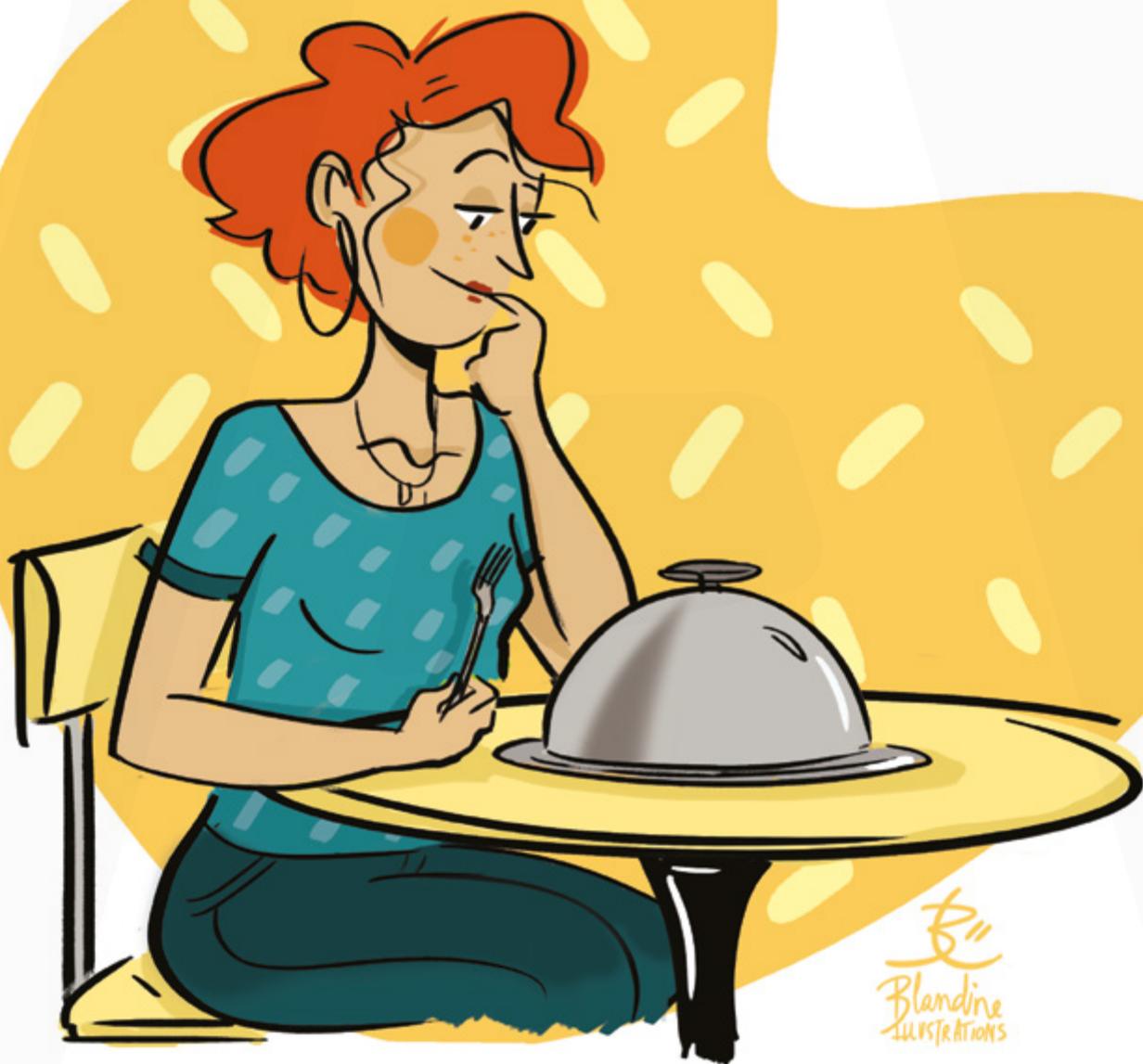


# ALIMENTATION DE QUALITÉ POUR TOUS

PAYS  
d'Arles  
CONSEIL DE  
DÉVELOPPEMENT



Contribution du Conseil de Développement du Pays d'Arles

## EDITORIAL DE LA RAPPORTRICE

L'Agriculture a une place très importante sur le territoire du Pays d'Arles.

Elle représente une source d'enjeux de développement local majeurs, tout en façonnant ses paysages.

Ce sont presque 1800 exploitations agricoles (INSEE, 2016) qui font de cette région un bassin de productions très diversifiées et basées sur la qualité.

Aussi face à l'évolution des modes de vie et de consommation et au nombre croissant de nos concitoyens en situation d'insécurité alimentaire, il nous a paru primordial de contribuer à rapprocher les producteurs des consommateurs et de permettre à chacun de vivre décemment.

C'est dans ce but que nous avons engagé ces travaux au sein du Conseil de Développement du Pays d'Arles sur la thématique « Vers une Alimentation de qualité pour tous ».

Par nos réflexions et préconisations nous espérons appeler à la mobilisation de tous: les professionnels des filières agricoles, de l'agroalimentaire et de la restauration, les acteurs de la formation et de l'enseignement, les élus politiques et bien sûr les consommateurs.

Sur ce Pays d'Arles où la gastronomie fait partie de notre culture nous sommes sûrs que « l'art d'utiliser la nourriture ne pourra créer que du bonheur ».



Marie-Paule Chauvet

### « Alimentation de qualité pour tous »

Contribution du Conseil de Développement du Pays d'Arles

Rédacteurs : Marie-Paule Chauvet, Alexandra Mercier,

Jean-Marc Rocchi, Marine Buu, Patrice Blain

Avec le soutien de l'animation du Conseil de Développement du PETR du Pays d'Arles

Crédits illustration : Blandine Le Lorec Billot

([www.blandine-illustrations.com](http://www.blandine-illustrations.com))

Direction Artistique : Graphinné Studio

([www.graphinne.com](http://www.graphinne.com))

1er trimestre 2020

# TABLE DES MATIÈRES

3

## Editorial de la Rapportrice

8

## Une vision globale de l'alimentation de qualité

Quels enjeux coté filière ?  
Quels enjeux coté assiette ?

16

## Préconisations

A cultiver  
A semer

5

## Introduction

Élément de contexte  
Méthode

14

## Synthèse 4 enjeux, et 3 lignes de tension

Une alimentation de qualité, quésaco ?  
Quel modèle agricole pour le Pays d'Arles ?  
Pour une agriculture humaine et vivante

18

## Dossier collecte d'informations

Les consommateurs prennent la parole...  
... Les producteurs également

# INTRODUCTION

## CONSEIL DE DÉVELOPPEMENT DU PAYS D'ARLES, QUÉSACO ?

Le Conseil de développement du Pays d'Arles établi en vertu de l'article L5741-1 du Code général des collectivités territoriales constitue l'instance consultative citoyenne du Pôle d'Équilibre Territorial et Rural (PETR) du Pays d'Arles. Il a été renouvelé le 16 octobre 2018 et compte à ce jour 89 membres. Le Conseil de développement réunit des membres de la société civile (non élus) représentant des acteurs économiques, sociaux, culturels, éducatifs, scientifiques et associatifs du Pays d'Arles. Il peut être consulté ou donner son avis sur toute question d'intérêt territorial.

