

**OBSERVATION DES DYNAMIQUES
TERRITORIALES DE TRANSITION
AGRICOLE ET ALIMENTAIRE**

OCTOBRE 2020

**ÉTUDE DE CAS : LE PARC DU
PERCHE**



RÉALISÉE ET PRÉSENTÉE PAR

RESOLIS, LA FÉDÉRATION DES PARCS NATURELS RÉGIONAUX ET LE PARC DU PERCHE



**Parc
naturel
régional
du Perche**



**Parcs
naturels
régionaux
de France**



SOMMAIRE



01

PRÉSENTATION DU PARC

06

PRÉSENTATION DES INITIATIVES

15

**ÉTUDE DES DYNAMIQUES
TERRITORIALES**

21

RÉFLEXIONS ET OUTILS

25

ANNEXES

PRÉSENTATION DU PARC

Surface du Parc : 194 114 hectares Départements : l'Orne et l'Eure-et-Loir	SAU : 78% du territoire Forêts : 21% du territoire	Date de création : 1998 Marque Valeurs Parc : oui 88 communes, 74 600 habitants
Types de productions : Polyculture-élevage (viande bovine, lait et céréales),	Problématiques principales : Parc sur deux départements et deux régions. Lancement d'un PAT impliquant tous les acteurs de la chaîne alimentaire pour une relocalisation renforcée	Nombre de fermes : 1400 fermes (RGA 2010)
Villes à 40 km : Alençon, Chartres, Paris, Orléans, Tours, Caen à deux heures		Part de bio : environ 10% des exploitations

LE TERRITOIRE

Le Parc du Perche s'étend sur les deux départements de l'Orne et de l'Eure-et-Loir, ainsi que sur deux régions, la Normandie et le Centre-Val-de-Loire. Limitrophe de la Beauce et du bocage du Grand-Ouest, c'est un territoire rural où sont pratiqués la polyculture et l'élevage (viande bovine, lait, céréales). Le Parc est assez loin de l'autonomie alimentaire. Il œuvre à relocaliser sa production, actuellement valorisée à 90% hors du Perche, ainsi qu'à structurer les filières locales, développer les circuits courts (installation agricole et promotion), développer l'approvisionnement des restaurants scolaires en produits locaux et biologiques. Le Parc n'a pas encore une connaissance précise de la direction des flux alimentaires. L'agroalimentaire est assez peu développée au sein du Parc, ce qui explique pourquoi le territoire dispose de peu de produits transformés locaux. Le Parc ambitionne également avec le PAT de faciliter la transition agricole et alimentaire du territoire. Il y a en effet une forte demande en produits locaux de la part des habitants, des résidents secondaires ainsi que des touristes.

Parallèlement, le Parc fait face à une pression assez forte d'agrandissement des exploitations. L'agriculture conventionnelle en filière longue est le système dominant. Les circuits-courts sont pratiqués par environ 7% des fermes. Sur les 1400 fermes que compte le Parc, un peu moins de 10 % est en agriculture biologique, et le système traditionnel de polyculture-élevage subit une régression progressive de sa part d'élevage. Ce territoire assez peu densément peuplé (74 600 habitants) est caractérisée par un revenu peu élevé et un certain vieillissement, notamment en raison de l'installation croissante de retraités. Le Perche ne compte pas de grandes villes, ni de villes-porte à proprement parlé. Le Parc offre un cadre de vie prisé par les retraités ou les actifs, artisans et cadres, certains n'hésitant pas à faire des trajets quotidiens vers Paris.



© Tordjeman

Cidre du Perche

INSTALLATION ET TRANSMISSION :

Le Perche est un territoire attractif pour de nombreux porteurs de projet, notamment ceux engagés dans une démarche de circuits courts, le plus souvent suite à une reconversion professionnelle d'actifs de 30-40 ans. Avec le défi immense de relève agricole, l'installation et la transmission des fermes sont des enjeux importants pour le territoire. Un rapprochement en réseau entre structures permettrait de mieux suivre les installations actuelles et pourrait favoriser un meilleur accompagnement des nouveaux arrivants. La question foncière représente également un frein central à cette installation. Le Perche ne dispose pour l'instant pas d'outil urbanistique propre à l'agriculture (de type ZAP ou PAEN), ni de veille foncière liée à l'activité agricole.



OFFRE DE PRODUCTION :

L'agroécologie se développe sur l'ensemble du territoire, avec 103 exploitations (soit 6951 ha engagés et 115 km de haie) engagées en MAEC. La production du territoire est assez diversifiée en termes de filières représentées, mais insuffisamment adaptée et organisée, notamment pour la restauration scolaire. L'insuffisance est surtout prégnante pour les légumes de gros ou demi-gros notamment pour les légumes de conservation en bio (pommes de terre, oignons, carottes, poireaux, choux...), et également en fruits, principalement en bio (pommes, poires...). La production de fruits à couteau (pommes et poires) est de 163 tonnes en 2019 dont 2% en Bio. A l'horizon 2034, sur la base des projets d'installation et de diversification en cours, elle est estimée à 340 tonnes dont 47% en bio pour 2034. A l'heure actuelle : un seul exploitant monopolise 97% de la production de fruits à couteau. En quantité insuffisante et dans une gamme trop restreinte, les légumes secs font face à une très forte demande, notamment en bio et pour répondre aux objectifs de la loi EGALIM.

MODES DE COMMERCIALISATION :

Les productions principales (céréales/oléo-protéagineux, viande et lait) sont écoulées en filière longue hors Perche à hauteur de 90 à 95% de ce qui est produit. La proximité de l'Ile-de-France (2h par la route) est un atout pour la commercialisation des produits du Perche. Les 5% à 10% restant sont valorisés localement ou jusqu'en Ile-de-France, via des circuits courts et quelques filières de proximité (légumes, viande, pain...) et concernent une centaine de fermes, dont 47 sont labellisées en Agriculture Biologique et 29 sous signe de qualité 'terroir' (15 fermes marquées "Terre d'Eure-et-Loir" et 14 fermes "Orne Terroir")

ÉQUIPEMENTS DE TRANSFORMATION ET PRODUITS TRANSFORMÉS SUR LE TERRITOIRE :

Si le territoire dispose de quelques équipements de transformation, ces unités demeurent trop petites, pas assez diversifiées et nécessitent un changement d'échelle pour relocaliser plus massivement une partie du système alimentaire et rendre le territoire plus attractif pour des projets d'installation. Par ailleurs, ce manque d'équipements de transformation s'articule également avec les problématiques d'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux transformés (légumes prêts à cuisiner par exemple).

Les principaux besoins concernent la découpe et la transformation de la viande, la transformation laitière et celle des légumes. Le groupe de travail "légumiers" animé par le Parc réfléchit à deux axes de travail : développer des synergies entre maraîchers et légumiers (les premiers pourront se concentrer sur les légumes à forte valeur ajoutée, les seconds répondre à un besoin de masse de la restauration collective) et investir dans des équipements, hésitant encore entre : soit créer une légumerie, ou au contraire investir dans des équipements qui pourraient être mutualisés entre restaurants collectifs du territoire. Pour la filière viande, les difficultés à résoudre sont liées au manque d'abattoirs sur le territoire, mais également au besoin d'une plus grande capacité de découpe : les abattoirs les plus proches sont situés à plus de 70 km du Parc pour la filière bovine, et il existe un seul abattoir prestataire à la ferme pour les ovins et porcins, et surtout un seul prestataire de découpe sur le territoire qui arrive à saturation.

RESTAURATION SCOLAIRE :

Le territoire est doté de 90 restaurants scolaires (78% écoles primaires, 13 collèges, 7 lycées), dont les 3/4 sont en gestion directe, et 1/4 en gestion concédée. 40% des restaurants ont des agents qui ont reçu une formation organisée par le Parc (introduction de produits locaux et de produits bio dans les menus, techniques de cuisson, Loi EGALIM, repas végétarien...); et depuis 2014, 55 agents ont été formés. Le groupe de travail "Filières légumes" animé par le Parc dans le cadre de l'élaboration du PAT envisage les perspectives d'amélioration de l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux, notamment par une articulation maraîchers/légumiers et des coopérations. En outre, leur réflexion se penche notamment sur les difficultés liées à l'organisation de la filière, la commercialisation et notamment les mécanismes des marchés publics.



©PNR du Perche

Formation organisée par le Parc pour le personnel de restauration collective

BESOIN ALIMENTAIRE DE LA POPULATION :

Le besoin alimentaire Perche est légèrement plus faible qu'au plan national (15 670 t/an) en termes de quantité, alors que le budget alimentaire des percherons est supérieur à la moyenne nationale (81 M€/an), en lien avec une forte présence de personnes retraitées. L'aide alimentaire bénéficie à au moins 4612 personnes, soit 5,8% de la population. Elle est proposée par des associations, CCAS, épiceries solidaires des communes. La précarité alimentaire en milieu rural et isolé y est un enjeu notable. Le Marché ambulant du Perche, initiative de collecte et de distribution de denrées alimentaires a dû stopper son activité, ce qui est particulièrement dommageable eu égard à la problématique de la précarité alimentaire en milieu rural et isolé.

