

« Inscrire
l'agriculture et
l'alimentation
durable au cœur
du projet de
territoire »



Agglomération
Provence verte

Etat des lieux des initiatives et Eléments de diagnostic du Projet Alimentaire Territorial de la Provence Verte

Rédactrice : Christine COQUIO – LA PV – Mars 2020



Porteur de projet :

Agglomération Provence Verte
Quartier de Paris – 170, RD 554
83170 BRIGNOLES

Animatrice et rédactrice :

Madame Christine COQUIO
Professeur de Sciences Economiques et de Gestion
Lycée Agricole Provence Verte
83470 SAINT MAXIMIN LA SAINTE BAUME

Etat des lieux et éléments de diagnostic du Projet Alimentaire Territorial de la Provence Verte

Introduction.....	p.5
1 – Le territoire de la Provence Verte.....	p.7
2 – Qu’est-ce qu’un Projet Alimentaire Territorial ?.....	p.8
3 – La construction du PAT de la Provence Verte.....	p.10
4 – L’agriculture en Provence Verte.....	p.12
4.1 – Situation et caractéristiques des exploitations.....	p.13
4.2 – Une agriculture dominée par la viticulture.....	p.13
• 4.2.1 – La viticulture : une production dynamique et de qualité	
• 4.2.2 – Le maraîchage : une production insuffisante	
• 4.2.3 – Les autres productions végétales	
• 4.2.4 – L’élevage : un cheptel réduit, une conduite essentiellement pastorale	
➤ 4.2.4.1 – L’élevage ovin extensif	
➤ 4.2.4.2 – L’élevage caprin en transformation fromagère	
➤ 4.2.4.3 – Les autres productions animales	
4.3 – L’irrigation : un besoin important dans la région.....	p.23
4.4 – Les signes de qualité des produits.....	p.26
• 4.4.1 – Les signes de la qualité et de l’origine en Provence Verte	
• 4.4.2 – La certification Haute Valeur Environnementale (HVE)	
5 – La demande alimentaire locale.....	p.29
5.1 – Les lieux d’approvisionnement : évolution des attentes des consommateurs.....	p.29
5.2 – L’enquête consommateurs.....	p.32
5.3 – L’approvisionnement et la loi EGalim en restauration collective.....	p.37
• 5.3.1 – Le programme national de l’alimentation	
• 5.3.2 – La loi EGalim en restauration collective	
5.4 – La restauration scolaire en Provence Verte.....	p.40
• 5.4.1 – La consommation dans les écoles	
• 5.4.2 – La restauration scolaire du 1 ^{er} degré	
• 5.4.3 – La restauration scolaire du 2 nd degré	
• 5.4.4 – Faisabilité d’un retour en régie de la restauration scolaire – Commune de Rougiers	
6 – Transmettre – Installer– Former les agriculteurs : une nécessité forte.....	p.52
6.1 – La transmission.....	p.52
6.2 – L’installation.....	p.53
6.3 – L’espace-test.....	p.55
6.4 – Le forum à l’installation.....	p.58
6.5 – Le concours ambition installation.....	p.58
6.6 – La formation.....	p.59
• 6.6.1 – Le lycée agricole de Saint Maximin et le projet de campus sur Brignoles	
• 6.6.2 – Les autres formations	

7 – Le foncier agricole : un facteur limitant et un enjeu considérable.....	p.61
7.1 – Des surfaces insuffisantes pour les productions nourricières.....	p.61
7.2 – La convention entre l'agglomération et la Chambre d'agriculture.....	p.63
7.3 – Les politiques foncières en Provence Verte.....	p.64
• 7.3.1 – Les Zones Agricoles Protégées (ZAP)	
• 7.3.2 – La pérennisation du socle agricole	
• 7.3.3 – Le plan de Conquête et de Reconquête agricole	
8 – Des outils structurants à conforter.....	p.69
8.1 – S'approvisionner : Le GIEE « Epi de blé ».....	p.69
8.2 – Transformer.....	p.70
• 8.2.1 – Un tissu agroalimentaire peu étoffé	
• 8.2.2 – Le GIE « Légumerie de la Provence Verte »	
• 8.2.3 – Le projet d'abattoir paysan : une réflexion en cours	
8.3 – Mettre en relation producteurs et restauration collective : la SCIC Agribio Provence.....	p.73
8.4 – Commercialiser.....	p.76
• 8.4.1 – Le PVC : Point de Vente Collectif « Graines de Producteurs » en direct de nos fermes	
• 8.4.2 – Les Amap	
• 8.4.3 – Le guide des producteurs en vente directe du PNR de la Sainte Baume	
• 8.4.4 – Le guide des producteurs en Bio d'AgribioVar	
• 8.4.5 – Le commerce engagé : triple étiquetage et monnaie locale	
8.5 – Lutter contre le gaspillage.....	p.83
• 8.5.1 – L'association « L'économe » sur le marché de Garéoult	
• 8.5.2 – Pepino : un projet innovant	
9 – Agriculture et environnement : des pratiques qui évoluent.....	p.86
9.1 – La viticulture : l'adaptation au changement climatique et des pratiques plus vertueuses.....	p.88
9.2 – L'agroforesterie à Plan d'Aups dans le PNR de la Sainte Baume.....	p.89
9.3 – La biodiversité fonctionnelle en maraîchage bio à La Roquebrussanne.....	p.91
9.4 – Le Plan d'Orientation pastorale intercommunal (POPI).....	p.91
9.5 – Le compostage de la matière organique locale.....	p.94
9.6 – Protéger la biodiversité.....	p.96
10 – L'accessibilité alimentaire.....	p.97
10.1 – L'épicerie solidaire itinérante de l'association Garrigues.....	p.97
10.2 – Le projet « Défis foyers à alimentation positive en Provence Verte Sainte Baume ».....	p.98
10.3 – Les jardins partagés.....	p.99
10.4 – Potagers et Compagnie.....	p.99
11 – L'alimentation : un patrimoine culturel à sauvegarder.....	p.101
Synthèse – les principaux constats.....	p.107
Principaux enjeux – Pistes de réflexion.....	p.108
Conclusion.....	p.109
Annexes.....	p.110

Introduction

L'agriculture et l'alimentation durables constitueront les grands enjeux vitaux de nos sociétés modernes.

Depuis la fin de la seconde guerre mondiale, les progrès de l'agriculture, dont la mission principale est de nourrir nos concitoyens, ont conduit à une augmentation significative de la productivité et des performances agricoles. Cependant, la maximisation des rendements, l'intensification des productions agricoles, la spécialisation des productions à l'échelle des exploitations agricoles et des territoires sont, à ce jour, en pleine crise. En aval de la chaîne, les consommateurs sont de plus en plus vigilants, voire critiques, quant aux questions de santé humaine et d'environnement.

Il nous faudra donc construire un nouveau modèle agricole et alimentaire. C'est tout l'enjeu du projet alimentaire territorial sur l'Agglomération de la Provence verte, qui se veut exemplaire sur les aspects de la qualité de vie et de l'environnement.

C'est dans ce cadre que l'Agglomération de la Provence verte a accepté de confier au Lycée Privé Provence Verte, il y a déjà deux ans, la mission d'animation d'un Projet Alimentaire Territorial, au service des habitants de ce beau territoire. Ce projet s'inscrit complètement dans les cinq missions du Lycée Agricole situé à St Maximin la Ste Baume :

- Assurer une formation générale, technologique et professionnelle initiale pour les jeunes,
- Contribuer à l'insertion scolaire, sociale et professionnelle des jeunes,
- Contribuer aux activités de développement, d'expérimentation et d'innovation agricoles et agroalimentaires,
- Participer à des actions de coopération internationale, notamment en favorisant les échanges et l'accueil d'élèves, apprentis, étudiants, stagiaires et enseignants.
- Participer à l'animation et au développement du territoire de la Provence verte,

Nous pouvons sincèrement remercier les élus de l'Agglomération de la Provence verte d'avoir pris ce risque, dans une confiance étroite et réciproque.

Ce diagnostic est donc le fruit de deux années de travail, en associant un maximum de partenaires, issus des sphères privées et publiques, de l'amont à l'aval. Nous avons essayé de bousculer les réflexes d'autrefois pour construire une synthèse partagée et surtout préconfigurer des actions pouvant induire le changement souhaité, tant par les habitants que les élus.

Ce changement sera aussi le résultat d'une prise de conscience collective, qui dépasse largement les orientations locales. Ces dernières doivent « nourrir » des logiques plus globales. L'exemple de la crise sanitaire récente du COVID-19 nous montre nos fragilités tant humaines, sociétales qu'alimentaires.

C'est dans le sens de ce changement qu'il nous faudra travailler, au cœur d'une jeune agglomération dont les atouts sont considérables : un riche patrimoine alimentaire, des circuits agricoles plus lisibles pour la population locale ou de passage, une jeunesse qui se veut critique vis-à-vis des modèles anciens, des espaces environnementaux d'exception... et enfin des élus locaux qui ont pris conscience des enjeux agricoles et alimentaires comme moteurs d'un développement durable.

Nous pouvons enfin remercier chaleureusement Madame Christine COQUIO, Professeure au Lycée Agricole de St Maximin, d'avoir accepté cette mission de synthèse, fruit aussi d'une longue expérience d'enseignante au service du territoire.

« Inscrire l'agriculture et l'alimentation au cœur du projet de territoire », telle sera notre quête.

Christian BRAYER

Chef d'établissement du Lycée Privé Provence verte,
Lycée Agricole de Saint Maximin la Sainte Baume.

1- Le territoire de la Provence Verte

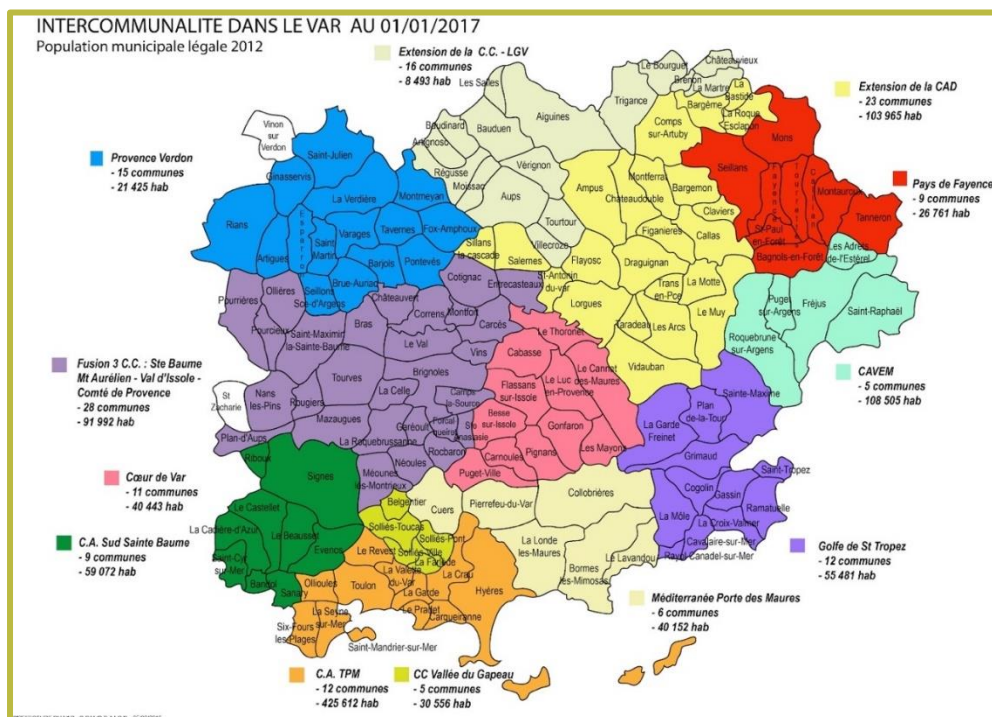
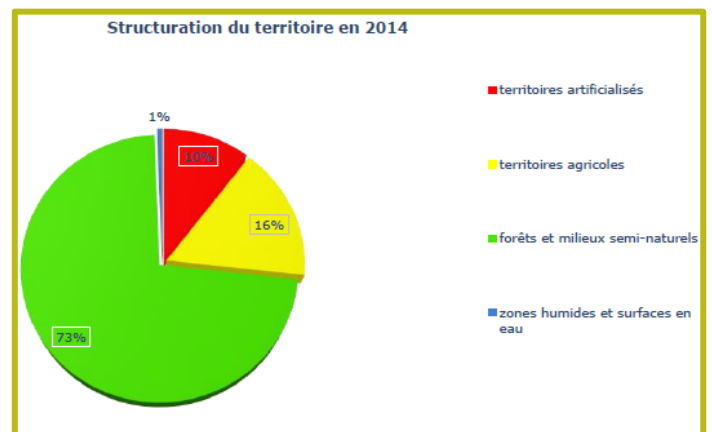
La communauté d'agglomération de la Provence Verte est située dans le centre Var, c'est l'une des 12 intercommunalités du département.

Elle a été créée en 2017 grâce à la fusion de 3 communautés de communes :

- ❖ Comté de Provence
- ❖ Sainte Baume, Mont Aurélien
- ❖ Val d'Issole

Chiffres clés :

- ❖ Population totale : plus de 100 000 habitants
- ❖ Moins de 10 % de la population du Var
- ❖ Moins de 100 habitants / km²
- ❖ 28 communes dont 14 dans le Parc Naturel Régional de la Sainte Baume
- ❖ Un territoire de 94 750 hectares
- ❖ 12 713 hectares de terres agricoles
- ❖ 552 000 touristes par an



2- Qu'est-ce qu'un Projet Alimentaire Territorial ?

Prévus dans la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014 (Art 39), les projets alimentaires territoriaux s'appuient sur un diagnostic partagé faisant un état des lieux de la production agricole et alimentaire locale, du besoin alimentaire du bassin de vie et identifiant les atouts et contraintes socio-économiques et environnementales du territoire.

Élaborés de manière concertée à l'initiative des acteurs d'un territoire, ils visent à donner un cadre stratégique et opérationnel à des actions partenariales répondant à des enjeux sociaux, environnementaux, économiques et de santé. L'alimentation devient alors un axe intégrateur et structurant de mise en cohérence des politiques sectorielles sur ce territoire.

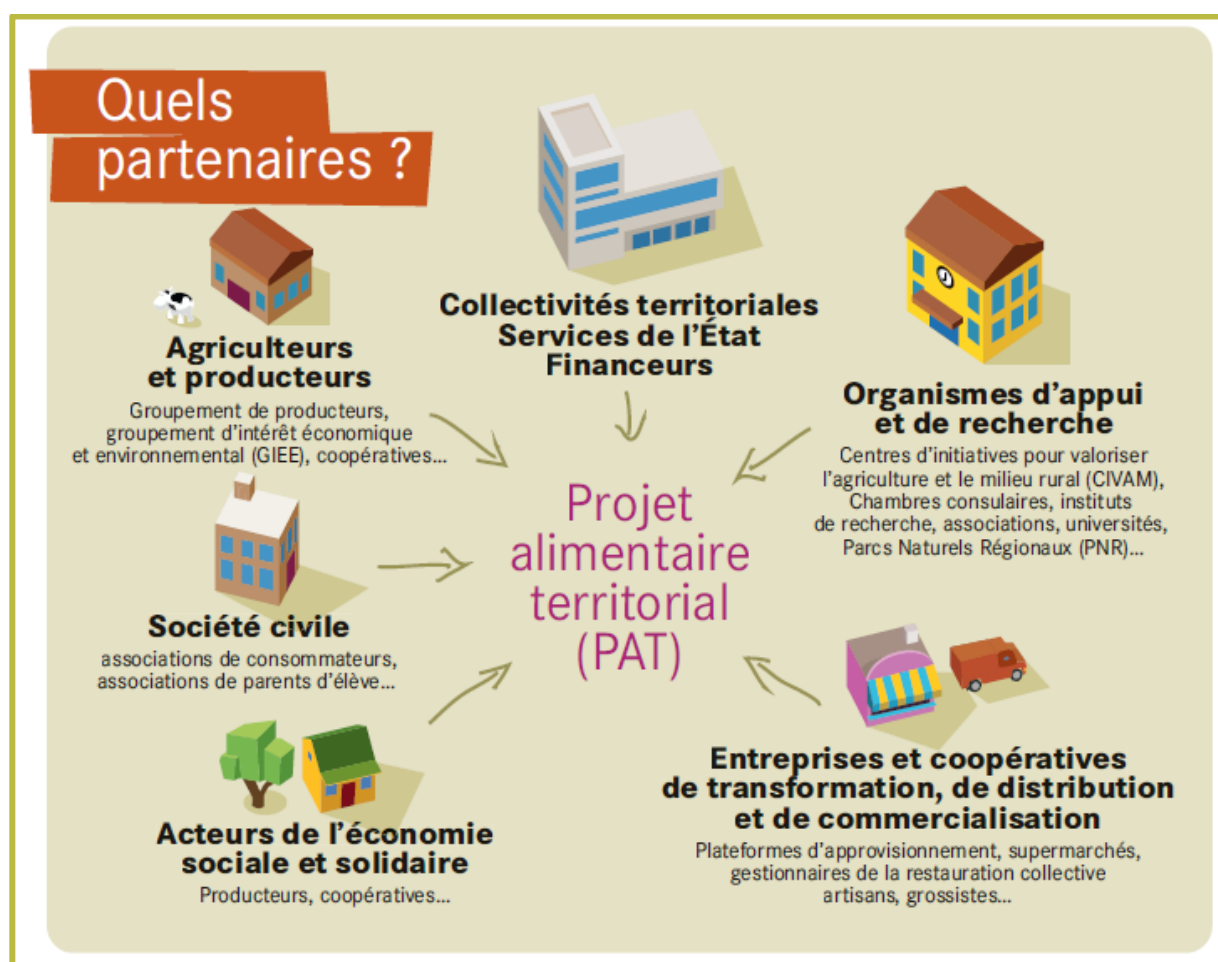
L'apparition des Projets alimentaires territoriaux fait écho aux besoins revendiqués par les producteurs et les consommateurs de relocaliser l'alimentation au sein de leur territoire au juste prix.

Articulés autour du Programme national pour l'alimentation (PNA) et pilotés par l'Etat, leur objectif est d'assurer une alimentation saine, de bonne qualité gustative et nutritionnelle, diversifiée, en quantité suffisante et produite dans le cadre d'une agriculture durable, respectueuse de l'environnement.



Les projets alimentaires territoriaux, répondent à l'enjeu d'ancrage territorial mis en avant dans le PNA et revêtent :

- **Une dimension économique** : structuration et consolidation des filières dans les territoires, rapprochement de l'offre et de la demande, maintien de la valeur ajoutée sur le territoire, contribution à l'installation d'agriculteurs et à la préservation des espaces agricoles ;
- **Une dimension environnementale** : développement de la consommation de produits locaux et de qualité, valorisation d'un nouveau mode de production agroécologique, dont la production biologique, préservation de l'eau et des paysages, lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- **Une dimension sociale** : éducation alimentaire, création de liens, accessibilité sociale, don alimentaire, valorisation du patrimoine.



Source : Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

3- La construction du PAT de la Provence Verte

Initié par la Communauté d'agglomération de la Provence Verte et avec un engagement politique fort, le PAT a pour objectif de répondre à une demande sociale clairement exprimée par la population d'un accès pour tous à une alimentation saine, de qualité, accessible à tous, issue de circuits de proximité et contribuant au développement d'une agriculture rémunératrice pour l'agriculteur et respectueuse de l'environnement.

Le PAT est soutenu par l'Etat, L'ADEME, la Région et la communauté d'agglomération. Sa construction s'inscrit dans une démarche participative, ouverte, transversale et multi partenariale impliquant élus, collectivités territoriales, chambre d'agriculture du Var, organisations professionnelles, PNR Sainte Baume, société civile, associations, coopératives, entreprises, producteurs, consommateurs, commerçants, responsables de cantines scolaires ...

L'animation de ce projet a été confiée au Lycée agricole de Saint Maximin afin de réaliser une cartographie des acteurs, identifier les enjeux, valoriser les ressources et dynamiser les actions. Une convention de partenariat entre l'agglomération et le lycée a été signée.

Le PAT se construit dans la durée. Il vise à coordonner un ensemble d'initiatives locales dans une stratégie globale et transversale à l'échelle de la Provence Verte.

Pour établir le diagnostic, il faut partir de l'existant, évaluer la situation agricole et alimentaire à l'instant « T », évaluer les besoins alimentaires exprimés au niveau du bassin de vie, identifier les forces et les faiblesses du territoire, mettre en valeur et en cohérence les actions menées et en cours, faire émerger de nouveaux projets et dégager les enjeux prioritaires afin de construire une politique locale de l'agriculture et de l'alimentation durable.

Avant de délimiter son programme d'actions et afin d'en assurer la pertinence, le PAT requiert au préalable la co-construction d'un diagnostic de la situation agricole et alimentaire locale grâce à un échange et un partage de données, de compétences, d'expériences et de ressources diverses.

La démarche mise en place en Provence Verte a permis de mobiliser de nombreux acteurs motivés autour de valeurs partagées et porteurs de dynamiques positives d'une grande richesse permettant de contribuer à l'affirmation d'une identité et d'une culture du territoire.

Un projet multi partenarial en construction :

Phase de démarrage du PAT :

Fédérer une multitude d'acteurs autour d'enjeux communs
Repérer des initiatives locales
Mener des interviews, des enquêtes
Organiser des rencontres techniques
Mettre en place des groupes de travail par thématiques
Créer de nouveaux partenariats
Echanger en ateliers participatifs
Organiser des séances plénières (2 fois / une soixantaine de personnes)
Construire progressivement les éléments du diagnostic

Co-construction de la stratégie :

Etablir des diagnostics complémentaires
Mettre en place des ateliers participatifs
Organiser un débat public
Définir et valider un projet collectivement
Formaliser la stratégie
Construire un plan d'actions

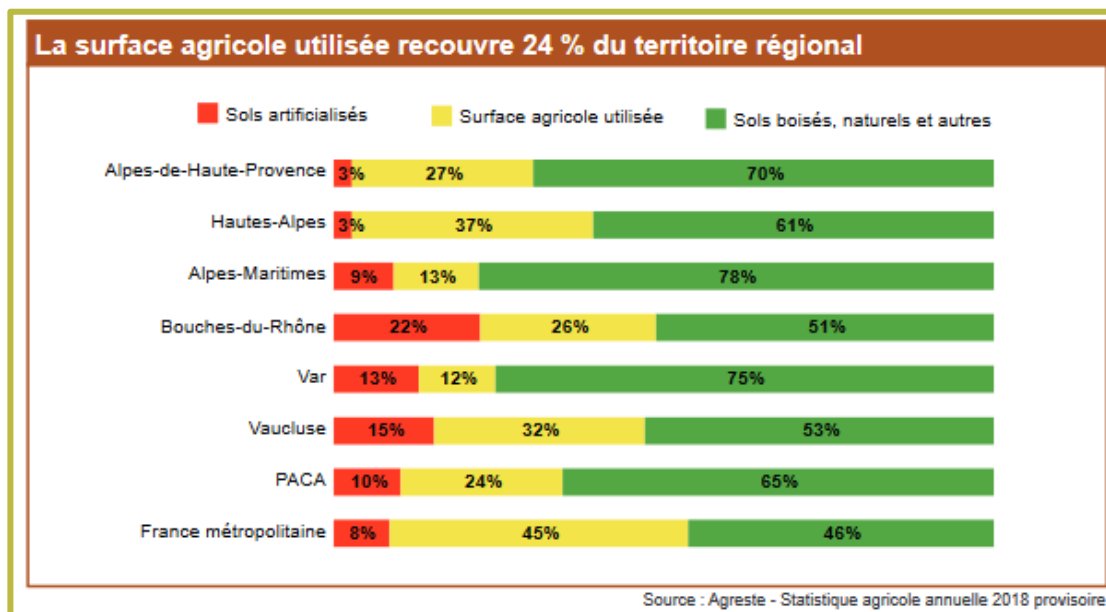
Mettre en œuvre le Projet Alimentaire Territorial :

Rédiger des fiches d'actions
Mettre en place le programme d'actions
Mettre en place un dispositif de suivi et d'évaluation

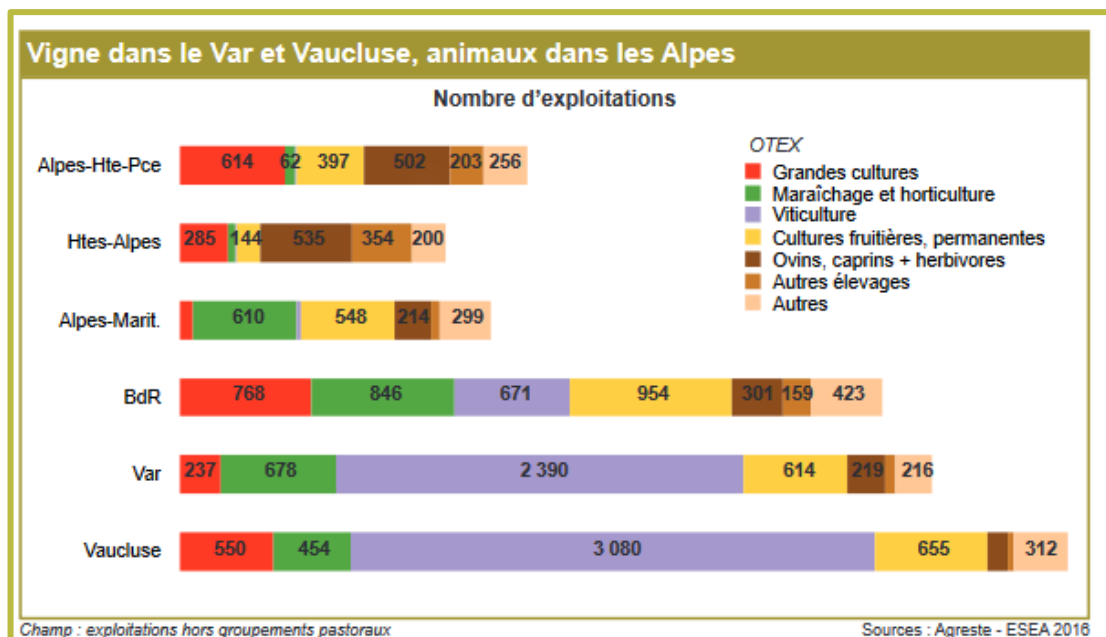
4- L'agriculture en Provence Verte

Le contexte local : l'agriculture dans le Var

Comme on peut le voir sur le graphique qui suit : dans le Var, 75 % des surfaces sont occupées par des espaces boisés et naturels, seulement 12 % sont occupés par l'agriculture et 13 % sont artificialisés.



Si on observe maintenant l'orientation technico économique des exploitations du Var, sur un total de 4 354 exploitations, 2 390 d'entre elles sont en viticulture soit 55 % du total.



Éléments de connaissance, principaux constats

L'agriculture en Provence Verte constitue une filière économique majeure sur le territoire grâce à sa fonction de production mais aussi grâce à sa contribution à l'activité touristique, au maintien du cadre de vie et des paysages, à la prévention des risques (incendies, inondations) et à son importance pour la vitalité des villages.

4.1 – Situation et caractéristiques des exploitations en Provence Verte

D'après les chiffres du recensement général de l'agriculture, il y avait 1169 exploitations agricoles en Provence Verte en 2000 mais il n'en restait plus que 841 en 2010 soit une perte de 328 exploitations sur 10 ans.

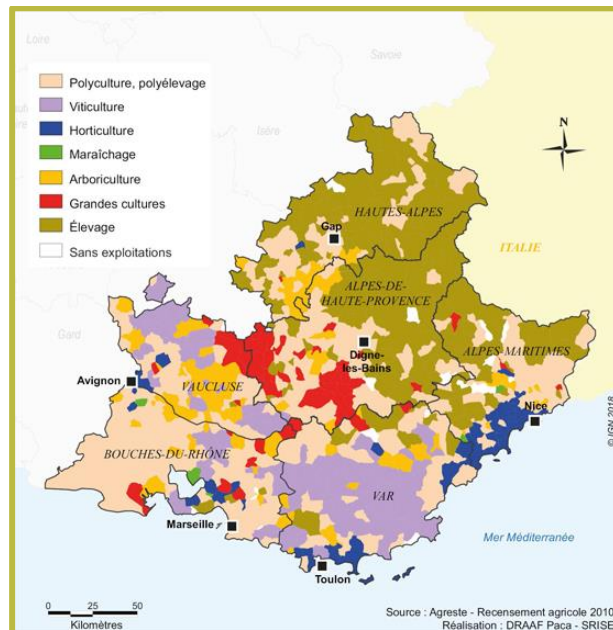
Cette perte pourrait être accentuée dans les années à venir à cause du vieillissement de la population agricole. En effet, d'après le recensement général de l'agriculture, en 2010, 224 chefs d'exploitations agricoles avaient entre 50 et 60 ans et 313 avaient plus de 60 ans, avec un départ massif en retraite dans les prochaines années et qui va poser le problème de la transmission.

Les surfaces varient d'une commune à l'autre et d'une production à l'autre. On peut noter un nombre particulièrement élevé de petites exploitations traditionnelles qui côtoient néanmoins des PME viticoles tournées vers l'exportation. La taille moyenne des exploitations tourne autour de 15 ha.

Les agriculteurs sont plus nombreux dans les grandes plaines où sont localisées les terres arables (Pourrières, Saint Maximin, Tourves et Brignoles) et sur les zones viticoles (Carcès, Cotignac et Correns). En revanche, ils sont moins nombreux sur les communes en altitude ou au relief difficile sur lesquelles on trouve beaucoup de surfaces pastorales (Mazaugues, Plan d'Aups, Méounes...). Ce sont les communes viticoles qui rassemblent le plus grand nombre d'exploitants.

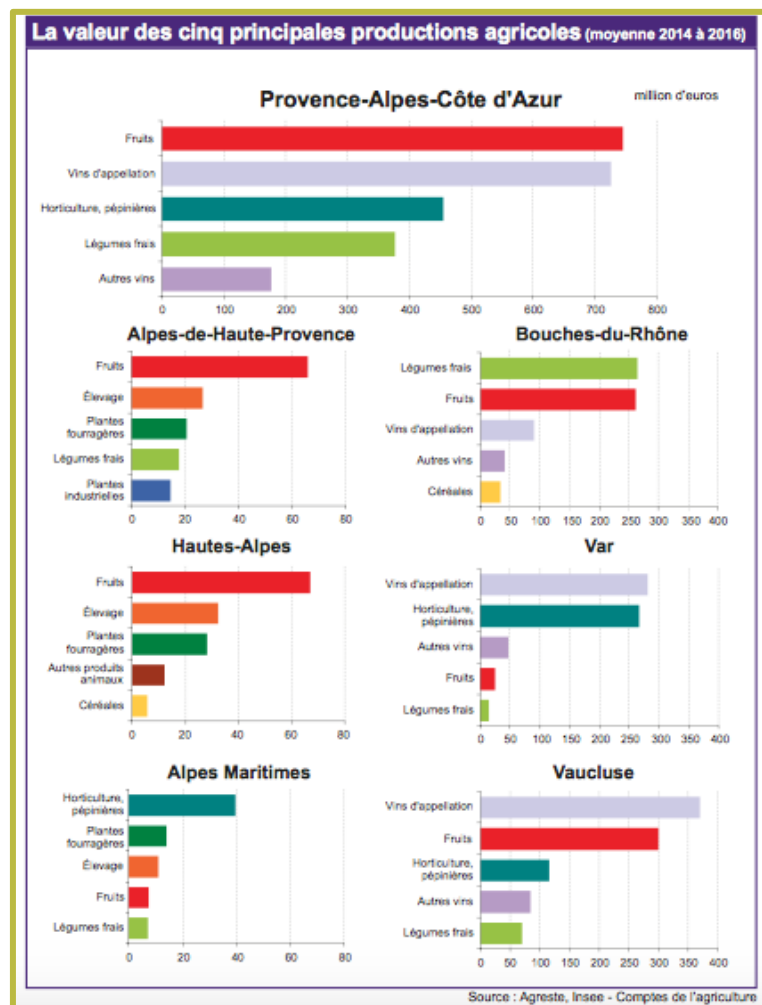
4.2 – Une agriculture dominée par la viticulture

L'agriculture en Région Sud est très territorialisée comme on peut le voir sur la carte suivante. Il apparaît clairement que l'agriculture en Provence Verte est largement dominée par la viticulture qui bénéficie de terroirs diversifiés, de conditions climatiques particulièrement favorables et de la montée en puissance des ventes de rosé.



4.2.1 – La viticulture : une production dynamique et de qualité

L'importance économique de la filière viticole dans le Var est mise en évidence sur le document Agreste qui suit.



D'après le recensement général de l'agriculture, les surfaces agricoles de la Provence Verte couvraient 12 553 ha en 2000 dont 7399 ha de vignes et 12 713 ha en 2010 dont 7553 ha de vignes. La vigne occupe donc près de 60 % des surfaces agricoles du territoire.

La vigne recouvre une véritable mosaïque de terroirs exceptionnels ayant chacun leurs spécificités : sol, exposition, relief, climat, cépage... C'est une filière économique qui se porte plutôt bien et qui tend à se renforcer avec une forte image de marque associée au rosé de Provence, elle bénéficie d'un savoir-faire unique et d'une excellente dynamique commerciale en France comme à l'étranger. Les vins du Var sont connus dans le monde entier. Un centre de recherche et d'expérimentation sur le vin rosé, unique au monde, contribue à la constante amélioration de sa qualité.



Photo : B. Bonifaci.

Cependant, cette forte spécialisation de l'agriculture du territoire pourrait être de plus en plus affectée par les changements climatiques qui tendent à se renforcer : épisodes de sécheresse, grêle, inondations, gestion de la ressource en eau... ce qui nécessite une réflexion pour l'avenir.

Aujourd'hui, on constate une évolution de l'agriculture conventionnelle vers une démarche plus durable. A ce jour, de nombreux viticulteurs ont la certification « Haute Valeur Environnementale » (HVE) avec un objectif de 100 % de viticulteurs certifiés en 2030 d'après la montée en puissance du « plan filière viticulture » organisé par la profession viticole du Var.

