

# Remettre le territoire au centre de l'assiette



La crise sanitaire a mis en exergue le désir des citoyens de manger des produits locaux et par conséquent la nécessité de structurer cette offre locale. Les Projets alimentaires territoriaux (PAT), l'une des clés pour y arriver, se sont multipliés ces dernières années dans les territoires alpins.

Depuis 2014, la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt encourage les acteurs des territoires à s'organiser afin de relocaliser l'agriculture et l'alimentation en soutenant l'installation d'agriculteurs, les circuits courts ou les produits locaux dans les cantines.

## Les projets alimentaires territoriaux alpins **sur de bons rails**

Les Projets alimentaires territoriaux (PAT) sont élaborés de manière concertée à l'initiative des acteurs locaux : collectivités, entreprises agricoles et agroalimentaires, artisans, citoyens etc. Prévus dans la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt promulguée en 2014 ils s'appuient sur un diagnostic de la production agricole et alimentaire locale en identifiant les forces et les faiblesses d'un territoire. Ils revêtent plusieurs dimensions : une dimension économique, une dimension environnementale et enfin une dimension sociale. Au 1<sup>er</sup> janvier 2022, plus de 330 PAT étaient reconnus par l'État en France.

Ils permettent de rapprocher tous les acteurs de l'alimentation : producteurs, transformateurs, distributeurs, consommateurs, collectivités territoriales et acteurs de la société civile. Mais également, de mettre en cohérence l'ensemble des démarches pour développer une agriculture durable et une alimentation de qualité.

Les enjeux économiques sont la structuration et la consolidation des filières dans les territoires, mais également le rapprochement de l'offre et de la demande, tout en maintenant la valeur ajoutée sur le territoire et en favorisant l'installation et la préservation des espaces agricoles.

### Un cadre stratégique et opérationnel

Le développement de la consommation de produits locaux et de qualité, la valorisation de nouveaux modes de productions (Bio, Haute valeur environnementale) et la lutte contre le gaspillage alimentaire sont mis en avant afin d'impacter favorablement l'environnement.

Enfin, les enjeux sociaux de ce type de projets ne sont pas négligeables avec une promotion de l'éducation alimentaire, la création de liens, l'accessibilité sociale, le don alimentaire et la valorisation du patrimoine. Dans le département des Alpes-de-Haute-Provence, quatre PAT sont identifiés dont un n'en est qu'à ses prémices. Le plus ancien est celui

porté par le parc naturel régional du Luberon, suivi par celui de la communauté de communes Alpes Provence Verdon et celui de Provence Alpes agglomération, le petit dernier est celui de la commune de Jausiers qui démarre tout juste.

Les Hautes-Alpes ont la particularité d'avoir un PAT départemental, même si d'autres projets se développent parallèlement comme celui de Baronnies provençales qui s'étend sur deux départements et deux régions en partenariat avec la Drôme. Il en existe également un dans le Champsaur et dans le Grand Briançonnais.

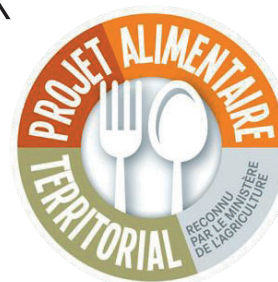
L'objectif des PAT est de donner un cadre stratégique et opérationnel à des actions partenariales répondant aux enjeux sociaux, environnementaux, économiques et de santé. Selon le ministère de l'Agriculture, « l'alimentation devient alors un axe intégrateur et structurant de mise en cohérence des politiques sectorielles ».

Pour mettre en place leur PAT les collectivités peuvent compter sur l'appui et l'accompagnement de la Direction régionale de l'alimenta-

 **MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale « Développement agricole et rural »



tion, de l'agriculture et de la forêt (Draaf). Ceux-ci peuvent bénéficier d'une reconnaissance officielle délivrée par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et peuvent ainsi utiliser une marque officielle. Il existe deux niveaux de labellisation : le premier concerne les projets émergents et dure trois ans (renouvelable un an ou passage en niveau 2) et le second d'une durée de cinq ans renouvelable pour les PAT opérationnels.