Le PETR du Pays d'Arles est un établissement public constitué par la Communauté d'agglomération Terre de Provence (TPA), la Communauté de communes Vallée des Baux Alpilles (CCVBA) et la Communauté d'agglomération Arles-Crau-Camargue-Montagnette (ACCM). Ces trois établissements publics de coopération intercommunale (EPCI) regroupent 29 communes sur un territoire représentant 37,6 % du territoire du département des Bouches-du-Rhône abritant plus de 170 000 habitants (8,5 % de la population du Département).

## UNE ÉLABORATION EN DIALOGUE AVEC LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

Le travail présenté ici a également reposé sur des échanges réguliers avec les animateurs du Projet Alimentaire Territorial piloté sur le Pays d'Arles par le PETR. Ce dialogue a posé les bases d'une articulation entre société civile et techniciens dans le « dire » comme dans le « faire ».

Sur la base du dialogue qui s'est ouvert avec ce travail, la contribution présentée ici propose un éclairage citoyen supplémentaire sur les représentations liées à une alimentation de qualité pour tous.

## ÉLÉMENTS DE CONTEXTE

### UN TERRITOIRE « AGRI-CULTUREL »

De l'influence paysagère aux fêtes votives qui bercent la vie des villages, l'agriculture façonne un paysage culturel riche en Pays d'Arles.

Proportionnellement, la part agricole du Pays d'Arles au sein du Département est colossale : 44,7% des exploitations des Bouches du Rhône étaient en effet situées sur le territoire du Pays d'Arles en 2016<sup>1</sup>, soit :

- 773 exploitants sur terre de Provence,
- 405 sur CCVBA
- 611 sur ACCM.

Ces exploitations représentant actuellement 60% de la surface agricole des Bouches du Rhône<sup>2</sup>.

Pour autant, l'accès à une alimentation de qualité est-il facilité pour les habitants du territoire ?

Cette question initiale a été à l'origine de la création d'un groupe en auto-saisine, ayant travaillé de mars 2019 à janvier 2020 sur le sujet « Accès à une alimentation de qualité pour tous ». De ces réflexions collectives, les membres ont fait émerger les questions suivantes :

- Quel lien existe ou peut être créé entre producteurs et consommateurs sur le Pays d'Arles ?
- Comment définit-on une alimentation de qualité ?
- Comment rendre cette alimentation de qualité accessible au plus grand nombre sur le territoire ?

### UN OBJECTIF : FAIRE RÉSONNER LES VOIX DE CATÉGORIES D'ACTEURS POUR MONTRER LA PLURALITÉ DES REPRÉSENTATIONS

Il est rapidement apparu au sein du groupe que la définition d'une alimentation de qualité ne faisait pas l'objet d'un consensus.

La qualité de l'alimentation peut en effet être entendue sous différents angles : qualité nutritive, qualité de production, qualité du temps partagé... De la fourche à la fourchette, c'est donc tout un système qui a été abordé par les membres du groupe. Cette vision globale les a conduits à développer une méthode de travail basée sur la rencontre des points de vue et la participation citoyenne.

<sup>1</sup> INSEE 2016

<sup>2</sup> Diagnostic du Projet Alimentaire Territorial

## MÉTHODE

### SE FAIRE L'ÉCHO DE DIFFÉRENTES VOIX DU TERRITOIRE SUR L'ALIMENTATION EN PAYS D'ARLES

Plusieurs rencontres ont été organisées et ont fait apparaître des questionnements communs : entre des producteurs qui disent « prendre racine » et reconnaissent des difficultés à rencontrer leurs pairs, d'autres qui au contraire se pensent « hors sol » et craignent de ne pas pouvoir faire germer leur projet sur le territoire et des consommateurs qui glanent différentes manières de consommer, c'est à chaque fois la notion de lien, parfois malmené, parfois retissé, qui a émergé des dires de citoyens. Ces paroles ont été collectées au cours de cinq rencontres animées par le Conseil de Développement :

#### SALON DES AGRICULTURES DE PROVENCE (8-9 JUIN 2019) LA VOIX DE CONSOMMATEURS

Les membres ont animé un atelier « Porteurs de paroles » sur deux jours au Salon des Agricultures de Provence. Les visiteurs étaient invités à répondre à la question : « Alimentation de qualité, quésaco ? ».

Les échanges étaient retranscrits sous la forme d'une phrase clé affichée sur un panneau, servant de support à de nouvelles discussions.

56 visiteurs ont accepté de partager leur vision d'une alimentation de qualité.

En complément, dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial, un questionnaire sur l'alimentation a été proposé aux visiteurs du Salon, avec des questions sur l'alimentation issue des produits locaux et de qualité : « qu'est-ce qu'une alimentation de qualité ? », « où achetez-vous vos fruits et légumes ? », « êtes-vous favorable à la vente de produits locaux dans les grandes surfaces ? », « mangez local c'est plus cher ? », « quelles limites géographiques aux produits locaux ? ». Ce questionnaire, qui a obtenu 250 réponses, confirme les résultats collectés par les membres lors de l'animation « Porteurs de Parole ».

#### ÉVÉNEMENT « LES ALPILLES, UN TERRITOIRE À CROQUER » (14 SEPTEMBRE 2019) LA VOIX DE PRODUCTEURS

Les membres ont rencontré une douzaine de producteurs des Alpilles et environs lors de l'événement « les Alpilles, un territoire à croquer » organisé par le PNR des Alpilles dans le cadre de Marseille Provence Gastronomie. Les échanges ont permis de répondre à 5 questions :

- Comment commercialisez-vous vos produits ?
- Comment voyez-vous l'évolution de votre exploitation agricole dans les 10 années à venir ? Pour vous, qu'est-ce qu'une alimentation de qualité ?
- Que représente le Pays d'Arles pour vous ?
- Que faudrait-il pour que vous alimentiez prioritairement la population du Pays d'Arles avec vos produits ?

Ces entretiens ont alimenté une contribution orale lors du Ciné Débat « La part des autres », organisé l'après-midi à la Maison du PNR des Alpilles.

#### QUESTIONNAIRE À DESTINATION DES APPRENANTS EN FORMATION AGRICOLE/ÉLEVAGE (NOVEMBRE 2019-JANVIER 2020) LA VOIX D'AGRICULTEURS DE DEMAIN

Un questionnaire a été diffusé aux deux Maisons Familiales Rurales de St Martin de Crau et d'Eyragues ainsi qu'au Lycée agricole EPLEFPA « les Alpilles » de St Rémy de Provence. Avec l'aide des équipes encadrantes, ce questionnaire a été administré sous format dématérialisé ou papier et a obtenu 59 réponses permettant de dessiner les contours des pratiques des agriculteurs de demain.

Il s'agissait de comprendre :

- Quelle transmission d'un modèle familial agricole est à l'œuvre sur le territoire ?
- Quels enjeux relatifs à l'acquisition de foncier peut-on identifier d'ores et déjà pour les futurs agriculteurs ?
- Quels modèles d'agriculture et d'élevage sont privilégiés par les nouvelles générations d'agriculteurs ?
- Quels sont les moteurs et les craintes de ces futurs agriculteurs, issus du territoire et souhaitant s'y installer ?

#### PRÉSENTATION DES TRAVAUX À LA JOURNÉE DE MOBILISATION DES PRODUCTEURS DU PÔLE D'ÉQUILIBRE TERRITORIAL ET RURAL DU PAYS D'ARLES (9 OCTOBRE 2019) FAIRE RÉSONNER CES VOIX...