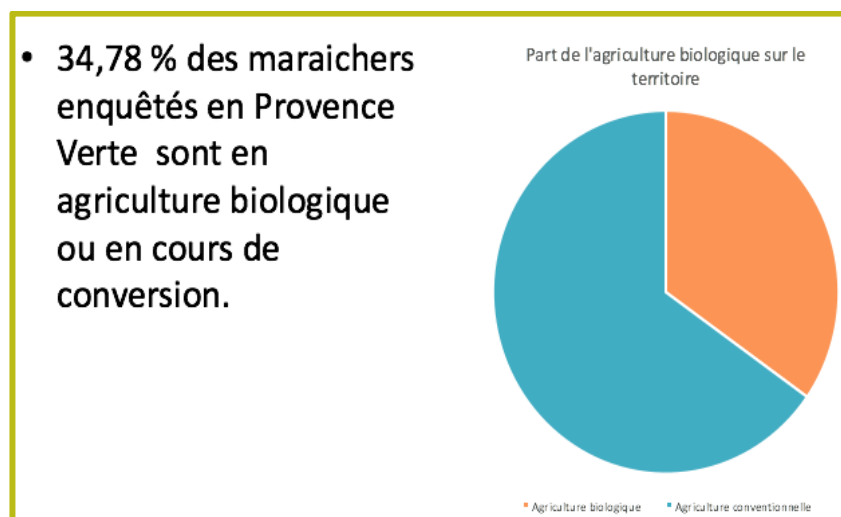
Terrain viticole en Provence Verte



Source : Communauté d'Agglomération Provence Verte.

4.2.2 – Le maraîchage : une production insuffisante

Le terroir est propice aux cultures maraîchères (sol profond, peu de relief) néanmoins, en raison de la pression viticole sur le foncier, la production de légumes demeure assez faible en Provence Verte qui ne compte que 42 maraîchers sur une soixantaine d'hectares. D'après une enquête menée par la chambre d'agriculture : 34,78 % des maraîchers enquêtés sur le territoire sont en agriculture biologique ou en cours de conversion.

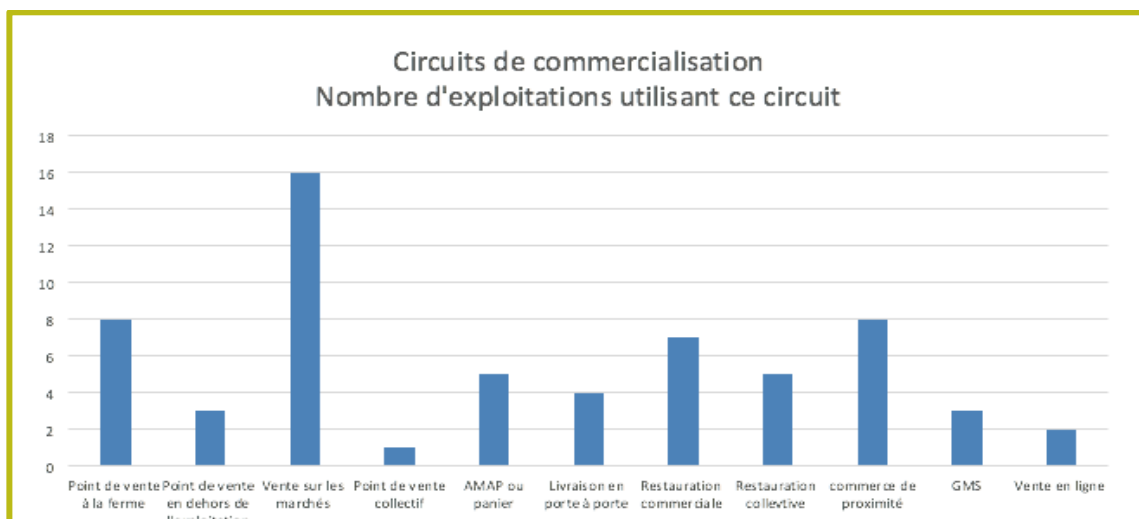


Source : Chambre d'Agriculture du Var.

Sur la partie Sainte Baume – Mont Aurélien : pour 73 % des répondants à l'enquête, le maraîchage est une activité complémentaire à la viticulture ou à la production de céréales. Sur le reste de la Provence Verte, pour 100 % des répondants, le maraîchage est leur activité principale. Un peu plus de la moitié produisent toute l'année. La production est diversifiée. Les cultures prépondérantes sont les tomates, courgettes, aubergines, radis, poivrons, blettes et poireaux.

46 % des maraîchers interrogés pratiquent la transformation d'une partie de leurs produits et 15 % utilisent la légumerie du Lycée Agricole de Saint Maximin. Dans l'ensemble des cas, la transformation est faite par le producteur. Il s'agit essentiellement de coulis de tomates, confiture, chutney, caviar d'aubergine, sirop ... Les produits peuvent être stables grâce à la pasteurisation. Dans le cadre du GIE de la Légumerie du Lycée agricole, les producteurs adhérents demandent des processus de transformation plus élaborés sous forme de soupes, de conserves avec une DLC de 2 ans (Autoclave à 150°C), de panisse, ... bref, un univers proche de celui d'une cuisine centrale. Cela signifie que certains producteurs sont prêts à monter en compétence sur de la transformation légumière à haute valeur ajoutée.

85 % des producteurs vendent leurs produits sur le territoire de la Provence Verte. Les producteurs répondent aux besoins des consommateurs de la Provence Verte de produits locaux. Ils n'ont globalement pas de difficultés à commercialiser leur production, ils ont un débouché assuré en diversifiant leurs circuits de commercialisation.



Source : Chambre d'Agriculture du Var.

La production demeure cependant insuffisante pour alimenter de nouveaux débouchés : restauration hors domicile, point de vente collectif, consommateurs... Le développement de la production et des volumes devra se construire sur le long terme, en engageant une politique sur l'installation pour répondre aux besoins exprimés sur le territoire, vraisemblablement elle devra s'orienter vers de la culture sous abri moins consommatrice de foncier en adéquation avec le plan régional de relance sous abri. Le maraîchage peut offrir des perspectives de développement car un maraîcher peut s'installer sur des petites surfaces.



Le saviez-vous ? ...

La consommation moyenne de légumes sous toutes ses formes (frais, en conserve ou surgelés) en France était de 350 grammes par habitant et par jour en 2014 (source Crédoc), ce qui est inférieur aux 400 grammes préconisés.

Pour couvrir les besoins de la population de la Provence Verte, ceci représenterait à minima une production de plus de 10 000 tonnes de légumes par an.

4.2.3 – Les autres productions végétales

L'arboriculture est dominée par la production oléicole caractérisée par une grande diversité variétale et de goût. Douce, légère, ardente, amère, aux arômes de fruits ou de végétaux ... l'huile reste néanmoins peu accessible aux familles modestes de par son prix élevé. On trouve des oliviers sur tout le territoire de la Provence Verte et on dénombre 5 moulins à huile. Outre les oléiculteurs professionnels, de nombreux particuliers qui ont acheté des terrains à bâtir (anciennement terrains agricoles) disposent de quelques oliviers et viennent aussi faire triturer leurs olives. Ainsi le moulin à huile de Saint Maximin compte un répertoire d'environ 1 000 apporteurs d'olives. L'oléiculture est ainsi présente sur tout le territoire de la Provence Verte, toutes les « anciennes familles » sont très attachées à cet arbre emblématique de la région.

L'oléiculture est très souvent associée à la viticulture car les périodes de travaux ne sont pas en concurrence sur les deux productions qui sont ainsi complémentaires.



On trouve aussi quelques vergers et petits fruits essentiellement sur les communes de Saint Maximin, Correns, Cotignac et Le Val. Cependant, le secteur est gélif sur cette zone. Les pommiers s'arrachent de plus en plus et les fruitiers (pommiers, cerisiers, abricotiers, pêchers ...) sont confrontés à des parasites et au problème de la mouche. Les surfaces sont trop petites pour pratiquer la confusion sexuelle afin de protéger les plantations. De ce fait, la production est insuffisante pour répondre à la demande locale et en particulier à celle de la restauration scolaire.

Quelques projets sont cependant en phase d'expérimentation avec une production d'arbres fruitiers sous serres photovoltaïques afin de pouvoir confiner les arbres pour faire face aux gelées printanières.

Les céréales sont principalement situées au nord du territoire, sur la commune de Saint Maximin et dans une moindre mesure à Mazaugues et au Plan d'Aups. Elles sont majoritairement destinées à l'alimentation animale. Il s'agit essentiellement d'une production de blé dur vendue en coopérative mais vu le cours des céréales, les surfaces sont en pleine régression et tendent à être remplacées par de la vigne et dans une moindre mesure par du fourrage.

On dénombre trois paysans boulangers en bio sur le territoire. Il s'agit d'une très petite filière qui écoule ses produits à l'échelle du département.

Il existe également quelques productions identitaires qui font partie du patrimoine alimentaire local ancestral. Il s'agit de variétés anciennes qui pourraient constituer des produits de niche à forte valeur ajoutée comme la prune de Brignoles, le pois-chiche de Rougiers et de Rocbaron, le coing de Cotignac, les haricots blancs de la moyenne vallée de l'Issole (Néoules, La Roquebrussanne, Garéoult ...).



Focus sur la Prune de Brignoles et le Coing de Cotignac...

Le Conservatoire Méditerranéen Partagé (association d'intérêt général), spécialiste de la conservation et de la valorisation de la biodiversité du patrimoine agricole vient d'être mandaté par les acteurs de la Provence Verte Sainte Baume pour l'animation du programme de relance de la micro-filière de la Prune de Brignoles. L'objectif est de permettre d'une part de conserver le matériel végétal et les savoir-faire associés à cette variété locale très ancienne et d'autre part de lui donner de nouvelles perspectives de développement.

L'association « Prune de Brignoles » créée en 2005 a permis de planter 1600 arbres. Les récoltes s'élèvent à 500 kg. L'opération « Verger d'avenir » menée en janvier 2020 a permis de planter 165 nouveaux arbres à Brignoles.

Acidulée en bouche, la prune se révèle une fois transformée. L'association a noué des partenariats avec des restaurateurs, confiseurs, boulangers. L'arbre est simple à entretenir et consomme peu d'eau.

La mise en place d'une filière de transformation vente de produits en circuits courts est à l'étude. On pourrait envisager un signe de reconnaissance de la qualité.

Concernant le Coing de Cotignac, le Conservatoire Méditerranéen Partagé souhaite également organiser une micro filière et massifier la production.



Photo : Comité du Coing de Cotignac



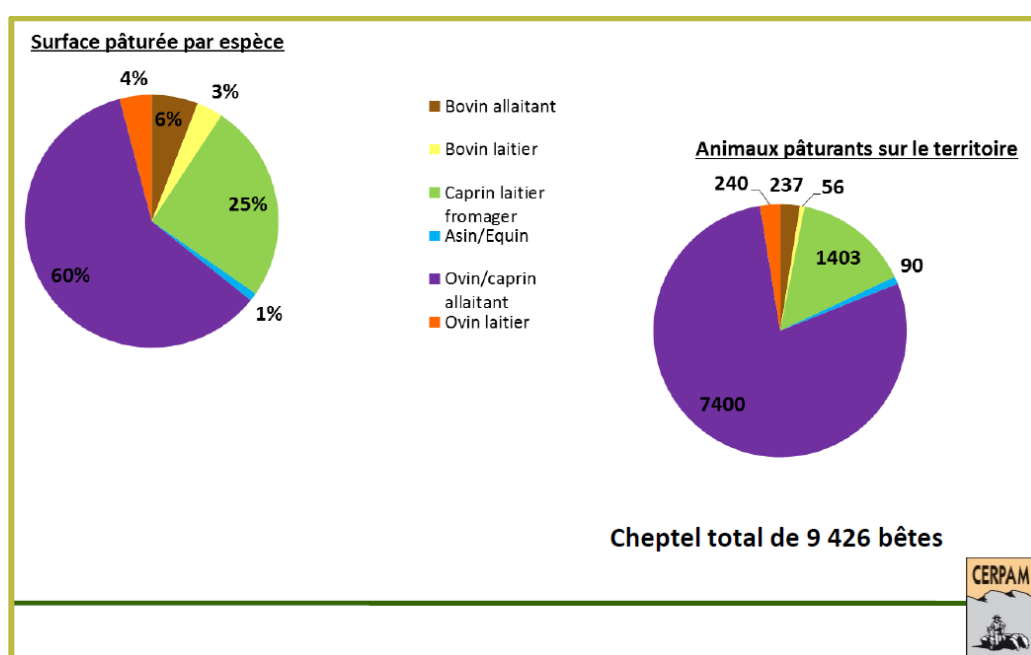
Photo : Association de la Prune de Brignoles

4.2.4 – L'élevage

L'élevage en Provence Verte est majoritairement orienté vers les petits ruminants et particulièrement les ovins viande.

D'après une enquête pastorale menée par le Cerpam (Centre d'études et de réalisations pastorales Alpes Méditerranée), sur les 28 communes de l'agglomération :

- ❖ Il y aurait 16 710 hectares de surfaces pastorales soit 17 % du territoire.
- ❖ 80 à 100 % des espaces utilisés par les éleveurs pastoraux pour nourrir leurs troupeaux ne sont pas cultivables.
- ❖ 50 à 80 % des besoins alimentaires des troupeaux sont couverts par la végétation naturelle : herbes, feuillages, fruits.
- ❖ 40 éleveurs.
- ❖ 9 426 animaux pâturant sur le territoire.



Source : CERPAM.

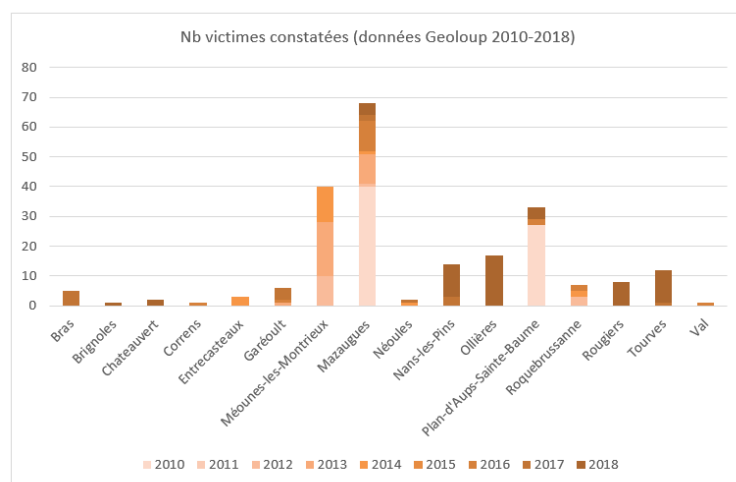
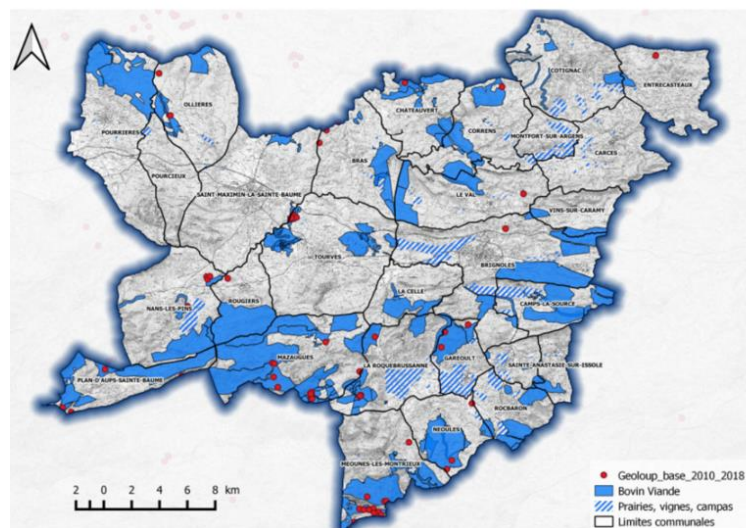
Les services environnementaux rendus par le pastoralisme ne sont plus à démontrer : fonction paysagère, entretien des espaces naturels, maintien du cadre de vie, préservation de la biodiversité, défense des forêts contre les incendies... On observe ainsi un regain pour le pastoralisme grâce en particulier au travail accompli par le CERPAM, en partenariat avec la chambre d'agriculture et grâce également aux mesures d'accompagnement telles que les MAET-DFCI (Mesures Agroenvironnementales Territorialisées – Défense des forêts contre les incendies), Natura 2000 pour la préservation des habitats naturels ...

Néanmoins, il ne faut pas occulter certaines difficultés auxquelles la filière élevage est confrontée : difficultés des jeunes pour s'installer, prédateurs, attaques sporadiques du loup malgré les protections mises en place, dépendance de nombreux éleveurs par rapport aux primes de la PAC, renouvellement des générations d'éleveurs non assuré.



Le saviez-vous ? ...

Présence du loup et attaques en Provence Verte



Source : Base de données Géoloup – 2010 – 2018.

Les communes les plus concernées par les attaques de loups se situent autour du massif de la Sainte Baume.

4.2.4.1 – L'élevage ovin extensif

Il s'agit d'élevages familiaux de taille assez modeste. En ovin viande, la conduite est en général très extensive, elle mobilise de grands espaces naturels et des savoir-faire d'une grande finesse.

Trois types d'élevages sont identifiés :

- Les élevages sédentaires qui pratiquent généralement la transhumance estivale dans les Alpes.
- Les élevages herbassiers qui ne disposent pas de terres et se déplacent toute l'année en fonction des surfaces disponibles pour le pâturage.
- Les élevages transhumants hivernaux qui viennent des Alpes pour passer l'hiver en Provence.



Photo : B. Bonifaci.

La majorité des éleveurs vend les agneaux pour la fête de l'Aïd El Kebir ou à des maquignons. La vente en direct sous forme de colis de viande est en train de se développer.

On compte aussi quelques élevages en ovin-lait en transformation fromagère qui valorisent bien leurs produits car l'offre est peu importante et la demande forte.

4.2.4.2 – L'élevage caprin en transformation fromagère

Il s'agit dans la plupart des cas de petits ateliers spécialisés, avec une transformation fromagère à la ferme et dégageant une forte valeur ajoutée. De façon générale, le marché du fromage fermier est un segment de marché très dynamique, la région Sud est une région très consommatrice de fromages lactiques, à pâtes pressées, brousses, faisselles, yaourts... Une grande partie de la production est écoulée en circuits courts : vente à la ferme, sur les marchés locaux, en Amap (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne), épiceries, restaurants, crèmeries et enfin via des intermédiaires revendeurs...

On distingue plusieurs types d'élevages :

- L'élevage « Grand Pastoral » qui se caractérise par une conduite extensive et par l'utilisation de grandes surfaces de pâturage. Les 2/3 de l'alimentation du troupeau proviennent des surfaces autour de l'exploitation. Le troupeau pâture jusqu'à 6 – 8 h/ jour. C'est un élevage économe.
- L'élevage « Petit Pastoral » dispose de moins de surfaces, le troupeau pâture quelques heures mais la ressource alimentaire est insuffisante, surtout en période de sécheresse et il faut compléter par un achat de foin et de concentrés.
- L'élevage « Herbassier » dispose de surfaces en céréales et en fourrages permettant d'assurer l'autonomie alimentaire du troupeau.
- L'élevage « Hors-Sol » ne dispose pas de surfaces fourragères et doit acheter toute l'alimentation à l'extérieur. Le travail sur l'alimentation et la génétique permet d'améliorer les performances du troupeau pour faire face aux coûts alimentaires parfois élevés.

4.2.4.3 – Les autres productions animales

Avec à peine 300 bovins sur le territoire de l'agglomération, la production de viande et de produits laitiers est très anecdotique.

On compte un gros élevage de vaches laitières en transformation fromagère à Mazaugues. C'est un élevage qui fait partie d'un groupement pastoral. Il accueille des bêtes en pension en hiver (transhumance hivernale) et transhume l'été en alpage dans la zone AOC du Beaufort. Les produits, lait, yaourts fermiers, fromages... sont commercialisés en vente directe.

On compte aussi un gros élevage de vaches allaitantes sur Nans les Pins. Les bêtes à viande sont généralement vendues sur pied faute d'abattoir à proximité.

Les autres élevages sont moins conséquents.

En revanche, depuis une dizaine d'années, on voit émerger de plus en plus d'élevages de volailles (poulets de chair et poules pondeuses) et de porcs en plein air. La commercialisation en vente directe se fait essentiellement via les AMAP et la commande de colis de viande. La demande est importante en produits fermiers : œufs, viande, charcuterie de qualité... Il y aurait certainement un potentiel de développement de ces filières. Le facteur limitant est le manque d'abattoir sur le territoire ce qui entraîne des déplacements importants pour les éleveurs.

L'apiculture est aussi présente en Provence Verte grâce à des conditions météorologiques favorables. Par leur rôle de principal insecte pollinisateur, les abeilles sont responsables d'un tiers de la production nécessaire à notre alimentation mais face à l'effondrement de nombreuses colonies, et aux conséquences pour notre sécurité alimentaire, l'Observatoire Français d'Apidologie a été créé en 2014 sur la commune de Mazaugues. Il a pour objectif de participer au repeuplement des abeilles en formant et accompagnant l'installation de nouveaux apiculteurs.



Photo : T. Marchioro.

4.3 – L'irrigation : un besoin important dans la région

Dans les régions méditerranéennes soumises à une sécheresse prononcée en période estivale, l'irrigation permet de limiter les impacts climatiques. Cependant, la ressource en eau est inégalement répartie dans l'espace et dans le temps. Il y a une forte variabilité saisonnière avec des périodes de sécheresse intense et des crues dévastatrices. Des aménagements hydrauliques importants ont été réalisés pour stocker et opérer des transferts vers les zones déficitaires en particulier par la Société du Canal de Provence (SCP).

Créée en 1958, la SCP ne cesse d'étendre son aire de distribution d'eau. La liaison hydraulique Verdon – Saint Cassien inaugurée en 2013, longue de 75 km de canalisations permet d'acheminer l'eau du Verdon vers davantage de communes du Var et augmente ainsi les possibilités d'irrigation sur plusieurs communes de la Provence Verte. Néanmoins, ces aménagements ne doivent pas masquer les déficits qui existent sur certains territoires, déficits qui risquent de s'accroître du fait de la croissance démographique et du changement climatique

Par ailleurs, une convention de partenariat entre la communauté d'agglomération Provence Verte et la chambre d'agriculture du Var a permis d'engager une démarche pour identifier le potentiel de développement agricole des espaces situés dans les périmètres irrigables des ASA (Associations Syndicales d'arrosants). Sur 14 communes de la Provence Verte, 1255 ha sont irrigables. Pour chaque ASA, il a été identifié :

- L'occupation agricole des sols,
- Le périmètre irrigable,
- Le périmètre irrigable en zone A ou N,
- Le foncier déjà exploité,
- Le potentiel de développement.

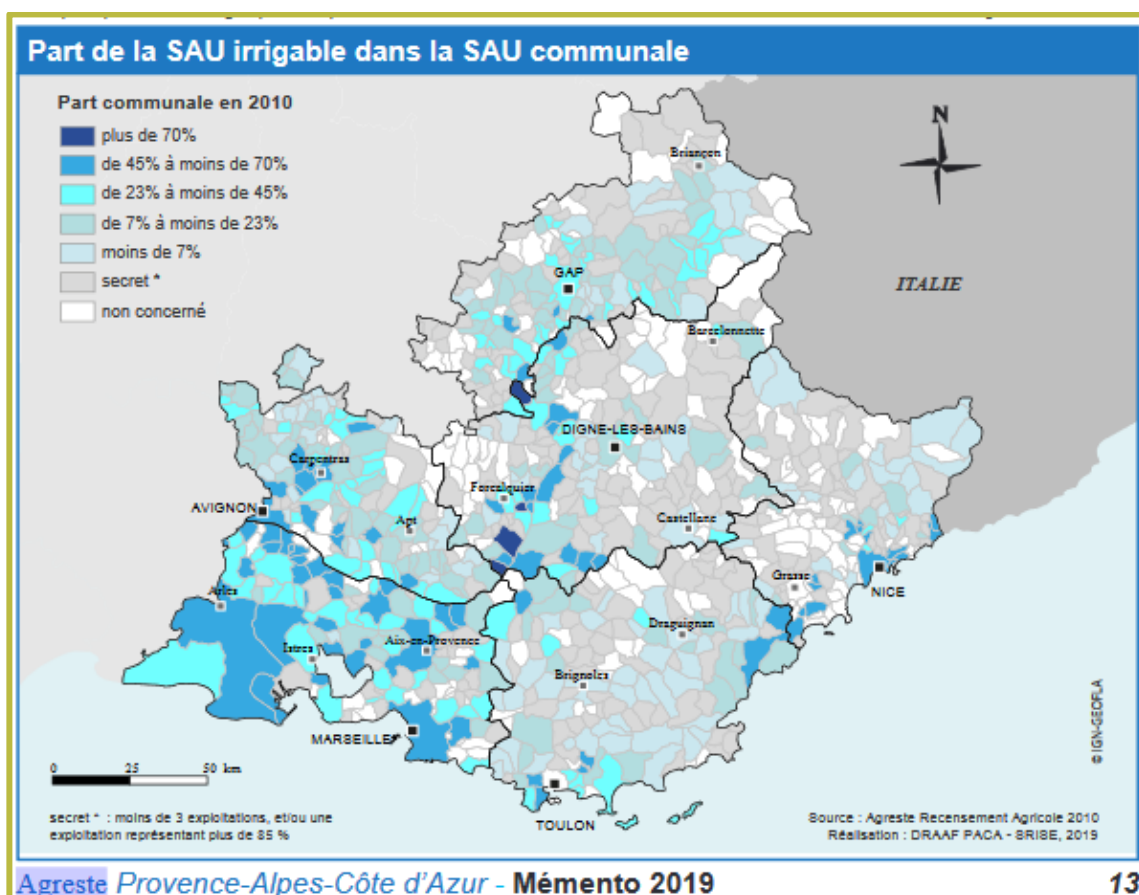
Canal d'irrigation



Source : « Maison de l'eau de Barjols ».

Il en ressort que sur 14 ASA associées à la démarche, 110 ha ont été inventoriés à potentiel agricole. Il y aurait ainsi une opportunité de conduire une animation foncière en vue de favoriser une valorisation agricole de ces surfaces. D'ailleurs, des petites surfaces ont été acquises par la collectivité et pourraient être affectées à du maraîchage en fonction de leur potentiel agronomique. Mais avec les changements climatiques, les prélèvements sur les cours d'eau vont être de plus en plus difficiles car les besoins en eau des milieux aquatiques deviendront très importants. Pour réussir la directive cadre sur l'eau qui demande d'atteindre le bon état écologique des masses d'eau, il faut en tenir compte. Il ne peut y avoir de développement durable avec les canaux si les ASA ne mettent pas immédiatement un programme d'économie d'eau en place.

La carte suivante montre la part de SAU (Surface agricole utilisée) irrigable dans la SAU communale en Région Sud. Si on focalise sur la zone autour de Brignoles, au cœur de la Provence Verte, on peut constater que les surfaces irrigables sont beaucoup moins importantes que dans les Bouches du Rhône par exemple : le territoire est classé « à déficit d'eau ». Les besoins en eau sont particulièrement importants à des périodes clés pour la vigne et l'absence d'eau en maraîchage est un facteur limitant voire rédhibitoire.



4.4 – Les signes de qualité des produits en Provence Verte

4.4.1 – Les signes de qualité et de l'origine en Provence Verte

L'INAO (Institut National de l'origine et de la qualité), organisme placé sous tutelle du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, accompagne les producteurs engagés dans une démarche collective et volontaire de qualité. Il existe un cahier des charges à respecter et des contrôles réguliers par des organismes certificateurs indépendants. En France et en Europe, des logos officiels permettent de reconnaître les produits qui bénéficient d'un signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO). Voici ceux qui sont présents en Provence Verte :

- ❖ L'appellation d'origine contrôlée (AOC en France) et l'Appellation d'origine protégée (AOP en Europe) reposent sur la notion de terroir et de savoir-faire sur une aire géographique bien délimitée et qui donne ses caractéristiques au produit.



En Provence Verte, on dénombre :

3 AOC en viticulture :

AOC Côtes de Provence
AOC Côtes de Provence Sainte Victoire
AOC Coteaux Varois

1 AOC : huile d'olive de Provence

3 communes sont situées dans l'aire d'appellation d'origine contrôlée « Brousse du Rove » : Pourcieux, Pourrières et Plan d'Aups mais à ce jour aucun éleveur caprin de ces communes n'en a fait la demande. Un seul pourrait y prétendre.

- ❖ L'indication géographique protégée (IGP)

Elle désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule sa production ou sa transformation selon des conditions bien déterminées. Le territoire de la Provence Verte bénéficie de l'IGP « Agneau de Sisteron » et « Miel de Provence ».



- ❖ Agriculture Biologique (AB) : ce logo garantit que le mode de production est respectueux de l'environnement et du bien-être animal et proscrit le recours aux pesticides de synthèse et aux OGM (organismes génétiquement modifiés).



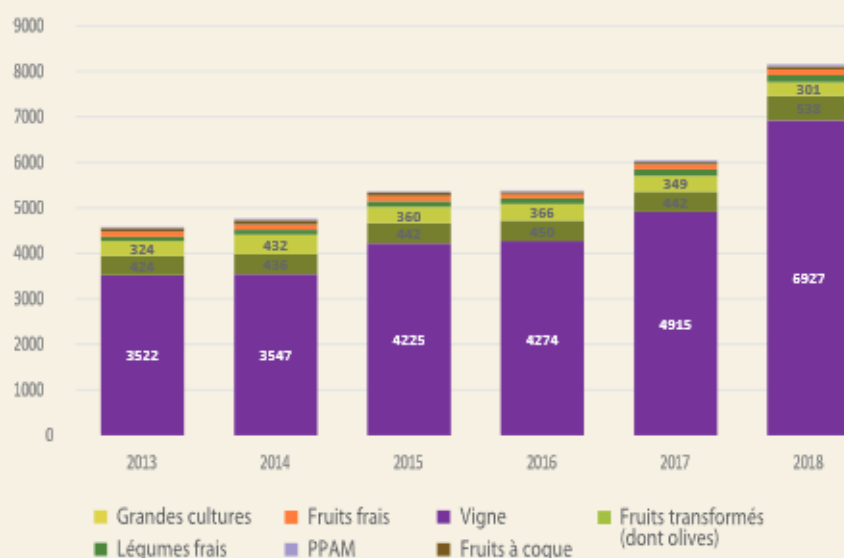
Aujourd'hui l'agriculture biologique a le vent en poupe. 25,8 % de la Surface Agricole Utile en PACA est en bio, et 27 % pour le Var (Source Agence Bio).

L'agriculture biologique : 25,8 % de la SAU en 2018

	Alpes Hte-Pce	Htes Alpes	Alpes Marit.	BdR	Var	Vaucluse	PACA	
Surfaces engagées	39 634	25 457	5 562	40 796	17 199	22 761	151 409	
% de la SAU	25,7%	29,0%	18,1%	29,0%	27,0%	20,8%	25,8%	1 ^{er} rang France
Surfaces certifiées	32 258	17 290	4 661	32 973	12 027	17 140	116 348	
% évol. 2018/2017	12,4%	16,1%	45,2%	8,1%	1,7%	-0,1%	9,5%	
Surfaces en conversion	7 375	8 167	901	7 823	5 172	5 622	35 061	
Nb d'exploitations	478	353	243	833	691	880	3 478	4 ^{er} rang France
% évol. 2018/2017	6,2%	7,0%	5,7%	11,4%	18,3%	2,8%	8,8%	
Transformateurs	121	66	200	434	229	292	1 342	
Distributeurs	30	23	107	206	92	123	581	

Source : Agence Bio - Traitement SSP

ÉVOLUTION DES SURFACES DE PRODUCTIONS VÉGÉTALES BIO ET CONVERSION (HA) / 2013-2018 (HORS SURFACES FOURRAGÈRES ET AUTRES CULTURES)



Source : Fiche ORAB – Var – L'agriculture biologique dans le Var.

On constate que les exploitations viticoles ont pratiquement doublé leurs surfaces en bio entre 2013 et 2018. Les autres productions ont moins évolué. On peut rappeler que la Provence Verte compte parmi ses communes Correns, 1^{er} village bio de France.

4.4.2 – La certification Haute Valeur Environnementale (HVE)

En France, la Haute Valeur Environnementale est le plus haut des trois niveaux de la certification environnementale des exploitations agricoles. Ce label vise en effet à reconnaître les exploitations engagées dans des démarches particulièrement respectueuses de l'environnement. Il est fondé sur des indicateurs de résultats relatifs à la préservation de la biodiversité, l'utilisation des produits phytopharmaceutiques, l'utilisation et le stockage des fertilisants, l'optimisation de l'utilisation de la ressource en eau. Aujourd'hui, la demande de certification augmente de plus en plus. En viticulture, l'objectif est d'atteindre 100 % de domaines en HVE à l'horizon 2030.



De la fourche...à la fourchette

Du bio à la cantine du lycée agricole de Saint Maximin...

Aborder le mode de production « Agriculture biologique » est obligatoire dans toutes les formations de l'enseignement agricole. Les exploitations des lycées agricoles jouent un rôle important dans la formation des élèves qui devront relever le défi de la relève dans quelques années. Ils seront les acteurs de la transition vers des modes de production alliant performance économique, environnementale, sanitaire et sociale.

Certifiée bio depuis 2018 la ferme du lycée agricole Privé de la Provence Verte compte de nombreuses productions animales et végétales parmi lesquelles : chèvres laitières, brebis viande, poulets de chair élevés en plein air, ruches, légumes sous serre et en plein champ, vignes, oliviers et quelques fruitiers, céréales et cultures fourragères pour les animaux.

Le lycée dispose d'une fromagerie aux normes dans laquelle sont produits les yaourts et les fromages ainsi que d'une légumerie qui permet de faire l'interface entre les produits bruts issus de la ferme et la cuisine scolaire.

Les élèves et apprentis du lycée participent activement aux travaux de la ferme. Les séquences pédagogiques sont très prisées des élèves dès la classe de 4^{ème}. Les jeunes peuvent ainsi participer à des activités très variées qui peuvent les conforter dans leur projet professionnel.

Les élèves qui travaillent dans les serres ou qui s'occupent des animaux ont le plaisir de retrouver sur leur plateau repas : la salade ou les radis cueillis le jour même et les yaourts fabriqués la veille. Ils savent aussi faire la différence entre un poulet d'élevage industriel et un poulet de la ferme. Les élèves savent apprécier. Tout ceci donne du sens et de l'importance à ce qu'ils font.

La démarche du lycée est de sensibiliser les jeunes à une alimentation saine, de qualité et de saison. L'approvisionnement de la cantine scolaire se fait au maximum avec des produits locaux et en partie avec des produits de la ferme du lycée.

La ferme est aussi engagée dans une démarche de certification HVE (Haute Valeur Environnementale).