### Une synergie territoriale

Pour leur financement les PAT peuvent compter sur des fonds privés et publics ainsi qu'euro péens (FEDER, FEADER via les programmes Leader). Plusieurs ont même bénéficié du

Plan de relance de l'État qui a particulièrement soutenu ces initiatives. Un réseau baptisé Réseau national pour un projet alimentaire territorial co-construit et partagé (RnPAT) a été mis en place par plusieurs partenaires dont Chambres d'agriculture France (APCA). Il vise à fédérer tous les acteurs pour favoriser la co-construction et la mise en œuvre des PAT.

Dans les deux départements alpins les chambres d'agriculture sont fortement impliquées, voire moteurs, dans ces projets, apportant leur expertise et leur savoir-faire en matière de diagnostics et des problématiques agricoles comme l'installation, la formation, la mise en place de circuits courts et l'accompagnement à la labellisation des agriculteurs. ■

À la suite d'un appel à projets en 2020, le département des Hautes-Alpes a déposé son projet de PAT en partenariat avec la chambre d'agriculture et il a été retenu.

# Un projet fédérateur à l'échelle départementale

Pour les Hautes-Alpes, le projet de PAT déposé en 2020 n'était pas un galop d'essai puisque le département avait déjà fait acte de candidature à plusieurs reprises mais n'avait pas trouvé le bon mode de fonctionnement. Souhaitant mettre toutes les chances de son côté pour ce nouvel essai de nombreuses séances de travail ont été organisées avec la Draaf afin de s'assurer de bien répondre au cahier des charges du ministère. L'idée qui a guidé son élaboration était de fédérer toutes les actions qui concourent à créer plus d'autonomie alimentaire à l'échelle du territoire et de trouver un équilibre entre les filières courtes et longues qui dépassent les limites du département. Plus de quarante partenaires se sont engagés derrière le Département : chambres consulaires, filières agricoles, associations caritatives, etc. Le Conseil départemental a souhaité prendre ce dossier en main car compte tenu de l'hétérogénéité du territoire il était difficilement concevable d'englober toutes les filières en s'en tenant à l'échelle d'une agglomération ou d'une communauté de communes. Le Département est le porteur du pro-

jet qui est animé par son Agence de développement et la chambre d'agriculture. Ce PAT comprend cinq axes :  
 ▶ Structurer une gouvernance alimentaire départementale et compléter le diagnostic territorial ;  
 ▶ Préserver le milieu naturel (les sols, l'eau, la biodiversité) et promouvoir des modes de productions plus durables ;  
 ▶ Renforcer la résilience et la performance du tissu économique agricole et agro-alimentaire ;  
 ▶ Renforcer les produits locaux dans les circuits de grande proximité et développer les circuits courts, ;  
 ▶ Promouvoir des choix alimentaires durables (notamment en restauration collective), éduquer les consommateurs, réduire les inégalités d'accès à une alimentation de qualité et durable.  
 Au sein de ces cinq axes chaque partenaire a ciblé celui ou ceux qui l'intéressaient, d'autres ont même rejoint le projet depuis son dépôt. L'année 2021 a été consacrée à la mise en place du PAT avec la phase d'études et de diagnostics. Une enquête sur les habitudes alimentaires des Hauts-Alpins et des tou-

ristes a notamment été produite. Celle-ci a révélé les attentes et les demandes des consommateurs. Une autre enquête du même type sera reconduite au terme des trois premières années du PAT pour connaître l'impact de celui-ci.

