

INITIATIVES DE PAYS L'agriculture et l'environnement

BILAN DU SEMINAIRE DE COOPERATION DU 25 SEPTEMBRE 2013



Dans le cadre du programme LEADER, le Pays Yon et Vie et les Communautés de communes du Pays des Herbiers et du Canton de Saint-Fulgent coopèrent pour développer les circuits courts en productions locales et bio, via notamment l'approvisionnement de la restauration collective...

Première concrétisation de la démarche, la [carte vente directe de produits locaux et/ou bio](#) circule déjà (formats papier et numérique) Et le 25 septembre dernier, aux Herbiers, une soixantaine d'élus, producteurs, responsables et cuisiniers de restauration collective) étaient réunis pour **un bilan complet de l'action...**

ENQUETE : des agriculteurs "motivés et prudents"...

Questionnaire adressé à 1200 producteurs, réunion d'information, 55 entretiens individuels ont permis de dresser un **état des lieux de l'offre** en produits locaux durables et bio, commercialisés en circuits courts au grand public ou à la restauration collective.

Motivés pour les **circuits courts**, les agriculteurs souhaitent être accompagnés (carte vente directe, assistance en marketing...), et que les consommateurs soient sensibilisés (communication, cours de cuisine...). Intéressés par les débouchés de la **restauration collective**, ils restent prudents : en attestent leurs questionnements quant à la saisonnalité et le volume des produits, la rémunération...



S'agissant **de la charte**, leurs freins au changement sont bien connus : peur des contraintes, sécurité des traitements, rendements, temps de travail, "qualité"... Cependant, certains sont proches de l'obtention de contrats aidés en faveur de la durabilité.

[>>>TÉLÉCHARGER LES RÉSULTATS DE L'ENQUÊTE](#)

Une CHARTE pour une agriculture plus durable



Elle vise à constituer un pallier entre agricultures conventionnelle et bio et accompagner les exploitants dans de **bonnes pratiques par filières** (élevages ruminants et hors sols, maraichage, grandes cultures) : mesure agro-environnementale, label rouge (élevages hors sol), pas d'insecticides chimiques et d'OGM, exigences en protection de sols, irrigation, fertilisation, phytosanitaires, biodiversité, approvisionnement de proximité, bien-être animal...

[>>>TÉLÉCHARGER LA CHARTE](#)

Des ateliers pour amorcer des PISTES D'ACTION

- 🌀 *Charte durable : comment convaincre la restauration collective ?*
Les participants ont affiné **les bons arguments** : proximité/local, qualité garantie, saisonnalité, traçabilité, professionnalisme, "pour demain et pour tous", terroir, bien-être/projet de vie...
- 🌀 *Quel accompagnement des producteurs pour approvisionner la restauration collective en produits durables ?* Producteurs et autres acteurs ont convergé vers **des pistes d'action croisées** : engagement des élus et de la restauration collective (volumes et prix), enjeux de saisonnalité et de planification, accompagnement technico-économique des producteurs, promotion de la nutrition santé, échanges entre tous acteurs...



Appelant d'autres développements et accompagnements, la soirée s'est conclue par une exposition-dégustation de produits proposés par quelques-uns des exploitants présents.