectives. Un comité de pilotage intégrant les différentes structures impliquées a été mis en place afin d'en piloter les travaux. Réseau rural et Observatoire régional des circuits courts travaillent conjointement depuis les premières années. Cette articulation s'est renforcée en 2015 par le lancement d'un nouveau groupe de travail sur les « systèmes alimentaires territoriaux » animé par le Réseau rural dans le cadre de l'Observatoire régional.

- Au cours du cycle de travail de 2011-2013, les membres du Réseau rural ont défini une politique agricole et alimentaire locale comme :

- Une stratégie portée par un ensemble de communes avec :
 - Un message
 - Un plan d'action avec 3 axes prioritaires : le foncier, le dynamisme agricole global, la réponse aux besoins alimentaires
 - Des moyens d'intervention et d'animation
- Un partenariat élus/agriculteurs : des agriculteurs représentants les agricultures du territoire ; des agriculteurs capables de reconnaître les enjeux territoriaux et de faire alliance avec d'autres acteurs ;
- Une démarche ouverte à la société civile.

Vers une définition du système alimentaire territorialisé : 7 composantes clés. Le SAT répond à la « non durabilité alimentaire mondiale » (Rastoin, 2014), et dans les territoires à la recherche d'alternatives pour améliorer l'alimentation des citoyens, contribuer à une agriculture viable, respectueuse de l'environnement, éviter l'abandon de terres productives et leur détournement à des fins résidentielles ou touristiques. Selon l'Académie d'Agriculture de France (2013), Ils ont pour objectifs « *de valoriser les produits dans des filières de proximité, de privilégier une agriculture familiale et des réseaux de PME et TPE agroalimentaires et des circuits alternatifs de commercialisation permettant de mieux partager la valeur créée, d'inventer de nouveaux modèles de production respectueux de la santé des consommateurs et intégrant une bonne gestion des ressources naturelles tout en limitant l'impact sur l'environnement et les pertes et gaspillages tout au long de la chaîne alimentaire. L'originalité des SAT réside ainsi principalement dans leur configuration et leur gouvernance participative soucieuse d'équité.* »

Dans un contexte national porteur (prise de conscience par le politique de l'enjeu alimentaire, démarche de « projet alimentaire territorial » inscrite dans la Loi d'avenir agricole) et à partir de travaux scientifiques sur les systèmes alimentaires territoriaux, mais aussi de ses expériences de terrain, le Réseau rural a engagé en 2015 une réflexion sur les SAT et propose une définition reposant sur 7 composantes :

1. **Des valeurs propres**, partagées par les acteurs du système, notamment : ancrage local, éthique, santé, respect de l'environnement, viabilité économique, utilité sociale, coopération...
2. **Une action systémique** (pensée de manière globale) s'appuyant sur différents volets :
 - foncier agricole et installation,

- production et pratiques agricoles (diversification, qualité, respect environnement...),
 - structuration de filières : transformation, commercialisation, politique tarifaire transparente, continuité de l'approvisionnement
 - consommation responsable (cf. valeurs),
 - accompagnement, formation et sensibilisation des différents acteurs
- 3. Une gouvernance partagée** impliquant :
- Élus et décideurs
 - Agriculteurs et producteurs
 - Acteurs de la filière (transformateurs, distributeurs, restaurateurs, cuisiniers...)
 - Consommateurs finaux et citoyens
- 4. Des méthodes de travail reposant sur la participation :**
- Un diagnostic partagé des ressources et besoins du territoire : interconnaissance des acteurs, concertation, prise de conscience, définition d'objectifs communs.
 - Une stratégie globale co-construite : élaboration d'un plan d'action systémique
 - La coordination des différentes initiatives (pilotage, animation) par un interlocuteur bien visible et reconnu par tous.
- 5. Des moyens** permettant le développement du système, comprenant :
- Une volonté et un soutien politique à tous les échelons facilitant le développement du SAT concrètement et symboliquement. Exemples : chartes de Pays ou d'agglomération, exemplarité de l'approvisionnement des restaurants scolaires, déclaration de l'Assemblée des Régions de France sur les SAT, mise à disposition de moyens humains par les DRAAF, lobbying politique sur la réglementation européenne, etc.
 - Des financements publics et privés : au même titre que la gouvernance est partagée, les financements doivent être partagés,
 - Des moyens humains : animation, coordination, ingénierie...
- 6. Une coopération inter-territoriale** : il n'y a pas « une bonne échelle ». Chaque échelon a son rôle à jouer, dans un esprit d'ouverture et de coopération avec les voisins et les échelons infra/supra, pour adopter une échelle cohérente en fonction des réalités du territoire, des filières...
- 7. Une dimension humaine et conviviale** : importance des liens humains et de la convivialité entre les acteurs du SAT (c'est en quelque sorte ces liens qui délimitent l'échelle du SAT).

