

Synthèse des discussions
suite à la restitution Diagnostic de Territoire Alimentation Durable
Communauté de communes du Pays de Courpière
Réunion du 3 avril 2013 à Aubusson d'Auvergne



Personnes présentes

M. Michel GONIN, maire de Néronde, président de la communauté de commune
M. Pierre ROZE, maire de Vollore-Ville et vice-président communauté de communes en charge de l'Education
Mme Joelle MYE, maire de St Flour l'Etang, membre du conseil communautaire
Mme Jany BROUSSE, maire d'Olmet, membre du conseil communautaire
Mme Christelle DHAINAUT, DRAAF Auvergne
M. Serge CHALEIL, Parc Naturel Régional du Livradois-Forez
M. CAYRE, chef-cuisinier gestionnaire EHPAD Les papillons d'Or
M. France ESTIEU-DELAIRE, cuisinière restaurant scolaire St Flour
Mme Véronique GOUTTE, cuisinière, restaurant scolaire Augerolles
Mme Hélène GERMAIN, cuisinière, restaurant scolaire Courpière
M. FAFOURNOUX, restaurateur, restaurant Les Chênes, et responsable Toques d'Auvergne dans le Puy-de-Dôme
M. BEAUREGARD, boucher
Mme SANSON, présidente de l'AMAP de la Dore
Mme Ludivine BOUCHET, AMAP de la Dore
Mme Ariane NAAKE, éleveuse et productrice fromage de chèvre
M. BERTHET, maraîcher bio
M. MENADIER, éleveur laitier bio
M. BODINEAU, arboriculteur bio
Mme Cécile PEYNET, Directrice AIA (association Intercommunale d'Animation)
M. Pierre GAYVALET, directeur La Catiche
Marie Barbaz (stagiaire CCPC)
Véronique VALLE, CCPC, en charge de l'économie et de l'agriculture
Dominique Guette, CCPC, Responsable des Affaires Scolaires
Céline Porcheron et Nathalie Grégoris, association ANIS ETOILE

Personnes excusées :

Monique ROJAS, élue aux Affaires Sociales Courpière

Michel MARTIN, élu Aubusson

Emilie Grille, agent de développement Vallée de la Dore

Sylviane ECHALIER, Directrice Office de Tourisme

M. RIMBOT, Directeur Institut Saint Pierre Courpière

Michelle GORCE, cuisinière restaurant scolaire, Vodable-Ville

Jérôme BONNET, vigneron

M. VILAIN, Fromagerie du Poyet

Teneur des échanges suite à la restitution

Ces discussions ont été menées en fonction des prises de paroles et remarques des participants. Elles complètent la présentation des pistes d'action possibles détaillées dans la restitution du Diagnostic.

Comment toucher le grand public pour aller vers une alimentation plus durable ?

Très régulièrement sont organisés des événements par les associations locales où des plats, aliments et boissons sont proposés, avec une grande quantité de déchets produits.

Besoin d'une sensibilisation pour permettre un changement des habitudes.

Demande un gros travail ! Comment s'y prendre ?

- ⇒ il est important que les collectivités et tous ceux qui sont déjà en mesure d'agir fassent preuve d'exemplarité et communiquent sur leurs actions
- ⇒ des outils existent déjà mis en place par le Parc (PNR Livradois-Forez) ou la Catiche (en particulier le pique-nique zéro déchets qui ne coûte pas plus cher qu'un pique-nique standard => un document réalisé pour Jeunesse et Sports sortira très prochainement)
- ⇒ l'AIA pourrait également profiter des activités mis en place avec le public adulte pour intervenir sur le sujet

Rapprochement Restauration / Production locale :

- ⇒ A l'échelle nationale, le besoin de faire évoluer la qualité de l'alimentation servie aux enfants dans l'ensemble des écoles apparaît de plus en plus clairement (souvent il est remarqué que la qualité des matières premières est médiocre)
- ⇒ Des efforts importants ont déjà été faits par la CCPC, dans la mesure où l'alimentation des enfants est un dossier prioritaire pour les élus et le restera dans les années à venir, c'est un engagement politique qui se traduit par des moyens dédiés (voir l'expérience développée à Augerolles, désormais valorisée à Courpière)
- ⇒ Le rapprochement entre producteurs locaux et services de restauration a déjà commencé ; pour être approfondi il faudra passer par une étape de planification des productions, en ajustant productions et besoins identifiés => par exemple, le maraîcher qui vient d'augmenter ses surfaces grâce à une location de terres de la CCPC va pouvoir augmenter sa production et il peut l'orienter vers les besoins de la restauration collective s'il connaît les besoins à l'année

- ⇒ Il apparaît nécessaire de mettre en place des moments / espaces de rencontres entre professionnels de la restauration et de la production de manière à ce que chacun puisse connaître les besoins et possibilités des uns et des autres, ainsi que les contraintes auxquelles chacun doit faire face. Valable aussi pour la restauration commerciale et les artisans du territoire (boucher en particulier).
- ⇒ Au niveau de département le Conseil général est également mobilisé sur ce thème avec la création du site agrilocal63 et la mise en place d'un accompagnement des producteurs et des gestionnaires et cuisiniers de la restauration collective pour faciliter la mise en relation de ces acteurs et le recours régulier à des produits de proximité par les services de restauration, en respectant le code des marchés publics.

Valoriser la démarche alimentation durable :

Quand on parle de développer la part de production locale dans la consommation du territoire, il s'agit de mettre en avant la création et le maintien d'emplois locaux, et pas seulement de mesures environnementales.

L'association des Toques d'Auvergne - où M. Fournoux, du restaurant Les Chênes, est très impliqué -, s'investi pour la promotion d'une alimentation de qualité, mais surtout au niveau de Clermont-Ferrand, bassin de population important, en partenariat avec le Conseil général. Elle table sur les retombées médiatiques pour faire avancer les messages.

Structure de vente collective

Les producteurs présents sont intéressés pour creuser l'idée de la mise en place d'une structure collective de vente qui pourrait éventuellement se traduire par un magasin. Ils restent cependant prudents : ils craignent un débordement au niveau du temps de travail que cela pourrait demander (la partie commerciale est très gourmande en temps).

Donc à bien étudier, en particulier la possibilité de faire fonctionner un magasin avec un salarié et la possibilité d'utiliser le magasin pour regrouper l'offre locale à destination de la restauration collective.

Ce type de démarche pourrait être un prolongement de ce qui a déjà été mis en place avec l'AMAP, mais avec une structure commerciale très différente.

L'AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) est une association qui met en lien des producteurs avec des consommateurs pour l'achat à travers des contrats d'engagement individualisés. L'AMAP n'est pas une structure soumise à la loi commerciale, contrairement à un magasin de producteur.

Ce travail d'investigation sur les formes possibles d'organisation et de structuration juridique est en cours au sein de la CCPC grâce à une stagiaire qui est investie de cette tâche entre mars et juin 2013.

Suite à donner

Les élus vont rediscuter des pistes à prioriser et préciser comment s'organiser concrètement pour porter une mission ciblée « alimentation durable », en profitant de l'arrivée imminente d'un nouveau coordinateur. Les informations seront transmises à travers les outils de communication de la communauté de communes.