LE PARC ET LA QUESTION ALIMENTAIRE

Au regard des aspects de production, transformation et de distribution évoqués plus haut, le Parc envisage d'orienter son action sur :

1/ La massification de la production (gros et demi-gros) pour les débouchés locaux notamment de façon à influencer sur les volumes et les prix, par économies d'échelles et jeux de compétitivité.

2/ L'accompagnement des agriculteurs en circuits courts et les filières locales à travers notamment la mise en place d'outils de transformation collectifs ou assurant des prestations pour un grand nombre d'agriculteurs.

Officiellement lancé en décembre 2019, le PAT est coordonné par le Parc. Il bénéficie du financement du Programme National Alimentation (PNA) régional. Le Parc est accompagné par le cabinet d'études Terralim, spécialisé sur les trajectoires alimentaires de territoires. Un diagnostic alimentaire territorial a été réalisé par le Parc en mars 2020, ainsi que des réunions de concertation avec l'appui de Terralim, qui ont permis de définir les six thèmes prioritaires d'un programme d'action sur 3 ans :

- Relocaliser une partie du système alimentaire du Perche
 - Engager le territoire dans la Transition Agricole et alimentaire
 - Accompagner l'introduction de produits locaux, bio ou de qualité dans la restauration scolaire (loi EGALIM)
 - Mettre en place des filières locales dont le territoire a besoin (légumineuses pour l'alimentation humaine...)
 - Éduquer la jeunesse à l'alimentation
 - Lutter contre le gaspillage alimentaire et favoriser la justice sociale
 - Innover et expérimenter, participation éventuelle
- à un projet de recherche-action et valoriser/ transférer l'expérience du Parc sur le PAT.



INDICATEURS D'APPUI AU DIAGNOSTIC DU SYSTÈME ALIMENTAIRE DE TERRITOIRE - DONNÉES DU BASIC

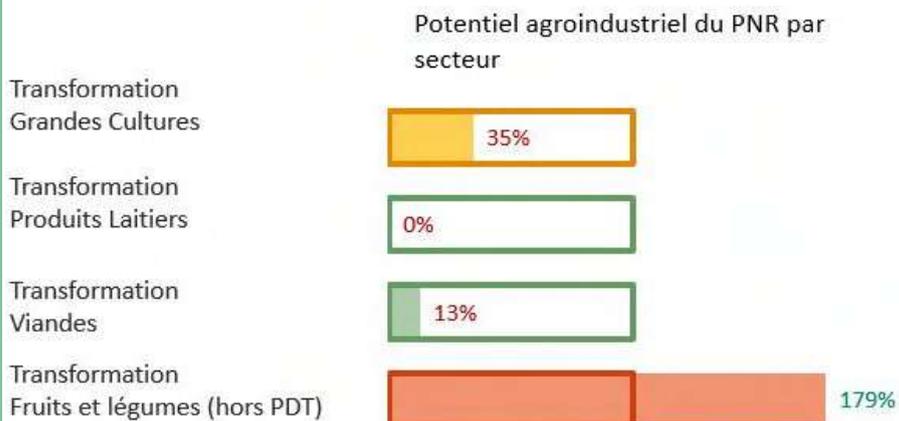
Les données suivantes sont issues du travail mené par le BASIC (Bureau d'Analyse Sociétale pour une Information Citoyenne), ayant pour sources principales l'exploitation de l'outil PARCEL, du recensement Parcellaire Graphique 2018, de l'INSEE (Enquête démographie des entreprises, Enquête ESANE, Enquête PRODCOM), les Bilans d'approvisionnement national en matières premières agricoles (Agreste, Interprofessions, Institut de l'Élevage).



Dans une perspective de relocalisation de l'alimentation, si nous prenons l'ensemble de la surface agricole du Parc, le territoire a une capacité de production agricole plus de 3,5 fois plus élevée que sa demande alimentaire locale (capacité d'exportation vers d'autres territoires). Néanmoins actuellement, toutes les surfaces ne sont pas occupées par des cultures alimentaires, ni orientées pour répondre à la demande locale. Dans le détail le territoire est très fortement excédentaire en surfaces de **grandes cultures, où la capacité de production actuelle excède de 3 fois la demande alimentaire locale**, ainsi que pour les productions d'élevage (1,29 fois). Les cultures de légumes sont en léger excédent. A l'inverse, le territoire est **déficitaire en fruits, pour lesquels le territoire ne peut couvrir que 10% des besoins locaux**.



Le potentiel de transformation agro-industrielle est bien plus faible que celui nourricier (23% contre 360%). Le territoire a la capacité (en emplois agro-industriels) de transformer moins de $\frac{1}{4}$ de la demande alimentaire locale. Cependant, ce potentiel de transformation double quasiment à l'échelle départementale.



Dans une optique de relocalisation de l'alimentation, la capacité de transformation est plus contraignante que la capacité de production. Dans le détail, le Parc est fortement surcapacitaire dans la transformation de fruits et légumes. Il n'existe pas d'outils de transformation de produits laitiers dans le Parc (hors transformation à la ferme), ce qui peut être un axe de développement pertinent pour consommer plus local.

PRÉSENTATION DES INITIATIVES

PRÉSENTATION DE L'ÉCHANTILLON : IMBRICATION DES INITIATIVES D'ALIMENTATION RESPONSABLE ET DURABLE DANS L'ÉCOSYSTÈME ALIMENTAIRE LOCAL



L'espace test agricole du Perche

Les acteurs étudiés par le Parc du Perche ont été panachés de façon assez homogène entre les différents maillons des chaînes agricoles et alimentaires, avec cependant un moindre nombre d'initiatives de transformation, qui retranscrit le manque de ces infrastructures au sein du Parc. La matrice maillon filière permet de compléter la représentation de la nature des acteurs étudiés, puisque les acteurs locaux opèrent des actions diversifiées qui ne se cantonnent pas à un seul maillon de la chaîne agricole et alimentaire.

Composition de l'échantillon des 30 IARD observées sur le Parc, par type d'acteurs



Même si quelques initiatives sont présentes de l'échantillon font de la transformation, elles s'effectuent principalement à petites échelles ou pour la transformation individuelle à la ferme. Trait caractéristique du territoire, on peut noter qu'il n'existe pas d'initiatives dédiées à la transformation de la viande et à juste titre, puisqu'il n'existe pas d'abattoirs l'enceinte du Parc. Les initiatives enquêtées sont fortement tournées vers la distribution, à l'image des AMAP et des différentes plateformes d'approvisionnements en produits locaux implantées sur le territoire. Par ailleurs, la matrice filière maillons permet de mettre en évidence la pluralité des actions menées par les initiatives, qui restent rarement cantonnées à un seul maillon des différentes filières. Par exemple, la restauration collective scolaire est rarement un simple espace de consommation, car les établissements étudiés s'engagent bien souvent dans des initiatives pédagogiques et de sensibilisation au mieux-manger. Autre exemple, les producteurs engagés dans la démarche du lait Pur Perche sont actuellement en train d'envisager le développement d'un atelier de transformation laitier.

POSITIONNEMENT DES DIFFÉRENTES INITIATIVES ÉTUDIÉES AU SEIN DE L'ÉCOSYSTÈME ALIMENTAIRE LOCAL

MATRICE MAILLONS/FILIÈRES, PNR DU PERCHE

Filières/maillons	Production	Transformation	Distribution	Restauration/consommation	Valorisation non-alimentaire / pédagogique	Production de services d'appui	Valorisation des déchets/économie circulaire
Maraîchage légume de plein champ	Production Bocks de TANGA Le SEVEN	Bocks de TANGA	AMAP de Bellême AMAP de Mortagne au Perche AMAP de la Forge Plateforme « Sur Le Champ! » Le Chardon	Lycée Jean Monnet Lycée Rémi Belleau Restaurant scolaire de Rémalard Association SEVEN	MIL Perche Lycée Jean Monnet Lycée Rémi Belleau Association SEVEN Mortagne en Transition	PNR du Perche Les Bocks de TANGA, Plateforme "Sur Le Champ!" Mortagne en transition Restaurant scolaire de Rémalard	Les Bocks de TANGA
Arboriculture	Syndicat cidricole du Perche Couine Cochon	Syndicat cidricole du Perche la Reinette Verte Couine Cochon	AMAP de Mortagne au Perche Plateforme "Sur Le Champ!" AMAP de la Forge	Lycée Jean Monnet la Reinette Verte Restaurant scolaire Rémalard		Syndicat cidricole du Perche, Restaurant scolaire Rémalard	Couine Cochon
Grandes cultures	Groupe Agriculture Intégrée Le Chardon La Patte Jeanjean la Baguette du Perche	Patte Jeanjean la Baguette du Perche	Plateforme "Sur Le Champ!" Le Chardon Patte Jeanjean AMAP de Mortagne au Perche AMAP de la Forge la Baguette du Perche			Groupe Agriculture Intégrée	