Photo : C. Coquio



Photo : C. Coquio

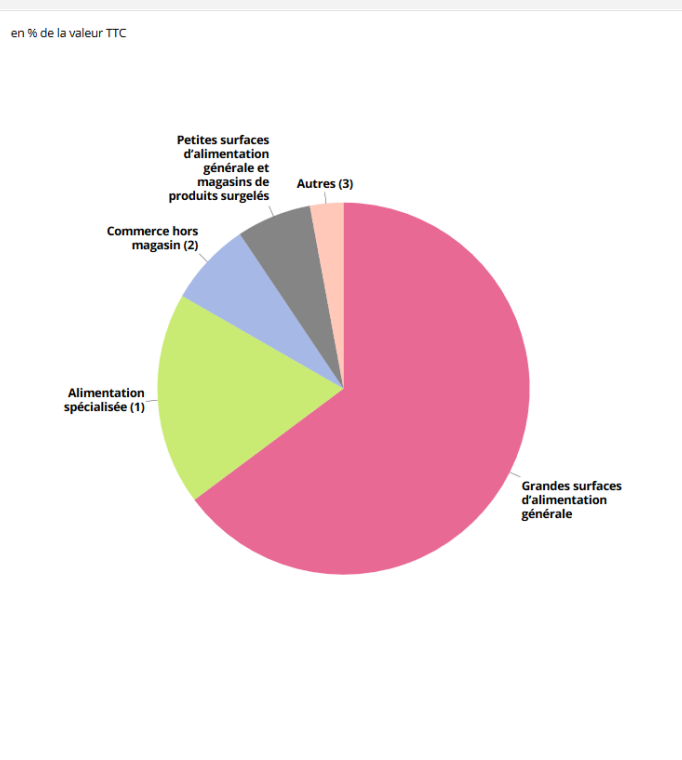
5- La demande alimentaire locale

Éléments de connaissance, principaux constats

5.1 – Les lieux d’approvisionnement : évolution des attentes des consommateurs

Le graphique qui suit nous montre la part de marché du commerce de détail en France selon la forme de vente pour les produits alimentaires en 2018. On constate aisément que les français s’approvisionnent essentiellement par le biais des grandes surfaces d’alimentation générale.

Parts de marché du commerce de détail selon la forme de vente en 2018 : produits alimentaires



(1) : y compris artisanat commercial.

(2) : y compris vente à distance.

(3) : magasins non alimentaires spécialisés (y c. pharmacies), commerce de gros, prestataires de services et ventes directes des producteurs, grands magasins et autres magasins non alimentaires non spécialisés, ventes au détail du commerce automobile.

Note : données provisoires ; l'activité de certaines grandes entreprises peut relever de plusieurs formes de vente : hypermarchés, supermarchés et petites surfaces d'alimentation.

Champ : France.

Source : Insee, comptes du commerce - base 2014.

Cependant, d'après cet article de INSEE Première, il semblerait que la fréquentation des grandes et moyennes surfaces soit à la baisse.

Commerce alimentaire : préférence croissante pour les petits commerces

De plus en plus de consommateurs déclarent désirer manger sain, mieux et responsable. Dans ce contexte, l'alimentaire spécialisé reste dynamique en 2018. En particulier, les ventes en « autres commerces de détail alimentaire en magasin spécialisé » (incluant notamment la plupart des enseignes bio) continuent leur ascension. Les ventes des petites surfaces généralistes (supérettes et alimentations générales) augmentent également. À l'inverse, elles se contractent dans les magasins de produits surgelés.

L'activité continue de décroître dans les grandes surfaces. Ces dernières représentent toujours près des trois quarts des ventes des magasins alimentaires. En 2018, les ventes de produits alimentaires résistent mieux dans ce type de magasin. En effet, les ventes de produits non alimentaires continuent de baisser fortement dans les hypermarchés comme dans les supermarchés, d'après l'enquête mensuelle sur l'activité des grandes surfaces alimentaires (Emagsa). Sur ce type de produits, la grande distribution souffre davantage de la concurrence de la vente à distance. Les consommateurs se déclarent inquiets de l'impact de leur consommation de viande sur l'environnement et sur leur santé et diminuent une nouvelle fois leurs achats de viande en 2018. Toutefois, la consommation de viande hors domicile aurait augmenté, ce qui expliquerait la hausse des ventes observée dans le commerce de gros. Les achats au détail de fruits et légumes diminuent légèrement. Cependant, les ventes de fruits et légumes chez les primeurs restent très dynamiques et celles des bouchers-charcutiers augmentent, les consommateurs semblant privilégier ces formes de vente pour ces produits. Les ventes de boissons non ou faiblement alcoolisées augmentent sensiblement, notamment grâce à un été propice à leur consommation, entre fortes chaleurs et Coupe du monde masculine de football, et à l'arrivée de nouveaux produits.

Source : INSEE Première n°1759 – Le commerce en 2018.

S'achemine-t-on vers une crise de la consommation de masse, une désaffection progressive des grandes surfaces ? Nous en sommes loin, cependant, il y a certainement aujourd'hui une mutation forte des attentes et comportements des consommateurs qui souhaitent davantage de proximité dans leurs achats alimentaires.

Au plan local, la Provence Verte est un territoire à forte croissance démographique qui atteint désormais plus de 100 000 habitants auxquels s'ajoutent les nombreux touristes qui viennent séjourner sur le territoire, le Var reste derrière Paris, la première destination touristique de France. La demande alimentaire locale n'est donc pas négligeable. À côté des petits commerces de proximité et des marchés hebdomadaires de plein vent, les consommateurs s'approvisionnent essentiellement dans les grandes et moyennes surfaces alimentaires des villes de Brignoles et de Saint Maximin.

D'après l'AUDAT Var (Agence de l'Urbanisme de l'Aire Toulonnaise et du Var), on peut constater qu'il y a 28 commerces alimentaires dépassant les 300 m² de surface de vente pour une superficie totale de 30 113 en Provence Verte. Le ratio en m² par habitant est inférieur à ceux de la Région et de la France surtout en période touristique. Les touristes sont en général friands de produits du terroir et aiment s'approvisionner sur les marchés auprès des producteurs.

PRINCIPAUX INDICATEURS DU GRAND COMMERCE (+300 M²) DANS LES TERRITOIRES DE LA REGION SUD EN 2017



COMM_AGGLO
Provence Verte

Population en 2015 96 752

Population maximale en 2015 128 508

(estimation pendant la saison touristique)

NIVEAU D'EQUIPEMENT EN GRANDS COMMERCE

	Nb	Surface de vente (SV)			Ratio (m ² /habitant)			
		m ²	Territoire	En région	Territoire (base résidents)	Territoire (période touristique)	En région (base résidents)	En France
Alim.	28	30 113	36%	38%	0,31	0,23	0,34	0,39

Source : AUDAT Var.

On constate également que la surface en hypermarchés en m2 par habitant est inférieure à celle de la Région et à fortiori de celle de la France alors que le ratio des commerces de hard-discount est supérieur.

DETAIL DU NIVEAU D'EQUIPEMENT EN GRANDS COMMERCE

	Nb	Surfaces de vente (SV)			Ratio (m ² /habitant)			
		m ²	Territoire	En région	Base résidents	Période touristique	En région	En France
ALIMENTAIRE								
Hypermarchés	3	12 971	43%	44%	0,13	0,10	0,15	0,18
Supermarchés	8	10 706	36%	34%	0,11	0,08	0,12	0,12
Hard-Discount	7	5 836	19%	11%	0,06	0,05	0,04	0,05
Autres	10	600	2%	11%	0,01	0,00	0,04	0,05
TOTAL	28	30 113	100%	100%	0,31	0,23	0,34	0,39

Source : AUDAT Var.

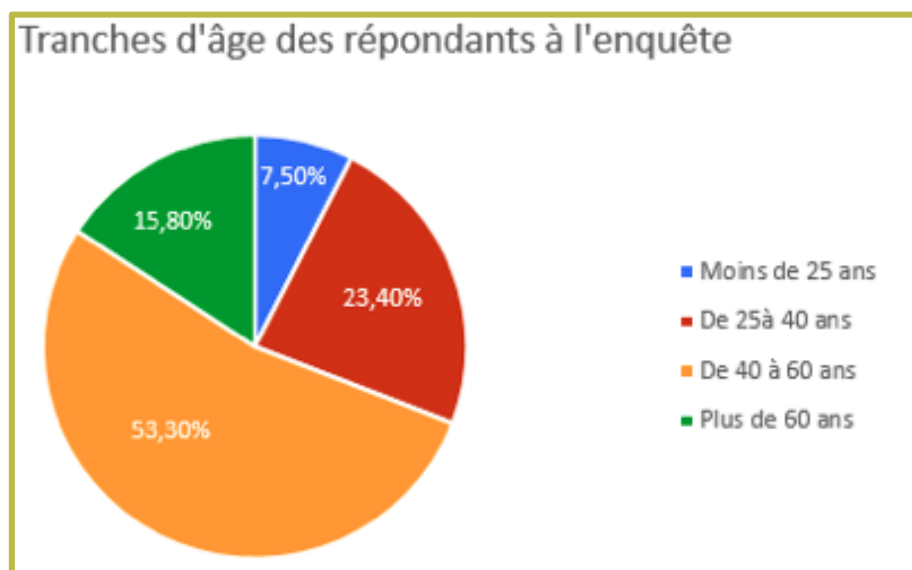
La grande distribution reste plutôt discrète sur ses chiffres et n'a pas voulu répondre à nos investigations sur ses sources d'approvisionnement. Le sujet reste donc à creuser. Néanmoins des idées émergent, en effet, il y a une sollicitation récente de la part du magasin Hyper U de Saint Maximin qui réfléchit à la façon de s'approvisionner davantage de façon locale. L'embauche d'un jeune maraîcher salarié de la grande surface de distribution est à l'étude, en lien avec le lycée agricole et dans le cadre de la ZAP (Zone Agricole Protégée) de Saint Maximin. Cet embryon de projet montre la volonté de la GMS de participer à l'effort de l'autosuffisance alimentaire.

5.2 – L'enquête consommateurs

Depuis plusieurs années, on remarque une montée des préoccupations concernant le bien manger, la qualité des aliments et les questions de l'incidence environnementale de notre alimentation sont également de plus en plus d'actualité.

Une enquête consommateurs menée au printemps 2019 sur le territoire de la Provence Verte a permis de recueillir des informations concernant les besoins, les attentes et les pratiques des consommateurs.

❖ L'origine et l'âge des répondants



Sur 546 personnes ayant répondu à cette enquête, 70 % étaient originaires de la Provence Verte dont 38,6 % de Brignoles (près de 17 000 habitants) et Saint Maximin (près de 16 000 habitants), deux communes qui à elles seules représentent le tiers de la population de l'agglomération.

❖ Le budget alimentaire mensuel

Au dire des différents ménages enquêtés, leurs dépenses mensuelles moyennes se répartissent ainsi :

Entre 50 et 100 € : 2,7 % des ménages

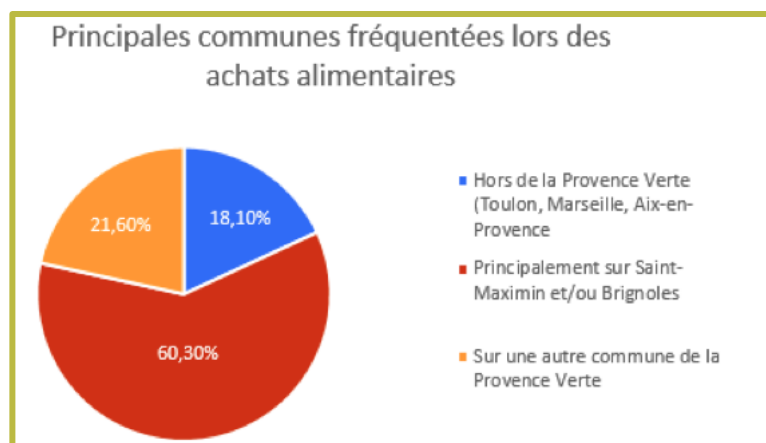
Entre 100 et 200 € : 14,1 %

Entre 200 et 400 € : 42,9 %

Plus de 400 € : 40,3 %

Il aurait été intéressant de savoir quelle était la part du budget consacré à l'achat de produits locaux.

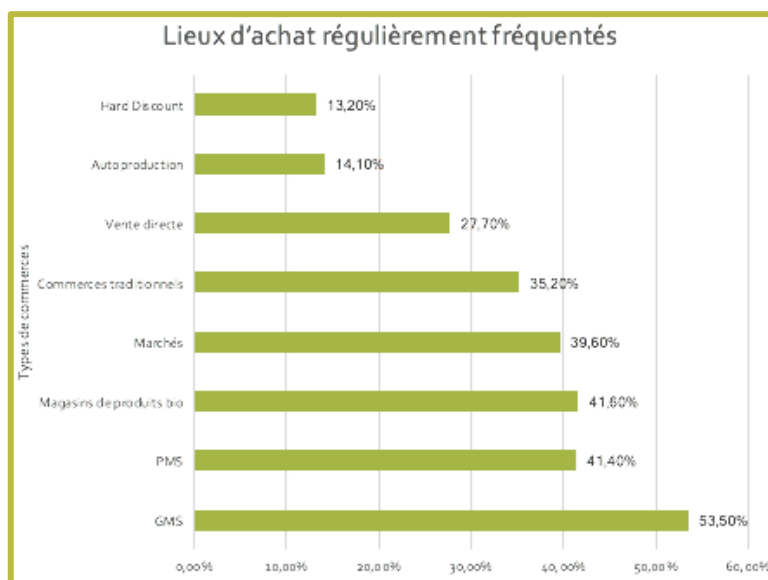
❖ Principales communes fréquentées pour les achats alimentaires



Comme pour la majorité des français, les consommateurs se dirigent le plus souvent vers les grandes et moyennes surfaces pour faire leurs courses alimentaires.

Brignoles et saint Maximin étant les deux villes qui concentrent les plus grandes surfaces commerciales, c'est vers ces communes que les consommateurs se

déplacent le plus pour leurs achats alimentaires. A elles deux, elles attirent plus de 60 % de la clientèle.



On voit néanmoins que dans le panel ayant répondu à l'enquête, une grande partie va aussi dans les magasins bio, sur les marchés et les commerces traditionnels.

❖ Les critères de choix des produits

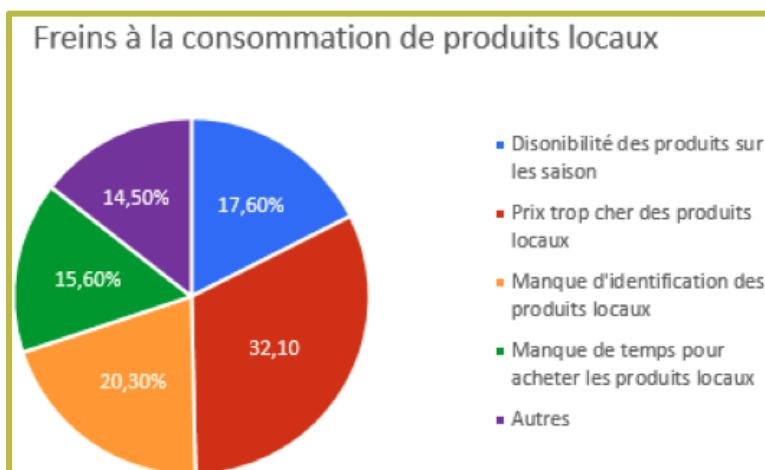
Lors des achats alimentaires, les critères qui rentrent le plus souvent en compte dans le choix des produits sont : le prix, l'impact sur la santé, la saisonnalité des produits et le conditionnement.

❖ La volonté de consommer des produits locaux



Pour la grande majorité des personnes enquêtées, 9 sur 10 ont une réelle volonté de s'approvisionner en produits locaux. Il y a donc un potentiel à développer.

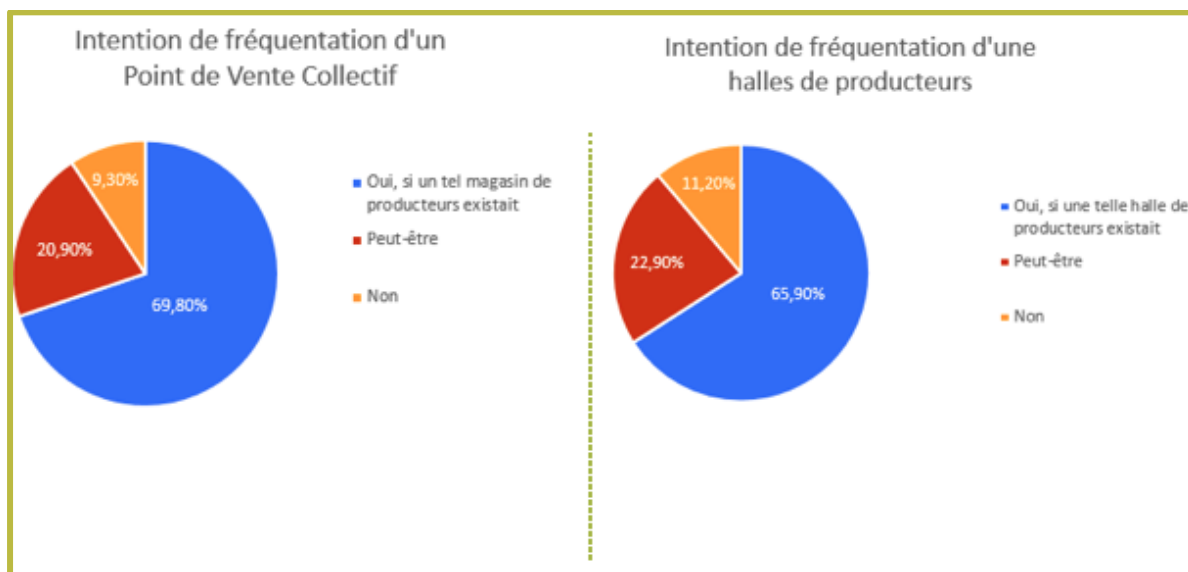
❖ Les freins à la consommation des produits locaux



Même si 9 personnes sur 10 souhaiteraient consommer des produits locaux, il existe des freins à l'achat de ces denrées : le manque de disponibilité sur l'année, le prix élevé, le manque d'identification des produits locaux qui nécessiterait certainement un étiquetage particulier afin d'en connaître l'origine.

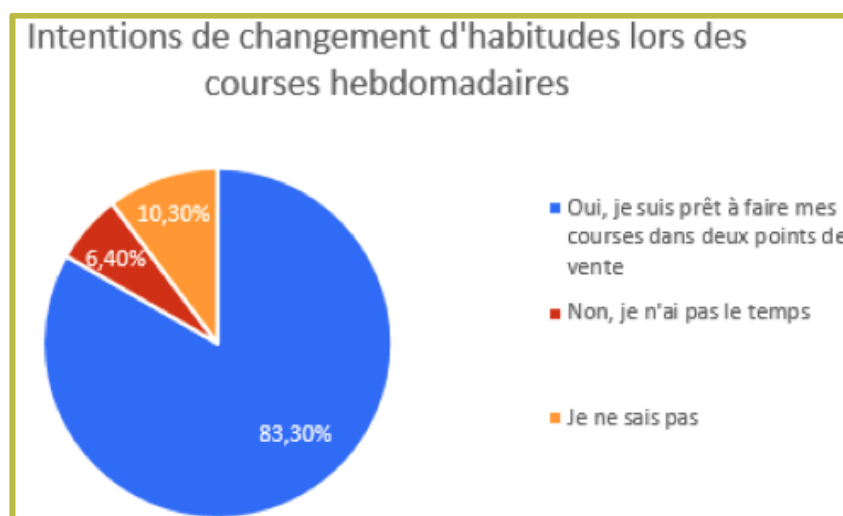
❖ Quels lieux d'achat pour des produits locaux ?

A la question « Feriez-vous vos achats alimentaires dans un PVC (Point de Vente Collectif) où les producteurs locaux sont présents et vendent uniquement leurs produits ou dans une halle de produits locaux (marché couvert) sur Brignoles ou Saint Maximin ? », la réponse est sans équivoque. Il y a une réelle attente pour que des initiatives soient prises dans ce sens pour permettre un accès plus facile aux produits locaux et dans des endroits dédiés.



❖ Les changements d'habitudes d'achat

A la question : « Si de nouveaux points de vente alimentaires sont développés, seriez-vous prêts à changer vos habitudes et auriez-vous réellement le temps d'ajouter aux courses hebdomadaires non alimentaires du supermarché des achats dans d'autres points de vente ? »



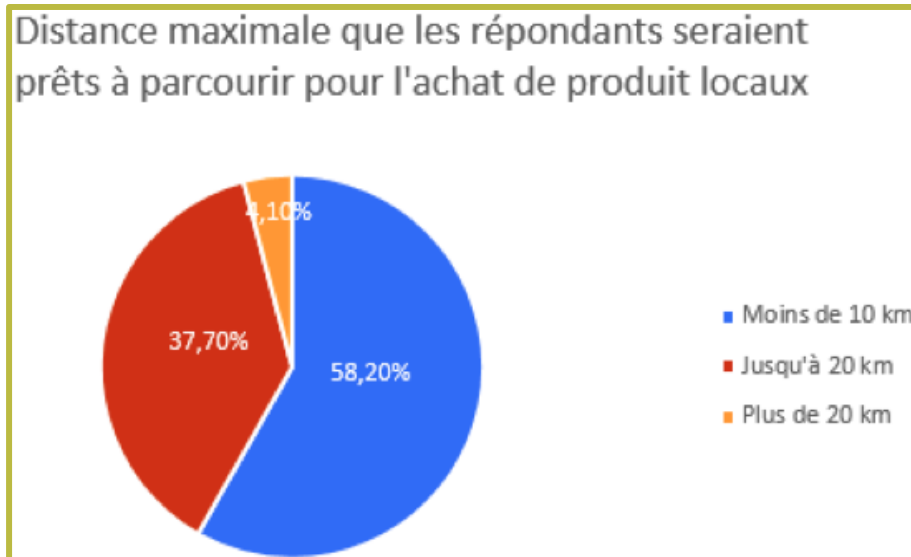
❖ Qu'est-ce qui vous encouragerait à consommer davantage de produits locaux ?

Voici un panel des propositions les plus fréquentes :

- Un rayon dédié dans les supermarchés
- Un magasin de producteurs
- Un point de vente collectif
- Plus d'événements autour des produits locaux
- Des paniers distribués au sein des entreprises
- Des paniers distribués dans les mairies
- Des distributeurs automatiques de produits frais
- Un marché le week-end à Saint Maximin
- Un point de vente au centre village

❖ Combien de kilomètres seriez-vous prêts à parcourir pour acheter vos produits locaux issus de la Provence Verte ?

Pour la majorité des consommateurs un produit local est avant tout un produit cultivé, ou élevé à proximité du domicile, donc à une distance restreinte, de ce fait, ils préféreraient faire moins de 10 kilomètres pour leurs achats de produits locaux.



❖ **Pour conclure**

- La majorité de la population ayant répondu à l'enquête habite en **Provence Verte**, principalement à Saint-Maximin ou Brignoles, et fait partie d'une tranche d'âge entre **40 et 60 ans**.
- Les commerces les plus fréquentés sont les **petites, grandes et moyennes surfaces**, et les **magasins de produits bio**.
- Les communes où les courses alimentaires sont principalement effectuées sont **Saint-Maximin** et **Brignoles**.
- La population est prête à **consommer plus de produits du patrimoine local**, à changer ses habitudes, en **fréquentant plusieurs points de vente**, notamment un point de vente collectif ou une halle de producteurs.
- La majorité des consommateurs ne seraient pas prêts à faire plus 10 km pour acheter des produits locaux.
- Les principaux freins à l'achat des produits locaux sont des **prix trop élevés** et un **problème d'identification** des produits.

5.3 – L’approvisionnement et la LOI EGalim en restauration collective

5.3.1 – Le programme national pour l’alimentation (PNA)

Le PNA est le cadre dans lequel est élaborée, en France, la politique de l’alimentation. Il encourage le développement des circuits courts et de la proximité géographique entre les producteurs agricoles, les transformateurs et les consommateurs. Il prévoit aussi des actions à mettre en œuvre pour l’approvisionnement de la restauration collective publique comme privée, en produits agricoles, de saison ou en produits sous signe officiel d’identification de la qualité et de l’origine, notamment issus de l’agriculture biologique. Il souhaite promouvoir l’équilibre et la diversité alimentaires, la qualité nutritionnelle et organoleptique de l’offre alimentaire pour favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous.



Objectif : favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous

5.3.2 – La loi EGalim en restauration collective



Le saviez-vous ?...

La loi EGalim :

Elle fixe les obligations concernant l’alimentation dans la restauration hors domicile

- ❖ Rappel : depuis le 30 octobre 2018 : mise en place d’un plan pluriannuel de diversification des sources de protéines dans la restauration collective
- ❖ Du 1^{er} novembre 2019 au 1^{er} novembre 2021 : expérimentation d’un menu végétarien par semaine dans la restauration scolaire
- ❖ **1^{er} janvier 2022 : au moins 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques dans la restauration collective.**

La loi EGAlim oblige donc la restauration collective à s'approvisionner avec au moins 50 % de produits durables et de qualité à l'horizon 2022. Quels sont les produits entrant dans ce décompte ?

- ❖ **Les produits issus de l'agriculture biologique à hauteur de 20 % minimum.**
Les produits végétaux étiquetés « en conversion » sont également autorisés mais seulement s'il s'agit de produits bruts ou transformés composés d'un seul ingrédient d'origine végétale et issus d'une exploitation qui est en conversion depuis plus d'un an.
- ❖ **Les produits qui bénéficient d'un autre signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou des mentions valorisantes tels que :**
 - Le label rouge
 - L'appellation d'origine : AOC, AOP
 - L'indication géographique protégée : IGP
 - La spécialité traditionnelle garantie : STG
 - La mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » HVE
 - La mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme », uniquement pour les produits pour lesquels il existe une définition réglementaire des conditions de production. A ce jour, en France, cela concerne : les œufs fermiers, les volailles de chair fermières (celles-ci doivent bénéficier des SIQO AOC/AOP, AB ou Label Rouge) sauf s'il s'agit d'une production à petite échelle destinée à la vente directe ou locale), les fromages fermiers, la viande de gros bovins de boucherie et la viande de porc fermières (celles-ci doivent bénéficier du SIQO Label Rouge).

Les produits portant les mentions « montagne » ou « produits pays » n'entrent pas dans ce décompte.

- ❖ **Les produits bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 :**
Jusqu'au 31/12/2029 uniquement
- ❖ **Les produits de la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel Pêche durable.**



Qu'en est-il des produits locaux ?...

Extrait d'une question écrite n° 12151 de M. Bernard Bonne (Loire - Les Républicains) publiée dans le JO Sénat du 12/09/2019 - page 4624

« La définition retenue pour des produits durables et de qualité limite l'offre aux produits biologiques, aux produits sous signes de qualité (appellation d'origine protégée (AOP), indication géographique protégée (IGP), label rouge), aux produits certifiés haute valeur environnementale et aux produits fermiers encadrés par décret (fromages, œufs, volailles). Il n'est nulle part fait état d'un approvisionnement local ».

Extrait de la réponse du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation publiée dans le JO Sénat du 23/01/2020 - page 399

« Les dispositions du code de la commande publique n'ont pas permis d'inclure les produits de proximité dans la loi. En effet, prendre en compte cette catégorie de produits serait contraire au code de la commande publique dans la mesure où il résulterait une possible distorsion de concurrence. Cependant, la volonté de privilégier les approvisionnements de proximité et de rapprocher ainsi le consommateur du producteur est partagée par tous les acteurs de la restauration collective qui sont réunis au sein du conseil national de la restauration collective (CNRC). Ainsi, le groupe de travail du CNRC dédié à l'accompagnement de la mesure concernant les approvisionnements œuvre à rassembler les outils existants. Dans ce cadre, les bonnes pratiques et les cas exemplaires sont mis en exergue et les outils déjà existants sont diffusés. Par ailleurs, différents critères peuvent être introduits dans les appels d'offre pour privilégier les approvisionnements locaux sans pour autant faire référence explicitement à la préférence locale. L'outil Localim, destiné aux acheteurs publics de la restauration collective en gestion directe pour accompagner le développement de l'approvisionnement local et de qualité, réalisé par le ministère chargé de l'agriculture et la direction des achats de l'État, paru en 2016. recense ces différents leviers ».

Le caractère local d'un produit ne répond pas à une définition officielle et ne peut pas constituer un critère de sélection dans un marché public.

Les produits locaux ne peuvent entrer dans le décompte des 50 % que s'ils possèdent l'une des caractéristiques demandées par la loi.

Comment le ratio est-il calculé ?

Le calcul se fait en valeur HT d'achat en € de produits alimentaires par année civile sur l'ensemble des repas, boissons et collations comprises.

Exemple : pour 100 € d'achat de produits alimentaires, au moins 20 % doivent correspondre à l'achat de produits biologiques et au moins 50 € au total à des produits entrant dans le décompte des 50 %.

La loi EGalim et nos producteurs locaux

- ❖ **Les freins, les réticences pour commercialiser via la restauration collective :**
 - Certains producteurs estiment que les prix sont moins rémunérateurs que lorsqu'ils commercialisent en vente directe.
 - La rémunération des producteurs n'est pas immédiate, il y a parfois un temps de latence entre la livraison des produits et le règlement qui impacte la trésorerie des agriculteurs.
 - Les quantités produites par les agriculteurs ne sont pas toujours suffisantes pour s'engager dans ce type de commercialisation.
 - Le calendrier de production et le calendrier scolaire ne sont pas en phase, par exemple pour un maraîcher, la période estivale est une période de production intense alors que les cantines scolaires sont fermées.
 - Il manque un outil logistique pour collecter collectivement les denrées afin d'avoir une offre suffisante.
- ❖ **Les leviers d'action :**
 - La certification HVE : l'obtention de la certification Haute Valeur Environnementale encore assez méconnue par certains agriculteurs et assez facile à mettre en place pour atteindre le niveau 2 (obligation de moyens) pourrait être une opportunité pour des maraîchers locaux, des producteurs de fruits, lait, pain, yaourts, œufs, volailles... d'accéder au marché de la restauration collective qui aura besoin de volumes importants.
 - La mise en place d'une plateforme logistique pour faire coïncider l'offre et la demande.
 - Les installations en agriculture biologique qui augmentent sans cesse dans la région.

Grâce à la mise en place d'une plateforme logistique et en facilitant l'accès à la certification HVE, la loi EGalim pourrait devenir une véritable opportunité de développement pour l'agriculture locale et favoriser l'installation de nouveaux agriculteurs impliqués dans des démarches de qualité.

5.4 – La restauration scolaire en Provence Verte

Presque tous les scolaires vont à la cantine au moins une partie de leur scolarité. Avec au moins 140 repas consommés par an, la restauration scolaire est un véritable levier de développement de notre agriculture d'autant que les collectivités locales sont largement impliquées dans leur gestion. Les communes ont en charge les écoles, le département : les collèges et la région gère les lycées.

5.4.1 – La consommation dans les écoles

Voici à titre indicatif les besoins exprimés pour alimenter des écoles.

Exemple de consommation pour un collège de 500 demi-pensionnaires :

Nombre de repas	Exemple : 1 collège de 500 convives 4 jours ouvrés par semaine sur 36 semaines			
Besoins à l'année 144 services/an	900 kilos de pommes de terre Hors frites et purée	650 kilos de pommes	325 kilos de Bourguignon	7500 pots de yaourts natures
Equivalent en production	5 ares de pommes de terre Rendement 18t/an	Entre 5 et 50 pommiers	1 bovin adulte tous les deux mois	1 000 litres de lait

Données (moyennes nationales) issues du projet « Réalisab » ; Restauration et approvisionnement local : identifier des systèmes adaptés aux besoins.

Exemple de la cantine centrale du lycée agricole de Saint Maximin

L'unité de production réalise en moyenne 660 repas par jour, soit un total de 118 000 repas par an. Elle alimente les cantines du lycée agricole, du collège Sainte Jeanne d'Arc et de l'école sainte Marie Madeleine. Un menu végétarien est fourni chaque semaine. L'approvisionnement est réalisé :

- ❖ En partie par la ferme en bio du lycée agricole : 12 % des approvisionnements essentiellement en légumes, yaourts, poulets, légumineuses, jus de raisin...
- ❖ Le reste à l'extérieur, de préférence en local.

Quelques chiffres clés fournis par le chef cuisinier :

Fruits et légumes frais en respect de la saisonnalité : 6 tonnes (sauf bananes, ananas, oranges)
Légumes surgelés : 2,6 tonnes
Viande fraîche : environ 1 tonne
Viande surgelée : 10 tonnes
Poisson surgelé certifié pêche durable : 2,3 tonnes
Yaourts : 10 000



5.4.2 – La restauration scolaire du 1^{er} degré

Une étude a été menée par Agribiovar de janvier à mars 2020 afin de réaliser un état des lieux de la restauration scolaire du premier degré sur le territoire de l'agglomération.

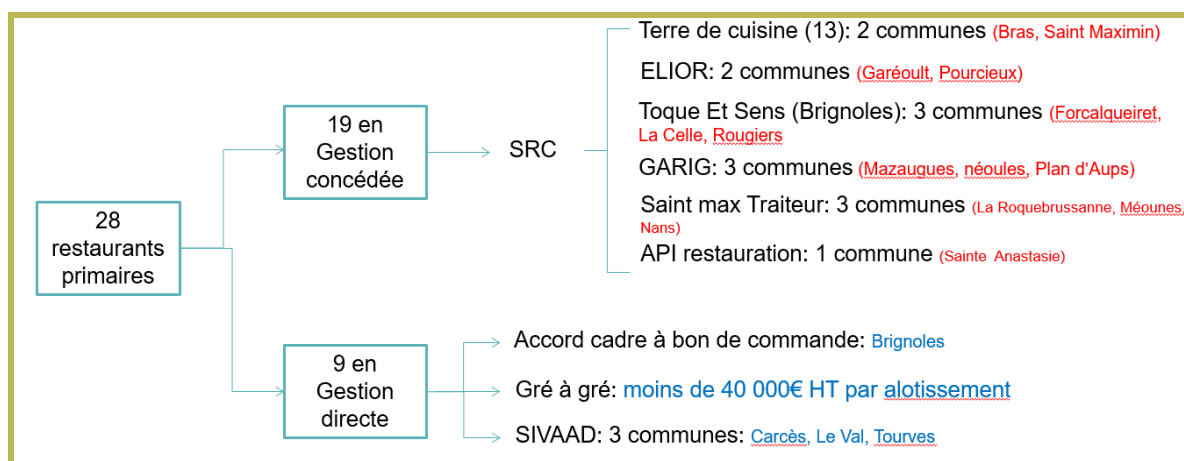
Objectifs :

- ❖ Identifier les modes de gestion des 28 cantines du primaire.
- ❖ Identifier le processus d'achat et de construction des menus.
- ❖ Estimer le potentiel d'introduction de produits locaux.
- ❖ Identifier les leviers importants pour introduire du bio local.