Les membres du groupe ont participé à la Journée de mobilisation des producteurs du PETR et ont été invités à présenter les premiers éléments de leurs travaux à une assemblée de 60 professionnels de l'agriculture (ADEAR, CETA, PAT, agriculteurs, collectif SIQO, CA13, Lycée agricole, Min, marché du Grès, CPIE, Réseau rural régional, Terre de Liens, Parcs, Métropole, Département, Région, DRAAF, etc.).

## AUDITIONS : ... ET INTERROGER LES EXPERTS

Plusieurs rencontres sont venues compléter la démarche de recueil d'informations :

- Bénédicte Crouau, Présidente de l'Association Solidarité Paysans Vaucluse, Bouches du Rhône et Alpes (18/11/19), a éclairé les membres sur les difficultés rencontrées par les agriculteurs du Pays d'Arles adhérent à l'association.
- William Bédouchaud, Référent agriculture à l'agglomération Terre de Provence (21/01/20), a présenté le diagnostic agriculture et échangé avec les membres sur les préconisations du groupe.
- Sophie Croquette, Cheffe de projet Projet Alimentaire Territorial, PETR du Pays d'Arles, a présenté le plan d'action du PAT aux membres et a réagi à leurs préconisations. En amont de cette rencontre, trois réunions avaient été organisées entre le Conseil de Développement et les animateurs du Projet Alimentaire Territorial de 2018 à 2020.
- Martine Bouyssie, référente SOLAAL des Bouches du Rhône

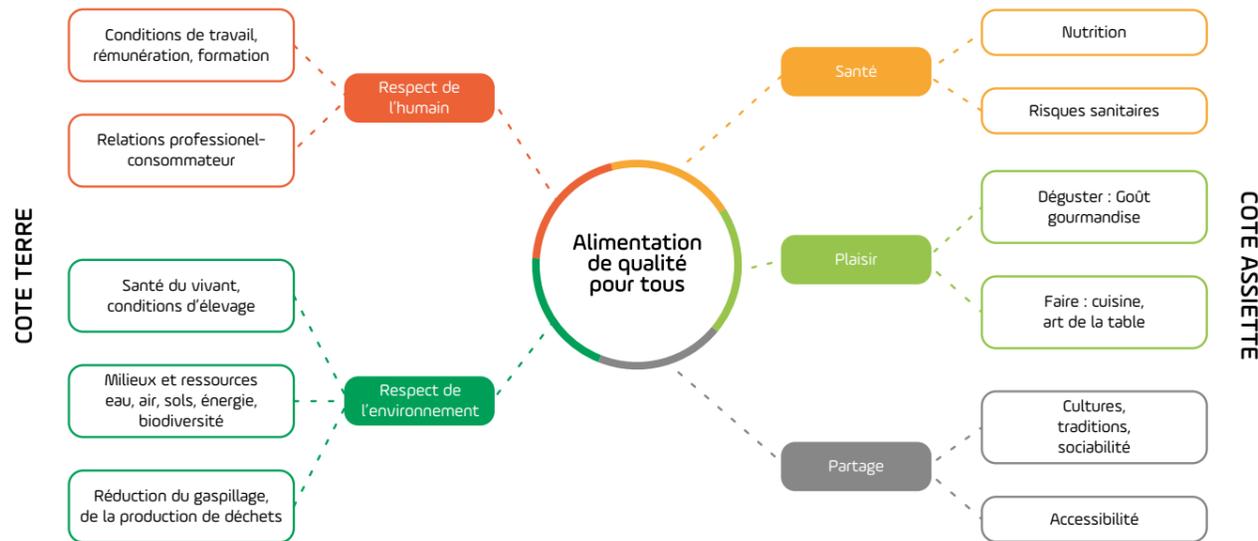
La contribution du Conseil de développement sur une alimentation de qualité, ce sont donc...



# UNE VISION GLOBALE DE L'ALIMENTATION DE QUALITE

Sur le terreau de leurs différentes sensibilités, les membres ont fait éclore une vision commune des critères pour une alimentation de qualité. De la

terre à l'assiette, quelles sont les conditions pour promouvoir ensemble une alimentation de qualité pour tous ?



COTE TERRE

COTE ASSIETTE

Cette carte mentale a ensuite été mise à l'épreuve des diverses rencontres avec des consommateurs, producteurs, apprenants et acteurs pertinents pour faire émerger les convergences et divergences sur des enjeux récurrents.

Malgré cela, la formation aux métiers agricoles est bien représentée sur le Pays d'Arles, avec 3 Maisons Familiales et Rurales, un Lycée agricole et deux centres de formation.

ILS EN ONT PARLÉ :

## QUELS ENJEUX COTE FILIERE ?

**CONDITIONS DE TRAVAIL, RÉMUNÉRATIONS, FORMATIONS**  
UNE CATÉGORIE SOCIOPROFESSIONNELLE LARGEMENT REPRÉSENTÉE QUI CONNAÎT CEPENDANT DE NOMBREUSES DIFFICULTÉS

Lors de l'audition de l'association Solidarité Paysans Provence Alpes, la Présidente indiquait que sur 250 adhérents répartis sur les Bouches du Rhône, 200 étaient installés sur le Pays d'Arles. Un grand nombre d'entre eux est inscrit au RSA, laissant préfigurer un fort besoin d'accompagnement sur le territoire. Les problèmes principaux rapportés par l'association sont à la fois économiques, sociaux (solitude), sociétaux (agribashing) et familiaux (pression familiale).



« J'ai peur de ne pas pouvoir nourrir ma famille », étudiant en formation agricole



Bénédicte, Présidente Solidarité Paysans Provence Alpes

**RELATIONS PROFESSIONNEL-CONSUMMATEUR**  
UN ATTRAIT POUR LA PRODUCTION LOCALE, MAIS UNE DIFFICULTÉ À Y ACCÉDER

de confiance » envers l'agriculture biologique, là où l'achat en vente directe permettrait de mieux connaître le cahier des charges des producteurs. Pour autant, l'alimentation en circuits courts est perçue comme difficilement accessible sur le territoire avec peu de points de vente collectifs, souvent méconnus.

En contrepoint, les 12 producteurs rencontrés lors du salon « Alpilles : Un territoire à croquer » soulignent de vraies difficultés à pérenniser un lien avec le consommateur dès lors que leur production n'est pas labellisée bio.

Au final, les difficultés évoquées ne tiendraient-elles pas à l'absence de mutualisation des moyens de commercialisation ?



« J'ai une maman à l'école qui dit qu'elle ne m'achète plus de poulets car ils ne sont pas bio. Donc tu préfères acheter un poulet au supermarché plutôt que produit à côté de chez toi ? » Maryline, élèveuse.



Claudine, Salon des Agricultures de Provence

Les retours de l'événement Porteurs de paroles au Salon des Agricultures de Provence ont témoigné d'un engouement des visiteurs pour une alimentation en circuits courts. À la question « alimentation de qualité, quésaco ? » posée par les membres du CDD au cours de l'animation, 43% des personnes interrogées se sont prononcées en faveur d'une alimentation produite localement, et 11% pour une alimentation biologique. Un certain nombre de visiteurs a ainsi exprimé une « crise



Jérôme, producteur

## RISQUES SANITAIRES

### UNE REPRÉSENTATION DES RISQUES SANITAIRES ORIENTÉE VERS LES PRODUITS PHYTOSANITAIRES

Les habitants rencontrés lors des temps d'animation tendent à considérer que c'est l'utilisation de produits phytosanitaires dans la production conventionnelle qui constitue l'un des principaux risques alimentaires pour la santé.