Filières/maillons	Production	Transformation	Distribution	Restauration/consommation	Pédagogie, Valorisation non-alimentaire	Production de services d'appui et de conseils	Recyclage / économie circulaire/ valorisation des déchets
Lait	Lait Pur Perche	Lait Pur Perche	Lait Pur Perche Le Chardon AMAP de Mortagne au Perche AMAP de la Forge Plateforme "Sur Le Champ!" MIL Perche	Lycée Jean Monnet Lycée Rémi Belleau	Lycée Rémi Belleau Lycée Jean Monnet	PNR du Perche Plateforme "Sur Le Champ!"	
Viande			Le Chardon, AMAP Mortagne au Perche, Plateforme « sur le Champ »	Lycée Rémi Belleau	Lycée Rémi Belleau	PNR du Perche Plateforme "Sur Le Champ!"	
Productions diversifiées	CAE Rhizome GIEE agriculture de conservation GIE collectif Percheron Le Chardon	Fantine en Cuisine	MIL Perche GIE collectif Percheron Le Chardon Le Marché Ambulant du Perche « Sur Le Champ! » AMAP des 6 Vallées AMAP de Mortagne au Perche Barnabé l'Épicier AMAP de la Forge	Lycée Jean Monnet Lycée Rémi Belleau Actions anti-gaspillage du CD28 Fantine en Cuisine Le Marché Ambulant du Perche Challenge Bien Manger en Normandie	MIL Perche Lycée Rémi Belleau GIE collectif Percheron Actions anti-gaspillage du CD28 Plateforme Agrilocal28 de la CA28AMAP des 6 Vallées Le Challenge Bien Manger en Normandie Athéna	Rhizome Lycée Jean Monnet PNR du Perche GIEE agriculture de conservation GIE collectif Percheron Actions anti-gaspillage du CD28 Plateforme Agrilocal28 Plateforme "Sur Le Champ!" Mortagne en transition Le Challenge Bien Manger en Normandie	Actions anti-gaspillage du CD28 Le SICTOM

Former des collectifs de producteurs pour affronter les enjeux du marché et du changement climatique ou de l'agroécologie

Les producteurs de l'échantillon sont impliqués dans des démarches d'apprentissage collectif et progressif économes en intrants et tournés vers la résilience, au travers de GIEE (GIE agriculture de conservation, GIE écologiquement intensif), ou vers la valorisation locale des produits (GIE collectif Percheron, Lait du Perche). Ces nouvelles formes d'organisation permettent de répondre aux attentes des consommateurs tout en promouvant les savoir-faire locaux. Elles permettent également de dégager plus de marge et de s'insérer dans des segments de marchés moins confrontés à la volatilité des prix.

Un tissu d'initiatives militantes faisant figures de pionnières

L'échantillon étudié est marqué par des initiatives citoyennes se revendiquant elles-mêmes militantes de longues dates, à l'image des AMAP des 6 Vallées constituée dans les années 2 000, alors pionnière sur le territoire. Le nombre d'AMAP au sein de l'échantillon (4) retranscrit à la fois la densité de leur présence sur le territoire, un certain volontarisme citoyen dans le soutien à la production paysanne, ainsi qu'une politisation des enjeux de distribution au niveau local.

Zoom sur : Agrilocal28, une plateforme d'approvisionnement local pour la restauration collective

Fondée en 2013, Agrilocal accompagne les départements dans une démarche de développement de l'agriculture de proximité, des circuits courts et de l'économie locale via la restauration collective. L'utilisation de la plateforme dispose d'une géolocalisation qui permet à l'acheteur d'avoir un aperçu des produits disponibles à proximité en fonction de sa demande, le producteur répond aux appels d'offre par le prix qu'il souhaite, incluant le coût de la livraison.

La cotisation du département d'Eure-et-Loir fait de la plateforme un service public gratuit pour les utilisateurs.



La présence de plusieurs plateformes d'approvisionnement en produits locaux, parfois concurrentes

Il existe 2 plateformes logistiques dédiées à l'approvisionnement de la restauration collective sur le territoire du Perche, avec des positionnements sur des segments de marchés proches : Le Marché d'Intérêt Local (MIL) Perche cible la restauration collective, les épiceries, les artisans de bouches et les restaurants, avec un approvisionnement basé sur une origine locale ainsi que sur un cahier des charges d'exigences environnementales (la grande majorité des producteurs sont labellisés bio, en conversion, ou avec des engagements environnementaux). C'est une association portée par des producteurs. "Sur le Champ !" offre un service logistique de distribution aux acteurs de la restauration collective ainsi qu'aux producteurs locaux dans une optique de circuits courts et de proximité sur le département d'Eure-et-Loir. Il s'agit d'une SCIC portée par la Chambre d'Agriculture et la coopérative agricole SCAEL. Il existe également une plateforme de mise en relation de l'offre et la demande: Agrilocal28 qui favorise l'approvisionnement local de la restauration collective au sein du département d'Eure-et-Loir, les producteurs étant sélectionnés sur un sel critère : la proximité géographique. Une plateforme similaire a existé pendant quelques années dans le département de l'Orne, mais a été arrêtée il y a 2 ans.

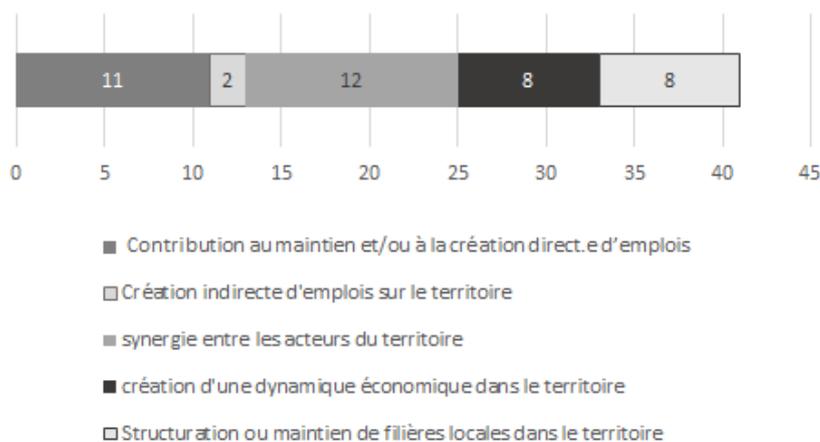
Ces structures aux cibles proches sont en lien mais se trouvent à plusieurs occasions en situation de concurrence lors de la réponse aux appels d'offres locaux, et peinent parfois à s'approvisionner en produits du territoires. MIL Perche étant pour certains produits contrainte de déborder de l'enceinte du Parc pour s'approvisionner et satisfaire la demande locale.

LES OBJECTIFS POURSUIVIS PAR LES INITIATIVES



Chacune des 26 initiatives de l'échantillon poursuit en moyenne plus de 5 externalités au travers de leur action.

Types de performances de développement local



Les initiatives de l'échantillon sont en majorité orientées vers des **enjeux de développement local** avec principalement la volonté de faire se rencontrer différents acteurs du territoire pour se former, se conseiller mutuellement, ou se rassembler pour visibiliser leurs productions (GIEE Agroécologie du Perche, magasin de producteurs le Chardon, association Mortagne en transition..).

Les contributions au développement de filières locales sont aussi nombreuses (8).

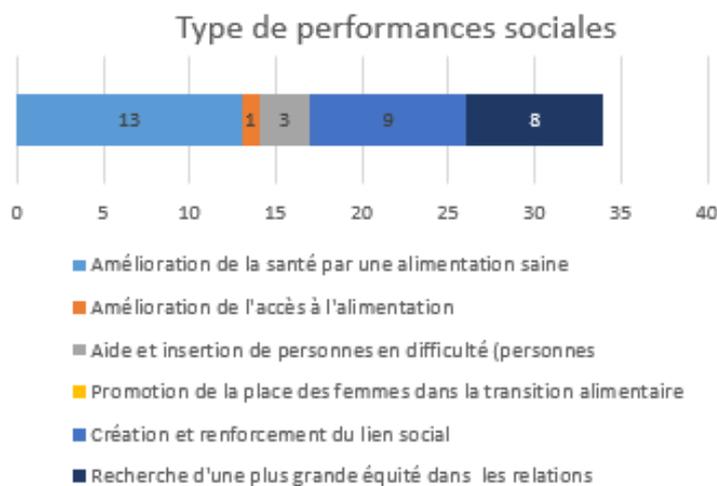
Elles axent leur action aussi bien sur la complémentarité des ateliers de transformation pour des productions locales (Baguette du Perche, Couine Cochon, lait Pur Perche) ou sur la facilitation de la rencontre entre productions et distribution de proximité (Agrilocal, MIL Perche..). En ce sens, parce qu'elles cherchent à **maintenir les producteurs existants** ou à développer des productions complémentaires et nouvelles sur le territoire, ces initiatives souvent corrélées aux enjeux **de maintien de l'activité locale et au développement d'une dynamique économique sur le territoire**.

Zoom sur : La baguette du Perche



La baguette du Perche est une initiative de structuration d'une filière blé/farine/pain locale, portée par une poignée d'agriculteurs, un meunier et des boulangers locaux accompagnés par le Parc du Perche, l'objectif était donc de constituer une filière locale du champ à la baguette, et d'apporter une plus-value sur le territoire en proposant des produits boulangers locaux, engagés dans la marque Valeurs Parc.