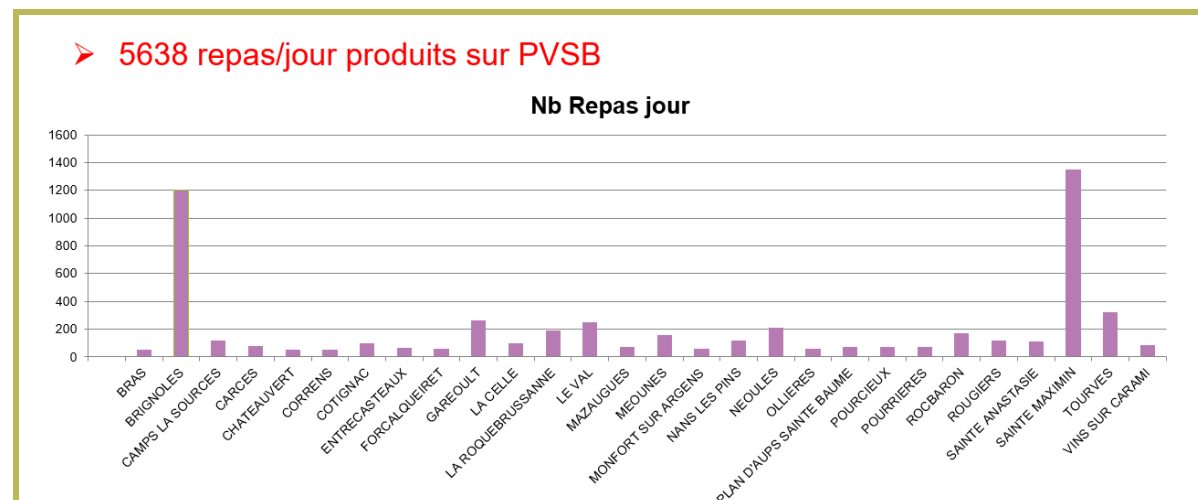
Les modes de gestion de la restauration sur la Provence Verte

- ❖ 9 communes sont en gestion directe.
- ❖ 19 communes sont en gestion concédée avec un prestataire privé.



Source : Agribiovar.

La production de repas



Source : Agribiovar.

On voit que ce sont Brignoles et Saint Maximin qui concentrent les plus gros effectifs.

Dans les écoles de Provence Verte :

5 638 repas / jour X 4 jours / semaine X 36 semaines de cours = 812 000 repas / an

Soit près de 812 000 repas / an

La composition des repas

- ❖ 4 composants dans le menu en moyenne.
- ❖ Des produits bio déjà introduits pour toutes les communes.
- ❖ Au moins une composante bio / jour, peu importe le mode de gestion.

Les produits bio les plus introduits

- ❖ Fruits en vrac.
- ❖ Légumes frais en entrée.
- ❖ Epicerie : biscuits, pâtes, céréales.
- ❖ Produits laitiers en portion individuelle : yaourt, fromage ...

Les moyens de production pour les régies pour les 9 communes en gestion directe

- ❖ 2 cuisines avec un agrément sanitaire européen : Brignoles et Correns.
- ❖ Personnel de production :
 - Moyenne = 2,9 équivalents temps plein.
 - Ratio = 2 cuisiniers pour 100 repas.
- ❖ Présence de légumerie pour de la simple découpe – La légumerie locale est sous utilisée.

Les besoins exprimés à ce jour :

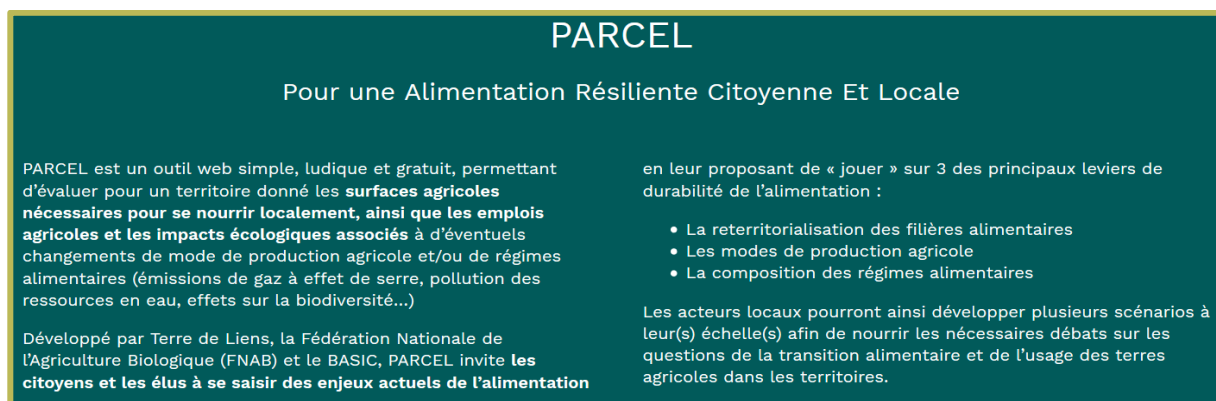
- ❖ Mise en place d'animation pour sensibiliser les convives.
- ❖ Formation à la cuisine bio et aux spécificités des produits bio.
- ❖ Journées d'échange entre gestionnaires pour se partager les bonnes pratiques.
- ❖ Où acheter des produits bio de proximité ?

Les propositions d'actions

- ❖ Choisir un maître d'ouvrage pour coordonner les objectifs et l'ensemble des actions mises en place sur le territoire.
- ❖ Mutualiser une partie du processus d'achat : acte de commande publique, cuisine centrale intercommunale...
- ❖ Structurer la distribution de l'offre locale pour plus d'efficacité : investissement logistique.
- ❖ Faire de la légumerie un vrai outil de structuration et d'aide aux cuisines

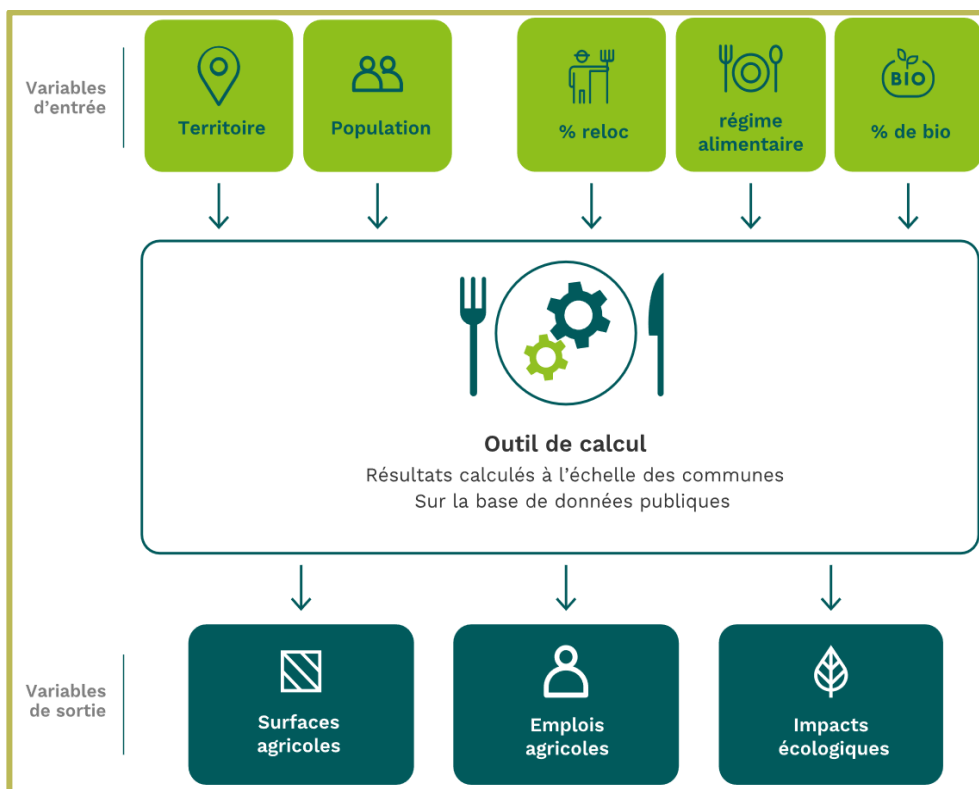
Un outil de réflexion sur l'impact de l'alimentation : le logiciel « Parcel »

Un logiciel gratuit a été mis en place par « Terres de Liens », la FNAB (Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique), et le Basic (Bureau d'analyse sociétale pour une information citoyenne) pour évaluer l'empreinte spatiale, sociale et environnementale de l'alimentation dans les cantines en fonction des modes de production et de consommation.



Source : <https://parcel-app.org/>.

Le logiciel Parcel donne des ordres de grandeur mais ne prétend pas calculer des grandeurs réelles. Il fournit des estimations pour susciter des questionnements sur les conséquences dans les territoires d'une relocalisation de la production, de l'augmentation de produits bio et d'un changement de mode d'alimentation.



Source : <https://parcel-app.org/>.

Un exemple de simulation sur l'impact du changement d'alimentation dans les cantines du 1^{er} degré de la Provence Verte :



D'après cette estimation, l'impact d'une introduction de 20 % de produits bio dans les cantines du premier degré ne serait pas négligeable en termes de surfaces nécessaires, d'emplois générés et de diminution d'impacts écologiques. On pourrait faire la même estimation dans les cantines du 2nd degré qui fournissent beaucoup plus de repas. L'obligation de respecter la loi EGalim, dès le 1^{er} janvier 2022, aura bien sûr une réelle incidence sur l'agriculture locale, il va falloir très vite envisager la manière dont on va pouvoir s'y préparer mais il semble évident qu'il faudra trouver des terres et installer des agriculteurs qui produisent de la qualité. A moins qu'on ne délègue la fourniture de produits bio à l'étranger mais est-ce vraiment cette alternative que nous souhaitons défendre en Provence Verte ?

L'application de la loi EGalim pourrait être une véritable opportunité pour notre agriculture locale, encore faudrait-il se donner rapidement les moyens de l'accompagner.

5.4.3 – La restauration scolaire du 2nd degré

Le territoire de la Provence verte est constitué à ce jour, de 14 collèges et lycées privés et publics, ce qui représente environ 16 000 jeunes sur le bassin scolaire de l'Education nationale, avec en moyenne 80% d'élèves ½ pensionnaires et internes.

Le bassin scolaire couvre un territoire incluant Vinon sur Verdon (au nord), St Zacharie (au sud), Le Luc en Provence (à l'Est), et St Maximin (à l'Ouest).

Ce bassin est animé par une cheffe d'établissement, Madame Pouliquen, Responsable du Collège de St Zacharie, qui travaille actuellement les problématiques de restauration scolaire, en lien avec l'Inspection académique et le GATO (Groupement D'achat Toulon Ouest), situé au Lycée Langevin, boulevard de l'Europe-B. P458 -83514 La Seyne-sur-Mer (Code Insee : 83126).

A ce jour, le GATO constitue la plateforme principale d'approvisionnement et d'achat de denrées alimentaires par les collèges et lycées de l'Enseignement public du Var, ce qui représente 87 adhérents.

En Provence verte, tous les collèges et lycées publics sont adhérents au GATO, et s'approvisionnent à plus de 90% par cette voie.

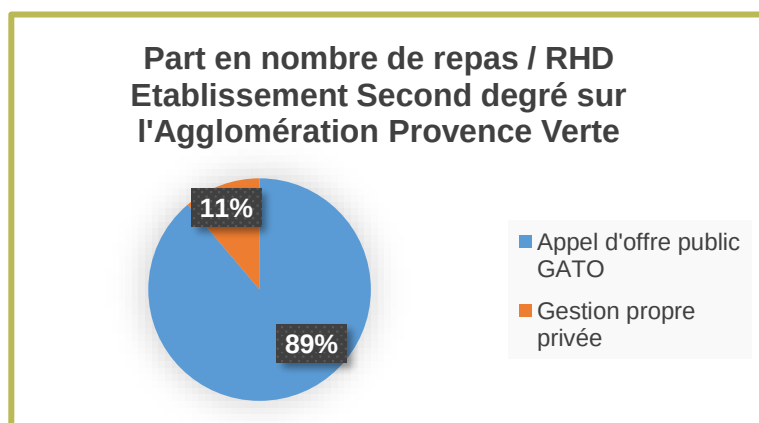
Les gestionnaires et les chefs d'établissement sont toutefois préoccupés (janvier 2020), face à la loi EGalim, et à son application au sein du territoire de la Provence Verte.

Certains gestionnaires peuvent, hors appels d'offres publics et sous certaines conditions, mettre en place des contrats de gré à gré, avec des producteurs locaux. Ceci est très variable en fonction de la politique de l'établissement et des possibilités des producteurs locaux, peu organisés face à ce type de marché privé.

Même si la Légumerie du Lycée Privé Provence verte permet de faire croître cette possibilité, la part de ce type de marché ne dépasse pas les 10% du budget « denrée alimentaire RHD » de l'établissement.

En ce qui concerne les établissements privés (sous contrat d'Etat) du second degré, aucune entreprise de prestation alimentaire n'est sous contrat avec ce type d'établissement. La gestion alimentaire est propre à l'établissement, et c'est le chef d'établissement qui organise les repas. Il existe deux cuisines centrales dans ce sens : le LEAP St Maximin (Lycée Privé Provence verte), et l'Institution Ste Jeanne d'Arc à Brignoles.

Par ailleurs, les effectifs du Second degré sont en cours de stagnation dans les 5 prochaines années. En effet, les effectifs du second degré enregistrent une légère baisse sur les deux dernières d'année scolaires. Les prévisions de l'Académie sont plutôt à l'équilibre dans les prochaines années.



ETABLISSEMENTS Bassin scolaire	Effectifs repas par jour	Nombre de repas sur l'année	Appel d'offre public GATO	Gestion propre privée
Lycée Raynouard - Brignoles				
16 ans à 22 ans	2000	300000	x	
Collège Jean Moulin - Brignoles				
12 ans à 16 ans	850	127500	x	
Collège Paul Cézanne - Brignoles				
12 ans à 16 ans	750	112500	x	
Collège Frédéric Montenard - Besse-sur-Issole				
12 ans à 16 ans	600	90000	x	
Collège Guy de Maupassant - Garéoult				
12 ans à 16 ans	600	90000	x	
Collège Pierre de Coubertin - Le Luc				
12 ans à 16 ans	900	135000	x	
Collège Pierre Gassendi - Rocbaron				
12 ans à 16 ans	800	120000	x	
Collège Geneviève De Gaulle- Anthonioz - Carces				
12 ans à 16 ans	700	105000	x	
Lycée Maurice Janetti - Saint Maximin				
16 ans à 22 ans	1800	270000	x	
Collège Henri Matisse - Saint Maximin				
12 ans à 16 ans	800	120000	x	
Collège Leï Garrus - Saint Maximin				
12 ans à 16 ans	800	120000	x	
LEAP - Saint Maximin				
16 ans à 22 ans	700	105000		x

Collège Joseph d'Arbaud - Barjols				
12 ans à 16 ans	700	105000	x	
Collège Seize Fontaines - Saint Zacharie				
12 ans à 16 ans	700	105000	x	
Collège Yves Montand - Vinon-sur-Verdon				
12 ans à 16 ans	700	105000	x	
CFA Saint-Maximin				
16 ans à 22 ans	200	30000		x
Institution Ste Jeanne d'Arc				
16 ans à 22 ans	700	105000		x
TOTAL Estimations	14 300	2 145 000	1 905 000	240 000

Enquête des effectifs de juin 2019, de l'Inspection Académique.
Estimation Régimes des élèves effectuée par Christian BRAYER

Avec un effectif de 14 300 repas par jour en Provence Verte, cela représente un total de 2 145 000 repas par an dont 240 000 en gestion privée et 1 905 000 avec un appel d'offre / GATO sur les écoles du 2nd degré.

En Provence Verte
Total des repas en restauration scolaire 1^{er} et 2nd degré = près de 3 millions par an

Questions à se poser :

Loi EGalim

Avec le passage à une alimentation à 20 % de bio dans l'intégralité de la restauration scolaire en Provence Verte :

- ❖ Combien de surfaces seraient nécessaires ?
- ❖ Dans quelles filières ?
- ❖ Combien d'emplois seraient créés ?
- ❖ Quel impact écologique ?

Sommes-nous prêts ???

Un complément d'enquête serait nécessaire

5.4.4 – Faisabilité d'un retour en régie de la restauration scolaire – Commune de Rougiers

Zoom de dernière minute



Joseph RANDRIA (Agribiovar)

Objet de la demande : Il nous a été demandé d'étudier la faisabilité d'un retour en régie de la restauration scolaire de la commune de Rougiers et d'en évaluer les intérêts.

Etat des lieux

« La restauration de Rougiers est concédée à la société Toque et SENS (filiale de SODEXO) basée à Brignoles. Il s'agit d'un marché public de fourniture de repas et non d'une délégation de service public. Par conséquent, le personnel de cuisine et d'animation appartient à la commune et non à la société de restauration. La durée du marché est inconnue, mais par principe, comme le prévoit le Code des marchés publics, tout marché dure un an et est reconduit de façon tacite plusieurs fois. Cette réorganisation pourrait donc, juridiquement, avoir lieu à la rentrée scolaire 2020. Il y est servi 100 repas/jour environ en liaison froide, servis en mode self.

Avantages d'un retour en régie de la restauration

Comme chacun le sait, la restauration scolaire est une responsabilité importante pour une collectivité, qui doit s'assurer de la traçabilité des produits et de l'équilibre alimentaire, tout en étant vigilante sur le coût des repas. C'est pourquoi aujourd'hui beaucoup ont fait le choix de déléguer la restauration à une SRC (Société de restauration collective). En France la gestion concédée représente 40% des repas servis en restauration collective. En région PACA cette proportion est un peu plus élevée, la gestion en régie et la gestion concédée se partagent à parts égales le marché.

Mais la gestion directe ne manque pas d'atouts, un fonctionnement en régie municipale permet une plus grande autonomie et un contrôle des approvisionnements, mais avant de faire ce choix il est nécessaire de s'interroger sur la faisabilité d'un tel projet et sa pertinence économique.

Une relocalisation des achats

Travailler avec une société de restauration collective permet difficilement de relocaliser son achat. La traçabilité des denrées est souvent impossible du fait du nombre d'intermédiaires.

Et, comme le Code des marchés publics n'autorise pas le localisme, parce que c'est une Directive européenne, la SRC se réfugie le plus souvent derrière cette obligation légale pour ne pas améliorer son approvisionnement.

Alors qu'en régie on peut imaginer plein de manières différentes pour contourner les contraintes du code des marchés publics et accéder plus facilement aux produits issus de nos territoires.

Une offre alimentaire améliorée

En gestion concédée, il est difficile pour une SRC de personnaliser les menus pour chaque client.

La production de repas journalière est cadencée en flux tendu au niveau d'une cuisine centrale, qui produit le même menu pour tout le monde. Alors qu'en régie, les menus et ses composantes sont adaptées à la commune même. Et, l'échelle de production est largement moindre par rapport à une cuisine centrale de SRC qui produit 100 fois plus de repas. Gustativement, cette échelle de production se ressentira certainement au niveau des repas produits.

Proposition d'étapes pour un retour en régie à Rougier

La disposition de la cuisine de Rougiers est paramétrée pour produire des repas sur place. Les agencements ont été prévus pour un bon respect des règles de bonnes pratiques d'hygiène.

Certains petits matériels y sont déjà présents : parmentière,

Le retour en régie de la restauration à Rougiers est faisable à court terme à condition de ne pas minimiser les tâches administratives nécessaires

1. Démarche d'agrément sanitaire

Après vérification, nous avons trouvé que la cuisine n'avait pas l'agrément ni même la dérogation pour pouvoir produire des repas sur place.

2 scénarii sont possibles :

CAS 1 : Demande de dérogation à l'agrément cuisine centrale	CAS 2 : Demande d'agrément cuisine centrale
Démarche simplifiée 3 mois de procédure auprès de la DDPP du Var Ne permet que la préparation de repas pour la commune (scolaire et portage)	Procédure plus complexe 6 mois de procédure Permet à Rougier de livrer des repas aux communes avoisinantes Investissements plus importants

2. Reconstituer un service restauration

Un service restauration n'est pas composé uniquement de l'unité de préparation culinaire.

Reprendre la gestion de la restauration implique donc de rajouter d'autres compétences à la commune :

- 1- Gestion des approvisionnements et des marchés publics : pour épauler le-la Chef-fe cuisinier-e dans ses achats. L'idéal est qu'elle soit distincte du Chef. Compte-tenu du nombre de repas-jour préparé, le volume d'achat par famille de produits ne dépassera pas les 40 000€ HT/an. Ce seuil permet d'acheter en gré à gré directement sans procédures complexes.

- 2- Gestion des menus : Le Chef peut le faire en s'aidant d'un-e diététicien-ne en sous-traitance pour construire son plan alimentaire.
- 3- Personnel de cuisine : étant donné que le Chef aura une grande responsabilité, il convient d'embaucher quelqu'un de qualifié (2200 € bruts chargés environ). 2 cantinières travaillent actuellement au sein du service et pourront épauler le Chef dans la préparation froide et la plonge qui n'est pas négligeable.
- 4- Contrôle qualité : le contrôle qualité en cuisine se fait de la réception de la marchandise jusqu'au service. La première mise en place du système qualité peut être confiée à un prestataire. Les suivis peuvent être faits par le Chef.

3. Améliorer son outil de production

L'outil de production existant est paramétré selon nos estimations pour 150 repas/Jour. Dans l'hypothèse 1 ci-dessus (150 repas/jour, avec une dérogation à l'agrément sanitaire), le projet serait réalisable **dès septembre 2020**. Il n'y a pas besoin de modifier l'agencement de la cuisine.

Quelques investissements seront quand même nécessaires :

- A la réception/déconditionnement : un ouvre-boîte, un transpalette ;
- En préparation froide : un robot coupe ;
- En préparation chaude : bacs gastronormés en inox (perforés et non), four multifonction, piano de cuisson ;
- Espace de stockage : l'espace de stockage est important si on veut travailler avec les producteurs locaux. Avoir un espace de stockage suffisant permet de commander moins souvent aux producteurs et permet de rentabiliser son déplacement. L'espace de stockage actuel est constitué d'une chambre froide de 14m² et une réserve d'épicerie de 7m². Ce qui n'est pas suffisant. Une chambre froide appropriée au BOF est indispensable, sa taille doit être d'environ 10m². Nous recommandons une chambre froide d'appoint pour limiter les coûts. »

Source : Joseph RANDRIA (AGRIBIOVAR).

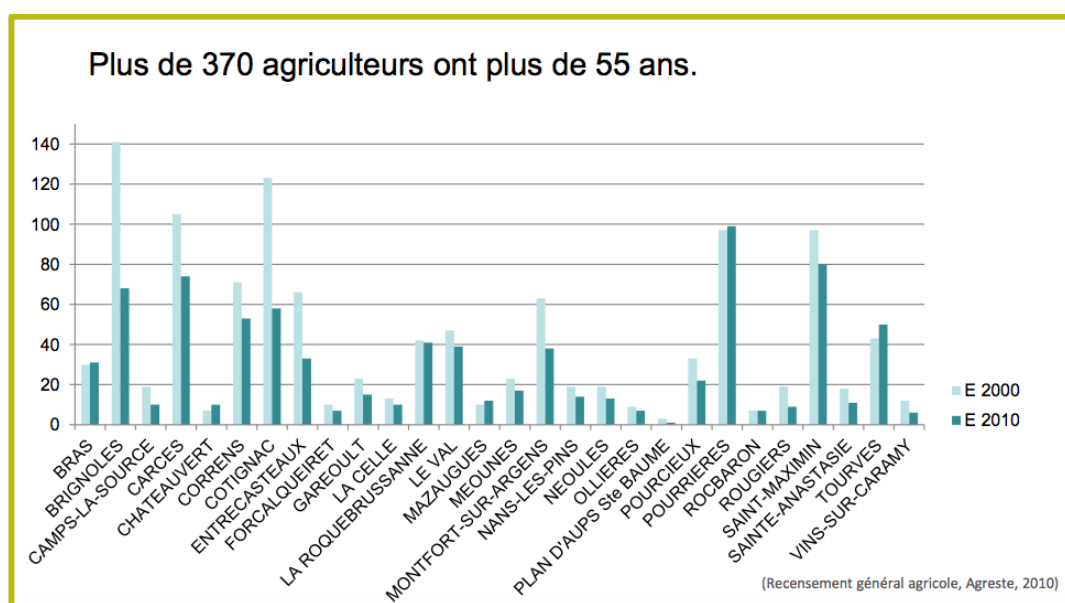
6- Transmettre – Installer – Former les agriculteurs une nécessité forte

Éléments de connaissance : principaux constats

Si on compare l'offre et la demande alimentaires sur la Provence Verte, il apparaît évident qu'il faudrait installer de nouveaux agriculteurs pour améliorer notre autosuffisance alimentaire.

6.1 – La transmission

Evolution du nombre d'installations en Provence Verte entre 2000 et 2010



Si on compare l'évolution du nombre d'installations en 2000 et 2010 d'après le recensement général de l'agriculture, il apparaît évident qu'il a diminué dans toutes les communes de la Provence Verte sauf sur les communes de Tourves et Pourrières. Par ailleurs, en 2010, 370 agriculteurs avaient plus de 55 ans. La problématique du renouvellement des générations est donc plus que jamais d'actualité.

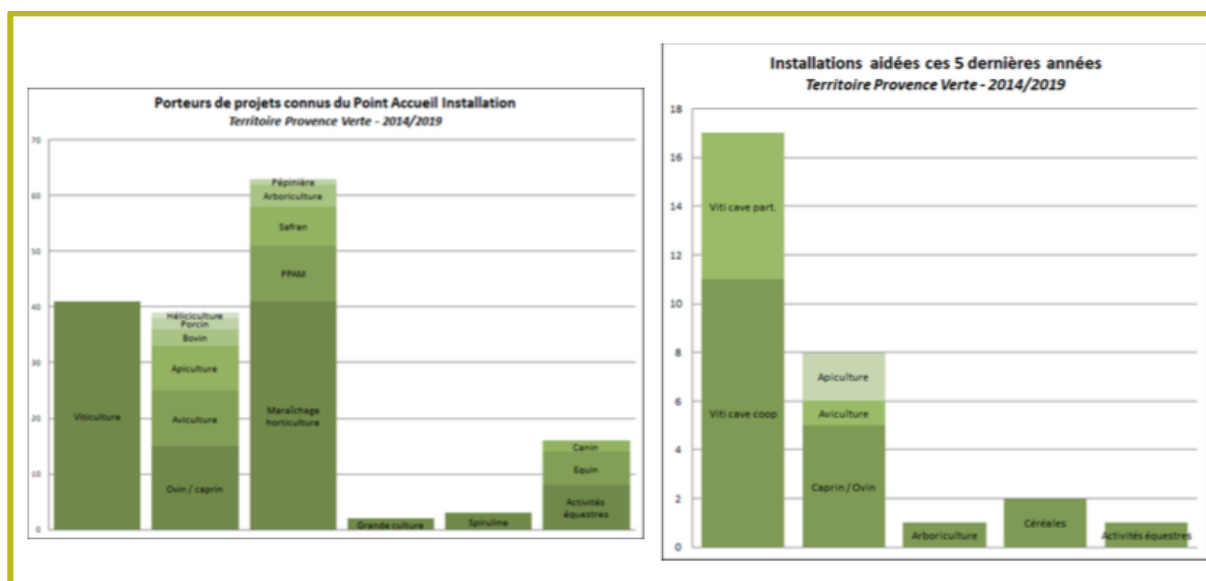
Malgré le dispositif « Point Accueil Transmission » mis en place, pour accompagner les cédants et faciliter la reprise par un candidat à l'installation, de nombreux agriculteurs prêts à céder leur exploitation sont sans repreneurs. Selon l'ADEAR (Association pour le Développement de l'Emploi Agricole et Rural) il y aurait aujourd'hui environ une installation pour deux départs à la retraite sur le territoire de la Provence Verte.

6.2 – L'installation

Renouveler les générations d'agriculteurs et d'agricultrices est un investissement sur l'avenir.

Les personnes qui souhaitent s'installer peuvent bénéficier d'un accompagnement par la chambre d'agriculture du Var, le Point Accueil Installation (PAI), l'Adear, Agribiovar, les syndicats agricoles, le lycée agricole de Saint Maximin ... pour les aider dans leurs démarches.

Projets agricoles sur le territoire de la Provence Verte entre 2014 et 2019



Source : Chambre d'Agriculture du Var.

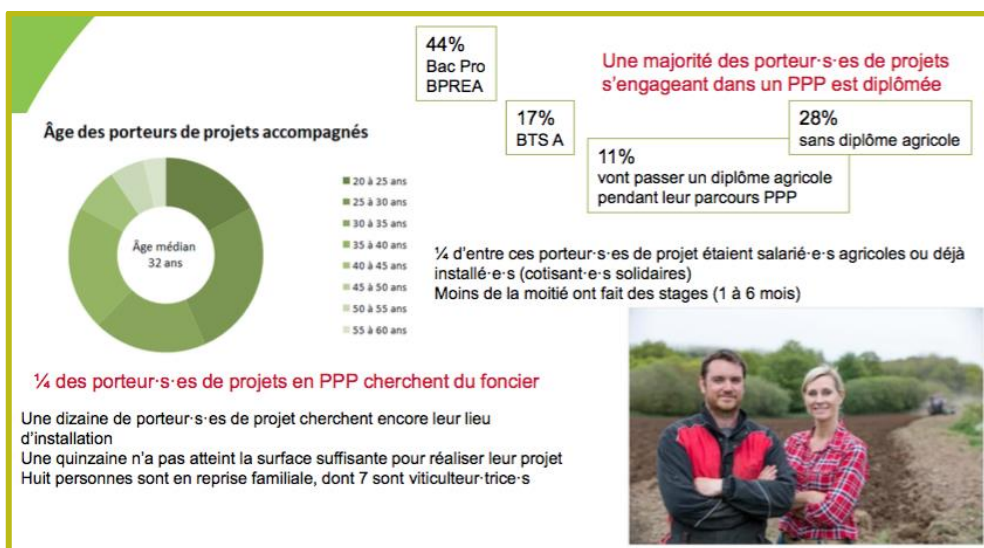
On constate que sur la période 2014 – 2019, il y a toujours beaucoup de candidats pour s'installer en viticulture, c'est d'ailleurs cette filière qui compte le plus d'installations aidées sur les cinq dernières années. On peut également voir qu'il y a eu autant de candidats en maraisage mais ça ne s'est pas traduit par des installations aidées.

On peut rappeler que la Dotation Jeunes Agriculteurs (DJA), subvention d'aide à l'installation n'est attribuée que sous certaines conditions parmi lesquelles on doit :

- ❖ Avoir entre 18 et 40 ans ce qui n'est pas le cas de certains candidats en phase de reconversion professionnelle.
- ❖ Justifier de la capacité professionnelle c'est-à-dire avoir un diplôme agricole de niveau IV minimum délivré par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation : Bac Professionnel ou technologique, BTS ou BPREA (Brevet Professionnel de Responsable d'Exploitation Agricole).
- ❖ Avoir réalisé un Plan de Professionnalisation Personnalisé (PPP) validé. Le PPP donne la possibilité de réaliser des formations complémentaires, de participer à un stage préparatoire à l'installation qui permet de rencontrer les principaux techniciens et acteurs du monde agricole et de réaliser une étude technico économique prévisionnelle pour évaluer la viabilité du projet et un plan de financement ainsi qu'une étude de marché.

Certains candidats s'installent donc sans demander les aides. Pour d'autres, c'est souvent le foncier qui manque ou le projet qui n'est pas viable.

Profil des candidat(e)s

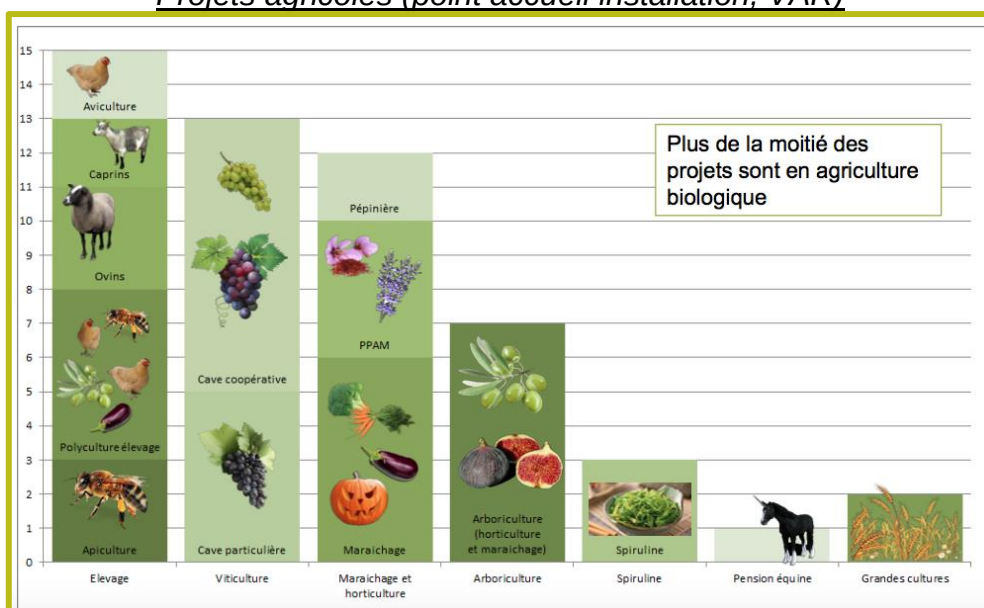


Source : Chambre d'Agriculture du Var.

D'après l'ADEAR, il y a de plus en plus de candidats à l'installation hors cadre familial, en reconversion professionnelle (ou pas), motivés par un changement de projet de vie et qui s'installent sur des petites structures en permaculture par exemple. On peut se demander si ces nouveaux projets seront suffisants pour répondre à la demande en particulier de la Restauration Hors Domicile (RHD)

Sur 2018 – 2019, plus de la moitié des projets sont en agriculture biologique. D'après le tableau précédent, on peut constater qu'il y a un potentiel de demande de diversification des productions intéressant pour développer l'autonomie alimentaire.

Projets agricoles (point accueil installation, VAR)



Source : Chambre d'Agriculture du Var.

6.3 – L'espace-test

Afin d'accompagner des porteurs de projets plutôt hors cadre familial ou en installation progressive non accompagnés par ailleurs ou ayant besoin d'éléments sur la viabilité des projets, des espaces-tests ont été mis en place. Les premiers testeurs ont été accueillis en 2014.

Les **3 fonctions** incontournables de l'espace-test :

- ❖ Un cadre légal d'exercice du test = **Fonction couveuse**,
- ❖ Une mise à disposition d'outils de production = **Fonction pépinière**,
- ❖ Un dispositif de suivi = **Fonction d'accompagnement**.

En complément, les testeurs ont pu bénéficier d'une **fonction d'animation – coordination** par l'ADEAR.