## Un véritable écosystème

En 2022, l'objectif est de réunir de façon régulière des groupes d'échanges afin de travailler sur une vingtaine de thèmes, de confronter les avis et d'imaginer les actions correspondantes. Parmi celles-ci peuvent être citées : les ventes flash de l'Agence de développement, le projet de mise en place de maison de pays, les actions au niveau du bien manger pour lequel le CODES s'est beaucoup impliqué et enfin la poursuite des actions de promotion comme ce qui a été fait lors des Terres de Jim ou de la Descente des alpages en Isère. Chaque structure finance les actions qu'elle entend et, mis bout à bout, ce sont plus d'un million d'euros qui ont été engagés sur ce projet. Le Département ayant perçu une subvention de l'État de 90 000 € pour les



L'un des objectifs du PAT est de promouvoir des choix alimentaires durables, notamment dans la restauration collective.

trois ans dans le cadre du Plan de relance. Ce projet territorial favorise le développement et la mise en place de tout un écosystème autour de ces

problématiques avec une véritable dynamique collective qui s'étend au-delà des actions propres au PAT comme la construction du Pôle agricole. ■

Bernard Meyssonier est agriculteur à Pelleautier dans les Hautes-Alpes, il vend la quasi-totalité de sa production en circuits courts dans le département.

# Une évolution flagrante des habitudes de consommation

Bernard Meyssonier est installé depuis 1985 à Pelleautier où il cultive des fruits rouges, des pommes, des légumes secs et du petit épeautre. Des productions qu'il destine uniquement à la transformation afin de les vendre sur les marchés, à des magasins de producteurs ou encore des grandes surfaces du département sous formes de confitures, des jus, des compotes, etc. Fervent adepte de la vente locale, il s'était lancé dans les années 1990 avec d'autres producteurs sous l'impulsion de Jean-Luc Petit dans l'aventure des Produits du lagopède, un groupement de producteurs biologiques haut-alpins. « Je pense que nous étions trop en avance sur notre temps et nous n'avions pas les volumes pour l'alimenter correctement, confiait-il. Les producteurs privilégiaient encore la grande distribution et se rabattaient en dernier lieu sur la coopérative qui n'était pas assez rémunératrice. Mais, depuis une dizaine d'années, je me rends compte que la tendance s'est inversée. Je le constate même dans la mentalité de mes clients, ils s'intéressent à la provenance des produits, à leur histoire. Ils posent beaucoup de questions. »

Cet engouement pour les produits locaux a conduit les grandes surfaces à se rapprocher de nouveaux producteurs haut-alpins. Bernard Meyssonier se souvient : « le premier qui est revenu vers nous c'est Leclerc à Gap, ils avaient installé un chalet à l'entrée du magasin où nous faisons des animations mais rapidement ils ont compris qu'il fallait qu'ils aient nos produits en rayon directement. Depuis, il y a un rayon complet avec les produits des Hautes-Alpes, pendant un moment ils avaient même mis nos photos ».

## Maîtriser ses volumes

Le producteur a clairement vu un impact de cette nouvelle tendance sur ses volumes de vente et a même dû accroître sa production et élargir sa gamme en conséquence. Il a également préféré faire appel à une commerciale qui se charge de placer ses produits dans les boutiques et de toute la logistique : livraison, prise de commandes, règlement, etc. Lui peut alors se concentrer sur la transformation car il s'en occupe seul ainsi que des marchés. « Dès le début, si je voulais éviter les grossistes et vendre directement c'est pour avoir ce contact avec les clients, leur curiosité me pousse



Bernard Meyssonier a toujours cru dans la vente locale et les circuits courts. Il a même fait partie dès les années 1990 d'un groupement de producteurs biologiques un peu trop en avance sur son temps.