Plus de la moitié des initiatives poursuivent des **objectifs sociaux** (16 initiatives sur 26), avec en premier lieu la **recherche de l'amélioration de la santé par une alimentation saine**, notamment mise en avant par les lycées qui privilégient un approvisionnement local et de qualité, mais aussi par les distributeurs (les AMAP, Barnabé l'Épicier) ou les transformateurs au détail (Fantine en cuisine, Bocks de TANGA). La **recherche du lien social** est principalement poursuivie par les associations (Marché Ambulant du Perche, Mortagne en Transition, les AMAP), enjeu allant de pair avec la recherche d'une **meilleure considération des producteurs, ou de publics précaires**.



Par ailleurs, les initiatives poursuivant des objectifs d'**insertion** de personnes en difficulté (3 initiatives), ou d'**amélioration de l'accès à l'alimentation** (1 initiative) demeurent minoritaires au sein de l'échantillon. A noter que la place des femmes au sein de la transition agricole n'est pas traitée avec des moyens dédiés, même si cet enjeu est soluble dans les actions de développement local et d'aide à l'installation.

Zoom sur : Le marché ambulant du Perche

Cette initiative née en 2010 avait pour objectif pallier à une problématique rarement traitée : l'absence d'aide alimentaire en zones rurales isolées. L'association menait des collectes de produits alimentaires auprès des banques populaires, distribuait les invendus alimentaires de deux grandes surfaces du Perche, les surplus de production de certains producteurs locaux (maraîchers, transformateurs de jus, boulangers..) avant de les redistribuer sous forme de panier dans les campagnes. L'adhésion à l'association permettait également aux familles de se procurer les produits d'hygiène de première nécessité à un prix très accessible. Aujourd'hui le Marché ambulant du Perche n'existe plus, conséquence directe de la suppression des emplois aidés, desquels dépendait l'action de l'association.



Types de performances environnementales



Pour les **objectifs environnementaux**, c'est la réduction des gaz à effet de serre qui est le plus présent, car près d'un tiers des initiatives sont axées sur la création de réseaux d'échanges et d'**approvisionnement de proximité géographique**. Les nombreuses AMAP du territoire, ainsi que les plateformes d'approvisionnement local (Agrilocal 28, MIL Perche, Sur le Champ), ou encore les épiceries au détail (Le Chardon, Barnabé l'Épicier) contribuent à réduire la distance séparant la ferme de l'assiette, en termes de kilomètres et d'intermédiaires, tout en participant au maintien des producteurs locaux.

Zoom sur : Le chardon, magasin de producteurs locaux à la gouvernance originale



Le Chardon est une pique au système de distribution classique. Pour réduire les intermédiaires et faciliter l'accès des consommateurs aux produits bio et de terroir, un collectif de producteurs a choisi de mutualiser ses ventes en un espace unique. La boutique ouvre ainsi ses portes en 2019, en plein centre-ville de Nogent-le-Rotrou. L'objectif est d'offrir un débouché viable aux producteurs sans intermédiaire par la «vente directe coopérative».

Elle garantit la liberté d'approvisionnement et de fixation du prix par le producteur qui reste propriétaire des produits jusqu'à leur vente. Ce mode de distribution permet également de réduire le coût des livraisons et les transports, dans un modèle de vente directe.

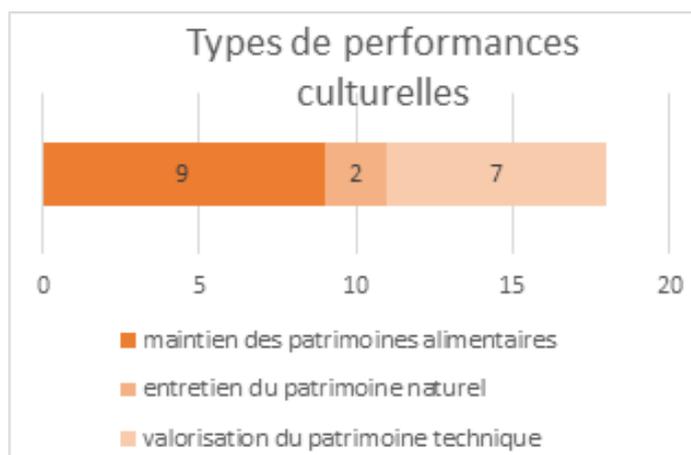
Les enjeux de **dépollution des pratiques agricoles** et de **limitation de l'usage des pesticides** se retrouvent dans les initiatives de formation aux nouveaux agriculteurs (CAE Rhizome) ou déjà installés (GIE Agroécologie du Perche), ou la production permacole de petite échelle (SEVEN), ou encore la valorisation et le soutien de productions biologiques. Seules deux initiatives sont impliquées dans les enjeux de **réduction ou de traitement des déchets** (Couine Cochon et les Bocks de Tanga). Mais le peu d'initiatives impliquées dans la valorisation des invendus, excédents, et des productions a priori peu commercialisables en font le cœur de leur activité et dressent cet objectif comme prioritaire dans leur action quotidienne.

Zoom sur : un groupe d'agriculteurs s'engage vers des pratiques écologiques



Le groupe d'agriculteurs Agroécologie du Perche innove dans les modes de production agroécologiques afin de réduire les intrants et d'orienter les fermes vers une plus grande autonomie et résilience. Il vise à faire évoluer les méthodes de productions peu à peu tout en produisant autant, à développer les techniques de non-labour, de semi sous couvert végétal, à favoriser la biodiversité et à supprimer l'usage de glyphosate, par l'apprentissage collectif.

L'échantillon met en avant une forte prise en compte des enjeux de **maintien des patrimoines alimentaires locaux**, qui se traduit notamment par des programmes de valorisation de filières céréalières locales (Baguette du Perche), des spécificités arboricoles (AOP Cidre du Perche), les actions volontaristes menées pour préserver la biodiversité génétique locale et les semences paysannes (Grainothèque de Mortagne en Transition, GIE) . Y figurent aussi les enjeux de **valorisation des savoir-faires techniques** locaux à l'image de la Reinette verte, du Seven, ou du lait Pur Perche (7 initiatives).



Zoom sur : le projet d'AOP « Cidre du Perche »



Goûtez la
pomme et le
cidre

Le syndicat cidricole du Perche réunit 7 producteurs de pommes et transformateurs cidricoles du Perche qui travaillent depuis 1998 à la mise en place d'une AOP pour labelliser les productions cidricoles percheronnes et mettre en valeur le savoir-faire local. Rassemblés afin de défendre le savoir-faire local et la typicité du cidre percheron, ils travaillent en synergie entre les acteurs de la filière pour recenser les variétés locales anciennes, étudier les différents types de sols, améliorer la qualité et la typicité de leurs produits et communiquer sur le cidre du Perche. Après 10 ans de travail, l'AOP est enfin créée.

Type d'objectifs pédagogiques



Les lycées mènent des campagnes d'action et de **sensibilisation** très actives sur la question du consommer local et responsable, en s'adressant aux élèves, aux parents, comme au personnel de restauration. Les structures associatives et citoyennes sont également très volontaristes en mettant par exemple en place des ateliers-pratiques pour apprendre des techniques permacoles à destination d'un public précaire (Seven).

Les associations ciblent également les élus, à l'image de l'association Mortagne en transition ayant engagé des discussions auprès des candidats aux élections municipales de 2020 pour positionner la transition agricole et alimentaire au cœur des débats. Enfin, le volet **pédagogique** est présent dans la **transmission de pratiques responsables aux acteurs des chaînes agricole et alimentaire**, prenant la forme d'un accompagnement dans le temps des producteurs vers des pratiques plus intégrées ou plus intensives écologiquement.

Zoom sur : L'engagement d'un lycée pour son approvisionnement local

Depuis l'arrivée d'un nouveau chef de cuisine en 2005, la cantine du lycée Jean Monnet de Mortagne-au-Perche s'inscrit dans une dynamique de soutien du développement local et d'éducation des élèves à l'alimentation saine, locale de saison. En cuisine, l'équipe cible la réduction du gaspillage alimentaire afin de dégager un budget pour les produits locaux.

Actuellement, l'intégralité des légumes proviennent d'un maraîcher local, sur 7 mois de l'année. Le lycée s'approvisionne également en fromages de chèvre et jus de pommes locaux.



ARRÊT SUR : LE MARCHÉ D'INTÉRÊT LOCAL DU PERCHE, APPUYÉ PAR LE PARC DU PERCHE



MIL Perche

Marché d'intérêt local du Perche

Le Mil Perche est une plateforme logistique de distribution en phase expérimentale créée en 2016. Le MIL vise à répondre au besoin de distribution de produits locaux sur le territoire dans les restaurants scolaires, les épiceries fines et certains restaurants commerciaux tout respectant les partenariats existants. Cette association regroupe producteurs locaux et artisans. Elle a également pour optique de protéger l'agriculture paysanne, tout en incitant les restaurants à changer peu à peu leurs pratiques et en habituant les élèves à "manger local". Les produits respectent un cahier des charges intégrant le respect de l'environnement (sans OGM, autonomie de la ferme...) et traçabilité des produits.