Les fonctions de l'espace-test



Source : ADEAR



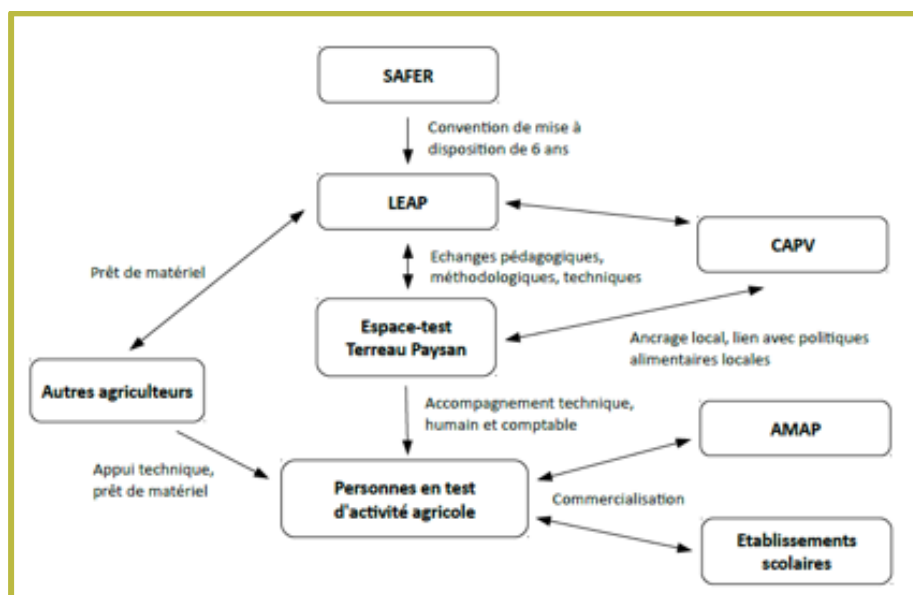
Zoom sur l'espace-test de Saint Maximin...

Objectifs :

Mettre en place un lieu-test permanent sur la plaine de Saint Maximin en partenariat avec le lycée agricole pour :

- ❖ Favoriser l'installation de jeunes agriculteurs sur la plaine de Saint Maximin
- ❖ Proposer un véritable lieu d'apprentissage du maraîchage biologique = « ferme école »
- ❖ Prendre en charge une partie des investissements pour réduire le risque
- ❖ Contribuer au développement de nouveaux débouchés pour les personnes en test via la restauration collective

Les acteurs du projet :



Source : ADEAR.

Les moyens mis à disposition financés en partie par des fonds européens LEADER



Quelques résultats

- **3 promotions** de testeurs depuis 2017
- **6 personnes accueillies pour leur test** sur le site depuis le démarrage du dispositif
- **Chiffres d'affaires** annuels compris entre 11 000 et 30 000 €
- Une **AMAP de 15 à 25 paniers** hebdomadaires livrée régulièrement
- Une **présence régulière d'élèves du LEAP** pour des travaux de débroussaillage, plantation, chantiers divers...

Source : ADEAR.

Un autre projet est à ce jour en réflexion : créer un espace-test en élevage de volailles à destination de la restauration scolaire car le poulet bio et local fait défaut dans les cantines.

6.4 – Le forum à l'installation

Chaque année un forum à l'installation est organisé dans le Var. Il accueille les élèves des lycées agricoles de Saint Maximin, Hyères et Les Arcs afin de leur présenter le parcours à l'installation et toutes les démarches à engager pour les futurs candidats. Ils peuvent ainsi bénéficier de témoignages de jeunes agriculteurs déjà installés et rencontrer des professionnels prêts à les conseiller dans leurs démarches (techniciens, banquiers, assureurs, Safer, Chambre d'agriculture, Adear, Amap, Notaires, etc.)

6.5 – Le concours « Ambition Installation »

Mis en place en 2019 le concours « Ambition Installation » est une démarche visant à mobiliser et stimuler des jeunes sur un projet d'installation agricole avec un accompagnement et des conseils dans leurs démarches par des enseignants, des professionnels, des techniciens ... L'objectif est d'aborder les points suivants :

- L'organisation de l'entreprise (ressources humaines, organigramme...) ainsi que les moyens de production ;
- Le lien avec l'environnement économique et territorial en étudiant sa faisabilité (business plan, étude de marché ...) et en identifiant les partenaires potentiels sur le territoire ;
- L'identité et la communication pour l'entreprise, les vecteurs de promotion des produits.

Les participants à la première édition ont présenté des projets très diversifiés et fait preuve d'originalité et d'une grande maturité dans leur réflexion sur l'intégration de leur activité agricole dans le territoire. Le concours sera renouvelé chaque année et laisse espérer la concrétisation de ces projets d'installations d'ici quelques années.

6.6 – La formation

Aujourd'hui, les métiers de l'agriculture sont en pleine mutation. La formation des agriculteurs permettra de relever les défis suivants :

- ❖ Développer une agriculture « humaine et moderne », en valorisant le développement durable et répondre aux besoins de formation, en agriculture, dans le territoire de la Provence Verte.
- ❖ Favoriser l'insertion des jeunes dans le territoire.
- ❖ Répondre aux nouveaux métiers de l'agriculture, de l'alimentation, de l'environnement et des services à la personne en milieu rural.

6.6.1 – Le lycée agricole de Saint Maximin et le projet de Campus sur Brignoles

Le lycée agricole privé de Saint Maximin compte près de 600 jeunes de la quatrième à la terminale, garçons et filles, élèves et apprentis. Il accueille 220 élèves et apprentis à l'internat. Le lycée est ancré dans son territoire « La Provence Verte », avec l'ambition de favoriser la dynamique agricole et les services en milieu rural. Dans le cadre de sa mission d'animation territoriale, il a tissé de nombreux partenariats avec des acteurs des filières de la production agricole, de la transformation de la distribution et de la consommation alimentaire. Il est à l'initiative de nombreux projets en faveur du développement de l'agriculture locale.

Le prochain objectif est de créer un campus sur deux pôles complémentaires autour des deux pôles urbains en Provence Verte à savoir : Brignoles et Saint Maximin.

- ❖ Le pôle existant sur Saint Maximin tourné vers :
 - La formation initiale et scolaire des plus jeunes (de la quatrième à la terminale),
 - Une exploitation agricole innovante,
 - Un espace – test agricole et une pré-cuveuse pour les jeunes en formation initiale,
 - Des espaces de transformation : légumerie, fromagerie, atelier de vinification,
 - Un espace de vente : le point de vente collectif.
- ❖ Le pôle à créer sur Brignoles avec plusieurs grandes orientations :
 - Une structure de formation pour raccrocher les jeunes en difficulté,
 - Une structure de formation par apprentissage,
 - Une structure de formation continue pour l'accompagnement des adultes,
 - Une cuveuse et un espace-test agricole,
 - Des espaces de transformation et de vente de produits agricoles,
 - L'objectif d'accompagner l'émergence de nouvelles filières agricoles avec une commercialisation en circuit court.

6.6.2 – Les autres formations

Les agriculteurs et agricultrices peuvent aussi bénéficier d'un appui technique en particulier grâce à la chambre d'agriculture, Agribiovar, les syndicats et organisations professionnelles, l'Adear ... qui offrent par ailleurs un large choix de formations courtes permettant ainsi aux agriculteurs de pouvoir se former toute leur vie durant.

Certains candidats à l'installation ont également pu bénéficier de formations dans des établissements proches du territoire de la Provence Verte et qui complètent l'offre de formation du Territoire de la Provence Verte en particulier :

- ❖ L'Agricampus du Var qui dispense des formations initiales, par apprentissage et des formations pour adultes sur les sites d'Hyères Les Palmiers et Les Arcs sur Argens. Dans le cadre du PAT, les formations tournées vers le maraîchage et l'apiculture par exemple peuvent compléter l'offre de formation déjà existante en Provence Verte.
- ❖ Le Lycée Agricole de Dignes-Carnejane (04) offre, entre autres, un BTS Productions Animales et une formation fromagère qui sont également intéressantes pour nos candidats à l'installation.
- ❖ Le Centre de Formation du Merle à Salon de Provence attire beaucoup de candidats à la reconversion. C'est le seul établissement de France à proposer un Brevet Professionnel de berger transhumant, formation théorique et pratique dans laquelle on apprend à conduire le troupeau avec l'aide de chiens. Intonation de voix, cri, sifflement, posture du corps ... c'est tout un langage corporel et vocal que l'apprenti berger devra apprendre. Compte tenu de l'importance des surfaces pastorales sur le territoire de la Provence Verte, c'est aussi une formation intéressante pour augmenter le pastoralisme et par conséquent l'offre de viande ovine sur notre territoire.

7- Le foncier agricole : un facteur limitant et un enjeu considérable

Éléments de connaissance : principaux constats

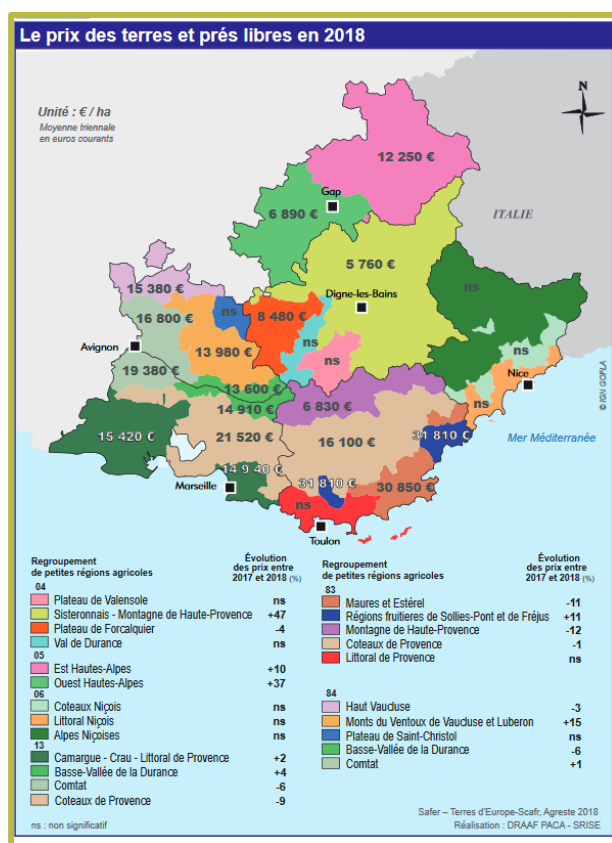
L'alimentation est avant tout une question de production et par conséquent d'agriculture. Il s'agit par conséquent de préserver le principal outil de production à savoir la terre mais entre friche et spéculation foncière, la problématique est particulièrement forte.

7.1 – Des surfaces insuffisantes pour les productions nourricières

Les principaux constats que l'on peut faire sur le territoire sont les suivants :

- ❖ Une forte attractivité du territoire avec une augmentation du nombre d'habitants à l'année et de résidences secondaires qui pèsent sur la disponibilité des terres.
- ❖ Des conflits d'usage autour du foncier pour d'autres activités que l'agriculture.
- ❖ Une pression d'urbanisation importante.
- ❖ Un habitat dispersé dans certaines zones agricoles (mitage) qui prédispose à des conflits de voisinage avec les agriculteurs.
- ❖ Des surfaces parfois morcelées qui entraînent une perte de temps et un coût carbone élevé pour certains agriculteurs.
- ❖ Une forte réticence de certains propriétaires pour louer leurs terres à des agriculteurs.
- ❖ Des terres incultes, « gelées » en attente d'un changement d'affectation.
- ❖ Une augmentation des friches (terres à l'abandon depuis plus de 3 ans).
- ❖ Une concurrence entre les productions agricoles autour du foncier.
- ❖ Des baux précaires qui ne permettent pas de construction.
- ❖ Un prix des terres agricoles qui ne cesse d'augmenter. Il tourne en moyenne autour de 16 100 € l'hectare en sachant que les vignes en AOC peuvent dépasser les 45 000 € l'hectare.

Prix des terres et prés libres en 2018



Source : Mémento de la statistique agricole 2019.

Par ailleurs, une autre partie des terres se situe dans des espaces au relief inadapté, dans des espaces naturels ou des espaces boisés soumis à des enjeux environnementaux ou de défense contre les incendies.

Le constat est sans équivoque : on manque de terres pour installer des agriculteurs et pour agrandir les exploitations alors que la demande alimentaire ne cesse d'augmenter.

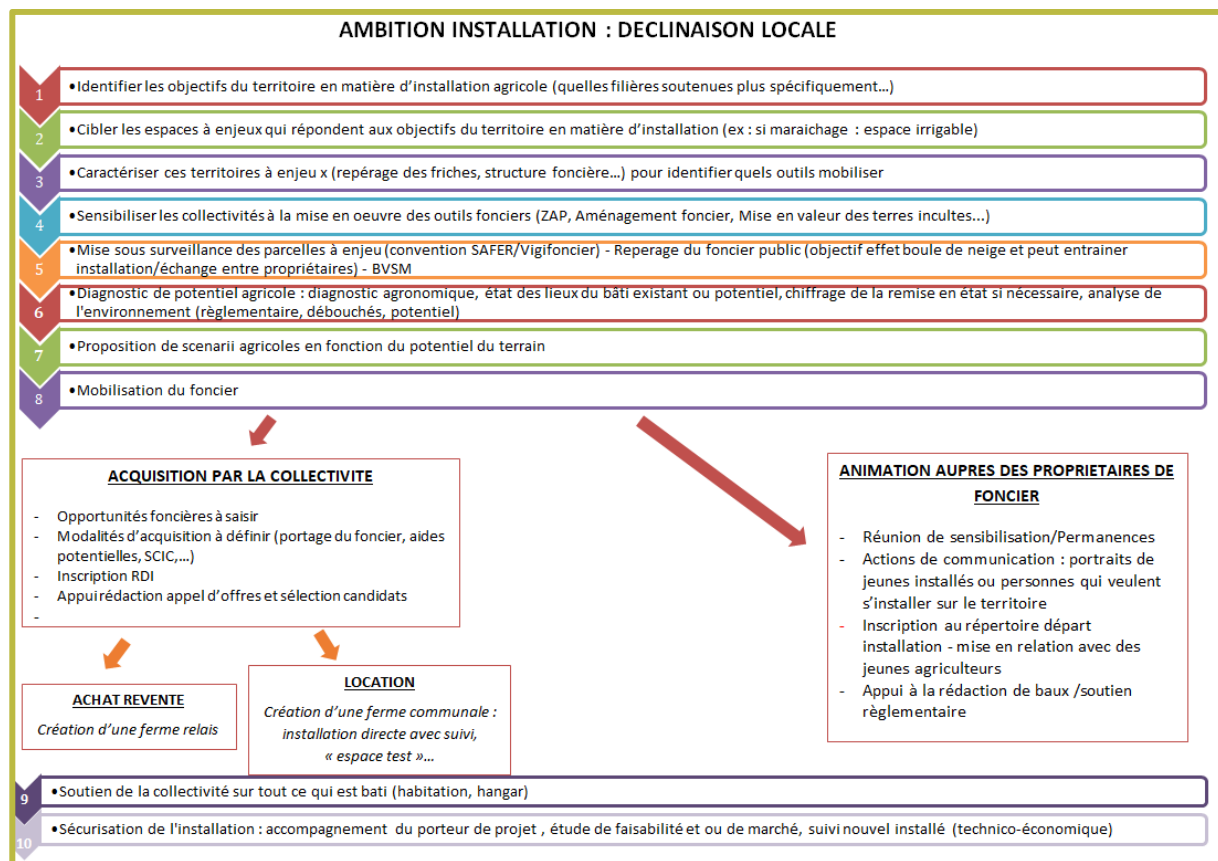
Les enjeux sont donc importants pour le territoire. Il s'agit :

- ❖ Améliorer les conditions d'exploitation grâce à une réorganisation du parcellaire.
- ❖ Recréer des îlots agricoles.
- ❖ Reconquérir des terres agricoles pour installer des agriculteurs.
- ❖ Réserver en priorité des surfaces pour les productions nourricières déficitaires sur le territoire : production de légumes, fruits, viande, produits laitiers...
- ❖ Mobiliser des espaces boisés à potentiel agricole ou pastoral.
- ❖ Lutter contre les friches et maintenir des paysages de qualité.
- ❖ Prévenir les incendies et éviter la fermeture des milieux et l'embroussaillage.
- ❖ Mettre en place une veille et une animation foncière.
- ❖ Préserver et sécuriser les espaces agricoles à long terme.
- ❖ Concilier les projets de conquête agricole avec les enjeux environnementaux.

7.2 – La convention entre l'agglomération et la Chambre d'agriculture du Var

Dans le cadre d'une convention signée entre la communauté d'agglomération de la Provence Verte et la chambre d'agriculture, une étude a été menée en 2018 et 2019 afin d'accompagner l'agglomération dans la définition de sites à enjeux de mobilisation de foncier agricole pour installer de nouveaux agriculteurs.

Proposition de la stratégie foncière en mars 2019



Source : Communauté d'agglomération de la Provence Verte.

Le territoire a clairement orienté son projet agricole vers les productions alimentaires à l'instar du Projet Alimentaire Territorial. Ainsi les objectifs sont d'installer de préférence des exploitants dans les filières maraichage et arboriculture.

La méthode de travail proposée s'appuie sur le croisement de données cartographiques relatives à :

- ❖ L'espace agricole du territoire,
- ❖ Les réseaux d'irrigation gravitaire ou sous pression,
- ❖ Le foncier en friche.

De cette étude, il ressort que les enjeux de développement des filières alimentaires portent principalement :

- ❖ Sur les communes de Saint Maximin La Sainte Baume ainsi que d'une manière moins prégnante sur les communes de Pourrières (peu de foncier disponible), Rougiers (morcellement du foncier) et Nans les Pins – Ex intercommunalité Sainte Baume –Mont Aurélien.
- ❖ Sur le territoire de l'ex-intercommunalité Val d'Issole, les enjeux de développement des filières alimentaires portent principalement sur la commune de Ste Anastasie sur Issole sous réserve de la sécurisation de la ressource en eau du réseau gravitaire.
- ❖ Sur le territoire de l'ex-intercommunalité Comté de Provence, les enjeux de développement des filières alimentaires portent principalement sur les communes de Carcès, Entrecasteaux et Tourves.

Suite au travail réalisé précédemment, la SAFER a transmis à la CA83 la liste des propriétés publiques du territoire afin d'opérer un nouveau croisement et viser à mobiliser ce foncier afin d'impulser une dynamique foncière sur ces territoires.

Pour poursuivre la dynamique, le territoire Provence Verte, sur le secteur Sainte Baume Mont Aurélien, bénéficie du programme FEADER « Stratégies locales de développement pour la préservation et la mise en valeur du foncier agricole et naturel » -Dispositif 16.7-1 du Programme de Développement Rural de la Région Provence Alpes Côte d'Azur. Ce projet arrive à échéance en fin d'année 2019.

7.3 – Les politiques foncières en Provence Verte

7.3.1 – Les Zones Agricoles Protégées (ZAP)

La Zone agricole protégée (ZAP) est un outil créé en 1999 qui permet de mettre en œuvre une protection renforcée des terres agricoles face à l'instabilité des documents d'urbanisme. Cette protection pérennise dans le temps la destination agricole des parcelles situées dans son périmètre, pérennité indispensable aussi au maintien des exploitations agricoles. Cet outil peut être instauré à l'échelle communale ou intercommunale.

Après délibération et accord du conseil municipal, la ZAP est délimitée par arrêté préfectoral.

Au niveau local, sur 8 ZAP dans le Var, 5 d'entre elles se situent sur le territoire de la Provence Verte :

- ❖ La Roquebrussanne en 2013
- ❖ La Celle en 2018
- ❖ Saint Maximin en 2018
- ❖ Pourrières en 2018
- ❖ Pourcieux en 2018

Retour d'expérience sur la ZAP de la Roquebrussanne



Certes, la ZAP a permis de réduire la bulle spéculative autour du foncier agricole et les friches ont diminué. On peut cependant déplorer que cette ZAP n'a pas permis de diversifier la production en dégageant des surfaces vivrières, en revanche, c'est visiblement la viticulture qui a profité de l'aubaine.

7.3.2 – La pérennisation du socle agricole

La Chambre d'agriculture et la Safer travaillent à pérenniser le socle agricole de la Provence Verte pour contribuer à l'autonomie alimentaire par la conjugaison de différentes actions :

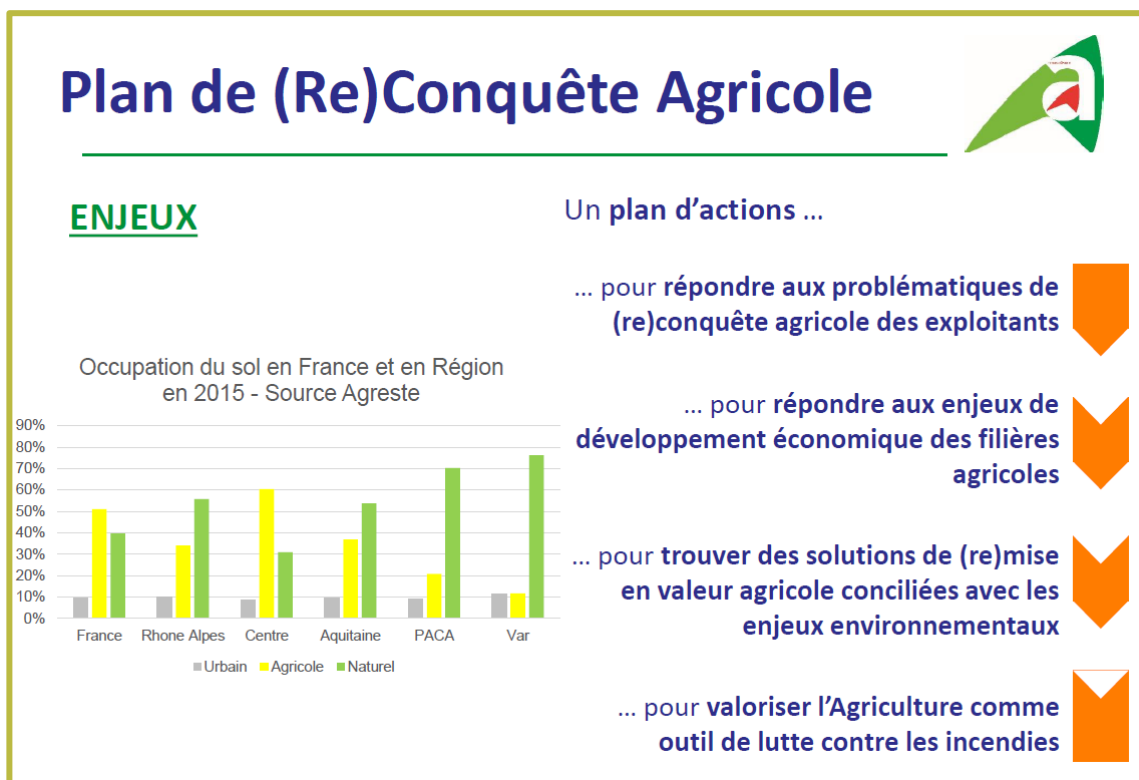
- ❖ La mobilisation des collectivités pour la mise en place de nouvelles ZAP.
- ❖ La mise en place de ZAP adossées à un programme d'intervention global sur le foncier.
- ❖ L'animation des ZAP approuvées ou en projet.
- ❖ Des conventions d'Aménagement Rural signées avec la Safer pour lutter contre les friches par exemple sur des secteurs comme les plaines de Brignoles, La Celle, Tourves, Rougiers, Nans, Saint Maximin.
- ❖ Favoriser les aménagements fonciers amiables, les échanges de parcelles.
- ❖ La récupération des biens vacants ou sans maître : 43,7 ha incorporés dans les patrimoines communaux.
- ❖ La remise en culture des friches.
- ❖ La sensibilisation des propriétaires de parcelles en friches.
- ❖ L'analyse du potentiel des friches et l'identification des propriétaires (résultat : 29 propriétaires ont mis en valeur leur foncier par location à hauteur de 12 ha et 19 ha en vente.
- ❖ La communication sur la stratégie foncière du territoire pour favoriser la libération du foncier.
- ❖ La remise en état cultural le foncier public sous exploité.
- ❖ Favoriser l'implantation de productions alimentaires dans le périmètre des ZAP.

- ❖ Identifier et regagner des surfaces pastorales potentielles par le biais de POPI (Plan d'orientation pastorale intercommunal) voir chapitre 94.

7.3.3 – Le Plan de Conquête et de Reconquête Agricole

La Chambre d'agriculture, la Safer, la DDTM et le département du Var travaillent ensemble pour libérer des friches ou des espaces naturels forestiers afin d'installer des agriculteurs ou leur permettre de s'agrandir et de conforter leur installation.

Un plan d'actions pour répondre à des enjeux importants



L'axe 1 du plan de conquête et de reconquête agricole a été réalisé par l'équipe de Fanny Alibert du service foncier de la Chambre d'agriculture : **recensement des besoins en surfaces des filières de production** qui s'imposent pour leur extension.

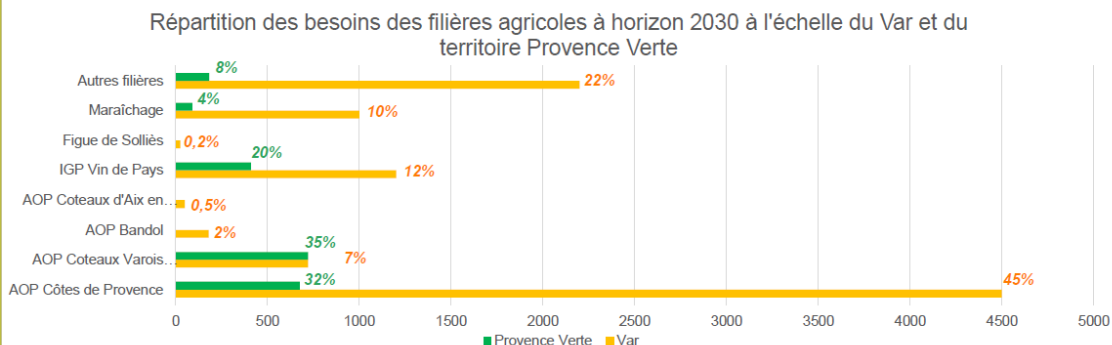
L'axe 2 concerne le **plan anti friches** adapté à chaque territoire avec un objectif de mobiliser les terres inexploitées.

L'axe 3 en cours de réalisation porte sur **la cartographie du gisement foncier boisé à potentiel agricole**.

Des besoins en foncier territorialisés

RÉSULTATS A DEBATTRE

A horizon 2030, 20% des besoins des filières identifiés sur Provence Verte

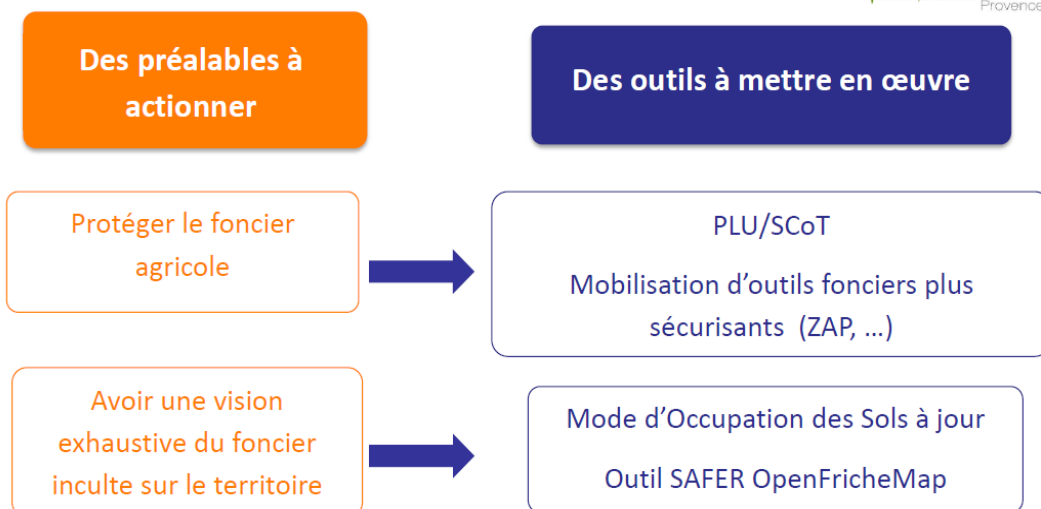


- **Autres filières:** PPAM, Oléiculture, Grandes cultures, Petits élevages, Apiculture, Trufficulture, Castanéiculture...
- **Horticulture:** pas de besoin de développement exprimé
- **Filière Grand Elevage:** la filière n'a pas défini des besoins de développement mais a pour objectif de maintenir les exploitations et espaces de parcours. Des pressions fortes sont exercées sur la filière dont la prédation. Des outils, type POPI, permettent d'avoir un projet de territoire en matière d'élevage.

Source : Chambre d'agriculture.

On peut constater que la filière viticole souhaiterait encore récupérer des terres pour se déployer mais est-ce vraiment la priorité si on veut arriver à plus d'autonomie alimentaire sur le territoire.

Quelles politiques foncières anti-friche sur Provence Verte?



Source : Chambre d'agriculture.

Quelles politiques foncières anti-friche sur Provence Verte?



Actions d'animation foncière

Qu'est ce que c'est ?

- Politique foncière volontariste pour remettre en culture des friches
- Intervention de la SAFER

Comment ?

- Contractualisation d'une CAR à l'échelle intercommunale
- Développement d'un programme d'animation foncière ciblée
- Travail d'animation auprès des propriétaires (recueil des promesses de vente, animation d'échanges structurant, stockage de terres, recherche de porteurs de projets...)

Effets ?

- Créer une dynamique du marché foncier concourant à la redynamisation agricole (installation, confortement d'exploitation...)
- Consolider des exploitations en place par le biais de restructuration
- Envoyer un message fort aux propriétaires et aux exploitants

Source : Chambre d'agriculture.



Le saviez-vous ? ...



« Open friches map » est une nouvelle application gratuite et collaborative mise en ligne par la SAFER PACA afin de géo localiser les terres en friche. L'objectif est d'amener les élus à se positionner sur les zones les plus touchées et de prendre des mesures de réhabilitation pour les mettre au service des filières agricoles qui en ont besoin.

Tous les documents stratégiques le disent : Plans locaux d'urbanisme, Schémas de cohérence territoriale, Plan climat air énergie territorialisé... affirment qu'il nous faut privilégier les circuits courts, la production locale, il faut donc préserver notre patrimoine agricole. Le foncier agricole est très certainement la priorité numéro 1, l'élément essentiel sur notre territoire pour garantir l'installation de nouveaux agriculteurs et garantir un approvisionnement alimentaire de qualité. Il faut aujourd'hui changer de cap, il est impératif que les collectivités se mobilisent contre les changements d'affectation des terres agricoles qu'il est nécessaire et urgent de sanctuariser.

8- Des outils structurants à conforter

Éléments de connaissance : principaux constats

Le Lycée agricole de Saint Maximin est souvent à l'initiative de nombreux projets et un élément moteur dans leur mise en place. Permettre de s'approvisionner, transformer, diversifier, stocker, commercialiser, mutualiser les moyens, coopérer, augmenter la valeur ajoutée des produits, tels sont les défis à relever afin de conforter les filières. Ainsi depuis quelques années, certains projets ont déjà vu le jour, d'autres sont en cours de réalisation et d'autres encore en phase de réflexion, en voici un panel.

8.1 – S'approvisionner à moindre coût : le GIEE « Epi de blé »



Le saviez-vous ? ...

Les Groupements d'intérêt économique et environnemental (GIEE) permettent une reconnaissance officielle par l'État de l'engagement collectif d'agriculteurs dans la modification ou la consolidation de leurs pratiques en visant une performance économique, environnementale et sociale. Ils constituent l'un des outils structurants du projet agroécologique pour la France.

527 GIEE ont été reconnus depuis 2015, dont 492 sont encore reconnus et actifs en 2019. Ils rassemblent environ 8 000 exploitations et 9 500 agriculteurs

Source : Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

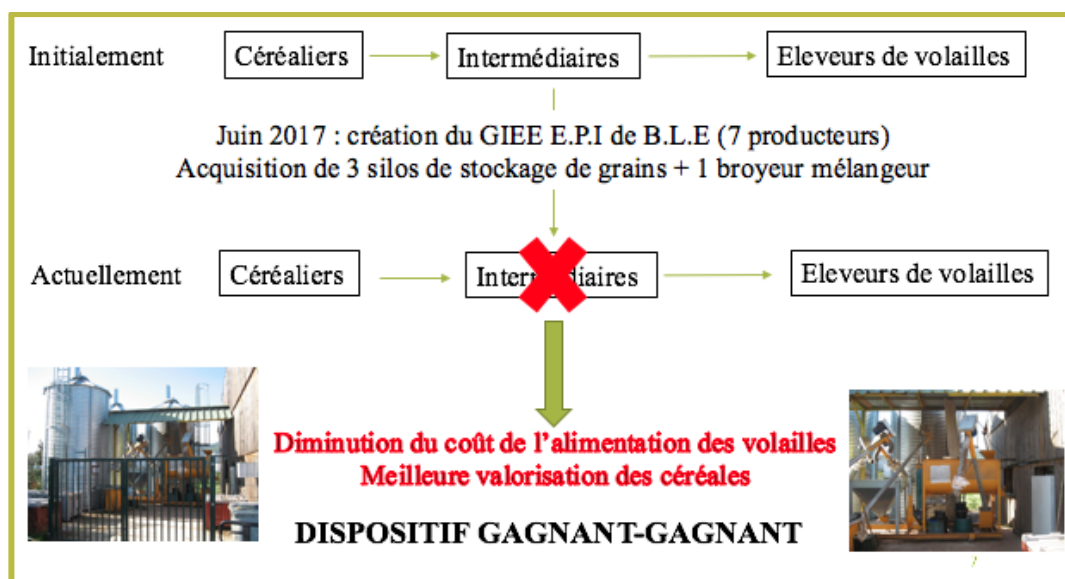
Créé en 2017, le GIE « Epi de Blé » (EPI Eleveurs Producteurs Interactifs – de BLE Bio Local Equitable) a permis à des producteurs locaux de volailles en Bio de se regrouper pour passer un contrat avec un producteur de céréales en Bio afin de s'approvisionner en local. Pour cela, il a fallu s'équiper de silos de stockage et d'un broyeur localisés sur le site du Lycée Agricole de Saint Maximin, chaque producteur peut ainsi venir fabriquer lui-même son aliment.

Aujourd'hui une douzaine de producteurs peuvent profiter de ce dispositif.

Le GIEE « Epi de blé » répond aux trois piliers du développement durable :

- ❖ Economique : On peut qualifier ce dispositif de « Gagnant-Gagnant » car le coût de l'alimentation a diminué d'environ 200 € la tonne et la rémunération du producteur de céréales est meilleure.
- ❖ Environnemental : Les aliments pour les volailles sont produits localement, il y a moins de déplacements donc moins de gaz à effet de serre...
- ❖ Social : entraide, accompagnement de jeunes en phase d'installation, conforte l'emploi local.