3. - Des initiatives prometteuses

La structuration d'espaces d'échanges sur les circuits courts et le système agricole et alimentaire régional s'est effectuée dans un contexte où les acteurs de la région ont développé de nombreuses initiatives à tous les niveaux, oeuvrant à la mise en place de maillons d'un système alimentaire territorialisé. Quelques initiatives méritent d'être soulignées.

RÉGAL – le Réseau de Gouvernance Alimentaire Locale. Initié en Mai 2009 par le Pays de Haute Provence, RÉGAL « Réseau de Gouvernance Alimentaire Locale » est aujourd'hui une démarche qui dépasse largement le périmètre des Alpes-de-Haute-Provence. L'objectif de la démarche est de valoriser les produits agricoles et agroalimentaires locaux en restauration scolaire et collective. Il s'agit de construire une collaboration entre agriculteurs, chefs de cuisine, gestionnaires d'établissements, transformateurs, prestataires, convives... qui ensemble s'organisent pour produire et consommer des ressources agricoles et agroalimentaires du territoire sur lequel ils vivent, étudient et travaillent. La démarche est fondée sur la recherche de relations équilibrées, constructives et transparentes qui apportent des garanties réciproques entre partenaires en matière de traçabilité, de prix, de méthodes de culture et d'élevages.

Pays Gourmand – Le label qui rapproche et met en valeur producteurs et restaurateurs du territoire. Le label "Pays Gourmand", initié par le Pays A3V (Asses Verdon Vaïr Var) en 2011, puis

étendu au Pays SUD (Serre-Ponçon Ubaye Durance) en 2013 et au Pays dignois en 2014, a pour objectif de distinguer les restaurateurs du territoire qui proposent des produits locaux dans leurs assiettes. Le développement du label est accompagné par un travail d'animation, permettant de créer une réelle mise en relation des restaurateurs et des producteurs du territoire, par l'organisation de rencontres, de formation et de l'appui individuel. Début 2016, le label Pays Gourmand compte 59 restaurateurs engagés (22 dans le Pays A3V, 19 dans le Pays SUD et 18 dans le Pays dignois) avec pas moins de 60 producteurs fournisseurs.

L'élaboration collective du guide de l'approvisionnement local dans les marchés publics. Dans le cadre du groupe de travail « restauration hors domicile » de l'Observatoire régional des circuits courts et de proximité, l'ARPE (Agence régionale pour l'environnement) a coordonné un travail collaboratif sur les marchés publics qui a abouti à l'élaboration d'une boîte à outils pour faciliter les circuits courts dans les marchés publics de denrées alimentaires.

L'association des plateformes d'approvisionnement local. Plusieurs plateformes d'approvisionnement local, notamment dédié à la restauration collective, se sont développées au cours des 5 dernières années en région. Anticipant sur de potentielles concurrence, ces plateformes ont décidé de se constituer en association pour mutualiser leurs offres et jouer la coopération plutôt que la concurrence.