L'émergence du projet a été facilitée par le Parc du Perche :

Accompagnement technique, animation, hébergement de l'association pendant un an et demi de l'association à la maison du Parc, mobilisation de financements, mise en relation (producteurs, clients, experts techniques...) organisation d'un forum acheteurs/producteurs à l'occasion duquel Mil Perche a été mis à l'honneur pour son lancement, organisation de formations pour la restauration collective construites notamment au regard des besoins de Mil Perche...



©PNR Perche

Journée de formation auprès des personnels de cantines, organisée par le PNR du Perche

PRINCIPALES ACTIONS

- Important travail de démarchage/sensibilisation auprès des cantines (faire connaître les actions de l'association et les produits proposés)-
- Élaboration d'un catalogue hebdomadaire fédérant des produits de 17 producteurs fermiers locaux (légumes, viande, produits laitiers de vache et de chèvre, œufs, pain, boissons, cidre, huile, vinaigre, farine, pâtes artisanales)
- Commande et facturation unique, interlocuteur unique
- Livraison de la commande après avoir mutualisé les produits des différents producteurs

Types d'objectifs :

Pédagogiques - Transmissions de pratiques responsables aux professionnels de l'agriculture et de l'alimentation

Culturels - Maintien des patrimoines alimentaires

Développement local - Contribution au maintien d'emplois dans le territoire , Synergies entre acteurs du territoire

DIFFICULTÉS

- Masse de travail beaucoup trop importante pour un unique ETP
- Complexité de mise en place d'un tel projet puisque départ à partir de rien- Des idées reçues et des habitudes difficiles à faire évoluer dans les milieux de restauration collective (calibrage, charge de travail, saisonnalité)
- Contraintes financières des établissements scolaires
- Pas de politique clairement formulée avec une obligation de résultats pour les cantines scolaires
- Grosses confusions sur le terme « local »

FORCES, ATOUTS DES INITIATIVES

Organisationnelle : des initiatives organisées le plus souvent organisées en collectif, permettant de se partager les équipements et de réaliser des économies d'échelle, favorisant les apprentissages collectifs

Offre : Une orientation vers des productions de territoire et rustiques, de qualité, moins sujettes à la volatilité de la demande

Offre : Capacité des AMAP à solliciter des producteurs situés du périmètre immédiat du Parc pour compléter l'offre de produits locaux

Organisation : forte concertation et médiation entre producteurs, consommateurs, et bénévoles, qui assure une optimisation du temps de travail

Juridique : une forte souplesse concernant les statuts des structures, entre absence de statuts officiels et démarches évolutives en fonction des projets

Longévité : des initiatives parfois pionnières sur le territoire, datant parfois de 10 ans, portés par des acteurs militants en faveur de l'ARD sur le territoire

Organisation/événementiel : des initiatives souvent festives, ouvrant leurs portes aux consommateurs ou aux autres producteurs, alliant transparence et convivialité.

Gouvernance : une gouvernance originale et un mode de fonctionnement horizontal (Le Chardon, AMAP de la forge) avec postes tournants, dont un coordinateur général et un coordinateur par producteur.

OPPORTUNITÉ ET ATOUTS DU TERRITOIRE

Offre : Un territoire avec un potentiel productif pouvant couvrir toute la gamme de produits agricoles

Mobilisation : La présence d'acteurs implantés de longue date dans le territoire, aux profils militants, convaincus de par la nécessité de redynamiser les espaces ruraux et porteurs d'initiatives pionnières

Demande : Fort attrait pour les produits bio, locaux, les AOP, et y compris pour des produits à forte typicité tels que le cidre

Demande : proximité du bassin de consommation parisien, et afflux de la demande des résidents ponctuels

Mobilisation : forte implantation de producteurs NIMA

Équipements du territoire : présence du MIL Perche

DIFFICULTÉS ET FREINS PROPRES AUX INITIATIVES

Économique et organisationnelle : Une difficile stabilisation du modèle économique des initiatives ainsi que de leurs modalités de gouvernance interne, qui peut entraîner des surcharges horaires

Volontarisme et sensibilisation : Pour les projets liés à la restauration scolaire, nécessité de convaincre les chefs d'établissements à s'investir sur le projet, de lutter contre le poids des habitudes et des critères de qualité (calibres, aspects physiques des produits, saisonnalité), sensibiliser le personnel de cuisine aux enjeux environnementaux

Information : Thématique de la précarité alimentaire en milieu rural peu connue (marché ambulant du Perche), de même que les pratiques permacoles (le SEVEN).

Réseau : Nécessité de rassurer et d'expliquer face aux réticences liées à l'usage d'une plateforme **numérique**, de craintes de générer une distanciation humaine (agrilocal 28)

Accessibilité : le prix de légumes bio et de proximité reste trop élevé pour de nombreux ménages précaires

FACTEURS CONTRAIGNANTS DU TERRITOIRE, CONTRAIGNANT LE DÉVELOPPEMENT D'INITIATIVES

Juridique et budgétaire : contraintes des marchés publics et limites financières face à un approvisionnement local et de qualité de la restauration collective

Offre : manque de producteurs bio sur le territoire pour répondre à la demande

Juridique : Le développement de l'AOP cidre du Perche a nécessité une dizaine d'années

Demande : tendance à la baisse de la demande locale et nationale de pain

Insertion dans les réseaux d'acteurs locaux : difficulté pour les NIMA de rencontrer les installés et pour s'approprier le territoire

Mobilisation : Faible présence d'association caritatives en milieu rural

Mobilisation du personnel de la restauration collective : problème de compréhension des enjeux locaux

ÉTUDE DES DYNAMIQUES LOCALES

MÉTHODOLOGIE

Un entretien complémentaire a été réalisé auprès des porteurs de projets déjà interrogés une première fois pour l'élaboration des fiches. 11 acteurs de l'échantillon y ont répondu. Nous avons croisés leurs retours avec les informations à disposition du Parc. Les questions ciblaient les dynamiques d'évolution de l'initiative depuis la dernière interview (2018-2019), leur projection dans le temps, les freins auxquels les acteurs ont été confrontés, ainsi que des retours d'expérience sur l'impact de la crise sanitaire sur leur activité.

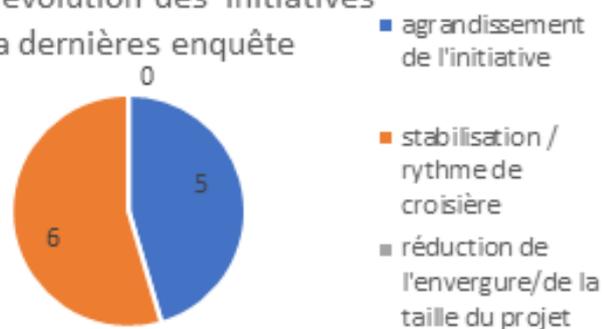
AGRANDISSEMENT :

Pour les initiatives ayant agrandi leur activité (5 initiatives), cette dynamique s'est opérée sur plusieurs facteurs à la fois, le plus récurrent étant l'augmentation du chiffre d'affaire. Toutes ces initiatives ont diversifié ou augmenté le nombre de producteurs nécessaires à leur approvisionnement, pour répondre à l'augmentation régulière et continue de la demande. Cette tendance concerne aussi bien les activités artisanales (La patte Jeanjean, Fantine en cuisine) que les plateformes d'approvisionnement collectif ou le GIE Percheron qui commercialise des produits sur Paris. Si leur approvisionnement s'est diversifié, il s'est aussi étendu géographiquement et ce, y compris hors du territoire du Perche, pour assurer une diversité et stabilité de leur offre.

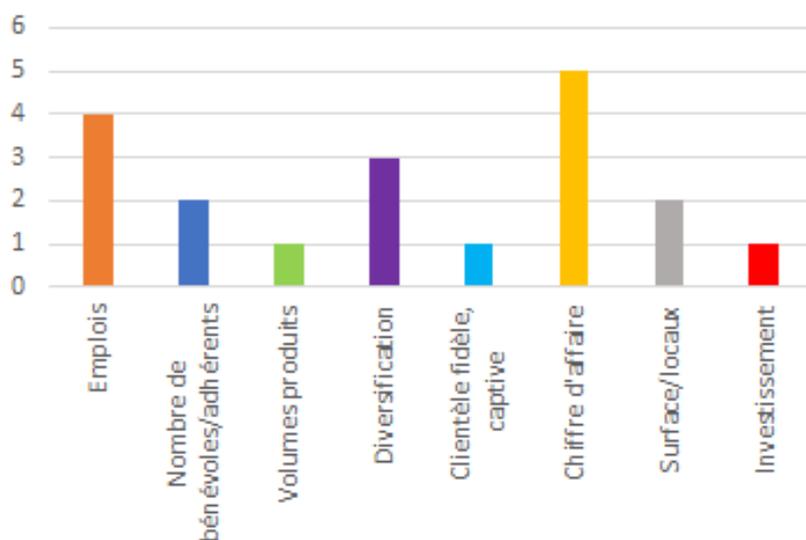
STABILISATION :

Le nombre d'adhérents, de producteurs, ou la part de produits locaux de l'initiative ont souvent été stables (Lycée Rémi Belleau, AMAP, Chardon) alors qu'une dynamique de diversification jouée en termes de fournisseurs ou de produits. Les différentes crises sociales et les grèves de 2019 ont fait baisser l'afflux de demande provenant de Paris, Le départ d'employés ou la modification de l'engagement des adhérents (Chardon, Barnabé l'épicier) a également joué dans la stabilisation du projets. L'AMAP de la Forge a souhaité garder le même niveau de distribution, malgré une demande de paniers croissante.