à réfléchir sur ma manière de produire. Je voulais aussi avoir la maîtrise de mes volumes, d'ailleurs c'est moi qui ai dit stop à la commerciale car elle pourrait me trouver encore plus débouchés

mais cela me suffit », conclut-il. Le producteur a été un observateur privilégié de l'évolution des mentalités et du marché de produits locaux dans les Hautes-Alpes. ■

## Un salon pour créer du lien dans les Baronnies provençales

Dans les Hautes-Alpes la chambre d'agriculture accompagne le PAT des Baronnies provençales depuis plusieurs années et a participé à l'organisation en 2018 à Serres d'un salon destiné aux professionnels aux côtés de son homologue de la Drôme, du parc naturel régional des Baronnies provençales et de la direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations (DDETSPP05). Ces rencontres professionnelles ont été organisées afin de permettre aux acteurs de l'alimentation du territoire : restaurateurs, grandes et moyennes surfaces (GMS), commerces et producteurs de se connaître ou de mieux se connaître. Elles ont été mises sur pied à la demande directe de ceux-ci pour créer du lien. Une vingtaine d'exposants avait fait le déplacement pour découvrir une gamme diversifiée de produits issus du territoire. La crise sanitaire a perturbé le calendrier cependant ces rencontres devaient se tenir tous les deux ans. Une prochaine édition est donc envisagée cette année ou l'an prochain selon l'évolution de la situation sanitaire. Tous les participants avaient loué la qualité des échanges interprofessionnels qu'ils avaient noués au cours de cette journée.

Provence Alpes Agglomération (PAA) a lancé l'idée de son Projet alimentaire territorial en 2019. Depuis 2020, les choses s'accroissent et 2022 s'annonce chargée.

# Un territoire en ordre de marche

En 2019 l'idée de monter un Projet alimentaire territorial (PAT) a germé au sein de l'agglomération digne. La forte présence agricole sur le territoire, la volonté d'en faire un territoire de pleine santé au sein duquel l'alimentation joue un rôle prépondérant rendait la création d'un PAT assez naturelle.

Une petite équipe s'est alors structurée pour mettre sur pied ce projet. En 2020 a été lancée la phase de diagnostic sur le système alimentaire de PAA menée par la chambre d'agriculture et un cabinet de consultants spécialisés : Triesse Gressard. Ce diagnostic a permis de réunir les différents partenaires autour de la table et de dresser le portrait de l'offre alimentaire de l'agglomération qui compte 46 communes et rassemble près de 48 000 habitants.

Le constat a permis d'identifier les objectifs vers lesquels le PAT devait tendre. Sept enjeux ont ainsi été définis :

- ▶ Soutenir l'agriculture dans son ensemble toutes filières confondues : installation/transmission, préservation du foncier agricole, sauvegarder le modèle d'abattoir local, développer le maraîchage, les vergers, les céréales et les légumineuses ;
- ▶ Faciliter la transition vers une agriculture plus écologique : accompagnement bio et HVE, promotion des pratiques agroécologiques (restauration des sols, rotation des cultures, préservation des pollinisateurs sauvages, prise en compte des risques naturels, etc.) ;
- ▶ Permettre l'accès à une alimentation saine et locale pour tous : accompagnement des restaurateurs collectifs et formation des gestionnaires (voir encadré), création de nouveaux points de vente et de nouveaux modes de distribution ;
- ▶ Se mobiliser contre l'insécurité alimentaire (voir encadré) ;
- ▶ Soutenir les circuits courts : création d'une carte interactive de l'alimentation locale, création d'un label pour la restauration et les producteurs ;



Mathilde Jimenez (à gauche) est la chargée de mission en charge du PAT de l'agglomération et Bruno Acciai (à droite), le vice-président délégué à l'agroalimentaire et à la ruralité.

- ▶ Réduire le gaspillage alimentaire : accompagnement des restaurateurs et les commerces ;
- ▶ Sensibiliser les habitants : information sur l'alimentation saine et valorisation de l'alimentation locale.

## La précarité alimentaire, un sujet central

Mercredi 16 février s'est tenu un séminaire sur la précarité alimentaire organisé par PAA en collaboration avec la Direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations (DDETSPP) chargée de coordonner, au sein du département la lutte contre la précarité alimentaire, notamment après la crise sanitaire de 2020.