Dynamique exemplaire de la commune de Mouans-Sartoux. Interpellés par les crises sanitaires des années 2000 (vache folle notamment), les élus mouansais se sont interrogés sur la qualité de l'alimentation dans la restauration scolaire municipale. Ne trouvant pas de produits bio et locaux par le système classique des appels d'offres, la municipalité a décidé de produire directement ses légumes en créant une régie municipale agricole sur un terrain en réserve foncière. Cela a ouvert une véritable réflexion de fond sur le système alimentaire local, engageant la commune dans un grand nombre d'actions complémentaires, notamment dans le cadre de l'agenda 21 : augmentation de la surface communale en zone agricole de 40 à 112 ha, installation d'agriculteurs, sensibilisation des enfants à l'alimentation durable (produits frais et de saison, lutte contre le gaspillage), création de jardins familiaux, d'une AMAP, etc. Aujourd'hui, la commune souhaite développer une conserverie pour transformer et optimiser la production estivale de la régie agricole.

Dynamique dans le PNR du Luberon. La nouvelle charte du Parc naturel régional du Luberon (2009-2021) fait de l'agriculture un enjeu pour le territoire. En effet, le Luberon est un territoire fabuleux où l'on trouve presque toutes les productions de la diète méditerranéenne et il y a déjà beaucoup d'initiatives en faveur des circuits courts et de l'alimentation de qualité. Pour les multiplier, le parc s'est entouré de partenaires et développe des actions autour de 6 champs :

- Le développement de la vente locale : points de vente collectifs, marchés paysans, AMAP
- L'approvisionnement local de la restauration hors domicile : opération phare de la restauration scolaire « De la ferme à ta cantine », restaurateurs avec la marque Parc
- La structuration de filières courtes : projet inter-parcs sur les pratiques agro-écologiques (céréales, vergers)
- Pédagogie et sensibilisation : donner du sens, notamment auprès des jeunes
- Promotion, communication : état des lieux, site internet « Luberon dans votre assiette », etc.
- Le foncier agricole et l'installation, car le renouvellement des générations est un véritable enjeu pour le territoire (c'est plus qu'un enjeu agricole, c'est un enjeu territorial !).

Dynamique dans le Pays de Grasse. Une Charte agricole est portée par la communauté d'agglomération. Un club des entrepreneurs est très investi sur la question alimentaire. Il est porteur d'un manifeste « le bon, le beau, le vrai tout naturellement » qui a pour objectif de connecter ensemble des personnes de divers horizons qui ont envie de participer à des initiatives créatrices de liens grâce à l'alimentation sur le Pays de Grasse (les balades pour faire découvrir les lieux, les

produits, les producteurs, les savoir-faire en lien avec une alimentation locale, un projet de cuisine inter-salariés, des soirées « grandes tablées » pour l'organisation de repas partagés à grande échelle.

4. – Les orientations politiques de la Région PACA : vers un ancrage territorial de l'alimentation

Politique régionale d'appui aux circuits courts et de proximité. La décennie 2000 est marquée par une crise de l'agriculture régionale en recherche de diversification des activités, valorisation des produits, pérennisation des exploitations. La prise de conscience, par les consommateurs et les élus, des services rendus par l'agriculture, a amené la Région à définir une politique générale en faveur du développement des circuits courts. Cinq axes d'intervention sont proposés :

- **Axe 1 :** Appui aux producteurs et groupements d'agriculteurs pour une structuration de l'offre de produits régionaux et une diversification de leur activité. La Région soutient indirectement les producteurs au travers des programmes d'action annuels -orientés vers l'appui aux circuits courts et de proximité (marchés paysans et de producteurs)- des structures de développement agricole et de formation des agriculteurs (Chambres d'agriculture, ADEAR ..), ainsi que par des aides à l'installation et reconversion en circuits de proximité. Elle aide également les structures de coordination des AMAP et Paniers Marseillais.

Un dispositif d'aide dégressive sur 3 ans à la création d'emplois logistiques, dédiés au rapprochement producteurs/restauration hors domicile (RHD), a permis l'émergence de 5 plateformes d'approvisionnement de la RHD et la structuration d'un modèle économique viable, et répondant à une certaine éthique vis-à-vis des producteurs des services de restauration et des consommateurs. Ces plateformes sont des entreprises économiques qui garantissent une qualité d'approvisionnement ainsi qu'une transparence des prix, et mènent des actions d'animation et pédagogiques auprès des personnels et des services de RHD.