Autre constante, le sentiment selon lequel les produits biologiques d'origine française sont mieux contrôlés et plus sûrs que les mêmes produits d'origine étrangère.

Face à ces retours, les membres du Conseil de développement soulèvent un point d'alerte : la question – brûlante aujourd'hui – des pesticides ne doit pas alimenter de clivages au sein du corps des producteurs. Elle doit permettre en revanche de considérer le sujet dans sa complexité, et notamment : quels sont les discours tenus par les fédérations syndicales sur le sujet ? Quelles sont les mesures d'accompagnement à la transition de la part des organismes d'aide ? Comment assurer une conversion sereine pour ceux qui souhaitent s'engager en agriculture biologique ? Sur ce sujet, les membres ont été interpellés par le discours de certains producteurs sur l'absence d'aides à la conversion, pourtant toujours dispensées actuellement.



ILS EN ONT PARLÉ :

« Une alimentation de qualité, c'est une alimentation qui ne rend pas les gens malades, dépourvue de ce qui peut détruire le corps humain, c'est à dire pas d'OGM, avoir une diététique, ne pas manger n'importe quoi » Hervé, producteur

« J'ai peur de ne pas pouvoir réussir à orienter ma culture vers le bio », étudiant en formation agricole.

« Avant, on avait les aides à la conversion. Maintenant, nous on n'ose plus passer en conversion, j'ai une amie qui a fait faillite pendant sa conversion au bio. On préfère ne pas « prendre le risque » Stéphanie, éleveuse

## SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

### MANGER LOCAL, EMPLOYER GLOBAL

Ainsi, l'un des enjeux majeurs du Pays d'Arles – comme d'autres territoires – tient en l'équilibre délicat entre résilience et dépendance alimentaire. Les enquêtés ont régulièrement valorisé le principe du « produit ici, consommé ici ». Or en 2018, c'étaient 6272 travailleurs étrangers employés dans les Bouches du Rhône sur des contrats de saisonniers agricoles, soit 2053 contrats d'introduction par l'OFII (Office Français de l'Immigration et de l'Intégration)<sup>3</sup> et 4219 travailleurs temporaires détachés en contrats de mission<sup>4</sup>, principalement latino-américains, maghrébins et africains, parfois employés dans des conditions inacceptables.

A ce sujet, l'adresse du président de la République aux Français, le 12 mars 2020 invitait à la réappropriation nationale des secteurs stratégiques de l'alimentation et de la santé : « Ce que révèle cette pandémie, c'est qu'il est des biens et des services qui doivent être placés en dehors des lois du marché. Déléguer notre alimentation, notre protection, notre capacité à soigner, notre cadre de vie, au fond, à d'autres, est une folie ».

Le Conseil de développement souhaite donc poser les bases d'une réflexion sur un paradoxe qu'il lui semblera important de questionner dans les années à venir, à savoir : Quelle pertinence y a-t-il à dépendre d'une main d'œuvre étrangère dans une trajectoire territoriale orientée vers davantage de résilience ?

## MILIEUX ET RESSOURCES : EAU, AIR, SOLS, ÉNERGIE, BIODIVERSITÉ

UN PARADOXE DU TERRITOIRE : DES PRODUCTEURS EN MANQUE DE FONCIER MAIS DU FONCIER AGRICOLE EN FRICHE EXPLOITABLE



Alexandra, Conseil de développement

Entre 2009 et 2017, 703 ha de surface agricole ont été artificialisés sur le territoire du Pays d'Arles<sup>5</sup>. Sur Terre de Provence, sur 12000 ha de surface agricole, 2200 ha sont recensés en tant que « friches agricoles » gelées<sup>6</sup>.

L'enquête du CDD auprès des apprenants des métiers de l'agriculture en MFR et Lycée agricole sur le territoire montre en revanche que 75% des répondants ne vont pas reprendre une exploitation familiale, et expriment une double crainte : ne pas avoir d'accès foncier et être tributaires des évolutions climatiques.



Bernard, agriculteur bio

« J'ai peur du changement climatique, de m'installer et d'avoir des premières années difficiles », étudiant en formation agricole

## RÉDUCTION DU GASPILLAGE ET DE LA PRODUCTION DE DÉCHETS AGRICOLES ET VALORISATION

UNE PRÉOCCUPATION À LA PRODUCTION, À L'ACHAT ET À LA CONSOMMATION.

La réduction du gaspillage et de la production de déchets agricoles peut être réalisée via plusieurs leviers : valorisation des invendus, méthanisation des déchets verts, transformation des sous déchets de culture... Actuellement, plusieurs initiatives voient le jour sur le territoire au travers du Contrat de Transition Ecologique signé avec l'État, via notamment un projet de développement des unités de méthanisation et d'une filière liée à la paille de riz. Deux usines de compostage pré-existent également sur le territoire.

Concernant la valorisation des invendus, des projets sont également en développement au sein du PETR du Pays d'Arles afin de permettre aux associations de solidarité alimentaire de bénéficier des invendus en fruits et légumes, via l'association SOLAAL.

Toutefois, certains producteurs expriment un intérêt à mieux connaître les possibilités en matière de gestion des déchets agricoles.

<sup>3</sup> Base de donnée fournie à Frédéric Decosse par le service des études du rapport et de statistiques de l'Office Français de l'Immigration et de l'Intégration, 2019.

<sup>4</sup> Diagnostic du Plan Climat, Air et Énergie, PETR

<sup>5</sup> Audition M. Bédouchaud, référent agriculture sur Terre de Provence Agglomération.

<sup>6</sup> Données fournies à Béatrice Mesini par la DIRECCTE (Direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la



Martine, agricultrice

## QUELS ENJEUX COTE ASSIETTE ?

### NUTRITION

UNE GASTRONOMIE LOCALE BONNE POUR LA SANTÉ

36% des décès seraient directement ou indirectement attribuables à une mauvaise alimentation (Fardet, Inra, 2010). L'alimentation d'origine industrielle reste trop grasse, trop sucrée, trop salée, trop calorique (Oqali, 2012).

Ces évolutions semblent plaider en faveur du régime provençal (souvent assimilé au régime méditerranéen) qui comporte une part prépondérante de fruits et légumes. Faire vivre et partager les cultures culinaires du Pays d'Arles, une question de convivialité du territoire, mais aussi de santé publique ?.



Sylvie et Lucas, Salon des Agricultures de Provence



### CULTURE CULINAIRE, SOCIABILITÉ LA CUISINE LOCALE, UN LIANT SOCIAL DU TERRITOIRE

En 2010, l'UNESCO a inscrit « le repas gastronomique des Français » sur la liste du patrimoine immatériel et culturel de l'humanité, en privilégiant une culture du « repas à la française », convivial, social et festif, « destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes. »

Le Pays d'Arles est un espace habité de festivités alimentaires et agri-culturelles, sources de commensalité et de ciment social, qui permettent de dépasser les clivages sociaux et territoriaux : aiolis (p.e. Mouriers, Aureille), paëllas, oursinades (Arles), fayots (Graveson), gardianes de taureau (manades), anchoïades (Maussane) et autres festivités culinaires scandent l'année des communes en réunissant autour de la table petits et grands, toutes générations et origines confondues.