C'est pourquoi cette formation-sensibilisation consacrée aux enjeux de la précarité alimentaire a été organisée à Malijai. Le premier travail de diagnostic mené sur le territoire de PAA a permis d'impulser une réflexion collective à l'échelle départementale. Une trentaine d'acteurs a participé à cette journée : représentants des institutions publiques, du monde agricole, du monde social et associations de l'aide alimentaire. Deux intervenantes de l'Agence nouvelle des solidarités actives (ANSA) ont animé les quatre séquences : définition de la précarité alimentaire et identification des publics, connaissance des évolutions du système d'aide alimentaire, réflexion sur l'amélioration de l'approvisionnement du secteur de la lutte contre la précarité alimentaire, construction de la coordination entre les acteurs.

## Élargir le champ d'action

Pour chacune de ces thématiques l'Agglomération s'appuie sur l'expertise de ses partenaires comme le lycée de Carmejane pour la formation des gestionnaires de cantines, les chambres consulaires pour la sensibilisation des professionnels sur la question des circuits courts ou encore la Safer concernant le foncier agricole.

Sur cette question PAA entend se lancer dans son Schéma de cohérence territoriale (Scot) et organisera un séminaire avec les élus pour voir comment accompagner cette problématique prégnante dans le territoire. Beaucoup de jeunes souhaitent, en effet, s'installer mais le foncier manque.

« Nous devons aussi réfléchir à des problématiques d'approvisionnement et de logistique, explique Bruno Acciai, vice-président délégué à l'agroalimentaire et à la ruralité. Pour cela, il faut, à mon sens, mener ces réflexions à une échelle plus large par exemple départementale. C'est également pour cela que nous avons la volonté de travailler avec Alpes Provence Verdon qui a déjà un PAT bien avancé (voir p. 12). Nous ne pouvons pas mener toutes les actions en même temps il faut prioriser et prendre les choses dans l'ordre. Nous voulons, par exemple, aider les restaurateurs à monter en gamme car peu utilisent des produits issus de PAA et



cela leur permettrait également d'accroître leur valeur ajoutée. »

Pour cela, ils travaillent notamment sur le déploiement d'un label propre à l'Unesco Géoparc. Ce label baptisé Géofood est né dans un Géoparc norvégien et permet de valoriser le patrimoine alimentaire grâce à la labellisation à la fois des produits et des restaurants. Pour le faire connaître PAA s'appuie sur les chambres consulaires et la coopérative Duran-Sia afin de sensibiliser leurs ressortissants. Les conditions d'obtention du label sont assez drastiques. Les restaurants doivent, par exemple, avoir au moins un menu élaboré avec au moins 50 % de produits issus du territoire du Géoparc. Pour l'obtenir, il faut également s'engager à respecter les 17 objectifs de développement durable de l'Unesco. Les premiers labels pourraient être délivrés l'été prochain. ■

## À Carmejane, les lycéens mangent local

En tant qu'établissement d'enseignement agricole le CFPPA de Carmejane qui accueille 200 élèves dont 140 internes a décidé de privilégier une alimentation durable et locale pour ses pensionnaires. Pour cela il s'est impliqué dans le programme « Enseigner à produire autrement » et le PAT de Provence Alpes

agglomération (PAA), il a également participé au festival Alimententerre. Le lycée gère, par ailleurs, une plateforme de compostage, conduit un espace-test en maraîchage biologique et a un projet d'ateliers de transformation alimentaire. Au sein de l'espace restauration de Carmejane ce sont 57 000 repas qui sont servis annuellement à la cantine labellisée

Écocert « En cuisine ». L'objectif pour les mois à venir est d'atteindre les 50 % de produits locaux.

Vendredi 22 octobre 2021, l'établissement a accueilli un séminaire consacré aux enjeux d'une restauration collective durable organisé dans le cadre du PAT de PAA. Pour l'occasion une vingtaine de gestionnaires d'établissements médico-sociaux, d'élus et d'agents municipaux avait fait le déplacement.

