

COMITE PILOTAGE CIRCUITS COURTS

LUNDI 28 FEVRIER 2011 – 15h – Communauté d'Agglomération Beaune Côte et Sud

1- Contexte de la démarche

Emmanuelle COINT, co-présidente du Pays Beaunois introduit la réunion en rappelant le contexte de la démarche et l'objet de la réunion.

La mise en place de l'action portant sur la valorisation des productions agricoles locales a nécessité dans un premier temps la réalisation d'enquêtes auprès des débouchés alimentaires du territoire (restauration collective, hôteliers/restaurateurs, artisans, commerçants...) et la tenue de réunions d'informations auprès de la profession agricole, étape à laquelle les participants au comité de pilotage ont participé.

Le Comité de pilotage réunit aujourd'hui ces différents acteurs et marque le lancement officiel de la démarche du Pays initiée dans le cadre du programme européen LEADER.

Mme Coint rappelle l'objectif de ce 1^{er} comité : pouvoir servir une base de réflexion et de mobiliser les différents acteurs pour définir des projets et des partenariats concrets permettant de consommer localement ce qui est produit localement. La participation de chacun des acteurs des filières alimentaires est primordiale pour l'initiation et l'aboutissement d'une telle démarche.

Mme COINT souligne le rôle des chambres consulaires dans cette démarche et particulièrement M. BONNARDOT, M. CARION et M. MICHAUD, représentants agricoles au Pays Beaunois.

2- Présentation des caractéristiques économiques du Pays

Mathilde SCHRYVE, Conseillère Diversification et Animatrice Bienvenue à la Ferme, à la chambre d'agriculture de Côte d'Or rappelle la notion de **circuit court**.

Elle précise que dans une démarche de valorisation des productions agricoles locales, la notion de proximité géographique est importante, elle doit permettre de développer des modes de fonctionnement plus optimaux pour tous, producteurs, transformateurs, commerçants et au final habitant-consommateur.

Mme SCHRYVE poursuit sa présentation en précisant les attentes des consommateurs. Selon l'étude nationale sur les produits fermiers (*chambre d'agriculture et CERD, 2007*), les consommateurs achètent régulièrement des produits fermiers :

- sur les marchés : 35,1 % (moy nationale), 33,1% Bourgogne
- à la ferme : 22,42 % (moy nationale), 32,6 % Bourgogne
- en grandes surfaces : 19,98 % (moy nationale), 28,6 % Bourgogne
- mais aussi en magasins de produits biologiques, magasins de producteurs et paniers commandés à l'avance.

Il est donc primordial d'accompagner les consommateurs dans leur acte d'achat et pouvoir leur proposer les produits à divers niveaux de distribution.

Amélie VAUFREY, chargée de mission LEADER, et qui a été le contact des différents acteurs lors de l'élaboration de l'état des lieux, présente le contexte agricole et économique du Pays Beaunois.

3- Présentation de l'état des lieux

Objectif : Connaître le fonctionnement des débouchés locaux et les productions agricoles locales sur lesquelles il y a le plus de demandes

Nb : L'état des lieux ne donne pas d'indication précise sur les volumes traités par les débouchés et sur les conditions financières d'un potentiel approvisionnement en produits locaux. Ces questions seront abordées dans le cadre des groupes de travail.

Près de 40 entretiens ont été effectués auprès des :

- Restaurations collectives (hôpitaux, maisons de retraite, établissements scolaires...)
- Entreprises prestataires de restauration collective
- Grandes et Moyennes Surfaces
- Restaurateurs et hôteliers
- Artisans bouchers
- Entreprises agroalimentaires

Le résultat de l'état des lieux est présenté dans un tableau de synthèse qui résume pour chaque type de débouché :

- Le mode d'approvisionnement actuel
- Les types de produits utilisés (produits bruts, transformés, selon quel volume,...)
- Les exigences du débouché en termes d'approvisionnement
- Les freins d'un approvisionnement de proximité
- Les conditions de mise en œuvre et attentes.

Mme TISSERAND d'Interbev précise que l'approvisionnement de la restauration collective est très complexe car elle fonctionne uniquement par appel d'offre. Afin de faciliter l'approvisionnement en viande des restaurants collectifs, Interbev a conçu un logiciel (LOGAVIA) permettant de guider les établissements dans la rédaction de leur cahier des charges et ainsi mieux choisir les morceaux de viande qui correspondent à leur besoin.

Ce logiciel gratuit est téléchargeable sur le site : www.interbev.fr

Mme TISSERAND précise qu'Interbev pourra accompagner le Pays dans le cadre de cette démarche.

Gérard MORICE, représentant de la CCI Côte d'Or au Pays Beaunois, précise que la plupart des chaînes hôtelières et de restauration sont des franchisés et ont le choix de leur approvisionnement. Dans le tableau de synthèse, il faut donc bien différencier les chaînes où l'approvisionnement se fait en centrale d'achat, des établissements franchisés où l'approvisionnement se fait en direct.

4- Echanges avec la salle

En conclusion de l'état des lieux, Alain SUGUENOT, co-président du Pays Beaunois, précise que le Pays est la structure qui peut fédérer les différents acteurs pour ce type de projet.

L'état des lieux révèle bien que les exigences des débouchés locaux et donc des consommateurs, se retrouvent surtout sur la qualité et la traçabilité des produits. Le plus bas prix des produits n'est plus forcément la volonté du consommateur qui recherche des produits de qualité et issus du local.