#### ILS EN ONT PARLÉ :

« Dans certains endroits, c'est le seul moment où on se retrouve tous ensemble, autour d'un bon plat de pays » Marion, animatrice du Conseil de développement

### CUISINE ET DÉGUSTATION CONCILIER MANGER-SOCIAL ET MANGER-SAIN

Entre 1986 et 2010, le temps de préparation des repas à domicile a chuté de 25 %, même si presque la moitié des Français souhaitent cuisiner davantage<sup>9</sup>.

Les Français sont friands d'une cuisine goûteuse. 48% d'entre eux cultivent des herbes aromatiques chez eux et 60% cuisinent pour le plaisir. Les mouvances du fait-maison et du bien-manger dessinent ainsi les contours d'une alimentation plus humaine, affective, quoique indissociable des impératifs sociétaux (nutrition, diététique...) et des exigences sociales (poids, IMC...)

Ce rapport ambigu que nous entretenons avec notre alimentation est à souligner. Si le « bien manger » relève à la fois du repas familial, convivial, et de l'alimentation équilibrée, comment combiner le bien manger et le manger bien (éthique)?

Sur le Pays d'Arles, les initiatives de cuisines collaboratives qui ont émergé peuvent parfois s'épuiser et peinent à trouver leur public.

#### ILS EN ONT PARLÉ :



Alex, Salon des Agriculteurs de Provence

### ACCESSIBILITÉ DE NOMBREUSES PRODUCTIONS LOCALES, MAIS UNE DIFFICULTÉ D'ACCÈS LOGISTIQUE ET FINANCIÈRE

Le manque d'accessibilité des produits locaux a été relevé comme un frein majeur pour les visiteurs du Salon des Agricultures de Provence : problèmes d'horaires, problèmes de mobilité, fragmentation des lieux d'approvisionnement ont été régulièrement cités. Mais ces problématiques ne résument pas l'enjeu principal d'accessibilité à une alimentation de qualité.

21% des participants au Porteur de paroles du Salon des Agricultures de Provence ont ainsi mis en cause le coût des aliments biologiques ou locaux dans les difficultés d'approvisionnement en alimentation de qualité.

<sup>9</sup> <http://www.assemblee-nationale.fr/15/rap-enaq/r1266-t1.asp>

<sup>8</sup> Baromètre 2018 de la consommation et de la perception des produits bio en France



Maëva, Salon des Agricultures de Provence



Annick, Salon des Agricultures de Provence

**QUEL MODÈLE AGRICOLE POUR LE PAYS D'ARLES ? POUR UNE AGRICULTURE HUMAINE ET VIVANTE**

Les rencontres réalisées par le Conseil de développement sur la thématique « Une alimentation de qualité pour tous », montrent qu'il est aujourd'hui nécessaire de dépasser certaines lignes de fracture pour réfléchir l'avenir alimentaire du territoire ensemble plutôt que contre.

Plutôt que d'opposer agriculture biologique et conventionnelle, peut être est-il préférable de réfléchir ensemble aux conditions de vie de ceux qui les produisent (exploitants, salariés et saisonniers) et au lien de confiance qu'ils peuvent développer avec leurs consommateurs.

Plutôt que d'opposer petites et grandes exploitations, peut être est-il préférable de penser l'agriculture de demain, pour réfléchir à la manière dont une agriculture locale de tradition

peut continuer à être source d'innovations et de vitalité.

Plutôt que d'opposer circuits courts et circuits longs, peut-être est-il préférable de réfléchir à adapter un modèle commercial permettant aux producteurs de choisir réellement leurs débouchés. Les échanges organisés avec les producteurs locaux montrent que l'organisation commerciale et logistique peine à trouver dans les circuits courts un mode de fonctionnement optimal. Pour sortir du modèle « la production, c'est 100% du temps, la commercialisation c'est 40% de temps en plus », logistique et la commercialisation devraient être séparées de la production.

Enfin, plusieurs enjeux identifiés au cours de cette contribution

Pour promouvoir une agriculture et une alimentation inclusives et respectueuses du vivant, le Conseil de développement propose donc 10 recommandations, issues de citoyens investis allés à la rencontre de producteurs, de consommateurs, de jeunes en formation, d'experts du territoire.

**SYNTHÈSE 4 ENJEUX, ET 3 LIGNES DE TENSION**

**UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ, QUÉSACO ?**

L'agriculture biologique est-elle encore un point de référence pour les consommateurs ? Les retours des visiteurs du Salon des Agriculteurs témoignent du fait que l'agriculture biologique souffre d'une relative crise de confiance pour des consommateurs plus enclins à favoriser les circuits courts.

*L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET LA VENTE EN CIRCUITS COURTS S'ALIMENTENT-ELLES ENTRE ELLES ?*

Les retours d'entretiens réalisés par le Conseil de développement avec des producteurs en agriculture raisonnée ou conventionnelle soulignent que certains de leurs clients ont déserté leur point de vente directe au profit des grandes surfaces, où ces clients trouvaient l'équivalent des produits en agriculture biologique. Pour certains producteurs locaux, la conversion au bio semble donc être une condition pour continuer à exercer une activité rentable, à condition bien évidemment qu'elle ne crée pas davantage de difficultés économiques pour le producteur

*LE PAYS D'ARLES NOURRIT-IL... LE PAYS D'ARLES ?*

L'approvisionnement local et le développement des circuits courts comptent parmi les enjeux principaux pour un territoire agricole tel que le Pays d'Arles. Or si le territoire est organisé pour développer des filières de vente à l'export, les circuits de commercialisation locaux sont encore très peu visibles et généralisés.

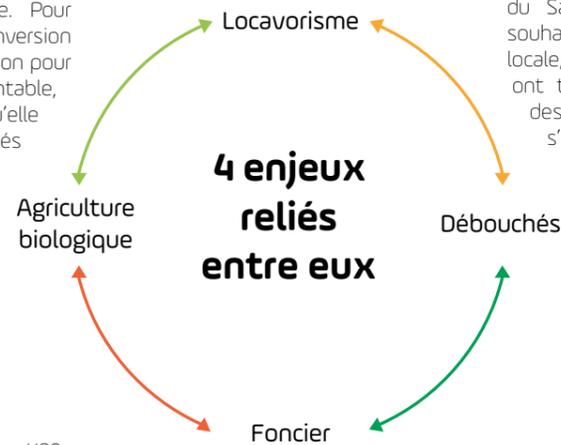
Si d'un côté les visiteurs interrogés lors du Salon des Agricultures de Provence souhaitent s'approvisionner de manière locale, les producteurs, d'un autre côté, ont témoigné leurs difficultés à trouver des débouchés sur le territoire ou à s'organiser sur des projets de points de vente collectifs.

*TRANSMETTRE, OUI, MAIS QUOI ET À QUI ?*

Les entretiens ont révélé une préoccupation générale pour la succession des activités agricoles. Parce qu'ils ne trouvent pas de volontaires pour reprendre leur exploitation, mais également parfois parce qu'ils sont en opposition avec les choix de modèle de leurs successeurs, la question de la reprise de l'activité peut générer des conflits familiaux lourds et impactants.

*DES FRICHES DISPONIBLES MAIS... INDISPONIBLES ?*

Une part du foncier agricole du territoire est à ce jour « gelé » sous forme de friches agricoles inutilisées.