La Région a également adopté un dispositif de soutien aux investissements matériels de modernisation, de développement et de structuration des entreprises de commercialisation et de transformation, favorisant les circuits de proximité (ex. véhicules frigorifiques).

- **Axe 2 :** Appui aux territoires organisés. Les Parcs naturels régionaux sont notamment soutenus dans leurs projets de développement des circuits de proximité pour la valorisation des produits de terroir : soutien financier à l'animation, volet éducation/sensibilisation des consommateurs locaux ou touristes, encouragement à la diversité des débouchés pour les producteurs, incitation à intégrer des produits régionaux dans la restauration collective publique.

- **Axe 3 :** Accompagnement des démarches en restauration hors domicile

La Région soutient les territoires qui s'engagent dans des projets structurants pour les filières agricoles susceptibles d'approvisionner la restauration hors domicile.

Un outil d'aide à la rédaction des marchés publics afin de cibler des produits locaux de qualité, ainsi qu'une mutualisation des approches et méthodes adoptées sur les territoires ont émergé des travaux de l'ORCC.

- **Axe 4 :** Communication. La Région soutient les actions de communication qui ciblent les produits issus de l'agriculture bio ainsi que les produits régionaux : signes officiels d'identification de la qualité, de l'origine et des marques. La mise à jour d'un espace collaboratif est en cours avec le projet d'une ouverture au grand public : cartographie des lieux de vente, communication pour expliquer les différentes modalités de vente en circuits courts, enjeux autour de l'alimentation, etc. Enfin, l'ORCC a prévu en 2016, l'élaboration d'un annuaire des acteurs des circuits courts, porteurs de projets et accompagnateurs.

- Axe 5 : Vers une gouvernance régionale des circuits courts. La mise en place de l'ORCC (cf. supra) a permis d'installer et pérenniser un groupe régional de réflexion sur la thématique des circuits courts rassemblant tous les acteurs ayant un rôle dans leur développement. Les trois groupes de travail en activité (modalités de circuits courts, RHD, et SAT) sont animés par des structures agricoles financées à hauteur de 15000€ par animateur (4 au total) ainsi que par le Réseau rural régional. La montée en puissance de ces groupes de travail, dont la vocation est de traiter une problématique précise partagée par quelques membres ou de créer un outil utile à tous, s'est traduite par la mise en place, à la demande des membres de l'ORCC, de sous-groupes ciblés sur des demandes spécifiques.

Engagements de la Région pour un soutien aux SAT. L'exécutif régional constitué en 2010 pour la durée du mandat 2010-2015 comprenait **une Vice-Présidence « Santé-Alimentation »**. La thématique de la qualité de l'Alimentation intégrait pour la première fois les priorités du conseil régional PACA, avec pour point d'entrée la Santé publique à partir du constat que « bien manger » est « bon pour la santé » ; le modèle de l'alimentation méditerranéenne est alors mis en avant, pour ses bienfaits sur la prévention des maladies chroniques, cardio-vasculaires, neuro-dégénératives, ou encore de l'obésité et des pathologies associées.

Le service chargé de la mise en œuvre des orientations de la nouvelle Délégation « Santé-Alimentation » a, durant cette mandature, créé 33 maisons régionales de santé, un *pass* « santé contraception » pour les jeunes, et un « Plan Régional Alimentation - Santé - Environnement » dont l'essentiel a soutenu des actions de prévention par une amélioration de la qualité de l'environnement. En cinq ans, seuls une trentaine de projets axés sur la qualité de l'alimentation en lien avec la santé de populations ou de territoires fragiles ont été soutenus dans ce cadre.