Les interventions portaient sur le contexte réglementaire et les opportunités et contraintes de l'approvisionnement local, avec également un retour d'expérience du lycée. L'équipe a, par ailleurs, animé une discussion autour des dispositifs d'accompagnement proposés dans le cadre du PAT. L'objectif étant d'aider les structures souhaitant s'engager dans cette démarche et ainsi atteindre les objectifs réglementaires prévus dans la loi Égalim.

Le séminaire s'est clôturé autour d'un repas à la cantine pour permettre aux participants de goûter concrètement aux bénéfices d'une alimentation locale et de qualité.



Pour clore le séminaire sur la restauration collective, les participants ont pu déguster les plats concoctés par la cantine du lycée agricole qui utilise des produits locaux.

## L'AGRICULTURE SUR LE TERRITOIRE DE PROVENCE ALPES AGGLOMÉRATION

- 1/3 des exploitants commercialisent leur production en circuits courts
- Marché du foncier : moins de 10 notifications de vente par an, en moyenne, par commune
- 1 exploitation sur 2 a l'élevage pour activité principale
- Autonomie alimentaire satisfaisante pour les filières ovine, œuf, fromage de chèvre/brebis, céréales.
- 10 nouvelles installations par an en moyenne, sur les vallées de la Blanche et de la Bléone principalement.

La Communauté de communes Alpes Provence Verdon (CCAPV) a été précurseur dans le département et a lancé son PAT en 2019. Des actions concrètes sont déjà bien engagées.

## Un travail bien amorcé et qui fait ses preuves

**A**vant de lancer son PAT en 2019, la CCAPV avait déjà travaillé sur alimentation et les circuits courts dans le cadre du Pays gourmand qui concernait les restaurateurs et la restauration scolaire. Si historiquement le PAT du parc naturel régional du Luberon est le plus ancien, celui de la CCAPV est le premier d'une collectivité locale dans les Alpes-de-Haute-Provence. La CCAPV, c'est 41 communes qui représentent 1/4 de la superficie du département et 10 % de sa population. Né de la volonté des élus, ce PAT est déjà opérationnel puisqu'il entame sa quatrième année d'existence. En 2021, il a été labellisé par l'État niveau 1 PAT émergent pour une durée de trois ans. Deux études ont été menées dans le cadre de ce PAT l'une avec la chambre d'agriculture sur les pro-

ductions en circuits courts et une autre avec la Safer sur le foncier et l'évolution de la consommation foncière du territoire.

### Les établissements scolaires mobilisés

Les six thématiques d'actions de ce projet sont, en effet, la lutte contre le gaspillage alimentaire, l'approvisionnement des restaurants collectifs en produits régionaux, l'éducation alimentaire, la protection du foncier agricole, la valorisation de la production agricole et enfin la justice sociale.

Un gros travail a été effectué avec les établissements scolaires, des carrés potagers ont été mis en place dans les crèches, les écoles primaires ont été sensibilisées au gaspillage alimentaire ainsi que dans les trois collèges du secteur. Des campagnes de pesée et de compostage ont éga-

lement eu lieu dans plusieurs écoles primaires l'an dernier et vont se poursuivre cette année.

Sept communes ont, par ailleurs, des projets de jardins potagers familiaux et vont bénéficier d'un accompagnement.

La prochaine étape de la collectivité est de travailler sur la précarité alimentaire grâce au renfort d'un service civique. Celui-ci aura pour mission de coordonner le don, l'accès aux jardins partagés du public précaire et des animations spécifiques en lien avec les associations locales et les services sociaux.

La communauté de communes a également créé un annuaire en ligne des producteurs en circuits courts depuis 2020. Le succès est tel qu'ils envisagent d'en proposer une version imprimée face à la demande des administrés. ■



Dans le cadre du PAT des carrés potagers ont été installés dans les quatre crèches du territoire et les enfants ont été sensibilisés aux fruits et aux légumes.