# PRÉCONISATIONS

*NB : Certaines de ces préconisations alimentent encore des débats au sein du groupe de travail. Elles sont signalées par un point d'interrogation. Des points à approfondir pour de futurs travaux ?*

## À CULTIVER

**POUR UNE MEILLEURE CONNAISSANCE : DÉFINIR LES BESOINS POUR UN OUTIL DE RÉFÉRENCIEMENT COMMUN ET RÉGULIÈREMENT ACTUALISÉ DES PRODUCTEURS EN CIRCUITS COURTS.**

Des initiatives existantes portées par une diversité d'acteurs publics et privés (Exs : Superlocal Pays d'Arles, Pays d'Arles en Transition, 13'ENVIES) ... mais des consommateurs qui se déclarent mal informés ! Analyser l'usage des outils existants en lien avec les besoins/ attentes (réels ou déclarés) des consommateurs. Concevoir des propositions pour un meilleur référencement, regroupant toutes les bases de données, à rendre visible et à actualiser régulièrement ?

**POUR UNE MEILLEURE ACCESSIBILITÉ : DÉVELOPPER LES INITIATIVES DE SOLIDARITÉ ALIMENTAIRE EN PAYS D'ARLES.**

*Initiatives existantes : SOLAAL, banque alimentaire, épiceries solidaires, Dans la Cuisine de Griffeuille...*

Étudier les opportunités pour renforcer le maillage territorial d'épiceries solidaires ou projets d'insertion par l'agriculture, sur le modèle des Jardins de Cocagne. Faire émerger des initiatives collectives pour développer sur l'ensemble du territoire des ateliers de formation et de préparation culinaire.

**POUR CULTIVER LE LIEN : DÉPLOYER UN GUICHET UNIQUE POUR LES AGRICULTEURS SUR L'ENSEMBLE DU TERRITOIRE.**

*Initiatives existantes : permanences agricoles de Terre de Provence.*

Essaimer les permanences agricoles à l'échelle du Pays d'Arles pour accompagner les agriculteurs dans leurs démarches.

**POUR UNE INSTALLATION FACILITÉE : IDENTIFIER ET STRUCTURER DES PASSERELLES FONCIÈRES, SÉCURISER L'ACTIVITÉ.**

*Initiatives existantes : ville de Cabannes, Terre de Liens, SAFER...*

Recenser et faciliter l'accès aux dispositifs en faveur de l'installation des jeunes agriculteurs, notamment ceux permettant la préemption sur terres agricoles par une association communes/SAFER, sur le modèle de Cabannes ou de Gignac-la-Nerthe. Analyser l'intérêt et l'adaptabilité de projets pilotes pouvant sécuriser l'activité des jeunes agriculteurs notamment au-travers du salariat ou de la commande publique (ex : Maison d'Éducation à l'Alimentation Durable de la commune de Mouans-Sartoux).

**POUR DÉVELOPPER LA CONFIANCE : SOUTENIR LE DÉVELOPPEMENT DE MARCHÉS DE PRODUCTEURS.**

*Initiatives existantes : Marché de producteurs de Graveson, marché de producteurs de Saint Martin de Crau, marché des producteurs de Châteaurenard...*

Un diagnostic pourrait être intéressant afin de mettre en lumière des perspectives de développement des marchés existants (communication, événementiel, signalétique, etc.) et d'étudier la pertinence et les conditions de réussite de nouvelles implantations sur le territoire.

## À SEMER

**POUR CUISINER ENSEMBLE : DÉVELOPPER DES ATELIERS DE CUISINE INTERGÉNÉRATIONNELS ET INTERCULTURELS.**

Construire un projet pédagogique autour du lien générationnel et social, au travers d'ateliers culinaires, en capitalisant l'expérience vécue (livret de recettes, « petits reporters »...). Privilégier dans ces ateliers une alimentation locale, bio, zéro déchet et la préparation de produits frais. Identifier les espaces adaptés sur l'ensemble du territoire et les acteurs concernés pour réaliser une cartographie des initiatives et des possibles.

**POUR S'AMUSER ENSEMBLE : METTRE EN PLACE UN/DÉS ÉVÉNEMENT(S), « LES ÉTATS GÉNÉREUX DE L'ALIMENTATION »**

Recenser les événements en lien avec le terroir et l'alimentation sur l'année. Analyser l'opportunité de créer un festival ou un autre format d'événementiel « de la terre à l'assiette » associant des animations sur la production, sur la cuisine, sur la dégustation, dans une ambiance festive, musicale et citoyenne.

Ce travail peut être conduit dans le cadre d'un projet tuteuré avec l'IUP Administration des institutions culturelles d'Arles.

**POUR RÉUSSIR ENSEMBLE : ÉTUDIER LES OUTILS EXISTANTS D'INTERMÉDIATION ET DE COORDINATION ENTRE PRODUCTEURS ET DÉBOUCHÉS.**

Étudier les exemples d'actions de coordination productions/débouchés permettant une optimisation territoriale, notamment celle développée par la Chambre d'agriculture du Vaucluse. L'objectif de ces actions : que le pays produise en priorité ce qu'il est capable de consommer en coopération avec les producteurs.

**POUR MONTRER L'EXEMPLE : PROMOUVOIR L'EXEMPLARITÉ DES COLLECTIVITÉS ET ÉTABLISSEMENTS PUBLICS.**

Proposer aux élus une charte les engageant à privilégier les produits frais et locaux et le zéro déchet pour les événements organisés par les communes/EPCI/PETR.

**POUR DIMINUER SES IMPACTS : COMMUNIQUER SUR LES POINTS DE COLLECTE PERMANENTS DES DÉCHETS AGRICOLES**

Développer (et financer) une filière de valorisation des déchets verts agricoles type Filidéchet ou biométhanisation sur le territoire.

**À RÉCOLTER (ET À MÉDITER) : ANALYSER LES ENJEUX MIS EN LUMIÈRE PAR LA CRISE SANITAIRE**

Quelles leçons tirer de la dépendance à la main-d'œuvre étrangère et aux importations dans un secteur d'intérêt stratégique vital ?

Pour les prochaines années, il faudra réfléchir à un moyen d'attirer et de privilégier les gens du coin » selon Daniel Sauvaître, secrétaire général de l'Interfel. De son côté, André Bernard (Chambres d'Agriculture France) envisage « une formation sur le long terme de travailleurs locaux ».

C'est un sérieux avertissement, « la "ferme" France a vacillé au risque de s'écrouler par sa forte dépendance à l'exportation mondialisée et aux travailleurs détachés précarisés » concluent sept organisations<sup>9</sup> qui appellent les citoyens à accélérer la transition vers un nouvel horizon agricole et alimentaire. La crise aura marqué une explosion des ventes de produits locaux, signe selon eux d'un rapprochement entre le monde citoyen et le monde paysan, (...) qui aura dû parfois se réorganiser, innover et mettre les bouchées doubles<sup>11</sup>. Tendance durable ou effet temporaire de la crise ?

Vingt organisations associatives et syndicales, rassemblées autour de l'initiative « le jour d'après » ont publié en mai 2020 un plan de sortie de crise. Plusieurs concernent les travailleur.se.s., pour aller vers plus de sécurité et d'équité. La mesure n° 34 prévoit de « Développer un plan de transition sociale et écologique de l'agriculture et de l'alimentation<sup>12</sup> ».