Parallèlement, au regard de la responsabilité directe de la Région sur le service de restauration de 180 lycées, soit 11 millions de repas servis par an à près de 80.000 lycéens (environ 1 lycéen sur 2 inscrit à la demi-pension), et 28 millions d'euros dépensés en achats annuels de denrées, la Présidente de la **Délégation Santé-Alimentation décide de lancer un programme d'amélioration de la qualité des repas des lycéens** ; elle obtient fin 2013, la création d'un service dédié à cet enjeu, le Service « Internat et Restauration au Lycée ». **Une charte d'engagements « Santé-Alimentation – mieux manger au lycée » adoptée en juin 2014**, définit les critères de qualité, parmi lesquels figure l'approvisionnement en circuits de proximité, de produits frais, et de saison, issus d'une production agricole respectant l'environnement et assurant un juste revenu aux agriculteurs, associés à un programme d'accompagnement des chefs de cuisine ainsi que des gestionnaires des lycées.

Au-delà de la mobilisation des cuisiniers et gestionnaires autour des objectifs de la charte, **la question de l'offre locale et de son rapprochement avec les acheteurs se pose très vite**. Le constat est fait que près de 85 % des achats de la restauration scolaire s'adressent à des produits non locaux, et inversement, l'essentiel de la production locale est dirigée hors de la demande locale. Comment dès lors, obtenir un changement de pratiques d'achat et de préparations culinaires dans les lycées ? Progressivement, un rapprochement est fait avec la Vice-Présidente qui pilote la politique de développement des circuits courts, ainsi qu'avec le Vice-Président qui détermine la politique contractuelle de la Région avec les territoires porteurs de projets de développement (création des Contrats d'Équilibre Territoriaux – CRET) : **il devient clair que seule une action systémique, portant sur l'ensemble de la chaîne « foncier agricole – production durable- transformation- commercialisation - pratiques d'achats et pratiques culinaires » et relevant d'une gouvernance territoriale, pourra enclencher une démarche généralisée d'approvisionnement local de qualité dans les 180 lycées de la région PACA.**

Début 2015, la Délégation « Santé-Alimentation » est mandatée pour lancer une réflexion associant les autres Délégations concernées, avec l'appui du Réseau Rural Régional et de l'Observatoire régional des circuits courts (ORCC), sur les enjeux d'une re-localisation de l'alimentation, et la nécessité d'arrêter, après concertation avec l'ensemble des acteurs locaux impliqués, une stratégie

régionale d'appui aux Systèmes Alimentaires Territorialisés (SAT). Elle est également mandatée pour introduire, un axe « Systèmes alimentaires Territorialisés » dans les priorités des CRET, ainsi que des conventions d'objectifs passés avec les Parcs Naturels Régionaux (PNR).

En juin 2015, deux délibérations sont adoptées en ce sens par l'Assemblée régionale ; dans les mois qui suivent, des projets de SAT émergent dans une quinzaine de CRET ainsi que dans les déclinaisons des conventions d'objectifs des PNR, les outils de l'ORCC et les apports du Réseau Rural Régional nourrissent les travaux du service « Internat et Restauration au Lycée » et réciproquement, la boucle semble bouclée.

Début 2016, le contexte politique régional et national a évolué : si l'on en croit la teneur des débats du Sénat autour **du projet de loi sur « l'ancrage territorial de l'Alimentation »** prévoyant des objectifs chiffrés dans la restauration relevant des services de l'Administration, des Établissements publics et des Collectivités territoriales (40% de denrées de proximité, de saison, produits frais, dont 20% issus de l'agriculture bio), il n'y a pas unanimité autour de l'idée que la Loi, en imposant un agenda et une atteinte d'objectifs chiffrés, pourrait créer un effet de levier sur l'offre, et contribuer ainsi à promouvoir un mouvement de transition agricole et alimentaire. La majorité des sénateurs a estimé qu'il convenait de « laisser faire » les acteurs locaux en matière d'achats bio, et de définir par ailleurs la qualité des denrées alimentaires en évacuant la notion de durabilité, au bénéfice des différents signes d'origine et de qualité et de produits (AOC, AOP, labels rouges, etc.).