Dynamique d'évolution des initiatives depuis la dernière enquête

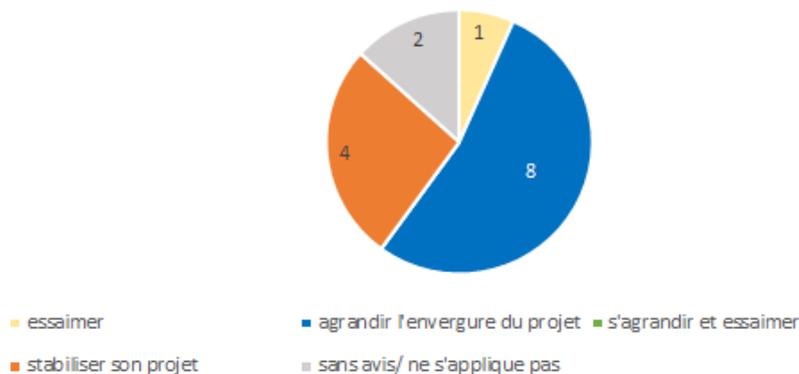


Quels ont été les facteurs d'évolution de votre activité ?



PERSPECTIVES D'ÉVOLUTIONS FUTURES : ENTRE STABILISATION, AGRANDISSEMENT ET ESSAIMAGE

Dans les prochaines années, les porteurs de projet envisagent de :



Changement d'échelle et perspective d'agrandissement:

8 initiatives de l'échantillon souhaitent agrandir l'envergure de leur activité et pouvoir changer d'échelle, comme condition nécessaire parfois au maintien de leur initiative. En effet, pour MIL Perche et le lait Pur Perche, l'agrandissement en termes de volumes vendus pour le premier ou de producteurs adhérents pour le second impliquerait des économies d'échelle et une plus grande efficacité de leur activité. Le Pur Perche souhaite par exemple impliquer plus de producteurs dans la marque de façon à pouvoir affréter des camions pleins lors de la collecte du lait.

Essaimer : une perspective marginale

L'essaimage n'apparaît pas être une perspective pertinente pour certaines structures, dont l'action risquerait de perdre en pertinence et en adaptation aux besoins et aux particularismes locaux. MIL Perche a par exemple élaboré un cahier des charges adapté aux spécificités percheronnes et qui serait plus complexe à remplir pour les agriculteurs beaucerons, par exemple. Seul Barnabé l'Épicier envisage l'essaimage, avec l'ouverture d'une autre épicerie solidaire bio à Tourouvre, après avoir réussi à stabiliser son chiffre d'affaire et à fidéliser sa clientèle à Longny-les-villages. Cet essaimage repose notamment sur le soutien de la mairie dans la mise aux normes et à disposition d'un local.

Stabiliser le rythme de développement : trouver une organisation interne horizontale et efficiente

La volonté de stabiliser le rythme de l'activité est liée à la recherche d'un modèle économique viable et économe en temps passé. Ces initiatives (Fantine en cuisine, le Chardon) sont encore dans l'évaluation de leurs premiers résultats pour ajuster au mieux leur modèle. La stabilisation de la gouvernance apparaît également comme étant une priorité pour le magasin de producteurs, afin de résoudre des problématiques d'équité dans le ratio entre temps consacré aux permanences et chiffres d'affaires respectif des producteurs. Face à l'augmentation de la demande en paniers bio, les AMAP de l'échantillon souhaitent néanmoins garder une activité stable, préférant l'essaimage à l'agrandissement.

Une enquête complémentaire à laquelle ont répondu 11 porteurs d'initiatives courant mai-juin 2020 nous permet d'analyser les facteurs perçus par les porteurs de projets comme étant des freins à leur développement. Le graphique suivant relève les facteurs qui apparaissent comme contraignant, par intensité. Plus le résultat est proche de zéro et se situe au cœur de la cible, moins ce facteur représente une difficulté, en moyenne, pour l'ensemble des initiatives interrogées.

Quels facteurs constitue(raient) un frein au développement de votre activité ?



1- Manque d'offre sur le territoire : le manque d'offre adaptée sur le territoire constitue l'un des freins le plus fort pour les plateformes d'approvisionnement, ainsi que pour les groupements de producteurs (GIE collectif percheron). Il révèle des problématiques plus larges de non-renouvellement générationnel sur le territoire, un besoin d'aide à l'installation conséquent et à la connaissance des marchés publics de la part des acteurs de la restauration collective, mais également des producteurs.

2- Financement et trésorerie : Nous avons obtenu peu de détails sur ce volet, mais le manque de ressources pour les structures répondant aux appels à projet ou subventions est un cercle vicieux, car il contraint l'embauche, et par là même le temps pouvant être passé pour la recherche de fonds. Les structures associatives reposent également sur un modèle financier fragile (AMAP), pouvant impacter le développement de leur activité.

3 et 4 - organisation interne, ressources humaines et connaissance des réseaux d'acteurs locaux : La gestion des bénévoles, la difficulté de trouver un modèle économique et de gouvernance interne stable, ne nécessitant pas une trop lourde charge de travail est un frein récurrent. Par ailleurs, c'est le manque d'insertion et de contacts avec les mairies locales et les élus qui peut être un frein pour certaines structures, à l'image de Mortagne en transition.

5 - Formation, information, ressources : Les manques d'information, de formation et de communication sont soulignés par les plateformes d'approvisionnement, notamment dans l'élaboration de contrats pour la restauration collective. Les acteurs de la restauration collective connaissent mal la réglementation des marchés publics, ce qui peut s'avérer bloquant pour privilégier un approvisionnement local. Il existe également un manque de communication entre les producteurs et ces services de restauration. En effet, les premiers souhaitent sécuriser leurs débouchés, et les seconds être sûrs que le produit acheté sera conforme à sa description. Une meilleure communication sur les services offerts par les différentes plateformes serait pertinent.

6 et 7 - critères juridiques et de demande : Les contraintes juridiques concernent les lycées souhaitant consommer local ainsi que les plateformes d'approvisionnement, en lien direct avec l'appropriation des codes des marchés publics. Quelques indépendants relèvent également ce frein, sans qu'il ne soit jamais le plus important.

L'IMPACT DE LA CRISE SANITAIRE SUR LES INITIATIVES

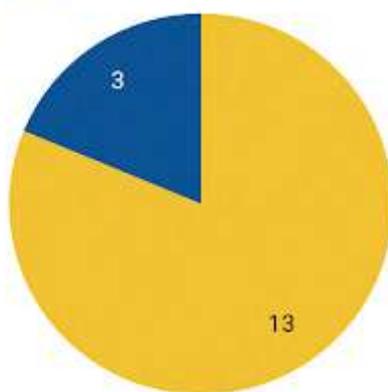
Méthodologie :

Les entretiens complémentaires comprenant des questions sur l'impact de la crise sanitaire sur l'activité des initiatives se sont tenus entre le 15 juin et le 9 juillet 2020. Les retours collectés sont le reflet des questionnements des porteurs de projet à ce moment T, et s'ancrent donc dans un contexte de sortie du premier confinement et d'incertitudes quant au déroulé de la période estivale. Ces données n'ont pas été actualisées par la suite, et il est probable que les problématiques soulignées aient aujourd'hui évolué.

Avec quelle intensité la crise sanitaire a-t-elle impacté votre activité ?

En nombre d'initiatives

● fortement impacté ● faiblement impacté, ou non impacté ● impact modéré



Une crise sanitaire avec un fort impact sur les initiatives locales et qui a engendré une reconfiguration des débouchés sur le long terme

La majorité des initiatives ont estimé avec été très fortement impactées par la situation sanitaire, avec un impact globalement positif sur le chiffre d'affaires pour la vente alimentaire ou de production en détail.

Globalement, les producteurs locaux de grande taille moins insérés dans les circuits courts ont plus souffert de la crise que les petits producteurs. Les AMAP par exemple, qui touchent un public régulier et d'habitues, n'ont pas été affectées par le COVID et se sont facilement adaptées à la mise en place de mesures barrières impliquant une réorganisation des distributions.