<sup>9</sup> Alix Coutures, Déconfinement : le retour dans les champs des travailleurs européens, La Croix, 13 mai 2020.

<sup>10</sup> Confédération paysanne 35, Adage, Agrobio 35, Brin d'herbe, Civam 35 IT, Terre de liens, Le Goût d'ici

<sup>11</sup> Agnès Cussonneau Relocaliser notre agriculture, Journal Paysan Breton, 23 mai 2020.

<sup>12</sup> Communiqué de presse commun des 20 organisations, Des associations proposent 34 mesures pour une relance écologique et sociale, Reporterre. Le quotidien de l'écologie, 26 mai 2020.

# DOSSIER COLLECTE D'INFORMATIONS

## LES CONSOMMATEURS

### PRENNENT LA PAROLE...

Salon des Agricultures de Provence 2019

Les visiteurs interrogés ont exprimé

Une alimentation de qualité, c'est une alimentation digne... il y a de la dignité à produire ses propres légumes.  
**Imane**

Il manque cruellement de coopératives de producteurs.

On devrait revenir à de petits terroirs... Toute la grosse industrie a tué les petits producteurs.  
**Philibert**

**Un engouement pour une alimentation plus locavore que biologique, avec la recherche d'un lien privilégié avec le producteur**

On n'est pas obligés de ne partager que l'apéro avec ses voisins. On peut aussi partager les légumes du producteur du coin. Mutualiser les achats permet de gagner du temps et de développer des relations.

Pour manger de qualité, il faut mettre le prix. Pour produire une alimentation de qualité, il faut du travail... Mais la terre est-elle vraiment saine pour produire une alimentation de qualité ?  
**Naïma**

Une alimentation de qualité respecte l'environnement et le bien-être animal.  
**Christine et Christian**

**Une pensée « en système » : le bio est moins acceptable lorsqu'il n'est pas local, ou qu'il ne revalorise pas les conditions de travail des producteurs.**

Des fraises non traitées, et des salariés et producteurs bien traités !  
**Marie**

Le bio devrait prendre en compte le mode de transport, la saisonnalité et encourager la production locale. Les supermarchés ont fait beaucoup de mal.  
**Michel et Renée**

Au supermarché, je n'achète pas bio parce que c'est trop cher et que ça ne vient pas d'ici !  
**Irène**

Une banane bio l'est-elle vraiment ?

Il faudrait être proche des producteurs pour connaître leurs pratiques.  
**Pauline**

Une alimentation sans pesticides ! Quant au bio...  
**Michel**

**Une crise de confiance dans l'agriculture biologique, avec seulement 11% des répondants qui associent « bio » à « qualité ». Le principal reproche tient en une méconnaissance du cahier des charges des producteurs, et à des pratiques similaires au conventionnel, les pesticides en moins.**

Le bio, je n'ai pas confiance et c'est trop cher ! Une boîte de sardines à 4€30...  
**Simone et Riri**

**Un souci d'accessibilité aux produits locaux (avec notamment le manque de points de vente collectifs)**

Accès à une alimentation de qualité ? En fin de mois, pas vraiment !  
**Marie**

C'est difficilement accessible et abordable. Il manque cruellement de coopératives de producteurs. La grande distribution a permis de démocratiser le bio.  
**Olivier et Samantha**

La qualité est plus accessible en grande surface.  
**Mæva**

L'alimentation de qualité est difficilement accessible dans les villes. Pas de producteurs et de marchés de producteurs.  
**Annick**

L'industrialisation offre plein de choix dégu..., la production locale peu de choix très bons, comment se positionner au milieu ?  
**Cyrielle et David**

**... LES PRODUCTEURS**  
**ÉGALEMENT**

**LES ALPILLES, UN TERRITOIRE À CROQUER**

- La vente se fait principalement en direct, salons, marchés, restaurateurs. Une constante dans les interventions : tous les magasins de producteurs ont échoué à s'implanter durablement sur le Pays d'Arles, à part la COPPAS (St Rémy).
- Les producteurs relèvent un manque de débouchés en marchés de producteurs sur le Pays d'Arles. La moitié des personnes interrogées vendent une grande partie de leur production dans le sud du Département.
- Très peu d'exploitants en bio, beaucoup de local.
- Les principales difficultés anticipées sur 10 ans : problèmes d'accès au foncier et de transmission des terres, crainte de faire faillite lors de la conversion en bio suite à l'arrêt des aides à la conversion de l'Etat.
- Une alimentation de qualité : de saison, locale, en transparence et avec un lien entre le consommateur et le producteur.

**TRAITEMENT DES DONNÉES DU QUESTIONNAIRE GROUPE 10 ALIMENTATION CONSEIL DE DÉVELOPPEMENT**

**Introduction**

Le Groupe 10 « Alimentation de qualité pour tous » a réalisé un questionnaire à destination des apprenants en formation agricole du territoire afin de dessiner les contours des pratiques des agriculteurs de demain.

Il s'agissait de comprendre :

- Quelle transmission d'un modèle familial agricole est à l'œuvre sur le territoire ?
- Quels enjeux relatifs à l'acquisition de foncier peut-on identifier d'ores et déjà pour les futurs agriculteurs ?
- Quels modèles d'agriculture et d'élevage sont privilégiés par les nouvelles générations d'agriculteurs ?
- Quels sont les moteurs et les craintes de ces futurs agriculteurs, issus du territoire et souhaitant s'y installer ?

Le questionnaire a obtenu 59 réponses ; il a été transmis à deux MFR (Eyragues et St Martin de Crau) ainsi qu'au Lycée agricole de St Rémy de Provence.

Les résultats seront utilisés dans l'avis du Groupe 10 sur « Une alimentation de qualité pour tous ».

**Caractérisation des répondants : combien de répondants sont inscrits en MFR/Lycée agricole ? Combien sont issus d'une famille d'agriculteurs ? Combien sont en reprise d'exploitation familiale ?**

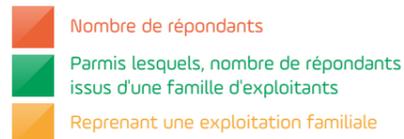
**MFR St Martin de Crau**



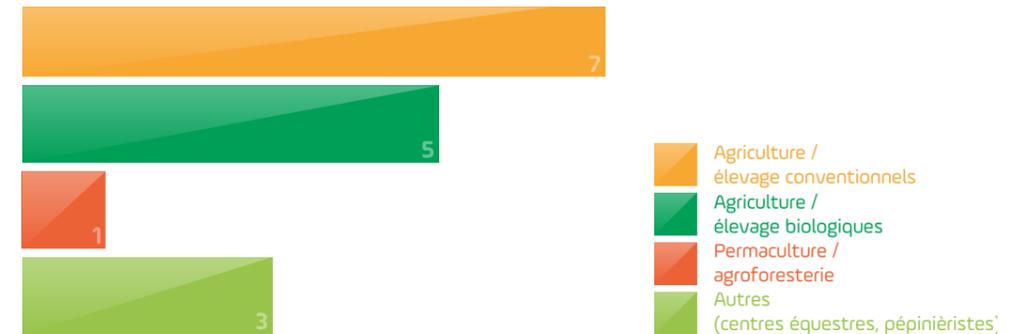
**MFR Eyragues**



**EPLEFPA "Les Alpilles" St Rémy de Provence**



**Sur les apprenants issus d'une famille exploitante, quelles formes d'agriculture/d'élevage sont développées aujourd'hui sur l'exploitation familiale ?**