L'atelier de fabrication d'aliments pour volailles



8.2 – Transformer

8.2.1 – Un tissu agroalimentaire peu étoffé

En dehors du secteur viticole et oléicole, le tissu agroalimentaire est quasi inexistant sur la Provence Verte. D'après l'ANIA (Association Nationale des Industries Alimentaires), voici les quelques rares entreprises artisanales notables de la Provence Verte :

- ❖ « PATI'DELICES » : Située à BRIGNOLES (83170), la SARL elle est spécialisée dans le secteur d'activité de la fabrication industrielle de pain et de pâtisserie avec des produits frais. Son effectif est compris entre 10 et 19 salariés.
- ❖ « La biscuiterie de la Sainte Victoire » est une société par actions simplifiées en activité depuis 9 ans. Elle est située à Pourrières et elle est spécialisée dans le secteur d'activité de la fabrication de biscuits, biscottes et pâtisseries de conservation. Son effectif est compris entre 6 et 9 salariés.
- ❖ Depuis 1987, l'entreprise « Les moulins Aufies », située à Carcès, est spécialisée dans le domaine de la fabrication de foie gras entier et spécialités de canard fermier et de terrine, de magret (au thym romarin, raisin, figue

absinthe, orange, olives), conserves et semi-conserves plats cuisinés confit, rillettes, gésiers.

- ❖ La société par actions simplifiées « Les aromates Les Méridiennes », implantée à Brignoles depuis plus de 20 ans, est spécialisée dans le secteur des activités de conditionnement. Son effectif est compris entre 10 et 19 salariés. Elle propose des épices, des herbes, des plantes aromatiques de Provence, des champignons séchés et des légumes séchés « à l'italienne »...

8.2.2 – Le GIE « Légumerie de la Provence Verte »



D'une superficie de 300 m², la légumerie a vu le jour en 2016. Elle comprend 3 salles :

- ❖ La salle froide : pour le lavage, l'essorage, la découpe de légumes...
- ❖ La salle chaude : pour la pasteurisation, le refroidissement, la cuisson sous vide...
- ❖ La salle fruits : pour la cuisson, la réalisation de compotes, confitures, coulis, fabrication de jus ...

Il s'agit d'un outil au service de la restauration collective, des producteurs locaux, des élèves du lycée agricole et des apprentis car il permet :

- ❖ De préparer, conditionner des produits qui pourront être directement utilisés dans la restauration.
- ❖ De transformer, conditionner des produits en augmentant leur valeur ajoutée.
- ❖ De former les jeunes : c'est en effet un outil pédagogique en particulier pour les élèves de Bac Professionnel et pour les apprentis en certificat de spécialisation Transformation et Commercialisation des produits fermiers.





Le saviez-vous ? ...

Un groupement d'intérêt économique (GIE) est, en France, un groupement doté de la personnalité morale qui permet à ses membres de mettre en commun certaines de leurs activités afin de développer, améliorer ou accroître les résultats de celles-ci tout en conservant leur individualité.

Le GIE « Légumerie de la Provence Verte » a été créé en mai 2018. Il regroupe à ce jour une douzaine de producteurs, essentiellement des producteurs de fruits et de légumes qui partagent ainsi un outil exceptionnel et qui donnent une plus-value à leurs produits.

8.2.3 – Le projet d'abattoir paysan : une réflexion en cours

Même si on s'achemine progressivement vers un modèle de consommation moins carné, la demande locale de viande et de charcuterie est forte. Cependant, les récentes crises dans le secteur de l'élevage entraînent chez le consommateur le souhait de connaître le mode de production et l'origine des produits qu'il achète.

Même si le Var n'est pas un département d'élevage, c'est un département qui ne dispose pas d'abattoir depuis 1987. Les éleveurs sont les premiers pénalisés et sont contraints d'amener leurs animaux vers les abattoirs de Digne (04) et de Sisteron (05) ou Puget-Théniers (06). Les déplacements sont longs et occasionnent des pertes de temps importants, des coûts élevés de transport, d'abattage et de découpe ainsi que du stress pour les bêtes dans un contexte où le bien-être animal est au cœur des débats de société. La mise en place d'un outil d'abattage de proximité permettrait de répondre à la forte demande locale et permettrait aux éleveurs de mieux valoriser leurs produits.

En 2018, après avoir mené plusieurs initiatives en matière d'optimisation de l'abattage (ex : collecte d'animaux vivants), la Chambre d'Agriculture du Var a fait une étude d'opportunité sur la mise en place d'un abattoir de proximité en y associant les divers organismes d'élevage. Après une phase d'enquête auprès de 80 éleveurs pour évaluer leurs besoins, des visites de petites structures d'abattage ont eu lieu.

Un collectif d'éleveurs a constitué une association : « Abattoir Paysan de la Provence Verte » avec un groupe souhaitant véritablement s'investir dans le projet qui permettrait :

- ❖ De mieux structurer la filière viande afin de maintenir et développer une agriculture pastorale diversifiée.
- ❖ De maintenir et de créer des emplois (en élevage, transformation, commercialisation).
- ❖ De réduire les temps de transport et par conséquent les émissions de CO2.

Le modèle retenu à ce jour reposerait sur une organisation innovante, avec une gestion autonome sous forme de société coopérative d'intérêt général (SCIC) intégrant les producteurs, les organisations professionnelles agricoles, l'agglomération, le lycée agricole et des consommateurs. L'abattoir serait assorti d'une salle de découpe et d'une conserverie.

Le projet suscite à ce jour quelques polémiques. En effet, suite aux images choquantes aperçues sur internet et les réseaux sociaux dans quelques abattoirs, il est normal de s'interroger sur la fin de vie de nos animaux domestiques.

Cependant, l'abattoir fonctionnerait une journée par semaine, nous sommes bien loin du modèle des gros abattoirs industriels. Ce serait les éleveurs eux-mêmes qui travailleraient sur la chaîne d'abattage. Ce modèle, à taille humaine, permettrait aux éleveurs tâcherons, formés sur les différents postes d'abattage, d'avoir une totale transparence concernant les pratiques d'abattage et aurait le mérite d'épargner aux animaux le transport, le stress, l'attente et la rupture avec leur milieu de vie. La réappropriation des abattoirs par les éleveurs leur permettrait d'accompagner leurs animaux et de garantir qu'ils soient traités dignement. Par ailleurs, cela permettrait d'assurer une réelle traçabilité et de rétablir un lien de confiance avec les consommateurs.

Le point de vigilance reste bien sûr de mettre en place une bonne gouvernance collective.

8.3 – Mettre en relation producteurs et restauration collective : la SCIC Agribio Provence (www.agribio-provence.fr)

Agribiovar est à l'origine de la SCIC Agribio Provence qui, depuis 2017, approvisionne les restaurants collectifs de la Région PACA en produits bio de proximité : fruits, légumes, pain, viande, produits laitiers, produits d'épicerie ...



Le saviez-vous ? ...

Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC)

« Les SCIC ont pour objet la production et la fourniture de biens et de services d'intérêt collectif, qui présentent un caractère d'utilité sociale ».

Elles permettent d'associer des personnes physiques ou morales de droit privé ou de droit public autour du projet commun. Elles doivent associer :

- ❖ Des salariés ou des producteurs de biens ou services vendus par la SCIC.
- ❖ Des bénéficiaires : clients, fournisseurs, bénévoles, collectifs ...
- ❖ Selon les ambitions de la SCIC : entreprises privées, associations, exploitants agricoles, financeurs ...

Source : Extrait du site : www.les-scic.coop.



Les finalités de la SCIC Agribio Provence



- ❖ Associer les producteurs, établissements clients, financeurs du projet et autres acteurs solidaires, motivés par l'intégration de l'alimentation biologique dans les établissements publics et privés.
- ❖ Permettre aux agriculteurs de s'implanter ou de se convertir suivant le cahier des charges de l'agriculture biologique avec la perspective de débouchés fiables et durables.
- ❖ Pérenniser l'activité des exploitations agricoles à taille humaine.
- ❖ Assurer aux établissements scolaires une alimentation saine et de qualité aux prix les plus justes.
- ❖ Contribuer au développement d'une agriculture durable, respectueuse de l'environnement et génératrice d'emplois pour notre territoire.

Source : Site www.agribioprovence.fr

La SCIC a mis en place un plan d'actions pour gagner des marchés publics. Elle doit s'installer sur le pôle multimodal de Saint-Maximin dès le 15 avril 2020 et aura à sa disposition :

- ❖ Un camion frigo
- ❖ Un espace de stockage de produits agricoles locaux de 150 m²
- ❖ Deux chambres froides.
- ❖ Un espace pour la préparation des commandes de produits pour les collectivités.



Photos : Agribiovar.



Photos : Agribiovar.

L'approvisionnement se fait grâce à une quinzaine de producteurs varois et le reste par des producteurs hors Var (Solebio, Univert, SCIC Manger Bio en Provence basée à Marseille et qui regroupe les produits des autres départements).

La plateforme a une douzaine de marchés pour une vingtaine de communes environ. Durant le dernier exercice comptable qui s'est clôturé fin septembre 2019, la SCIC avait enregistré 396 commandes, fourni 33 tonnes de produits, dont 10 599 kg de légumes, 7 500 kg de fruits. Elle a enregistré un chiffre d'affaires de 150 000 € TTC en 2019 et depuis, elle a acquis un bon rythme avec 7 000 € de chiffre d'affaires hebdomadaire ce qui laisse supposer un total compris entre 300 000 et 350 000 € pour l'exercice en cours avec certainement un déploiement plus facile grâce aux capacités de la plateforme sur Saint Maximin.

Marchés publics détenus par AGRIBIO PROVENCE

MARCHES	DPT	LOT	DEBUT MARCHÉ	Montant Minimum /an
SIVAAD*	83, Provence Verte	SEC EPICERIE	01/01/2019	20 000
SIVAAD	83, Provence Verte	TOUS PRDTS	01/01/2017	9 000
VILLE DE BRIGNOLES	83, Provence Verte	FEL/ULF/SE C	01/09/2018	40 000
Groupement Communes AURIOL**	13	FEL/ULF	01/10/2017	40 000
VILLE DE LORGUES	83	SEC	01/11/2017	10 000
MOUANS SARTOUX	6	FEL et ULF		37 000
VILLE LE MUY	83	FEL	01/09/2018	20 000
VILLE LE MUY	83	SEC	01/01/2017	10 000
VILLE SAINTE MAXIME	83	FEL/ULF/SE C	01/09/2019	40 000
VILLE LA COLLE SUR LOUP	6	SEC	01/08/2018	20 000
TRANS	83	FEL		15000

*Syndicat intercommunal Varois d'Aide aux achats Divers, groupement de 60 communes dont une partie en Provence Verte : Saint Maximin, Le Val, Carcès, Le Val

**Groupement de commandes d'Auriol : Auriol, La Bouilladisse, Peypin, Gréasque, La Destrousse, Saint Savournin

Producteurs fournissant AGRIBIO PROVENCE

Producteurs	Code postal	Commune
Ruiz Fabrice	83136	Garéoult
Ferme de Wilmary		Tourves
Les jardins d'Amisku	83470	St Maximin
Ferme des Galinettes	83170	BRIGNOLES
avid MOURIES		Correns
LA FERME DE LA REYNE	83170	Tourves
Julie BRUN	83170	BRIGNOLES
Espace test Bonneval_Steven Martens	83470	Saint Maximin

Cette plateforme indispensable pour le territoire devrait permettre à nos producteurs locaux de se positionner sur le marché de la restauration collective qui va demander davantage de produits bio avec l'application de la loi EGAlim.

Parole de producteurs :

« Des groupes scolaires et des administrations sont demandeurs pour consommer local mais souvent, les producteurs sont trop petits et ne peuvent proposer qu'une offre très faible.

Le travail effectué par la plateforme d'Agribio Provence en mettant en lien l'offre et la demande des producteurs locaux est un levier important dans un maillage complexe entre production et consommation »

Maison Patoulatchie sur la commune de Cotignac



Photos : Patoulatchie.

8.4 – Commercialiser en circuit court

Comme nous l'avons vu dans l'enquête consommateurs, il y a une attente forte pour accéder à des produits locaux, les producteurs sont également favorables à ce type de commercialisation qui leur permet de mieux valoriser leurs produits, d'en avoir la maîtrise jusqu'à la vente, de communiquer avec les consommateurs et d'avoir une reconnaissance de leur métier d'agriculteur. La relation directe producteur-consommateur est donc très appréciée de part et d'autre.

Outre les marchés hebdomadaires sur de nombreuses communes, plusieurs initiatives déjà mises en place sur le territoire pourraient être développées à plus grande échelle.

En voici un panel :

8.4.1 – Le Point de Vente Collectif « Graines de Producteurs », en direct de nos fermes



Le saviez-vous ? ...

Le PVC est un groupement d'agriculteurs qui permet de mutualiser un lieu et de faire des investissements en commun. C'est une démarche collective afin de commercialiser et valoriser ensemble et en direct les produits de leur activité. Chacun devra s'organiser pour assurer des permanences dans le point de vente collectif.

Les facteurs de réussite :

L'entente entre les producteurs, la nécessité de construire un projet collectif partagé, le partage des tâches, l'adaptation de la production en fonction de la demande, la commercialisation assurée par les producteurs, la communication sur les produits, l'élargissement de la gamme pour répondre à la demande de la clientèle.

L'ouverture du PVC « Graines de Producteurs », en direct de nos fermes est très attendue à Saint Maximin et dans les alentours. Comme nous l'avons vu dans l'enquête consommateurs, les produits locaux sont de plus en plus plébiscités. En effet, ils sont vus comme quelque chose de positif par les consommateurs car ils permettent de créer du lien avec le producteur et ainsi de mieux connaître l'origine du produit. Le côté « santé » d'un produit non transformé a aussi son importance dans l'enthousiasme qu'il suscite.

La création du magasin de 250 m2 a pu bénéficier d'un financement FEADER (mesure 16.4 pour la mise en place de nouveaux modes de distribution en circuit court d'approvisionnement). L'inauguration est programmée pour le 15 avril 2020.

Une cinquantaine de producteurs, regroupés en coopérative sont dans les starting-blocks pour offrir une vaste gamme de produits locaux, en direct du producteur au consommateur comme par exemple des légumes, yaourts, fromage, beurre, miel, confiture, pâtes, farine, pain ... les consommateurs sont impatients.

8.4.2 – Les AMAP - Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne – La vente en panier



Le saviez-vous ? ...

Une AMAP est une association pour le maintien de l'agriculture paysanne. Véritable partenariat entre paysans et consommateurs (dits Amapiens) sur la base d'un lien équitable, solidaire, transparent et convivial.

Un groupe de personnes achète à l'avance une part de récolte d'un paysan sur une saison déterminée. En retour, le paysan s'engage à fournir périodiquement à un prix fixe et constant, des produits de qualité en respectant la Charte des AMAP.

Il s'agit bien d'un partenariat et non d'un simple contrat. La solidarité des Amapiens se manifeste par leur engagement économique et financier. La clé de voûte du système étant le rapport de confiance s'instaurant entre les deux parties.

Source : Site « Les AMAP en Provence.



Photo : C. Coquio.

Créées en 2001 dans les Bouches du Rhône, les AMAP ont pour but de promouvoir une agriculture de proximité. C'est une forme de contractualisation qui permet de nouer un dialogue entre producteurs et consommateurs avec une livraison hebdomadaire de paniers. On compte 3 AMAP en Provence Verte. Un panier pour 4 personnes coûte entre 24 et 30 € par semaine selon les AMAP.

Plusieurs producteurs commercialisent via ce circuit mais hors du territoire de la Provence Verte essentiellement vers Toulon et Marseille qui sont des gros pôles de consommation.

D'autres propositions existent aussi sous forme de vente de paniers de produits locaux sous forme d'abonnements.

Les conseils des pionniers des AMAP

La première AMAP a démarré avec Daniel et Denise Vuillon, maraichers sur la ferme des Olivades à Ollioules dans le Var. Depuis 2001, ils ont accompagné nombre d'agriculteurs pour commercialiser leur production en AMAP. Voici leurs conseils :

« Pour l'installation en Amap en maraichage nous conseillons 2 ha cultivables dont 15% sous abri pour sécuriser et diversifier la saison hivernale.

Sur cette surface on peut installer un couple donc 2 unités de travail à temps plein qui pourront nourrir 80 familles, une famille étant composée d'un couple et 2 enfants.

L'installation à 2 est recommandée pour des raisons de sécurité sanitaire car seul si on tombe malade il n'y a plus personne au jardin, pour des raisons de facilité de travail, à 2 on ne va pas 2 fois plus vite mais beaucoup plus que seul, pour des raisons de repos possible quand on est 2, impossible seul.

Au démarrage on prévoit la rémunération des producteurs au Smic les 2 premières années puis à 1500 euros net chacun par la suite.

On voit aujourd'hui la pertinence de ce concept car il assure le maintien d'une nourriture de qualité dans la proximité en toute sécurité tout en préservant le producteur contrairement à tout autre type de commercialisation. Et tout cela toujours au même prix, celui qui permet au paysan d'exister ».

Daniel Vuillon Ferme des Olivades à Ollioules

Un exemple de fonctionnement chez nos voisins

Jérôme Laplane est installé en bio à Roquevaire (13). Il cultive des légumes et quelques fruits uniquement de saison et tenant compte prioritairement des aspects gustatifs. Il a commencé à commercialiser en AMAP en 2011, il fait de la vente à la ferme le vendredi après-midi et fait un marché par semaine. Voici son modèle :

Surfaces :

6 ha de maraichage plein champ ;
3 000 m² de serres.



Main d'œuvre :

L'exploitant, 2 salariés en CDI, 1 apprenti, 2 saisonniers + stagiaires.

Commercialisation : cette ferme permet de nourrir :

150 familles de 4 personnes en AMAP. Paniers à 24 € / semaine ;
400 visites X 6 € / personnes sur le marché / semaine ;
100 paniers à 16 € / semaine pour 2 personnes – vente à la ferme.

Un éleveur en AMAP en Provence Verte

Mathias Carel est installé comme éleveur caprin fromager à la Roquebrussanne. Il a repris l'exploitation familiale en bio en 2008. Il a un troupeau de 210 chèvres de races rustiques (Rove et Saanen) en système grand pastoral. Les bêtes pâturent toute l'année en colline, en forêt communale et domaniale sur le plateau d'Agnis. Le troupeau participe ainsi à la protection contre les incendies. Mathias dispose d'une salle de traite mobile qu'il déplace en fonction du lieu de pâturage. Les fromages fermiers sont commercialisés via : 4 AMAP (une en Provence Verte), 4 « Paniers Marseillais », une vente à la ferme et à un grossiste.



Parole d'un Amapien du Val d'Issole...

« L'Amap du Val d'Issole a été créée en 2015 et compte à ce jour une cinquantaine d'adhérents. Elle travaille en partenariat avec une quinzaine de producteurs regroupant plusieurs filières : œufs, volailles, pains, fromages de brebis, de chèvre, de vache, viande d'agneau, légumes, miel, safran, produits de la ruche.

Les produits sont issus de producteurs situés sur Provence Verte. Pour ce qui concerne, les fruits, le poisson et d'autres viandes, bœuf, veau, porc, ils viennent d'autres territoires.

Concernant la filière maraîchage et fruitière, la demande est forte sur Val d'Issole qui regroupe 8 communes pour 20 000 habitants. Il n'y a pas suffisamment de maraîchers pour répondre à une demande en circuits courts. Nous avons 4 maraîchers qui sont saturés et ont du mal à livrer en Amap. Il n'y a quasiment pas de production fruitière, nous devons faire livrer les fruits du Vaucluse.

Nous essayons de passer des contrats avec le maximum de producteurs qui sont en bio, même sur des plus faibles quantités, afin de les aider au mieux à écouler leurs produits en direct.

Nos livraisons sont régulières, étalées sur les 12 mois de l'année, suivant la saisonnalité des produits ».

Christian Chiotti – Amapien consommateur

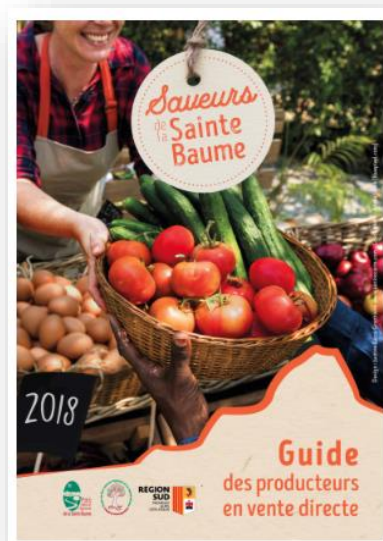
8.4.3 – Le guide des producteurs en vente directe du PNR de la Sainte Baume



Le 21 décembre 2017 a marqué la création du Parc Naturel Régional (PNR) de la Sainte Baume, 52^{ème} Parc naturel régional en France. L'agriculture est très présente dans le Parc qui souhaite mieux accompagner et soutenir les agriculteurs dans leurs projets, favoriser l'installation de nouveaux agriculteurs, impulser une dynamique nouvelle, renforcer le socle foncier de l'agriculture par la création de zones agricoles protégées, accompagner l'agriculture vers des pratiques durables et valoriser la multifonctionnalité.

Il existe au sein du Parc une agriculture de qualité et de nombreux agriculteurs font de la vente directe, à la ferme, sur des marchés, en AMAP... Afin de rendre ces produits accessibles aux consommateurs, le Parc a créé un guide des producteurs en vente directe sur son territoire.

Par ailleurs, le 7 novembre 2019, 2 producteurs, un apiculteur et un éleveur caprin fromager se sont vus décerner la marque « Valeurs Parc naturel régional ». Cette marque créée en 2016 est promue au niveau local, régional et national rassemble des acteurs engagés dans la préservation des milieux naturels, de la biodiversité et des paysages et la valorisation des ressources propres à chaque territoire.



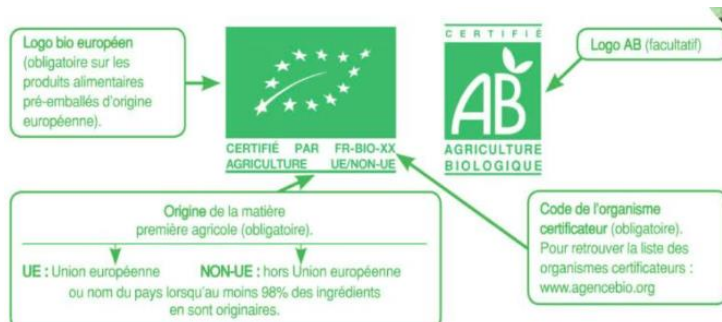
8.4.4 – Le guide « Où trouver des produits BIO dans le Var ? »



En 2019, on dénombrait 183 agriculteurs en Bio ou en conversion dans le Var. Grâce au guide d'AgribioVar, on en compte plus de cinquante, disséminés sur toute l'agglomération de la Provence Verte.



Savez-vous reconnaître un produit bio ?...



Le logo agriculture biologique vous garantit :

- Le respect du cahier des charges de l'agriculture biologique de la réglementation européenne
- Un aliment 100% bio s'il n'est pas transformé
- Un aliment composé de plus de 95% d'ingrédients bio pour les produits transformés.



8.4.5 – Le Commerce engagé : triple étiquetage et monnaie locale

L'association Ecoscience Provence, basée à Brignoles, a créé le label « Commerce engagé » qui permet d'identifier les commerçants investis dans une démarche de responsabilité écologique. 120 commerces, producteurs et restaurants sont impliqués sur le territoire pour dynamiser les circuits courts, réduire, valoriser, trier leurs déchets, consigner les emballages... Une démarche intéressante a été mise en place avec un étiquetage spécifique auprès de 22 forains volontaires sur le marché de Garéoult. Dans l'enquête consommateurs menée au printemps 2019, il y avait une forte demande pour pouvoir identifier plus facilement les produits locaux. Cette initiative d'Ecoscience pourrait donc être facilement reprise et diffusée sur les marchés et circuits de commercialisation de la Provence Verte car c'est un moyen très pratique pour identifier rapidement l'origine des produits.





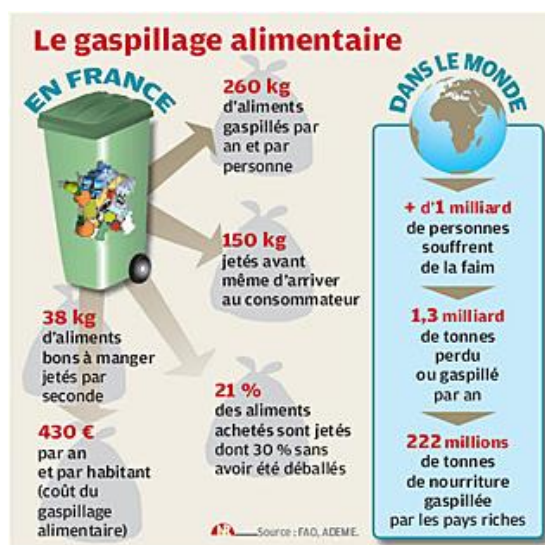
Source : Ecoscience Provence.

L'association travaille aussi à la mise en place d'une **monnaie locale** qui permettrait de maintenir de la richesse sur le territoire.

Une monnaie locale ou monnaie locale complémentaire et citoyenne est, en sciences économiques, une monnaie non soutenue par un gouvernement national et destinée à n'être échangée que dans une zone restreinte, généralement à l'échelle d'une ville ou d'un territoire restreint.

Puisque les monnaies locales ne sont acceptées qu'au sein de la communauté, leur usage encourage l'achat de biens et de services produits à l'intérieur de celle-ci et augmente donc les richesses créées sur ce territoire. Cette initiative pourrait aussi être très intéressante dans le cadre du projet alimentaire territorial de la Provence Verte.

8.5 – Lutter contre le gaspillage alimentaire



Source : ADEME.

Du champ jusqu'à l'assiette, ce sont tous les acteurs de la filière alimentaire qui sont concernés par le gaspillage alimentaire. D'après une étude menée en 2016 par l'ADEME, il serait imputable à :

32% pour la production agricole ;

21 % pour la transformation ;

14 % pour la distribution ;

14 % pour la restauration (collective et commerciale) ;

19 % pour la consommation à domicile.

Chacun a une marge de manœuvre pour le réduire. Deux initiatives locales vont dans ce sens. L'une est déjà en place sur le marché de Garéoult chaque semaine et pourrait élargir son champ d'action, l'autre, déjà bien implantée sur les Alpes Maritimes souhaiterait étendre son activité en Provence Verte.

8.5.1 – L'association « Econome » sur le marché de Garéoult



L'économe est une association, née en 2017, qui a pour objet de participer à la réduction du gaspillage alimentaire en donnant vie aux fruits et légumes trop mûrs. Pour ce faire, l'équipe bénévole de L'économe collecte les surplus de producteurs et maraîchers partenaires sur le marché de Garéoult le mardi. Les produits sont souvent écartés parce qu'ils sont hors-normes ou abîmés. Une part de la collecte est distribuée au secours catholique. L'autre part des fruits et légumes est valorisée en confitures et sirops qui sont vendus en circuit court lors d'événements associatifs locaux.

A ce jour, 6 tonnes de fruits et légumes ont été ainsi sauvés du gaspillage et valorisés par une économie circulaire écoresponsable.

8.5.2 – Pépino : un projet innovant

Une autre initiative pour réduire le gaspillage pourrait également être mise en place à l'échelle du territoire :



Une idée à creuser...



L'IDÉE

Quel que soit le produit ou son état,
il a de la valeur pour un acteur du circuit alimentaire local.

Pepino est une plateforme numérique qui aide les agriculteurs à trouver des acheteurs pour leurs produits hors calibres et leurs pics de production, afin de lutter contre le gaspillage alimentaire. Les agriculteurs publient les produits disponibles et spécifient leurs caractéristiques via mobile ou ordinateur (quantité, espérance de vie, prix...). En fonction de ces éléments, Pepino trouve des acheteurs locaux, particuliers et professionnels, qui commandent auprès de l'agriculteur via la plateforme et règlent en ligne. Pepino organise l'acheminement des produits pour les acheteurs professionnels. Chaque mois, Pepino reverse aux agriculteurs les recettes des ventes après avoir prélevé sa commission.

Aujourd'hui principalement présent sur les Alpes Maritimes, Pepino a commencé son déploiement dans le Var (Solliès, Hyères) et les Bouches du Rhône (Graveson). Nous travaillons en ce moment avec COOP de France pour y élargir les réseaux d'agriculteurs et structurer les réseaux logistiques adéquats afin de relier efficacement bassins de production et de consommation. Notre objectif est d'avoir un réseau complet et opérationnel sur les deux départements d'ici Septembre 2020 (agriculteurs / acheteurs / acheminement).

**Je suis juste hors norme...
Mais on me jette.**



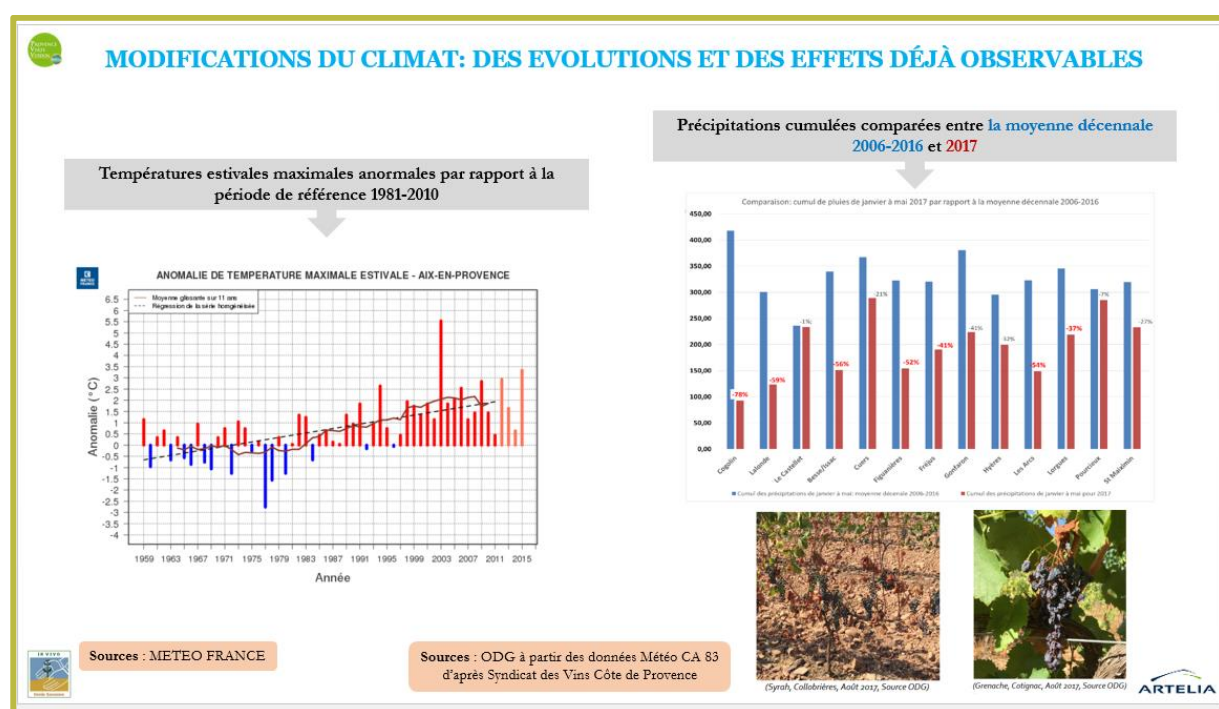
Photos Pepino - Carottes tordues Hors calibre – Pommes marquées

9- Agriculture et environnement : des pratiques qui évoluent

Éléments de connaissance : principaux constats

Le contexte local du réchauffement climatique

Le changement climatique n'est plus actuellement une illusion pour personne et le monde agricole est au cœur d'enjeux de société qui vont bien au-delà des simples défis de la production alimentaire.

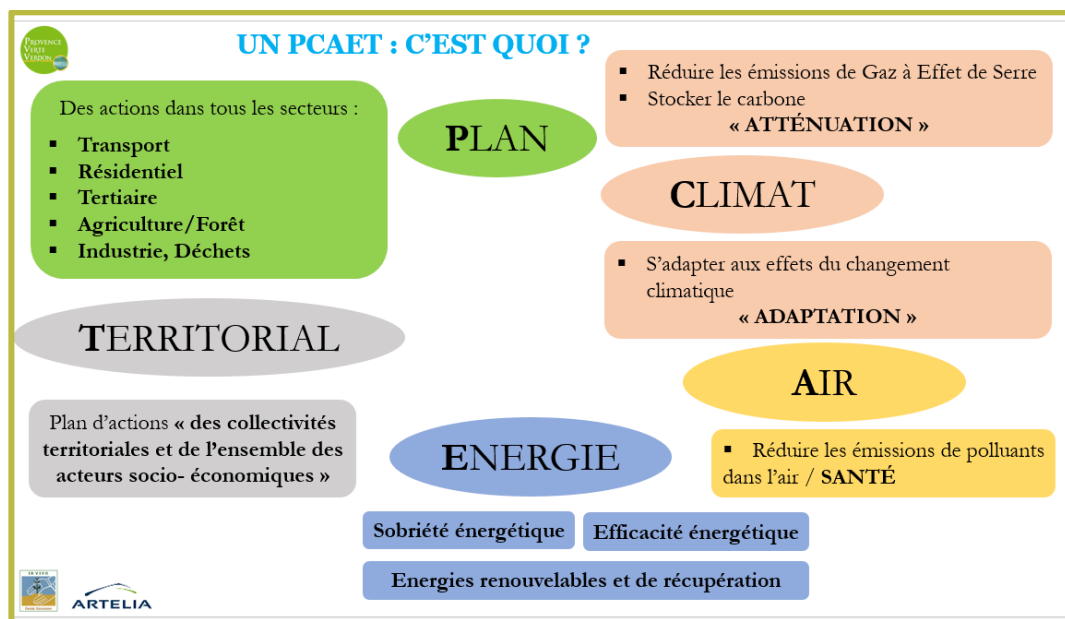


Extrait de la présentation du PCAET : Plan Climat, Air, Énergie Territorial – Syndicat mixte Provence Verdon – Le 21 décembre 2019 – Varages (83).

Ainsi dans la région, le nombre de journées très chaudes est passé de 18 dans les années 1960 à 58 aujourd'hui avec des conséquences désastreuses sur l'agriculture. Certes, l'agriculture locale est impactée par le changement climatique mais elle peut aussi contribuer à l'atténuer.