M. SUGUENOT poursuit en précisant que l'activité touristique du territoire avec ses restaurateurs, hôteliers, artisans, commerçants ou encore à son bassin de vie avec de nombreux établissements scolaires, hospitaliers avec un service de restauration collective, offre de multiples possibilités pour valoriser localement ce qui est produit localement !

1,4 millions de touristes par an passent par l'échangeur autoroutier de Beaune, ce qui représente 28% des touristes en France. Cette particularité est un réel levier pour valoriser les productions locales.

5- Proposition des pistes d'actions

Emmanuel BONNARDOT, vice-président du Comité LEADER, poursuit les échanges en précisant que le Pays Beaunois, via le programme LEADER, ne se substitue pas aux initiatives des producteurs. Le Pays joue le rôle de « catalyseur », afin d'amorcer les projets qui doivent rester de l'initiative des producteurs.

M. BONNARDOT poursuit en présentant les pistes d'actions envisagées (les deux pistes d'action identifiées découleront sur la mise en place de deux groupes de travail) :

Action 1 : Structuration d'une filière viande

La demande locale en viande est forte, aussi bien au niveau de la restauration collective, qu'au niveau des restaurateurs et commerçants locaux. Beaune a également la chance de disposer d'un outil d'abatage. L'opportunité de réfléchir à une filière viande locale en optimisant les partenariats locaux est donc forte.

La Communauté d'Agglomération Beaune Côte et Sud souhaite particulièrement accompagner ce projet de filière courte sur la viande à l'échelle du Pays.

M. BONNARDOT précise que la réflexion sur la viande et les partenariats qui peuvent être définis entre les différents acteurs de la filière (du producteur au distributeur) doit d'abord être réfléchi sur de petits volumes, il faut démarrer au bas de l'échelle, pérenniser les partenariats, avant de partir sur de plus gros volumes.

M. BONNARDOT présente M. ROY, délégué communautaire et maire d'Aubigny-la-Ronce, qui est l'ambassadeur de cette action. Une **filière expérimentale, sur de petits volumes et des débouchés identifiés** pourrait être envisagée afin d'initier une action concrète.

M. ROY souligne l'opportunité d'une telle démarche en précisant bien que l'échelle temps est différente selon les différents acteurs d'une filière. La filière locale sur la viande doit rapidement être concrète et mise en œuvre pour maintenir la dynamique initiée.

Pour cela, il est nécessaire d'associer l'ensemble des éleveurs bovins allaitants du Pays afin de les mobiliser autour de la démarche, de définir rapidement ce qu'il est techniquement possible de faire et d'évaluer l'offre disponible.

Ils seront ainsi convier à une réunion technique spécifique qui aura lieu : **le 22 mars 2011 à 14h30 dans les mêmes locaux.**

Un groupe d'étudiants d'Agrosup Dijon (école d'ingénieur en agriculture) effectuera un travail (avril-mai) pour mieux connaître l'offre et le fonctionnement actuel des exploitations, leur organisation, leurs besoins et attentes, et travailler sur une proposition d'organisation des éleveurs pour un approvisionnement en local. Cette étude permettra de mieux connaître l'offre agricole actuelle et l'évolution sur le long terme d'une filière viande bovine locale.

Action 2 : Mise en réseau des exploitations en vente directe

Sur le territoire du Pays Beaunois, existe un club des hôteliers et un club des restaurateurs. Ces clubs se sont constitués afin de monter des projets collectifs et afin de mieux valoriser leurs activités.

Grâce à le CCI de Côte-d'Or, la démarche du Pays Beaunois sur la valorisation des productions agricoles leur a été présentée. Plus de 50 établissements souhaitent s'engager dans la démarche et monter des partenariats concrets avec les producteurs locaux. Afin de répondre aux fortes demandes de ces deux clubs, un groupe de travail sera constitué pour définir les actions qui pourraient permettre de développer ces partenariats.

Action 3 : Suivi des démarches en cours

M. BONNARDOT poursuit en précisant que des démarches sont déjà en cours sur le Pays Beaunois ou à l'échelle d'un bassin de production. C'est notamment le cas sur le légume et le lait.

La filière légumes :

La filière légumes, sur laquelle les demandes locales sont fortes, est déjà entrain de se structurer pour un approvisionnement en local. Un travail d'évaluation de la demande et de l'offre va être effectué à l'échelle du bassin de production maraicher par la chambre d'agriculture régionale. La chambre va ainsi s'appuyer sur l'état des lieux du Pays Beaunois et des contacts déjà établis notamment avec la restauration collective. Le Pays Beaunois pourra venir en appui financier aux projets qui pourront émergés sur le territoire.

La coopérative laitière de St Marie la Blanche

M. Laurent JACQUIN vice-président de la coopérative présente le projet en cours sur la coopérative. La coopérative laitière de Bourgogne, travaille actuellement sur la mise en place d'une filière locale de distribution de produits laitiers transformés. Il précise l'encrage local fort de la coopérative, elle n'est pas délocalisable. L'objectif de la coopérative est de trouver des débouchés locaux qui ne sont eux aussi pas « délocalisables ». Le Pays Beaunois pourra également intervenir en tant que soutien technique et financier à leur démarche.

6- Mise en place de groupes de travail

Mme COINT conclut la réunion avec la mise en place des groupes de travail (cf document ci-joint sur les missions et calendrier des groupes de travail).

Le comité de pilotage sera également réuni régulièrement pour le suivi global de la démarche sur la valorisation des productions agricoles locales.

La réunion est levée à 17h.