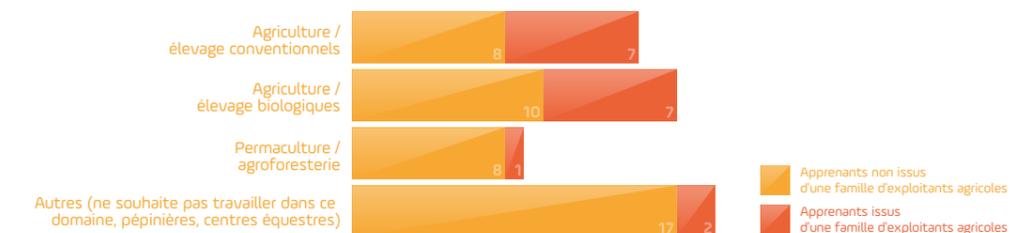


**Sur les apprenants reprenant l'exploitation familiale, quelle part de reprise à l'identique ? Quelle part de reprise avec évolution de la forme d'agriculture/d'élevage ? Vers quel type de pratique ?**

Sur les 15 répondants ayant possibilité de reprise de l'exploitation familiale, seuls 3 ont prévu de faire évoluer le type d'agriculture ou d'élevage de l'exploitation familiale, d'une exploitation conventionnelle à une exploitation biologique.

Les 12 autres répondants souhaitent pérenniser la forme d'exploitation familiale, sachant que 7 de ces 12 exploitations fonctionnent actuellement sur le modèle de l'agriculture conventionnelle.

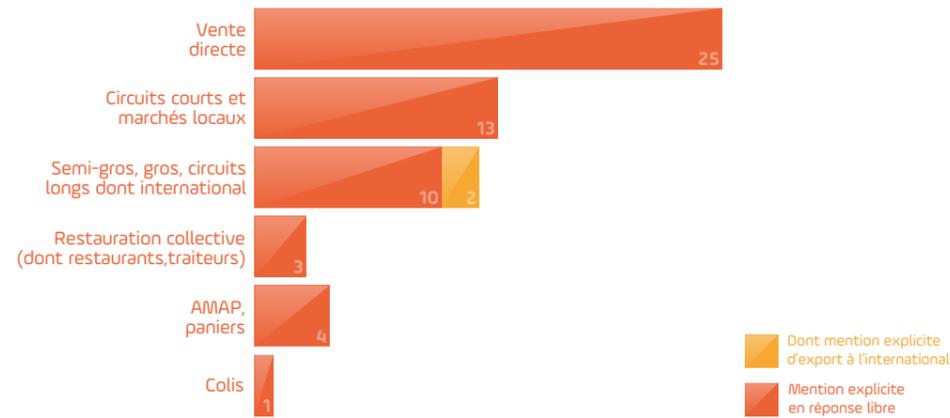
**Quelle forme d'exploitation les répondants souhaitent-ils privilégier une fois installés ?**



- Les NIMA (répondants Non Issus d'un Milieu Agricole) sont plus nombreux à souhaiter privilégier une forme d'agriculture non conventionnelle (biologique et permaculture), avec 18 répondants en faveur d'une agriculture non conventionnelle et 8 répondants pour une exploitation en agriculture conventionnelle. La majorité d'entre eux souhaite mettre

- en place des pratiques de permaculture ou d'agroforesterie.
- Les IMA (répondants Issus d'un Milieu Agricole) se partagent de manière plus homogène entre agriculture conventionnelle et agriculture biologique, avec une mention marginale de la permaculture/agroforesterie.

**Quels sont les principaux modes de commercialisation souhaités ? Y a-t-il une différence si le répondant est issu d'une famille d'agriculteur ?**



- Lorsque le répondant est issu d'une famille d'agriculteurs, il aura plus tendance à mentionner les marchés de demi-gros et de gros, les circuits longs, l'export à l'international (tout en conservant l'attrait pour la vente directe et les circuits courts).
- Les répondants non issus du milieu agricole se projettent davantage sur de la vente en circuit court, local, vente directe, avec seulement deux mentions de circuits longs ou vente en magasins.

**Quelles sont les principales motivations pour se lancer dans l'agriculture ? Y a-t-il une différence lorsque l'apprenant est issu d'une famille d'agriculteurs ?**

La principale distinction en l'occurrence concerne le niveau d'étude de la formation dans laquelle l'apprenant est inscrit :

En Formation pour adultes, on dénombre une grande tendance à la reconversion professionnelle, l'intérêt principal de la formation étant alors de :

- acquérir les bases en comptabilité et gestion, permettant de demander une aide à l'installation des jeunes agriculteurs (DJA)
- développer des savoirs techniques

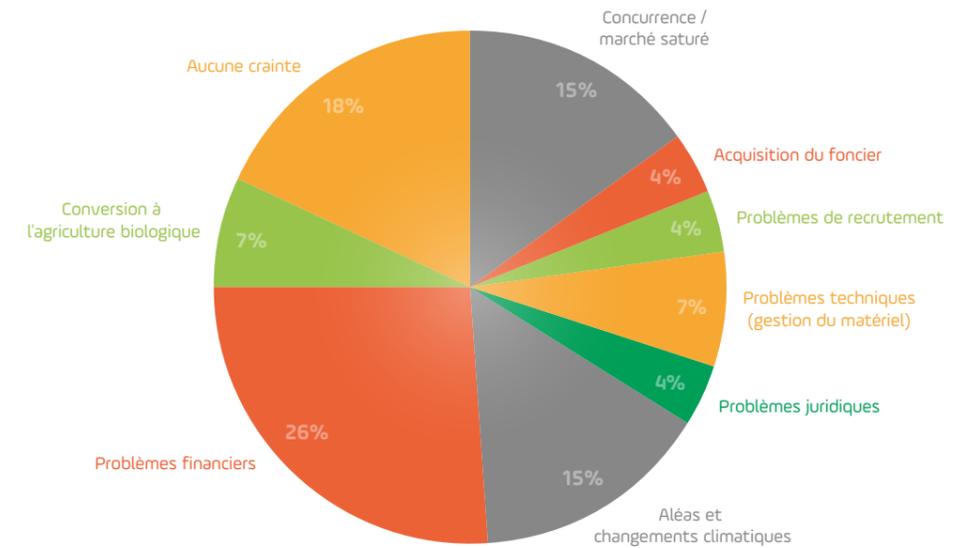
Les apprenants en formation initiale (secondaire) expriment deux principales sources de motivation :

- le modèle familial
- la « passion ».

**Quelles sont les principales craintes des répondants ?**

La question ouverte « en quelques mots, y a-t-il des choses que vous redoutez une fois installés sur votre exploitation ? » a recueilli 32 mentions

explicites, 9 répondants n'ayant pas donné de réponse à cette question.



La principale crainte concerne les difficultés financières, avec deux réponses percutantes :  
 « Comment faire vivre ma famille la première année ? »  
 « [Peur de] ne pas gagner suffisamment pour pouvoir nourrir mes enfants »

Les deux craintes ex æquo qui ressortent en seconde place sont :

- les aléas climatiques (changement climatique, événements climatiques inopportuns)
- les problèmes de concurrence et de saturation du marché (difficulté à trouver son marché, vente, etc.)