Qu'est-ce qu'un PCAET ? (Plan climat, air, énergie territorial)

Le PCAET est un projet de territoire de développement durable dont la finalité est la lutte contre le changement climatique et l'adaptation du territoire. Le résultat visé est un territoire plus résilient.



Extrait de la présentation du PCAET : Plan Climat, Air, Energie Territorial – Syndicat mixte Provence Verdon – Le 21 décembre 2019 – Varages (83).

D'après cette présentation, on voit clairement que tous les secteurs d'activités sont engagés dans ce grand défi. L'agriculture a bien sûr un rôle important à jouer.

Le modèle agro-écologique de la France

L'agriculture française est, pour sa part, entrée dans une nouvelle dynamique avec l'adoption, en 2014, de la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt. Ce nouveau cadre réglementaire a pour ambition de faire basculer notre agriculture vers un modèle qualifié d'agro-écologique avec un enjeu important : celui d'impulser la transition écologique et de lutter contre le réchauffement climatique.



Source : Infographie – Les fondamentaux de l'agro-écologie
Site du ministère de l'agriculture et de l'alimentation.

L'agro-écologie regroupe un ensemble de pratiques variées, destinées à faire face aux enjeux environnementaux, économiques et sociaux. Parmi ces pratiques, on peut citer :

- ❖ La rotation des cultures et la couverture des sols.
- ❖ La diversification génétique et la protection de la biodiversité.
- ❖ L'entretien de la fertilité et de la conservation des sols = des sols vivants.
- ❖ La réduction des intrants et des produits phytopharmaceutiques.
- ❖ La diversification des systèmes.
- ❖ La protection des végétaux par des mécanismes naturels.
- ❖ La minimisation des pertes en énergie solaire, en air et en eau.
- ❖ L'agroforesterie.
- ❖ Le maintien de semences durables.
- ❖ Le développement de l'apiculture pour favoriser la pollinisation.
- ❖ L'augmentation de la production des protéines végétales.
- ❖ L'augmentation des surfaces en bio.

L'agro-écologie représente une vraie alternative aux systèmes dits conventionnels. Elle met l'accent sur la durabilité des systèmes.

En Provence Verte, nos agriculteurs ne sont pas en reste. Les pratiques évoluent et cela se traduit par une multitude d'actions et de pratiques innovantes dont voici quelques exemples :

9.1 – La viticulture : l'adaptation au changement climatique et des pratiques plus vertueuses

La gestion de l'eau

Avec la hausse des températures et l'aggravation de la sécheresse, l'agriculture, et en particulier la viticulture, est devenue plus vulnérable à la diminution de la ressource en eau. A travers l'irrigation, les vignerons cherchent à maintenir un rendement correct (qui peut descendre en années sèches jusqu'à 35 – 40 hectolitres / hectare), limiter le blocage de maturation des grains et éviter les risques de mortalité des pieds de vigne.

Depuis quelques années, certains vignerons ont mis en place des pratiques pour optimiser l'usage d'une ressource en eau plus rare et limiter les pertes via :

- ❖ La régulation inter saisonnière notamment des canaux d'irrigation.
- ❖ L'amélioration et l'extension des systèmes d'irrigation.
- ❖ Un travail sur les usages et les économies d'eau dans les ASA.
- ❖ La mise en place de goutte-à-goutte.
- ❖ La création d'îlots d'irrigation.
- ❖ Le pilotage de l'irrigation.

L'évolution des pratiques

En outre, une réflexion s'est engagée sur la nécessité de faire évoluer les pratiques. Une expérimentation de la Chambre d'agriculture du Var est en cours afin d'accompagner les vignerons. Les recherches portent essentiellement sur :

- ❖ Le changement des variétés cultivées : variétés anciennes, rustiques, variétés plus tardives.
- ❖ Le choix de cépages implantés dans des régions plus chaudes.
- ❖ Le choix de porte-greffes résistants à la sécheresse.
- ❖ Le changement dans la conduite du vignoble avec un décalage des cycles des cultures pour réduire la période d'irrigation.
- ❖ L'utilisation de paillage, de mulch.
- ❖ L'orientation des rangs et l'ombrage des vignes.

Cette expérimentation devrait à terme aider les vignerons à aller vers des pratiques plus adaptées et plus durables avec des enjeux économiques et environnementaux importants.

La réduction des intrants : le réseau Ecophyto

Depuis 2010, la Chambre d'agriculture du Var s'est engagée dans la réduction de l'utilisation des intrants :

- ❖ Dans la démarche Ecophyto par l'animation du réseau de fermes de références Dephy viticoles Var.
- ❖ Par l'animation des bassins versants à enjeux.

Le but est d'expérimenter, de développer en groupe et de mutualiser des expériences réussies de pratiques et de système économes en produits phytosanitaires tout en assurant la performance économique de l'exploitation.

Sur 10 fermes dans le Var, 2 se situent dans le périmètre de l'agglomération : l'une à La Roquebrussanne, l'autre à Néoules. Parmi les pratiques utilisées, on peut citer :

- ❖ L'enherbement entre les rangs de vignes qui limite la pousse des adventices.
- ❖ La réduction des doses et le réglage du pulvérisateur.
- ❖ La diminution de l'indice de fréquence des traitements.
- ❖ Désherbage mécanique.

A terme, ces expérimentations devraient être des leviers pour faire progresser l'ensemble de la profession vers des pratiques plus vertueuses.

9.2 – L'agroforesterie à Plan d'Aups dans le PNR de la Sainte Baume

Christian Rastello est installé depuis 1999 sur la commune de Pourrières où il cultive 15 ha de vignes en plaine. Il dispose aussi de 135 ha sur le plateau de Plan d'Aups, au pied du massif de la Sainte Baume. Ces surfaces sont dédiées à des rotations entre grandes cultures : blé, orge, colza, pois chiche et prairies temporaires.

Après près de 20 ans en agriculture conventionnelle, sur des terres de plus en plus arides, il constate une baisse de rendement en céréales et dans les prairies, moins de vie dans le sol, un sol moins résistant, moins dynamique, moins résistant, des cultures plus sensibles et une baisse de rentabilité économique.

En 2016, il revoit son système et ses pratiques :

- ❖ Il fait un apport important de compost pour redonner de la vie au sol.
- ❖ Il passe en semi direct sans labour pour limiter le travail du sol ce qui lui permet d'économiser du temps, du carburant et de l'usure du tracteur.
- ❖ Il plante des bandes enherbées sur le pourtour des parcelles notamment aux abords de haies arborées ce qui crée des refuges pour les auxiliaires de cultures.
- ❖ Il plante une parcelle en agroforesterie avec une alternance d'arbres de haut jet et de moyen jet, entre lesquelles il a prévu une rotation de plantes mellifères. Il a choisi les essences d'arbres sur des critères mellifères car les conditions hivernales liées à l'altitude sur le plateau ne permettraient pas à des arbres fruitiers de résister.



Le saviez-vous ? ...

Ministère de l'agriculture et de l'alimentation

L'agroforesterie est une technique qui associe la plantation d'arbres ou de haies à la production agricole (culture ou élevage). Elle permet d'augmenter les rendements, de lutter contre l'érosion des sols. Elle fournit du bois, sert de niche écologique, limite le ruissellement et contribue à la beauté des paysages.

Source infographie – agro-écologie –



Christian souhaite :

- ❖ Redonner de la vie à ses sols par un apport de matière organique.
- ❖ Améliorer la production d'herbe et de céréales en favorisant l'ombrage permis par les arbres.
- ❖ Stocker durablement du carbone dans ses sols et ainsi contribuer à limiter le réchauffement climatique.
- ❖ Améliorer la biodiversité végétale.
- ❖ Augmenter la production de miel.

Les observations montrent déjà que la conjugaison de l'apport de compost et l'arrêt de travail du sol ont été favorables à la structure du sol, la porosité est plus importante et le compactage moins marqué. Christian a pour objectif de développer l'agroforesterie.

9.3 – La biodiversité fonctionnelle en maraîchage bio à La Roquebrussanne

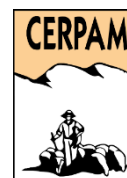
Pierre Venel est installé en maraîchage et arboriculture sur 4 hectares sur la commune de la Roquebrussanne. Il est passé en bio depuis une dizaine d'années. Il commercialise tout sa production en vente directe en magasin bio, dans des commerces de proximité et sous forme de paniers.

Il pratique une méthode de protection des cultures basée non pas sur l'éradication des ravageurs mais sur leur régulation grâce à leurs prédateurs ou par des moyens mécaniques.

Il crée des zones pour attirer et maintenir des auxiliaires qui l'aideront à se débarrasser des parasites. Ainsi, grâce à une alternance de plantes fleuries, il attire des coccinelles qui le débarrasseront des invasions de pucerons. De même pour faciliter la pollinisation, il attire des abeilles grâce à des semis de plantes mellifères. Les haies composées de différentes strates accueillent une quinzaine d'espèces et alternent avec des bandes fleuries. Les côtés des haies sont ouverts pour faciliter la mobilité des auxiliaires d'une serre à l'autre. Et Pierre passe beaucoup de temps à observer pour pouvoir utiliser des moyens mécaniques ou intervenir le plus vite possible. Il fait ses propres semis pour éviter l'introduction des parasites extérieurs.

9.4 – Le Plan d'Orientation Pastorale Intercommunal (POPI)

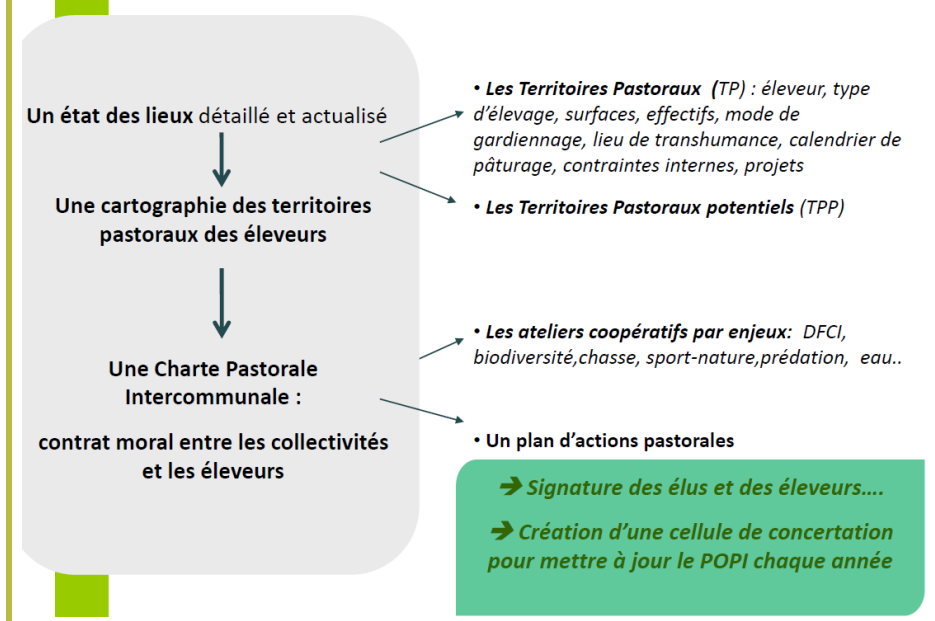
Avec une expérience de plus de 30 ans en agro écologie sur le territoire, le CERPAM a été à l'initiative du Plan d'Orientation Pastorale Intercommunal. Il s'agit d'une démarche collective et coopérative soutenue par le FEADER (Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural), la Région PACA, le Var, L'agglomération Provence Verte. Le POPI s'est construit au fil du temps pour répondre aux situations multiples, complexes et parfois conflictuelles rencontrées autour du pastoralisme sur le territoire.



Les principaux objectifs du POPI sont de :

- ❖ Donner plus de visibilité au pastoralisme.
- ❖ Articuler le pastoralisme avec les autres activités (forestiers, chasseurs, randonneurs...)
- ❖ Connaître l'impact de l'activité pastorale sur le paysage et les écosystèmes.
- ❖ Identifier les services rendus par le pâturage : coupe-feu, maintien de la biodiversité, réduction de l'embroussaillage, entretien des paysages...
- ❖ Initier une dynamique de coopération entre éleveurs, élus et différents partenaires.
- ❖ Développer le pastoralisme, c'est-à-dire identifier d'autres territoires pastoraux potentiels, non utilisés ou abandonnés et installer des éleveurs.

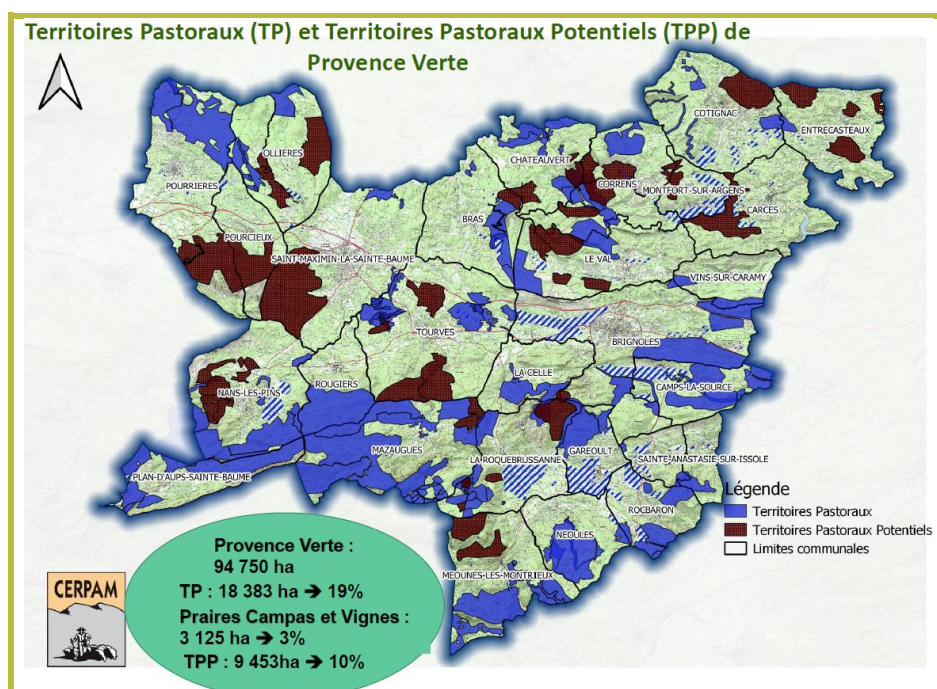
Les étapes d'un POPI :



Source : CERPAM.

L'idée est de faire partager collectivement les constats issus de l'état des lieux, de prendre en compte les difficultés exprimées par les éleveurs et de co-construire des actions capables de satisfaire au mieux les attentes de tous les partenaires (éleveurs, chasseurs, collectivités...).

Aujourd'hui, comme on peut le constater sur la carte suivante, il existe encore des territoires pastoraux potentiels (TPP) qui pourraient permettre l'installation de nouveaux éleveurs et ainsi augmenter nos possibilités d'approvisionnement en viande et produits laitiers.



Source : CERPAM.

A ce jour le CERPAM travaille à développer un nouveau système agropastoral qui associe pastoralisme, viticulture et oléiculture et favorise la transition agro écologique. Il s'agit d'organiser un dialogue constructif entre viticulteurs, oléiculteurs et de tester des méthodes alternatives au désherbage chimique et au travail du sol grâce à une optimisation des pratiques d'enherbement impliquant le pastoralisme.

Un exemple de projet de territoire :

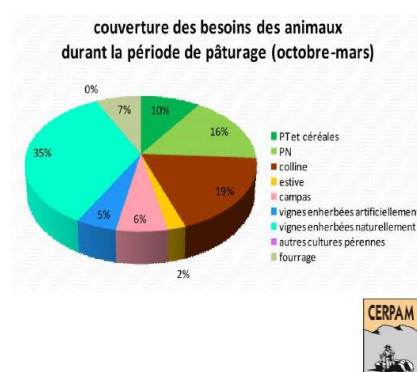


Développement du viti-pastoralisme

→ De 250 à 480 journées brebis ha
→ 20% des besoins annuels et 40% de l'alimentation des brebis pendant la durée de pâturage

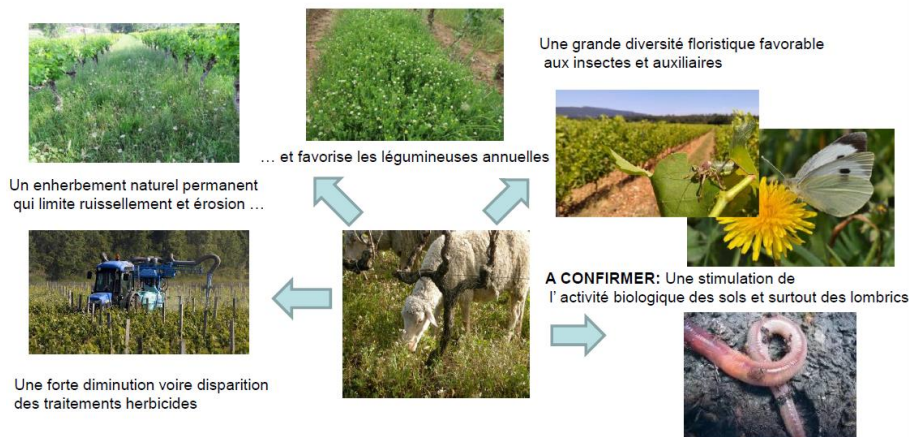
→ Potentiel de 35 000 ha dans le Var, soit 7 millions de journées brebis

→ 3 000 ha de vignes, prairies et campas déjà pâturés sur Provence Verte / plus de 4 500 ha dans le Var



Source : CERPAM.

DES RESULTATS PROMETTEURS : Suivis pastoral, phytoécologique et entomologique (orthoptères et lépidoptères) sur 19 parcelles



La combinaison gagnante pour le vitipastoralisme :
enherbement spontané permanent + pâturage prolongé et contrôlé
+ mosaïque de milieux (campas, bois, haies, oliviers)

Source : CERPAM.

9.5 – Le compostage de la matière organique locale



Le réseau des CIVAM (Centres d'Initiatives pour la Valorisation de l'Agriculture et le Milieu rural) est un organisme de développement agricole et rural qui œuvre pour la transition vers une agriculture durable, économe et autonome.

Depuis quelques années, les CIVAM en Méditerranée ont reçu de nombreuses demandes de matière organique locale de la part des agriculteurs. Compte tenu de la faible disponibilité de matière organique animale sur le plan local, les demandes concernaient essentiellement les déchets végétaux.

21 novembre 2019, le CIVAM a organisé un séminaire qui a réuni une cinquantaine de personnes au lycée agricole de Saint Maximin : « Apporter et gérer de la matière organique locale sur nos fermes, des solutions existent ». La matière organique est en effet un élément clé de la fertilité et de la structure des sols en agriculture. Ce séminaire a été l'occasion de témoignages et de partages d'expériences. Les collectivités locales se sont montrées très intéressées pour travailler avec les agriculteurs pour valoriser des broyats de déchets verts.

Vincent Arcusa, paysan boulanger sur la commune de Tourves et Sophie Dragon, directrice d'AgribioVar, ont présenté une expérience de compostage de matière organique locale sur les fermes du Var.

VALORISATION DE FUMIER DE CHEVAL DES ÉTABLISSEMENTS ÉQUESTRES

Vincent Arcusa, agriculteur et adhérent à AgribioVar
Sophie Dragon, directrice à AgribioVar

Des maraîcher-ère-s ont interpellé Agribio Var sur les problèmes de faim d'azote lors d'une utilisation de déchets verts. En parallèle, la filière cheval PACA a contacté AgribioVar pour écouler son fumier, afin d'éviter la pollution des sols par lessivage des tas de fumier sur les centres équestres.

Un partenariat s'est mis en place entre les agriculteur-trice-s, l'association AgribioVar et les centres équestres.



Au niveau des agriculteurs, un GIEE a été monté avec pour objectif de créer des plateformes de compostage et mutualiser les investissements et coûts de transport.

Au niveau de la filière équine, une enquête a été menée sur le type, la quantité et la gestion sanitaire du fumier disponible. Il s'est avéré que les centres équestres étaient peu équipés pour le compostage et le transport.

Dans un premier temps, la livraison de fumier pour un compostage à la ferme a été réalisée par le prestataire qui cure. Des protocoles ont été établis avec des calendriers en fonction des dates d'épandage (un compost pas trop mûr est nécessaire pour garder un effet stimulant sur la vie microbienne), les analyses ont révélé un C/N assez élevé, des suivis température et qualité visuelle ont été effectués.

Ce partenariat permet la valorisation des ressources locales et une augmentation de la fertilité des sols à bas coût.

Les aspects logistiques, techniques (difficulté à faire démarrer le compostage d'un produit sec tel que le fumier) et matériels (retournement du compost et épandage) restent à améliorer.

Un partenariat avec des collectivités ou une installation sur des plateformes existantes pourrait permettre le développement de l'initiative et l'amélioration du compost en intégrant d'autres sources de matière organiques.

Vincent Arcusa, paysan boulanger, cultive ses céréales en rotation avec des légumineuses. Il épand du compost de fumier sur ses sols, afin d'améliorer la structure et apporter des éléments nutritifs. C'est un voisin qui met à disposition son fumier de cheval, en facturant le transport.

En 2019, le compost était fait à partir de broyat de déchet vert et de fumier. La principale problématique tient de la difficulté à trouver un transporteur et de la qualité de la matière organique qui est souvent souillée.

Source : Actes du séminaire
« Apporter et gérer de la matière organique locale sur nos fermes, des solutions existent ». CIVAM PACA.

Ainsi, au travers de ces quelques expériences locales, nous pouvons constater que notre agriculture est entrée dans l'ère de l'agro-écologie. Certains agriculteurs ont ouvert la voie avec une dynamique nouvelle et des pratiques vertueuses et respectueuses de l'environnement qui ne devraient que se renforcer dans les années à venir.



Photo : B. Bonifaci.



Photo : B. Bonifaci.

9.6 – Protéger la biodiversité



Le réseau Natura 2 000 vise à une meilleure prise en compte de la préservation de la biodiversité dans les activités humaines. La participation active de membres du réseau aux débats lors de la construction du PAT a permis de rappeler et de souligner l'importance des Mesures Agroenvironnementales et Climatiques (MAEC) qui visent à favoriser la mise en œuvre de pratiques agricoles favorables à l'environnement par un exploitant volontaire. Enfin, le réseau Natura 2 000 a tenu à préciser certaines orientations à donner à notre agriculture afin qu'elle participe à ce grand défi de la préservation de la biodiversité.

Des exemples de thématiques propres au territoire et de l'articulation avec le développement agricole et pastoral

Objectifs/ biodiversité

Quelle déclinaison dans le projet agricole ?

- Qualité de l'eau → Cultures avec peu d'intrants (AB, HQE...), choix des cultures, traitements effluents, position cultures/cours d'eau, enherbement...
- Quantité d'eau dans les cours d'eau → Mode d'usage des canaux d'irrigation, amélioration de la gestion des canaux, privilégier des cultures sans irrigation, raisonner le développement de forages...
- Zones humides → Aménager des mares fonctionnelles pour la biodiversité, améliorer fonctionnalité biodiversité des drains et fossés, ne pas drainer ZH...
- Préservation des ripisylves → Préservation voir restauration des ripisylves...
- Restauration prairies permanentes → Maintien et revalorisation des PP existantes, restauration PP enfichées, dvpt pastoralisme et production de fourrage sur PP....
- Limiter érosion des sols → Couverture herbacée des sols, préservation/restauration des restanques, raisonner la taille de parcelle, agro-foresterie....

Source : Natura 2 000.

Des exemples de thématiques propres au territoire et de l'articulation avec le développement agricole et pastoral

Objectifs/ biodiversité

Quelle déclinaison dans le projet agricole ?

- Mobilité des espèces sur les plaines agricoles (trame verte) - Biodiversité des cultures → Maintien/développement de haies, d'arbres isolés, d'arbres sénescents, améliorer la gestion des lisières forêt/culture, enherbement...
- Prévention incendies - maintien de pelouses sèches et milieux semi-ouverts → Favoriser le cloisonnement des massifs par des cultures agricoles et zones pastorales – articulation PAT et PIDAF. Objectifs d'espaces naturels_ouverts pastoraux
- Bâti agricole et biodiversité → Maintien/ développement d'habitats pour les espèces naturelles dans le bâti agricole; Impact habitat agritourisme isolé sur la biodiversité

Source : Natura 2 000.

10- L'accessibilité sociale

Éléments de connaissance : principaux constats

Tous les citoyens souhaitent avoir une alimentation de qualité mais la pauvreté empêche les classes populaires d'y avoir accès. Lutter contre ces inégalités est donc un combat à mener. Plusieurs associations s'y emploient sur le territoire. On voit aussi l'émergence de plus en plus de jardins partagés sur plusieurs communes du territoire. Et enfin, dans le cadre de la responsabilité sociale des entreprises, on peut aussi signaler une action innovante sur la commune du Val, en faveur d'une alimentation de qualité pour tous, et qui pourrait être reproduite à plus grande échelle.

10.1 – L'épicerie solidaire itinérante de l'association Garrigues

L'alimentation résonne du point de vue social car elle révèle, dans de nombreuses situations, les stigmates de la vulnérabilité et de la précarité des individus.

Face à l'augmentation du recours à l'aide alimentaire se pose alors la question du droit à l'alimentation et à l'alimentation de qualité pour tous. Il s'agit également d'une question de santé publique, il y a en effet une très forte corrélation entre pauvreté, alimentation et santé.

« Il n'y aura pas d'alimentation durable tant qu'il y aura des citoyens qui n'y accèdent pas »
« Ami-e-s de la confédération paysanne »

A côté de la distribution de colis alimentaires gratuits (sur le modèle des Restos du cœur par exemple), on observe, depuis déjà de nombreuses années, la mise en place d'épiceries sociales dont l'objectif premier est de reconnaître le statut de citoyen aux personnes en difficulté en leur permettant d'acheter leurs produits alimentaires. Les épiceries vendent ainsi leurs denrées à un prix bien inférieur au prix du marché.

Depuis une quinzaine d'années, l'association « Garrigues » a mis en place une épicerie itinérante. Un camion magasin se déplace tout au long de la semaine pour aller vers des personnes matériellement démunies et fait halte tantôt à Barjols, Cotignac, St Maximin, Brignoles... A son bord, une conseillère en économie sociale et familiale et une équipe impliquée dans la cogestion de l'activité.

Cette supérette propose 350 références avec, entre autres, des produits frais grâce à un approvisionnement local par des producteurs de la région. Elle permet aux familles qui en bénéficient de faire leurs courses à moindre frais et ainsi de réaliser une économie sur leur budget alimentation tout en étant accompagnées par une conseillère en économie sociale et familiale. Le prix des produits est en fonction des ressources de la famille. L'objectif est de favoriser l'accès à une alimentation plus saine et plus variée (produits frais, fruits et légumes).

Les familles sont orientées vers Garrigues par des travailleurs sociaux, le CCAS, la mission locale, pôle emploi ...

Le bilan de l'année 2018 montre que 203 ménages ont été soutenus soit 527 personnes touchées, 3 € est le quotient familial moyen des ménages soutenus ce qui est en dessous du seuil de pauvreté.

10.2 – Le défi « Familles à alimentation positive en Provence Verte Sainte Baume »

Le défi « Familles à alimentation positive » est un projet qui va être mené par Agribiovar sur le territoire de la Provence Verte Sainte Baume à compter de septembre 2020. Un financement Leader a été demandé.

Les principaux objectifs du projet sont :

- ❖ D'accompagner 30 familles volontaires (3 équipes de 10) vers l'autonomie dans leur transition alimentaire. Les foyers seront regroupés en équipes pour relever le défi d'augmenter leur consommation de produits bio, locaux et de saison sans augmenter leur budget alimentaire et en se faisant plaisir.
- ❖ De diffuser ces pratiques au-delà des familles concernées vers d'autres habitants, localement et régionalement dans des dynamiques de développement, intégrant les acteurs de l'alimentation.

Les actions menées intégreront une mobilisation des familles sur la base du volontariat et un accompagnement individuel de ces familles dans leur défi vers la transition alimentaire, notamment avec un système d'enregistrement de leurs achats.

Les défis intégreront des temps forts collectifs et conviviaux : lancement du projet, animation cuisine, nutrition, ou encore visite de fermes bio locales.

Les familles seront accompagnées individuellement et collectivement par Agribiovar et des structures relais locales (Le Centre social et culturel de Saint Maximin, Maison des initiatives sociales (MIS) de Brignoles, L'accorderie de Brignoles, Colibri ...)

Ce projet est mené en coopération avec 5 autres partenaires associatifs situés en PACA ce qui permettra des échanges de pratiques et une mutualisation des méthodologies de projet.

10.3 – Les jardins partagés

Dans de nombreuses communes de la Provence verte, on voit fleurir des jardins partagés, associatifs ou encore collectifs créés, animés et gérés par un groupe d'habitants.

Retrouver un lien et un contact physique avec la nature, lutter contre le stress, développer des relations sociales avec les autres jardiniers, échanger des graines, partager des expériences, produire de quoi se nourrir et manger sainement ... telles sont les principales motivations de nos jardiniers.

Le respect de l'environnement est une valeur généralement partagée. Les jardiniers pratiquent fréquemment le compostage, la récupération des eaux de pluie et évitent les produits phytosanitaires. Certains cultivent des légumes anciens, d'autres pratiquent la permaculture, très en vogue actuellement. Très souvent les jardins réservent une parcelle aux écoles qui y mènent des projets pédagogiques et deviennent ainsi des lieux d'éducation à l'environnement et à la biodiversité.

Plus qu'un simple potager, le jardin collectif est un lieu d'échange, de partage, de solidarité, de mixité sociale, de convivialité et de créativité et il permet à ceux qui ont des revenus modestes de se nourrir plus sainement et à un moindre coût. Il peut être installé sur des petites surfaces dans n'importe quelle commune sous réserve d'avoir un accès à l'eau.

10.4 – Potagers et Compagnie : un projet d'entreprise du Val



Cabinet d'Agronomie Provençale est une entreprise créée en 1996. Elle s'est spécialisée dans l'expertise, le conseil, la création de domaines agricoles. A l'origine très axé sur la production viticole, le Cabinet s'est peu à peu diversifié sur l'ensemble des cultures méditerranéennes afin d'accompagner une volonté forte des propriétaires de diversifier leurs productions.

Avec une équipe de 30 salariés, le Cabinet est implanté sur la ferme de Saint Georges, un domaine d'une quinzaine d'hectares situé au Val. En partie en zone Natura 2000, le domaine présente une grande diversité de milieux. L'ambition est d'en faire un lieu de référence de l'agroécologie et de la permaculture en milieu méditerranéen.

Les 3 idées majeures à l'origine du projet sont les suivantes :

- ❖ L'enjeu de la diversification des cultures en Provence afin de répartir les risques liés aux aléas de production, maintenir des paysages diversifiés...
- ❖ Le fort besoin de formation pour assurer la transition agroécologique
- ❖ Contribuer à une production alimentaire locale, autonome et soutenable et accompagner le développement de potagers biologiques portés par des collectifs (entreprises, associations ...)

L'ambition à l'horizon 2023 est :

- ❖ De produire au moins 50 paniers hebdomadaires de fruits et de légumes bio sur 45 semaines par an. Pour cela, le Cabinet d'Agronome Provençal prévoit de créer 2 emplois en CDI et d'embaucher des saisonniers.
- ❖ D'accueillir chaque année 150 personnes en formation sur l'agroécologie en contexte méditerranéen.
- ❖ D'avoir une vingtaine de potagers d'entreprise créés et en production sur le territoire de la Provence Verte.

Un pas de plus vers l'autonomie alimentaire des salariés du Cabinet d'Agronomie Provençale.



11- L'alimentation : patrimoine culturel à sauvegarder

Quand on parle de l'alimentation, on évoque aussi des questions de valeurs, d'identité, de culture.

En 2010, l'Unesco décidait de classer le « repas gastronomique des français » comme patrimoine immatériel de l'humanité avec pour objectif de protéger les pratiques culturelles et savoir-faire traditionnels. Plus localement, la cuisine provençale et le régime méditerranéen font aussi partie de notre patrimoine.

Chaque année, l'association Lou Labo organise les Entretiens de Correns, un évènement qui réunit ceux qui œuvrent à l'émergence de nouveaux modèles alternatifs et pérennes dans le cadre du développement durable sur leur territoire. Le texte qui suit provient du compte rendu d'un atelier consacré à l'alimentation qui s'est tenu lors des Entretiens de Correns en octobre 2019.

Extrait d'un atelier sur l'alimentation



La bio de la ferme à la table.

État des lieux

« Aujourd'hui, l'approvisionnement alimentaire de la population de nos territoires est contrôlé par quelques grandes multinationales agro-alimentaires et centrales d'achat qui se fournissent essentiellement sur le marché mondial. La nourriture arrive dans les rayons des grandes surfaces en flux tendu avec 5 jours seulement de stock, après avoir circulé sur des milliers de kilomètres avant d'atterrir dans nos assiettes. Ce modèle de distribution et de consommation alimentaire détruit notre agriculture vivrière locale, celle des pays du sud, mais aussi les emplois et le commerce de proximité. Elle augmente chaque jour la facture des GES (gaz à effet de serre) liés au transport routier et aérien, et surtout affecte gravement la santé des populations avec des aliments ultra transformés, à base d'additifs alimentaires et sucres industriels qui agissent comme autant de serial-killers. Dépendant de conditions géopolitiques ou climatiques aléatoires, ce modèle d'offre alimentaire, bien que largement hégémonique, se caractérise pourtant par sa faible résilience. A terme, il pourrait même mettre en danger la sécurité alimentaire des populations. L'épisode du Corona virus vient de nous rappeler l'extrême vulnérabilité de nos chaînes d'approvisionnement industriel.

Depuis 50 ans, tout se passe comme si les autorités publiques avaient de facto délégué l'alimentation de la population aux multinationales de l'agro-business, en ayant perdu de vue que l'alimentation est un besoin humain vital, donc un enjeu stratégique majeur pour la souveraineté alimentaire de notre pays. Il est temps que les élus de la Provence Verte prennent la mesure des enjeux de sécurité alimentaire du territoire et tentent de reprendre les choses en main, comme d'ailleurs les y invitent les autorités internationales de l'ONU et la FAO.

Journée mondiale de l'alimentation, 16 octobre 2019, Rome

A lire sur le site de la FAO.

« En effet, à l'occasion de la cérémonie célébrant la Journée mondiale de l'alimentation, plusieurs intervenants ont appelé à prendre des actions plus audacieuses à travers tous les secteurs afin de garantir des régimes alimentaires sains, abordables et durables pour tous.

Cette année, la Journée mondiale de l'alimentation - avec le thème "Agir pour l'avenir. Des régimes sains pour un monde #Faim Zéro"- prend place alors que la faim est en hausse à travers le monde tout comme les taux de surpoids et d'obésité.