Il est probable que les termes de ce débat se poseront également au sein du nouvel exécutif régional issu des élections de décembre 2015, si toutefois ce dernier décide de poursuivre le projet initié par la mandature précédente, d'une stratégie régionale pour le développement des SAT.

Dans le cadre de la nouvelle programmation européenne, la Région a retenu plusieurs mesures pour continuer à soutenir le développement des circuits courts avec le FEADER. Ainsi, parmi les mesures du programme de développement rural régional, on note :

La mesure 4.1.1 « Investissements dans les exploitations d'élevage » permet de soutenir les agriculteurs développant ou modernisant des ateliers de transformation à la ferme.

La mesure 4.2 « Investissements dans les industries agroalimentaires » permet de soutenir les projets relevant des outils de transformation, conditionnement, stockage et/ou commercialisation de produits agricoles.

La mesure 16.4 « Mise en place de nouveaux modes de distribution en circuits d'approvisionnement courts » pour favoriser de nouveaux modes de commercialisation structurants en circuits courts et soutenir le développement de l'approvisionnement court de la restauration hors domicile dans le cadre de projets partenariaux.

De plus, les stratégies des 13 territoires LEADER de la région comprennent toutes un axe sur le développement des circuits courts et la territorialisation de l'alimentation.

Conscients des limites de leurs territoires respectifs pour traiter des questions alimentaires et de la diversité des initiatives possibles pour expérimenter la territorialisation de l'alimentation, les territoires LEADER de la Région ont esquissé les lignes d'un projet de coopération inter-GAL sur les SAT, afin de mutualiser les expérimentations de chacun et de participer à la mise en réseau des acteurs de l'agriculture et de l'alimentation à l'échelle régionale.

Conclusion : perspectives de développement de SAT en PACA

Des producteurs aux consommateurs en passant par les distributeurs et les institutions territoriales, Il y a aujourd'hui un réel engouement pour une territorialisation du système alimentaire. À l'échelle régionale, un cadre, des outils, une définition contribuent à donner du contenu à la notion de SAT. Un peu partout dans la région, de nombreuses actions de circuits courts et de proximité témoignent de la maturité des acteurs pour porter des projets/stratégies de développement avec une vision systémique de la question alimentaire sur leur territoire. Des demandes de subvention ont été

déposées dans ce sens auprès de différents dispositifs (PNA, Fondation Carasso...).

Pour autant un certain nombre de freins doivent être dépassés (cloisonnement des acteurs, individualisme, prix non attractifs, découplage entre lieux de production/transformation/ distribution et consommation, menaces sur le foncier)¹⁴. De plus, la démarche globale SAT reste à opérationnaliser, ce qui passe à la fois par une meilleure connaissance de la demande potentielle dans les communes, de la chaîne de distribution agroalimentaire, et de l'offre de produits pour des circuits de commercialisation de proximité, et par l'élaboration d'une gouvernance alimentaire territoriale, entendue comme un « *nouvel ensemble de coopérations entre les différents acteurs et les échelons d'intervention géographiques, dont l'arène commune est l'enjeu alimentaire*¹⁵ » : définition d'une politique alimentaire intégrée (accès à l'alimentation, nutrition et santé, culture), identification des acteurs et des échelles territoriales d'actions appropriées, articulation des projets alimentaires et agricoles avec des projets plus larges (social, économique, aménagement, mobilité et transport, urbanisme...).

Si la dynamique des acteurs et des territoires de la région autour d'une alimentation locale est bien réelle, il est encore trop tôt pour savoir si la collectivité régionale en fera un axe de sa politique.

¹⁴ Furnion C., 2014, *op.cite*

¹⁵ Ascher F., 2006, Atelier Réseau rural national « Quelle relations urbain/rural pour une meilleure gouvernance alimentaire des territoires ? » Club Ville et aménagement, www.reseaurural.fr/files/u1/gouvernance_alimentaire.pdf (site consulté le 24 mars 2016)