Le report des mariages, événements et la fermeture des espaces de convivialité a cependant engendré un effondrement de l'activité de quelques initiatives, alors dans la quasi impossibilité de pouvoir exercer (Fantine en Cuisine, Mortagne en Transition), et ont dû écouler leurs productions par d'autres canaux (vente sur les marchés ou sur la plateforme MIL Perche). La baisse drastique des repas servis en restauration collective scolaire, et l'arrêt de la restauration privée a surtout mis en difficulté les plateformes de d'approvisionnement locales à destination des établissements publics (MIL Perche, Agrilocal 28, Sur le champ), dont certaines ont su tenir le choc de demande en s'ouvrant à la vente en détail aux particuliers, en reconfigurant et diversifiant leurs publics cibles (Mil Perche, Sur le Champ!). La pérennité d'autres plateformes a été questionnée (Agrilocal 28).

Les nouveaux canaux de distribution et la redéfinition des publics cibles opérés pendant le confinement pourraient s'avérer durables dans le temps, même si le niveau de demande a largement diminué depuis le déconfinement.

Une forte augmentation de la demande des particuliers pour les produits locaux et la vente directe, à la pérennité incertaine

Si des initiatives de distribution de produits locaux au détail ou de vente en circuits courts ont été plus sollicitées que d'ordinaire sur le territoire à la faveur d'un choc de demande positif, de fortes incertitudes sur la stabilité et le maintien de cette demande dans le temps apparaissent. En effet les épiceries ou transformateurs de produits locaux (Barnabé l'Épicier, Le Chardon, la Patte Jeanjean, le Pur Perche) ont pu voir leur chiffre d'affaire exploser pendant le mois d'avril. L'augmentation varie de plus d'un tiers, et pour certains va jusqu'au triple des ventes de 2019. Néanmoins les porteurs d'initiatives craignent que cette augmentation ne soit que ponctuelle (en lien avec la réouverture des marchés) et plusieurs relèvent déjà un retour à un rythme de vente "classique", à un niveau quasi similaire d'avant le confinement (le Chardon, l'AMAP des 6 Vallées).

Une partie de l'augmentation de la demande serait liée à l'afflux d'urbains venus passer leur confinement dans le Perche. Pour ce type de distributeurs, il apparaît que le nombre d'articles par panier, ainsi que le montant du panier moyen aient augmenté par consommateur durant la période. Pour les distributeurs cette fermeture des restaurants privés a ainsi pu être compensée par une augmentation de la distribution aux particuliers (afflux de consommateurs sur place, une multiplication des points de ventes, et le développement de la vente en e-commerce).

La diversification des points de ventes et des modes de commercialisation pourrait perdurer dans le temps (grandes surfaces, e-commerce, drive, développement de points de ventes hors du Perche) et certains porteurs d'initiative se révèlent optimistes sur les nouveaux segments de marchés qui s'ouvrent à eux. Les flux tendus d'approvisionnement farines, pâtes, ou encore lait ont ouvert les portes de nouveaux points de vente pour la Patte Jeanjean et le Pur Perche, qu'ils envisagent de pérenniser.

Une restauration collective quasiment à l'arrêt, impactant les plateformes et producteurs locaux

Les nouveaux protocoles sanitaires ainsi que la réduction drastique des débouchés vers la restauration scolaire ont fortement mis à mal certaines initiatives, à l'image de la plateforme d'approvisionnement Agrilocal. Si l'initiative a réorienté ses distributions vers les EHPAD, les débouchés ne sont pas suffisants pour faire perdurer l'activité de la plateforme. Cette situation conforte la nécessité déjà pressentie par la chargée de mission de la plateforme de diversifier ses réseaux de distribution futurs. Néanmoins toutes les plateformes d'approvisionnement local n'ont pas été impactées de la même façon par l'épidémie. "Sur le Champ" a en effet su pendant cette période s'ouvrir aux particuliers par la mise en place d'un drive, permettant d'assurer les débouchés pour ses producteurs. Si la diversification des débouchés s'avère être un ressort essentiel de la pérennité de ces initiatives, cette recherche ne peut reposer uniquement sur une extension géographique de leur périmètre d'action, au risque de perdre en maîtrise des problématiques micro-locales, et en interconnaissance avec les producteurs.

De nouveaux liens et partenariats solidaires déployés entre producteurs, distributeurs et association alimentaires

Les actions de solidarité alimentaire apparaissent marginales dans l'échantillon enquêté (Barnabé l'Épicier) mais englobent producteurs, détaillants, et consommateurs du territoire dans les dons de produits alimentaires ou d'argent aux banques alimentaires locales. Ce type de partenariats pourrait être amené à durer dans le temps.

Une application des protocoles sanitaires nécessitant une réorganisation des ressources humaines et des pratiques de ventes :

La situation de crise sanitaire a pu requérir plus de personnes sur les lieux de distribution et plus de travail bénévole (AMAP des 6 Vallées, Barnabé l'épicier, le Chardon), soit en raison de modalités de distribution modifiée, soit en raison de situations personnelles telles que la garde d'enfants, ou de proches, engendrant une compensation par du temps bénévole. La présence de plus de personnel sur place, ou bien des producteurs eux-mêmes a pu avoir un impact positif sur les ventes par le conseil et l'échange direct avec les consommateurs. Les distributions au détail ont été réorganisées (drive, plexiglass et gel, plus de personnel et de permanences), mais ont été globalement assez simples à mettre en oeuvre pour la vente/distribution au détail.

Comme évoqué précédemment, le durcissement des protocoles sanitaires constitue une très forte contrainte pour les producteurs et transporteurs de restauration collective, pouvant aller jusqu'à dissuader les producteurs de s'investir sur ces débouchés.

Une augmentation de la demande de produits et légumes frais, qui n'a pas toujours profité aux producteurs locaux

Même si la demande en produits locaux a fortement augmenté dès la deuxième moitié du mois de mars, cette demande n'a que peu profité aux maraîchers alors en période de creux de leur production. A l'inverse, il semblerait que les producteurs locaux de crèmerie, cidre, et miel aient été plus sollicités cette année qu'en 2019 (d'après Barnabé l'Épicier), leurs produits étant moins soumis aux contraintes de saisonnalité. Les plateformes d'approvisionnement et les épiceries se sont parfois approvisionnées dans d'autres Régions, pour faire face à l'afflux de demande. • Pendant la période de tension dans l'approvisionnement de certains produits alimentaires tels que la farine, les oeufs, ou les pâtes, la grande distribution a privilégié des produits locaux, ce qui a été profitable à certains artisans, et a ouvert des débouchés durables dans le temps.

RÉFLEXIONS ET OUTILS : ACCOMPAGNEMENT DE LA TRANSITION

BOÎTE À OUTILS ET MESURES DE POLITIQUES PUBLIQUES D'APPUI À LA TRANSITION



RESOLIS a constitué une base de données recensant plus de 250 mesures de politique publique appuyant la transition agricole et alimentaire, classées par thématiques, pouvant servir de sources d'inspiration aux Parcs étudiés. Le tableau suivant ne résume qu'une partie des enjeux identifiés sur le territoire et quelques suggestions d'outils existants dans d'autres Parcs ou d'autres territoires. Ce tableau n'a pas prétention à proposer des solutions clef en main, mais à favoriser les échanges et les débats pour inspirer le Parc sur ses problématiques étudiées.

Type de frein, de difficulté, de besoin	Outil inspirant	Mesure inspirante
Besoin de formation et d'accompagnement des personnels des établissements publics concernant la réglementation des marchés publics et la loi Egalim, et pour réduire les feins financiers	Déployer des formations auprès des personnels de restauration collective (en charge des contrats publics d'approvisionnement) pour une meilleure appropriation de la réglementation Se rapprocher des structures d'accompagnement et de formation de type : 1+bio, permettant de coupler réduction du gaspillage alimentaire et approvisionnement de bonne qualité par la réduction de ces coûts.	Exemple : Dispositif mis en oeuvre au sein du <u>département d'Eure-et-Loir de réduction des déchets au sein des collèges</u> <u>Le département du Bas Rhin</u> couple une action de réduction des déchets à un meilleur approvisionnement de ses cantines, par les marges dégagées en réduisant les quantités commandées

Type de frein, de difficulté, de besoin	Outils inspirants	Mesure inspirante
<p>Valoriser les AMAP et les ressources pouvant leur être utiles</p>	<p>Pouvant être mis en oeuvre par le Parc : Recenser les sites de commandes en lignes pour AMAP Cartographie des AMAP sur le territoire, pour que les producteurs locaux puissent identifier des espaces de distribution de proximité</p> <p>Ressources : format type de charte d'engagement, contrats d'achats, présentation des différentes formes juridiques possibles</p>	
<p>Organisation : Travail chronophage dû à une faible mécanisation, des pratiques vertueuses (pâturage tournant) et à la lourdeur des aspects administratifs, au temps consacré au transport (Chèvrerie du Courtil, Alterrenative, Noisetiers, Coudreaux, Tourelle, Beslay, Hauguel, ferme des Cocottes)</p>	<p>Retours d'expérience entre acteurs de filière</p> <p>Renvoyer les producteurs concernés et les nouveaux porteurs de projets vers les formations administratives et juridiques de la gestion d'une entreprise agricole pouvant être assurée par CCI, ou Chambre d'agriculture</p> <p>Travail en collectif (entraide, embauche à plusieurs)</p>	<p>"<u>Agriculture normande performante</u>" [ex-PCAE]-fiche (<u>NOR 9</u>)</p>
<p>Adaptation des pratiques culturales et des essences face aux impacts du réchauffement climatique Le Parc souhaite disposer d'informations sur les pratiques agroforestières, la diversification et la complémentarité des ateliers au sein des exploitations qui peuvent également aller dans le sens d'une optimisation des ressources présentes</p>	<p>Se rapprocher des réseaux partenaires des Parcs experts en agroforesterie, à l'image du réseau Afac-Agroforesteries. L'expertise de terrains des conseillers agroforestiers, leur connaissance des contextes et observation permettront d'affiner la réflexion entre favoriser le <u>Végétal local</u> (conservation d'un pool large de ressources génétiques, diversifiées, pour être en mesure de faire face aux changements) et introduction modérée de la migration assistée.</p>	<p>S'informer et se rapprocher du réseau des <u>ORACLE</u>, les Observatoires Régionaux sur l'Agriculture et le Changement Climatique</p>