Le Directeur Général de la FAO, a également souligné le fait que plus de 2 milliards d'adultes et près de 380 millions d'enfants et d'adolescents étaient en surpoids ou obèses. Cela est dû à nos systèmes alimentaires actuels qui ne parviennent pas à garantir une sécurité alimentaire et des régimes alimentaires sains pour tous et contribuent à la dégradation environnementale.

De la production agricole à la transformation jusqu'au stade de la vente, il y a très peu de place pour des aliments frais produits localement car les cultures à fort rendement et profitables sont prioritaires.

Au même moment, on passe en général moins de temps à préparer ses plats à la maison et les consommateurs, en particulier dans les zones urbaines, comptent de plus en plus sur les supermarchés, les établissements de restauration rapide, les vendeurs de rue et les restaurants self-service.

Des plats saisonniers, riches en plantes et en fibres, les gens se sont tournés vers des régimes alimentaires riches en énergie, en féculents, en sucre, en graisses, en sel, vers des aliments transformés, des produits à base de viande et d'autres sources animales.

Les régimes alimentaires malsains sont l'une des principales causes de décès dans le monde en ce qui concerne les maladies non transmissibles avec notamment des maladies cardiovasculaires, des diabètes et certains cancers, pesant ainsi de tout leur poids sur les budgets nationaux dédiés à la santé. L'obésité coûterait 2 trillions de dollars de pertes de productivité économique chaque année et aurait également un impact direct sur les frais des soins de santé dans le monde entier. »

La cuisine provençale et le régime méditerranéen, qu'es aquo ?

La seule manière de réorienter notre mode de production agricole intensif et polluant vers une transition agro-écologique plus respectueuse du vivant et de la santé des consommateurs, consiste à rompre radicalement avec le modèle de consommation alimentaire actuel, largement dominé par des multinationales, qui à coups de matraquage publicitaire, ont fini par « ringardiser » la cuisine traditionnelle des familles, et généraliser la consommation de la mal bouffe.

Tout l'enjeu actuel, pour les élus et la population, consiste donc à se réapproprier la nourriture. Ce qui implique une nouvelle éthique de comportement inspirée du concept de sobriété heureuse. C'est à dire promouvoir une offre alimentaire accessible à tous, valorisant l'agriculture biologique et paysanne, les circuits courts, la saisonnalité des produits, le respect du vivant, la santé, le bien être, la lutte contre le gaspillage alimentaire, nos identités culturelles et savoir-faire culinaires, sans oublier bien sûr le plaisir des papilles.

Il s'agit donc, à travers le Projet Alimentaire Territorial (PAT) de Provence Verte, de réhabiliter les pratiques culinaires des familles, la cuisine provençale et la diète méditerranéenne, également appelée régime crétois. Mais on pourrait tout aussi bien y associer les autres traditions culinaires familiales issues des populations migrantes. Pour comprendre de quoi on parle, voici un extrait Wikipédia :

« Le régime méditerranéen, également appelé régime crétois ou diète méditerranéenne est une pratique alimentaire traditionnelle dans plusieurs pays autour de la mer Méditerranée caractérisée par la consommation en abondance de fruits, légumes, légumineuses, céréales, herbes aromatiques et d'huile d'olive, une consommation modérée de produits laitiers, d'œufs et de vin, une consommation limitée de poisson et une consommation faible de viande.

Plusieurs études montrent que le régime méditerranéen permet :

- *De diminuer la mortalité et la morbidité par maladies cardio-vasculaires ;*
- *De diminuer le risque de maladie d'Alzheimer et de maladie de Parkinson ;*
- *D'améliorer les chances de grossesse lors d'une fécondation assistée. »*

Bien manger combien ça coûte ?

On oppose souvent le coût économique des produits bios par rapport au conventionnel pour expliquer que leur consommation n'est pas généralisable. Ceci dit, on omet de préciser que ce coût ne rémunère pas seulement le paysan bio, mais surtout les marges abusives de la distribution sur ce segment de marché en pleine croissance, le manque d'anticipation et le retard pris par la France sur la filière bio. De plus, en se focalisant sur la différence de prix à l'unité entre produits bios et non bios, on s'interdit surtout de comparer le budget mensuel des familles consacré à l'alimentation entre des familles à alimentation saine et raisonnée et des familles à « mal bouffe ! »)

Et faut-il rappeler que l'on parle là d'alimentation, c'est à dire d'un besoin vital humain, qui par définition a un coût, mais n'a pas de prix !

A titre d'exemple, lors de la journée SOLIDARISSOLE qui s'est tenue le 29 septembre 2019 à NEOULES, le stand des AMAP présentait un repas 100% bio local, parfaitement équilibré sur le plan nutritionnel, pour un coût de 2,33 euros seulement.

Si des associations et des bénévoles arrivent à le faire, la Provence Verte, qui dispose pour cela de leviers politiques et financiers le pourrait d'autant mieux. Nourrir la population avec une alimentation saine et accessible à tous, est donc tout à fait possible, à condition pour les élus de changer de paradigme. Aujourd'hui, on ne peut plus considérer qu'il suffit pour cela d'ouvrir à la constructibilité de nouvelles zones de surfaces commerciales. Le seuil de saturation est déjà atteint sur notre territoire, et toute nouvelle implantation se traduira immédiatement par le développement de friches et de zones commerciales fantômes.

Nous devons au contraire investir massivement dans la relocalisation de chaînes d'approvisionnement alimentaire en circuits courts, depuis la production, en passant par la transformation, la logistique et des circuits de distribution. Ainsi la valeur ajoutée, au lieu de s'évanouir dans les paradis fiscaux via le portefeuille des actionnaires des multinationales, sera équitablement répartie entre les paysans et les consommateurs, et durablement réinvestie dans l'économie physique du territoire sous forme de richesses et d'emplois.

Deux propositions pour la Provence verte

En octobre 2019, lors des journées de Correns, s'est tenu un atelier participatif consacré à l'alimentation du territoire, à l'issue duquel les participants ont rédigé les propositions suivantes :

Une académie du bien manger

Les participants à l'atelier se sont accordés sur la nécessité de créer une « Académie du bien manger » en Provence verte. Il ne s'agit pas de créer un lieu sanctuaire qui serait dédié à une tradition figée, et gravée dans le marbre de façon définitive. La cuisine comme le reste s'enrichit de ses échanges, et nos papilles s'exaltent au contact des senteurs voyageuses. Il s'agit plutôt de favoriser la mise en relation de tous les acteurs qui œuvrent à la promotion d'une cuisine élaborée à partir de produits agricoles frais, bruts, produits localement ou non, mais issus de circuits courts (1 intermédiaire maximum) et selon les normes de l'agriculture bio, de l'agro-écologie paysanne et du commerce équitable.

Cette « académie » aura pour mission de faire découvrir, apprendre, partager, animer colloques, séminaires de formation, valoriser les richesses gastronomiques du territoire.

Liste non exhaustive des partenaires concernés : Collectivités, restauration scolaire, enseignement agricole et hôtelier, nutritionnistes, personnels de santé, organisations agricoles (chambre d'agriculture, ADEAR, AGRIBIOVAR), secteur associatif (AMAP, associations des amis de la cuisine provençale, conservatoire de la cuisine méditerranéenne dans le Lubéron), restaurateurs et chefs cuisiniers, commerce de proximité, chercheurs, etc.

Privilégier et développer les circuits courts d'approvisionnement

Qu'est-ce qu'un circuit court ? Contrairement à une opinion largement répandue, il ne s'agit pas forcément d'un produit local. Sa définition juridique précise désigne un produit pour lequel il n'existe qu'un seul intermédiaire entre le producteur et le consommateur. Même s'il est préférable d'avoir recours aux circuits courts de proximité lorsque les filières de production existent à l'échelon local, nous ne préconisons pas pour autant l'autarcie alimentaire. L'exemple de la SCIC AGRIBIOPROVENCE qui depuis 2004 fournit des repas bios dans la restauration scolaire est à ce titre parlant. Le taux maximum de pénétration de produits « locaux-régionaux » dans un repas 100% bio est de l'ordre de 50%. Oranges, bananes, café, chocolat, fruits ou légumes exotiques sont depuis longtemps devenus des incontournables et font aussi partie de notre alimentation.

Il n'existe pas de données précises sur les pourcentages respectifs d'approvisionnement alimentaire en circuits courts et circuits longs.

Sur le site de l'ADEME, on peut lire ceci :

« Du côté de la consommation, 6 à 7 % des achats alimentaires en France se font par des circuits courts « spécialisés ». Malgré le développement de ces modes de distribution en diversité et en nombre de points de vente, les quantités commercialisées par ce biais évoluent peu. En 2014, 65,5% des ventes (en euros) de produits alimentaires s'effectuent encore en grandes surfaces généralistes, qui commercialisent principalement en circuit « long ». Toutefois, en réponse aux demandes des consommateurs, les grandes surfaces développent aussi la commercialisation de certains produits en circuits courts et de proximité. »

L'ADEME recommande d'ailleurs que ce travail de recensement circuits longs/circuits courts soit réalisé dans le cadre du diagnostic des PAT.

Compte tenu des chiffres mentionnés ci-dessus, on peut cependant déduire, en ordre de grandeur, que la part d'approvisionnement de la population du territoire en circuit long se situe dans une fourchette de 80 à 90%.

Sur la base du diagnostic du PAT qui se met en place en Provence Verte, il serait souhaitable de se fixer un objectif mesurable en pourcentage d'approvisionnement alimentaire du territoire en circuits courts, tout comme en 2007 le Grenelle de l'environnement l'avait fait pour la bio (20% de bio à l'horizon 2020).

Si par exemple, on se fixe un objectif de 30 à 40% d'approvisionnement du territoire en circuits courts de produits bios ou en agro-écologie à l'horizon 2030, les élus et la société civile, s'ils veulent relever le défi, devront se mobiliser pour prendre à bras le corps les questions suivantes et mettre en œuvre les outils et solutions appropriés.

Comment mobiliser le foncier avec la SAFER, préserver les terres fertiles de la spéculation foncière, réserver nos ressources en eau aux productions vivrières plutôt qu'aux cultures d'exportation, soutenir les installations, en particulier hors cadre familial, favoriser les Espaces Tests Agricoles et les semences paysannes ainsi que la diversité génétique végétale et animale, renforcer l'appui technique sur les modes de production biologique et l'agro-écologie paysanne, financer les outils de

transformation (abattoir de proximité, conserveries, ateliers de découpe et de transformation, etc.), développer des outils logistiques adaptés aux circuits courts, accompagner le commerce de proximité (y compris les grandes et moyennes surfaces!) à cette mutation, soutenir les AMAP et les coopératives alimentaires citoyennes, communiquer auprès du grand public, sensibiliser la population à la nécessité de se réapproprier l'alimentation.

La liste n'est pas close, car l'alimentation est non seulement l'affaire de tous, puisque nous sommes tous des « mangeurs », mais qu'en plus nous proposons d'en faire l'axe central de la transition écologique et du maintien de la ruralité en Provence Verte. »

Et si la Provence Verte s'engageait pour une sobriété alimentaire heureuse, des circuits courts paysans et la valorisation de nos patrimoines gastronomiques ?

Synthèse : Les principaux constats

Atouts	Faiblesses
La viticulture : une filière dynamique avec des signes de qualité Des surfaces pastorales importantes, favorables à un élevage extensif L'entretien de l'espace, la lutte contre les incendies par les troupeaux Une agriculture qui façonne des paysages de qualité L'extension du réseau hydraulique La présence de la légumerie L'ouverture d'un point de vente collectif La plateforme logistique Agribio Provence / approvisionnement RHD Le GIEE Epi de Blé Le GIE Légumerie Une filière Bio organisée Un écoulement facile en vente directe L'accompagnement / installation en espace test	Une valorisation partielle du potentiel agricole, des espaces perdus Une population agricole vieillissante, une transmission pas toujours assurée Un modèle agricole dominé par la viticulture Une insuffisance de productions vivrières : légumes, fruits, produits laitiers, viande, céréales... Le faible développement de certaines filières Une légumerie sous utilisée Des frais importants pour les éleveurs pour commercialiser (déplacements, abattage, découpe) Des zones non irriguées La prédation (loups, chiens errants...) Une population fragile qui a un accès difficile à une alimentation de qualité
Opportunités	Menaces
Des acteurs mobilisés autour du PAT Le renforcement des politiques foncières Les attentes sociétales de services environnementaux, lutte / incendie La loi EGalim qui devrait booster la demande de produits locaux de qualité La certification HVE facilement accessible niveau 2 avec ouverture vers la commercialisation en RHD Une demande croissante de produits locaux par les consommateurs Des productions identitaires et de niche à accompagner et développer L'essor du commerce engagé Un lycée agricole dynamique porteur de nombreux projets La possibilité d'identification des produits locaux par le triple étiquetage Le plan de (re)conquête agricole La mise en place de 5 ZAP en Provence Verte Une augmentation des installations en élevage plein air (porcs, volailles) Le projet d'abattoir + salle de découpe	La concurrence autour du foncier La rétention foncière L'augmentation du prix des terres agricoles La pression des propriétaires pour faire passer les terrains agricoles en terrains à bâtir dans les PLU Renouvellement / transmission des exploitations Les difficultés d'installation des agriculteurs en particulier hors cadre familial Les baux précaires qui fragilisent les exploitations Le mitage en zone agricole Le réchauffement climatique et le manque d'eau pour les productions agricoles Loi EGalim : risque de concurrence entre le bio local et le bio importé

Principaux enjeux - Pistes de réflexion

- ❖ Préserver le potentiel foncier agricole
- ❖ Favoriser l'accès au foncier des agriculteurs
- ❖ Augmenter le nombre de ZAP
- ❖ Mettre en place une animation foncière active
- ❖ Faciliter l'installation des agriculteurs
- ❖ Accompagner et soutenir les installations hors cadre familial
- ❖ Augmenter le nombre d'espaces-tests
- ❖ Permettre aux agriculteurs d'avoir un revenu digne en répartissant mieux la valeur ajoutée des produits agricoles
- ❖ Faciliter les partenariats et démarches collectives, mutualiser les outils et équipements
- ❖ Encourager et valoriser les services environnementaux rendus par l'agriculture : entretien des espaces et paysages, prévention des incendies
- ❖ Développer les réseaux d'irrigation
- ❖ Diversifier la production alimentaire
- ❖ Augmenter notre autonomie alimentaire
- ❖ Massifier la production alimentaire vivrière
- ❖ Soutenir les micro-filières émergentes
- ❖ Soutenir le développement des circuits courts de commercialisation
- ❖ Identifier les produits locaux (triple étiquetage)
- ❖ Maintenir la valeur ajoutée agricole sur notre territoire
- ❖ Accompagner les producteurs vers la certification bio et HVE
- ❖ Développer les signes officiels de reconnaissance de la qualité et de l'origine des produits
- ❖ Favoriser les démarches d'approvisionnement en produits locaux dans la restauration collective
- ❖ Utiliser la commande publique pour développer des filières locales et équitables
- ❖ Respecter les obligations de la loi EGalim
- ❖ Fournir les cantines scolaires en produits de qualité
- ❖ Soutenir une agriculture durable, vertueuse et résiliente
- ❖ S'adapter au changement climatique
- ❖ Accompagner les agriculteurs vers l'agro-écologie
- ❖ Aller vers un changement des habitudes alimentaires : éducation au goût, alimentation moins carnée, produits de saison...
- ❖ Promouvoir le bien manger et préserver notre patrimoine alimentaire local
- ❖ Réduire la fracture alimentaire
- ❖ Aider les populations les plus fragiles à avoir accès à une alimentation locale, saine et de qualité
- ❖ Réduire le gaspillage alimentaire à tous les échelons de la chaîne alimentaire : production, transformation, commercialisation, consommation à domicile ou RHD

Conclusion

Premier département touristique de France, le Var s'est aussi taillé une réputation d'excellence dans la production du rosé, mais on ne peut pas se nourrir de vin.

Les chaînes d'approvisionnement alimentaire traversent désormais de multiples frontières. On nous a habitués à avoir accès à des produits alimentaires au moindre coût sur un marché ouvert, globalisé, mondialisé, avec un approvisionnement en flux tendu via la grande distribution.

Mais outre les risques sanitaires auxquels on peut s'exposer, il en va aussi de la sécurité de nos approvisionnements. Il suffit d'un grain de sable dans l'engrenage, un conflit social, une flambée des cours du pétrole, une catastrophe environnementale ou une pandémie de CoVid19 et notre système d'approvisionnement alimentaire est fragilisé.

Une question cruciale nous est posée aujourd'hui avec l'épidémie qui nous affecte : celle de la sécurité de nos approvisionnements. Il est donc urgent de repenser notre système alimentaire.

Il existe aujourd'hui des initiatives, des façons de produire, de distribuer, de transformer et de consommer résolument tournées vers la qualité, l'équité, la durabilité et la proximité : en résumé, tournées vers plus de résilience de notre système alimentaire.

Le Projet Alimentaire Territorial doit se traduire aujourd'hui par des actions concrètes fortes en faveur de la préservation de nos terres nourricières, il nous faut sanctuariser le foncier, installer des agriculteurs et massifier la production alimentaire locale afin d'assurer notre autonomie et notre sécurité alimentaire. Il est impératif de relocaliser notre production et de permettre un accès à tous à une alimentation saine et durable, à un prix rémunérateur pour nos producteurs locaux.

Annexes

Annexe n°1 – Exposé des orientations et problématiques transversales du PAT (extrait de la réunion du groupe de travail agriculture, alimentation, forêt) – Réunion du 16 septembre 2019

Pré-configuration d'un conseil de développement **Communauté d'agglomération Provence Verte**

Le travail de la commission « Agriculture et Alimentation » portera sur 3 grandes orientations :

- La Restauration Hors Domicile (RHD) et la mise en place de la loi EGALIM* en Provence Verte.
- La mise en place d'outils structurants (abattoir, point de vente collectif, atelier fruits...).
- La problématique foncière et les friches.

Le projet alimentaire doit s'articuler autour de 3 grandes problématiques transversales :

- Soutien, développement et diversification des produits locaux,
- Respect de l'environnement et protection de la ressource,
- Education et formation des jeunes en capacité de relever les défis agricoles et alimentaires de demain.

Annexe n°2 : synthèse des éléments pour une réflexion stratégique, quelles actions pour demain ? (Pages suivantes)

La synthèse résulte des réflexions engagées lors de 3 réunions (27 septembre, 16 octobre et 21 octobre 2019) avec un croisement entre les axes stratégiques et les problématiques transversales.

Annexe n°3 : Fiche action proposée pour un travail de groupe le 6 février 2020

Annexe n°4 : Compte rendu des fiches / actions - COPIL du 6 février 2020

Réunion du 21 octobre 2019 -Quelle stratégie pour demain ? Quelles actions privilégier ? Avec qui ? Comment ? à CT, MT ou LT ? Pistes de réflexion proposées par Christine Coquio grâce à la synthèse de nos échanges lors des 2 réunions précédentes (27 septembre et 16 octobre 2019) – Tableau à amender et commenter (en couleur SVP) et à me renvoyer pour la fin de la semaine

	1-Problématique foncière	2-Outils structurants	3-Consommation RHD	4-Autres
1-Environnement Ressources communes	-reconquête de friches + espaces agri en forêt -irrigation, assainissement des eaux -développer l'agro écologie + l'agroforesterie, respect biodiversité -développer la pluriactivité sur une parcelle (agroforesterie) - augmenter la production bio, écolabel, et certification « Haute Valeur Environnementale », charte zéro phyto -inventaire des droits d'usage de l'eau et des canaux Quel partage de l'eau entre les filières (Viticulture, maraîchage)	-logistique pour réduire les transports -comment et par qui collecter les fruits et légumes	-augmenter la part de circuit court dans les cantines -diminuer le gaspillage (production, transformation, distribution, consommation)	-évaluer les quantités de produits bio nécessaires dans les cantines / loi EGAlim -évaluer les surfaces nécessaires pour y faire face

2-Soutien à l'installation + Diversification des filières	-créer des postes d'animateurs fonciers dans l'agglomération -aides de l'agglo pour subventionner l'installation de maraîchers	-abattoir dans le département -une autre légumerie -mutualiser le matériel et les outils de transformation	-diagnostic des circuits courts et des circuits longs / approvisionnement de la population -un autre magasin de producteur -un magasin de producteurs pour les cantines -plateforme entre producteurs et collectivités / approvisionnement en produits locaux -mettre en place des contrats de production et de fidélisation -tenir compte des coûts de production dans le calcul du prix /rémunération correcte des producteurs	
3-Education Formation	-sensibiliser / pratiques / changements climatiques et recherche / nouvelles variétés -subventionner des espaces tests pour l'approvisionnement des cantines -jardins collectifs	-développer l'apprentissage -former des techniciens -cavistes, abattoir, légumerie -Accompagner les agriculteurs à la coopération et au partenariat	-communiquer / manger autrement, alimentation saine, de saison, éduquer au goût, cuisine patrimoniale, académie du bien manger -augmenter le personnel en cuisine -former le personnel de cuisine / utilisation de produits frais, locaux et bruts -accompagner les producteurs / changement de pratiques alimentaires dans les cantines	

4-Autres	-ZAP --problème des compensations/restitutions -action en faveur de l'habitat des agriculteurs -associer acteurs publics + privés ds le portage du foncier	Pépino ??? plateforme numérique de lutte contre le gaspi à la production https://pepino.fr	-accès aux produits locaux et de qualité pour populations défavorisées	-identifier les causes du manque de production
-----------------	---	---	--	--

Projet Alimentaire territorial de la Provence Verte

Numéro du groupe :

Numéro de la fiche d'action : /

**Quelles sont pour vous les actions les plus pertinentes à mettre en place dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial ?
Proposez 3 ou 4 actions prioritaires**

1- Proposition d'action :

2-Comment mettre en place cette action ? (Décrire les modalités de travail pour construire collectivement cette action : avec qui ? où ? quoi ? comment ? quand ?....)

3-A quel horizon temporel ? (ex : urgent ? d'ici 3 ans ? 10 ans ...)

Vote des autres groupes concernant cette proposition :

Bilan de l'atelier travaux de groupes du 6 février 2020 / fiches actions prioritaires / PAT Provence Verte

Nombre de voix	Action proposée	Modalités de travail	Horizon temporel
32	1-Stimuler + aider à l'installation	-Créer des groupes de veille foncière / citoyens –Terre de Liens -Former les élus aux outils de préservation et valorisation du foncier agricole -Accompagner les producteurs dans une conversion agro-écologique grâce aux références technico-économiques -Etablir une garantie d'écoulement de la production	Urgent
28	2-Redévelopper une production céréalière locale valorisée localement	-Recenser les producteurs de céréales du territoire, identifier leurs besoins et leurs capacités de développement -Travailler sur une filière alimentant les cantines du territoire en pain bio local -Quel outil de transformation ? quel seuil de rentabilité ? quel volume de production ? stockage ? -Réfléchir à des outils de démarcation et de valorisation des céréales produites sur le territoire (bio, HVE, IGP, marque Parc ...) -Travailler sur la formation et l'installation en production céréalière sur le territoire : foncier, formation spécifique, accueil, conditions de vie, logement, matériel agricole, CUMA	Urgent de lancer le recensement et les études Moyen terme pour installation / filière
25	Reconquérir les friches	-Collaboration avec l'agglomération et le PNR -Animation foncière -Faire la reconquête sur des terrains mobilisables -Diversifier plusieurs productions sur une même exploitation -Cibler sur 3 bassins de vie : environ St Maximin, Garéoult, Brignoles	Urgent

22	Sensibilisation globale à la consommation bio et locale dans les écoles	-Projet défi entre les écoles en impliquant les parents (et pas seulement les enseignants), comme des défis « alimentation positive » appliqués aux établissements scolaires pour qu'il y ait une cohérence / consommation des foyers et consommation en restaurants scolaires -Développer la connaissance de l'agriculture dans tous les établissements scolaires du territoire	Non précisé
21	Soutenir la production alimentaire locale écoulant via la restauration collective	-Développer des modules de formation adaptés aux débouchés commerciaux de la restauration collective avec les établissements de formation agricole (LEAP, CFA, CFPPA...) -Mettre en réseau les producteurs locaux pour permettre la mutualisation des productions (répartition des lignes de légumes par exemple) -Développer des outils logistiques pour permettre aux petits producteurs de pouvoir « unir » leurs productions pour répondre aux commandes de la restauration collective • Plateforme de stockage • Dispositif de collecte / Redistribution des produits	Action à MT car prendre en compte le temps de formation mais à CT pour le reste
19	Offre de partenariat de la restauration collective en régie	-Proposer aux cuisines centrales en capacité de produire plus, de s'associer aux communes voisines non équipées -Installer une structure commune aux 28 mairies de la Provence Verte afin de venir gérer l'offre et la demande en matière de restauration collective -Education alimentaire via les structures périscolaires (centres aérés, centres de loisirs ...)	D'ici 2022 en phase avec la loi EGalim
19	Amélioration de la cantine scolaire	-travailler sur le cahier des charges pour imposer des produits locaux et bio de préférence -Créer si possible des cuisines centrales pour plusieurs communes -Améliorer la qualité des produits	Non précisé

		-Gaspillage alimentaire : faire un diagnostic sur toutes les communes de l'agglo, formation du personnel, voir si possibilité de donner les excédents à des associations caritatives	
17	Développer les outils de distribution / transformation	-Optimiser la légumerie de Saint Maximin -Abattoir pour élevages caprins et brebis Conserverie	Urgent
17	Améliorer les conditions d'accueil des porteurs de projet	-Mettre en place des politiques de protection du foncier agricole -Conventionner avec la Safer et les collectivités • Plafonnement du prix des terres agricoles nécessaires aux productions alimentaires • Protection des zones irrigables -Accompagner les porteurs de projets agricoles dans leur installation sur le territoire (services, logements...) -Communiquer auprès des collectivités pour favoriser l'accueil de jeunes agriculteurs (logements, accès aux réseaux, places sur les marchés, favoriser des politiques fortes en faveur de l'accueil !!!)	Tout de suite
16	Sensibiliser le « côté consommateur »	-Sensibiliser les consommateurs aux labels, Amap, Agribiovar ... -Ateliers pédagogiques / de cuisine, les Amis de la cuisine provençale, nutritionniste, permaculture en Provence Verte... -Informers les élus sur les circuits courts et l'existant de l'offre locale -Proposer aux élus de structurer les marchés pour mieux mettre en avant l'offre locale et de qualité, les organiser à des horaires et sur des lieux pertinents (Adear ...) -Proposer de créer des groupements d'achat, des Amap ...	2020

12	Améliorer l'attractivité des repas du point de vue gustatif	-Associer les convives à la préparation des repas (ateliers culinaires) -Associer les produits à la production locale -Former les cuisiniers à la cuisine bio -Former les animateurs -Créer et animer un club des cuisiniers du territoire - Améliorer la présentation des repas en fonction de l'âge Partenaires : ARPE (agence régionale pour l'environnement), Agribiovar ...	Rapidement
12	Favoriser l'utilisation du foncier disponible pour une agriculture vivrière - bio - rentable	-Mettre en place des mesures de protection : Etat, Collectivités, Safer, Chambre d'agriculture ...) -Améliorer la pertinence de l'utilisation des terrains disponibles : • Terres irrigables : maraîchage • Fonds de vallées, friches européennes ... pour diversifier les cultures vers une utilisation locale -Mobiliser les acteurs locaux pour faire émerger des projets - dont les collectivités et l'Etat (réunion)	Urgent
11	Créer une structure de production de repas en Provence Verte en régie pour des communes ciblées	-Etablir un diagnostic pour répertorier les cuisines existantes en Provence Verte -Analyser les besoins au niveau des centres aérés, Ehpad ... -Réaliser une étude de faisabilité -Quel nombre de cuisines serait à développer ? -Déterminer un secteur de réalisation -Rechercher les communautés de communes partenaires -Recenser les partenaires (producteurs, logistique, prestataires ...) Partenaires : SCIC, Agribio Provence, Chambre d'agriculture, Arpe, Producteurs...	Etude dans les 2 ans Réalisation dans les 5 ans

10	Valoriser les surplus de production agricole locale en conserves et redistribution aux associations caritatives	-Identifier et quantifier la production locale disponible -Appuyer une initiative locale de conserverie mobile Partenaires : SCIC Agribio Provence, Banque alimentaire, Agribiovar, fondation Carasso, Ademe, Draaf, Région, Leader Porteur de projet : l'Econome	Non précisé
8	Foncier : développement de la filière maraîchère	-Mobiliser le foncier (Collectivités, CA83, Safer, Département, animation ZAP...) -Associer « Terre de Liens », « Une foncière », dans la démarche foncière en lien avec les collectivités et agglomération -Développer les espaces agricoles au sein des communes – Devenir « Commune Test » pour devenir « Modèle Pilote »	Urgent
6	Environnement : protection des zones irrigables et gestion des canaux	-Protection des eaux douces -Identification des périmètres, ZAP -Identification des ASA -Fédérer les ASA des différentes communes Partenaires : mairies, agglomération	Urgent
4	Aider à développer les filières de cultures vivrières du plant à la consommation	-Reprendre le diagnostic sur les terrains disponibles (Chambre d'agriculture ?) -Identifier les filières de production actuelles et à développer (Agribiovar, INRA, Ecoles Agri, Agro, recherche, fournisseurs, transformateurs, communes, région...) -Optimiser les outils de transformation ou les créer : abattoir, légumerie, meunerie, moulin, stockage, surgélation – (lycée agricole, investisseurs privés, syndicats agri, Région, Etat, EU ...)	Urgent

		-Faciliter la lisibilité des produits locaux : communication centralisée -Faire respecter la législation, contrôles / Pouvoirs publics : étiquetage, marchés de plein vent ... -Formation initiale et continue sur les « nouvelles pratiques »	
0	Faire émerger des indicateurs / Observatoire	-Pour permettre de suivre : • Circuits courts • Filières (installations nouvelles) -Cartographie des ZAP à mettre en ligne	Non précisé
0	Poursuivre et affiner le diagnostic du premier degré dans chaque commune de la CAPV	-Sérier les problèmes rencontrés -Lister les problèmes communs -Proposer des solutions partageables -Sensibiliser, informer les communes « isolées »	Non précisé

Sigles utilisés

AB : Agriculture biologique
ADEAR : Association pour le développement de l'emploi agricole et rural
ADEME : Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie
AFIDOL : Association française interprofessionnelle de l'olive
AMAP : Association pour le maintien d'une agriculture paysanne
AOC : Appellation d'origine contrôlée
AOP : Appellation d'origine Protégée
AUDAT : Agence d'Urbanisme de l'Aire Toulonnaise et du Var
CERPAM : Centre d'études et de réalisations pastorales Alpes Méditerranée
DFCI : Défense des forêts contre les incendies
DJA : Dotation aux jeunes agriculteurs
DRAAF : Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt
EGalim : Etats Généraux de l'alimentation
FEADER : Fonds européen agricole pour le développement rural
GIE : Groupement d'intérêt économique
GIEE : Groupement d'intérêt économique et environnemental
HVE : Haute valeur environnementale
IGP : Indication géographique protégée
INAO : Institut national de l'origine et de la qualité
MAET - MAEC : Mesures agroenvironnementales territorialisées et climatiques
OGM : Organisme génétiquement modifié
OTEX : Orientation technico-économique de l'exploitation
PAT : Projet alimentaire territorial
PLU : Plan local d'urbanisme
PNA : Programme national de l'alimentation
PNR de la Sainte Baume : Parc naturel régional de la Sainte Baume
POPI : Plan d'occupation pastoral intercommunal
PPP : Plan de professionnalisation personnalisé
PVC : Point de vente collectif
RHD : Restauration hors domicile
SAFER : Société d'aménagement foncier et d'établissement rural
SAU : Surface agricole utilisée
SIQO : Signe d'identification de la qualité et de l'origine
SRC : Société de restauration collective
ZAP : Zone agricole protégée

Remerciements

Je tenais à remercier :

Monsieur Christian Brayer, Chef d'établissement du Lycée Agricole Privé Provence Verte de Saint Maximin pour la confiance qu'il m'a accordée ;

Madame Vanessa Colin, Directrice de l'Agriculture de la Communauté d'Agglomération Provence Verte pour son soutien inconditionnel, ainsi que sa collaboratrice, Madame Morgane MENDES ;

Mesdames Frédérique Lhuissier (Draaf PACA), Laurence Finel (Région Sud) et Emilie Le Fur (Adème) et Monsieur Pierre Noël Canitrot (Draaf PACA) ;

Monsieur Didier BREMOND, Président de la Communauté d'Agglomération Provence Verte, Maire de Brignoles ainsi que Monsieur Jérémy Giuliano, Vice-Président en charge de l'Agriculture à la Communauté d'Agglomération Provence Verte, Maire du Val ;

Mesdames et Messieurs : Sophie Dragon et Joseph Randria (Agribiovar), Alice Bosch (CERPAM), Séverine Cachod (PCAET), Dominique Rombaut (Natura 2000), Alaric Stephan (ADEAR), Mikaël Schneider et Céline Bonnet (Ecoscience Provence), Julien Vert (Potagers et compagnie), Alexandra Estival, Fanny Alibert, Lauriane Grippay, Joana Augros et Garance Marcantoni (Chambre d'Agriculture du Var) pour leurs exposés lors des COPIL et réunions techniques ;

Le groupe « Agriculture, Alimentation, Forêt » et particulièrement son animateur Monsieur Pierre Arnoult, ainsi que Monsieur Denis Carel et Isabelle DOUSSAN pour les échanges nombreux et fructueux ;

Morgane Demaria, étudiante, pour sa participation à la mise en page ;

Ainsi que tous les acteurs qui ont participé à ce projet enthousiasmant, merci à tous pour la qualité de nos échanges.

Ce diagnostic étant posé, je compte sur vous pour la prochaine étape afin de mettre en place le programme d'actions pour que nous n'en restions pas au stade de projet mais bien à la réalisation du Plan Alimentaire Territorial de la Provence Verte afin d'inscrire l'agriculture et l'alimentation durable au cœur de notre projet de territoire. Merci à tous et à bientôt.

Christine Coquio, Animatrice et rédactrice du PAT – Mars 2020.



Communauté d'Agglomération de la Provence Verte
Direction de l'Agriculture



190, Avenue des Chênes Verts - Zac de Nicopolis - 83170 Brignoles



Contact : Madame Vanessa Colin – Directrice de l'Agriculture

06.82.74.03.45

vcolin@caprovenceverte.fr – agriculture@caprovenceverte.fr



www.caprovenceverte.fr



Rédactrice : Christine Coquio

Animatrice du Projet Alimentaire Territorial

Professeur de Sciences Economiques et de Gestion



Contact : christine.coquio@cneap.fr



Lycée agricole Provence Verte Chemin du Prugnon

83470 – Saint Maximin La Sainte Baume



www.lycee-provence-verte.fr