Jean-Luc Ferrand est éleveur bovin dans la Vallée de la Blanche dans les Alpes-de-Haute-Provence, également élu à la chambre d'agriculture, il porte un regard averti sur la filière viande dans l'agglomération dignoise.

## De nouvelles structures de transformations nécessaires pour assurer les volumes

**J**ean-Luc Ferrand élève des bovins à Seyne-les-Alpes et écoule une grande partie de sa production en vente directe ou en circuits courts. Il regarde le développement des Projets alimentaires territoriaux avec bienveillance mais circonspection, notamment celui de Provence Alpes Agglomération qui concerne son territoire. « Si nous devons fournir des produits carnés au PAT il faudrait impérativement créer de nouvelles structures de transformation car aujourd'hui celles qui existent tournent à plein régime. Pour faire abattre nos bêtes, il faut aller à Gap ou à Digne car ce dernier n'a pas la capacité d'abattre plus qu'il ne le fait actuellement, car il est couplé à la salle de découpe qui ne peut pas absorber plus de volume et n'a pas de structure de stockage suffisante, explique-t-il. De plus, les tarifs de Digne sont prohibitifs par rapport à ceux de Gap, cela se joue du simple au double. Pour ces projets un autre souci se dessine : celui des normes CE car la plupart des petites structures ne les possèdent pas alors que c'est obligatoire pour livrer les cuisines centrales. Si nous voulons rentrer dans ce genre de circuits il va falloir évoluer mais pour cela il faut que l'on nous garantisse des volumes sur le long terme. Sans cela, nous ne pourrions pas investir dans les ateliers adéquats. »

Il y a une dizaine d'années l'agriculteur en a fait l'amère expérience en livrant le lycée Pierre-Gilles-de-Gènes à Digne, une opération qui ne s'est pas avérée rentable pour lui et qu'il



Jean-Luc Ferrand (à gauche) est éleveur bovin et élu à la chambre d'agriculture des Alpes-de-Haute-Provence. Il est favorable au développement des PAT mais reste prudent quant à sa mise en œuvre notamment pour la filière carnée.

a dû stopper. « Il faut que ce soit rémunérateur pour les éleveurs car nous avons des coûts à couvrir et c'est très difficile avec la restauration collective. Ce genre d'initiatives ne pourra pas être subventionné pendant des décennies pour garder des niveaux accep-

tables, poursuit-il. J'ai peur que ce soit compliqué de les faire aboutir sur des produits transformés ou de la viande. Le système doit reposer sur des éleveurs qui s'engagent à fournir de la viande de qualité mais également une filière de transformation qui suive pour fac-

turer des coûts raisonnables. On sait parfaitement que les budgets des cuisines centrales sont très serrés et qu'il est difficile parfois de répercuter les coûts. » Concernant les volumes à fournir si le PAT fonctionne Jean-Luc Ferrand

n'est pas inquiet compte tenu du fait qu'une grande partie de la production locale part à l'extérieur du département dont une grande partie à l'étranger : Italie, Espagne pour les jeunes bovins, et Lyon pour les bêtes de qualité alimentent les boucheries locales. Le département a donc la capacité de fournir les volumes nécessaires à l'alimentation de ces PAT.

### Associer les négociants et les coopératives

« Je pense que pour que cela fonctionne il faudrait associer les négociants et les coopératives bovines car ce sont eux qui collectent 80 % des volumes, précise-t-il. S'ils s'y retrouvent ils pourraient parfaitement être partie prenante de ces démarches locales. » Jean-Luc Ferrand craint cependant que peu de producteurs ne soient intéressés compte tenu du fait que beaucoup ont, comme lui, déjà développé leurs propres canaux de distribution. « Je vois tout ceci d'un bon œil et c'est bien que l'on s'intéresse à nos productions mais ce ne sera pas facile à mettre en place », conclut-il. Selon lui, la solution est d'y aller progressivement pour augmenter les volumes et les types de produits au fil des années en commençant par des produits simples à manipuler et à stocker comme les fruits. ■