Type de frein, de difficulté, de besoin	Outils inspirants	Mesure inspirante
<p><u>Réseau/mobilisation</u> :</p> <p>Certains porteurs de projets engagés en faveur du mieux manger souhaitent pouvoir rencontrer des acteurs engagés dans des démarches similaires de façon à se sentir moins isolés, discuter des vertus de l'alimentation saine et locales</p>	<p>Organisation de <u>speed dating des professionnels de l'alimentaire</u> pour faciliter les rencontres et les décroisements entre professionnels ex : Région Est (Chambre du commerce/ Région/Parc)</p> <p>Organisation d'évènements dédiés à thématique, mêlant professionnels et particuliers</p>	
<p>Problématique d'accès au foncier en termes de visibilité avec assez peu de prises sur la SAFER</p>	<p><u>Le PNR des Alpilles</u> : <u>convention pluripartite</u> entre le PARC, la SAFER, la région , le département des Bouches-du-Rhône, les communes et intercommunalités du territoire comprenant les volets, veille, animation et intervention foncière. Le département est intervenu sur un volet spécifique à l'aménagement foncier (petits actes notariés)</p> <p>Accompagner l'élaboration de <u>Groupement Foncier Agricole</u>, reposant sur un modèle de finance solidaire et original pour favoriser l'installation d'une ferme , exemple du PNR du Golfe du Morbihan</p> <p>Projet de création d'une SCIC foncière par le PNR du Queyras reposant sur l'épargne locale ainsi que pour partie sur de l'argent public pour réinvestissement (pour mise à disposition, lutte contre spéculation, favoriser la production agricole et la diversification) [En cours d'élaboration]</p>	<p><u>La politique foncière de la commune de Séné</u> : mettre le PLU au service de la transition agricole et alimentaire</p> <p><u>AAP Région PACA</u> : <u>stratégies innovantes pour la valorisation et la préservation du foncier agricole</u>, qui intègre la création de ZAP ou PAEN : (plus d'info sur les PAEN et ZAP avec ex du Pilat) ainsi que sur l'action du Département du Val de Marne qui mène étude d'opportunités pour mettre en place des PAEN</p>
<p>Un gros manque de sécurité financière lorsque des producteurs, notamment laitiers, souhaitent s'affranchir de leur collecteur traditionnel, soumettant les coûts d'achat des produits à la forte fluctuation des marchés (marché SPOT). [Lait Pur Perche]</p>	<p>Si des initiatives similaires sont présentes sur le Parc : Organisation d'un temps d'échange avec les acteurs de la filière ou producteurs, Elaboration de guide, ou d'un journal de retours d'expériences d'acteurs ayant mené des démarches similaires, y compris en dehors du territoire Percheron.</p>	<p>Mesure régionale : Accompagner et encourager la constitution de collectifs d'agriculteurs sur le territoire, et éventuellement intégrer les démarches collectives en tant que bonus dans les aides PAC MAEC</p>

Type de frein, de difficulté, de besoin	Outils inspirants	Mesure inspirante
<p>Sensibilisation :</p> <p>La majorité des cantines sont réticentes à modifier leur approvisionnement vers des produits locaux et à forte valeur environnementale, faisant apparaître un manque de sensibilisation, de temps d'accompagnement et de formation du personnel cuisinier de restauration collective, ainsi que des chefs d'établissements</p>	<p>Nouer des partenariats et visibiliser l'action de cantines particulièrement volontaristes dans la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les établissements : collèges établissements personnes âgées, personnes handicapées, maisons d'enfants. <u>Exemple du Département de Meurthe et Moselle - du partenariat tissé dans le PNR Scarpe Escaut avec un lycée professionnel particulièrement volontariste</u></p> <p>-Organisation d'une journée de rencontre à destination des chefs d'établissement, chefs cuisiniers, structures d'accompagnement (Département, Régions)</p> <p>-Mettre en place une campagne de sensibilisation à destination du personnel de restauration</p> <p>-Interroger les collectivités territoriales disposant d'une restauration collective sur leur approvisionnement</p>	<p>Inspiration : Expérimentation sur l'ex canton d'Hucqueliers d'un un projet alimentation durable / circuits courts, entre les restaurations collectives et les producteurs locaux, initiative appuyée par le Département du Pas de Calais</p>

ANNEXE : TABLEAU DES INITIATIVES

Lait Pur Perche	Initiée par 5 producteurs laitiers souhaitant distribuer en vente directe, la marque Pur Perche garantit un lait issu de fermes valorisant un élevage herbager de plein air ainsi que la proximité et la traçabilité de son lait, produit dans des exploitations situées sur le Parc Naturel Régional du Perche. Le bien-être animal et le respect du paysage bocager percheron sont également au cœur de son cahier des charges.
Les Bocks de TANGA, conserverie de légumes	Projet porté par Jade Fructus, la conserverie voit le jour en mai 2019. Elle permet de transformer sa production maraîchère en recettes originales de soupes, plats cuisinés et pestos. Des prestations de services à destination d'autres maraîchers sont proposées, permettant notamment la valorisation des surplus lors du pic de production estival. L'atelier est évolutif et peut s'adapter à moyen terme à une dimension collective.
Association SEVEN, jardin en permaculture partagé et solidaire à Nocé	Partant du constat que des habitants de Nocé ne parviennent pas à consommer régulièrement des fruits et légumes de qualité, la commune de Nocé et deux associations nouent un partenariat et créent un jardin partagé en permaculture, le SEVEN. Le jardin favorise l'accès des populations défavorisées à une alimentation plus saine, dynamise la vie locale en participant à des événements et favorise le lien social par les activités qu'il propose.
AMAP de la Forge	Initiée par un collectif de producteurs d'une ferme Terre de Liens à Moutiers-au-Perche, l'AMAP de la Forge voit le jour en 2008. Elle rassemble aujourd'hui une trentaine de familles consommant des produits locaux et de saison tout en permettant aux producteurs en agriculture biologique de trouver de nouveaux débouchés pour leurs produits. L'AMAP valorise les pratiques respectueuses de l'environnement et de la santé.
AMAP de Bellême	L'Association de consommateurs pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne de Bellême (Orne), créée en 2013, contribue à la création de circuits de proximité et de lien social. Elle permet à ses adhérents de consommer des produits locaux, livrés directement par les producteurs.
AMAP de Mortagne au Perche	L'Association de consommateurs pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne de Mortagne-au-Perche contribue à la création de circuits de proximités et de lien social. Elle permet à ses adhérents de consommer des produits locaux, livrés directement par les producteurs. Manque à combler sur le territoire au moment de sa création en 2008, elle est provoquée par le besoin de délestage d'une autre AMAP du territoire (le Mêle sur Sarthe).
AMAP des 6 Vallées	L'Association de consommateurs pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne contribue à la création de circuits de proximité. Elle permet à ses adhérents de consommer des produits issus du territoire, livrés directement par les producteurs. Innovante au moment de sa création en 2006, c'est une des première mise en application du principe des AMAP dans le Perche.
Association Athena, Relever le Défi famille à alimentation positive	e pari du « Défi Familles à Alimentation Positive » est d'accompagner plusieurs foyers vers une alimentation savoureuse, équilibrée, biologique et locale sans augmenter le budget alimentaire. Ce projet s'articule autour de plusieurs temps forts animés par les structures missionnées : le réseau Graine Centre-Val de Loire a missionné l'association ATHENA pour l'organisation d'événements et d'animations durant l'édition 2019-2020 sur les départements du Loir-et-Cher en Eure-et-Loir, sur le territoire du PNR du Perche.

Couine Cochon, valoriser les vergers délaissés du Perche	Couine Cochon est une marque de liqueurs de fruits qui s'inscrit dans l'économie locale et la dynamique socio-culturelle du territoire percheron. Son fondateur a décidé de créer une marque de valorisation des fruits en organisant des récoltes dans des vergers abandonnés. La marque de liqueurs est notamment présente aux événements éco-responsables locaux.
Le Chardon, magasin de producteurs bio engagés	Premier magasin bio de producteurs du Perche créé en 2019 à Nogent-le-Rotrou, « Le Chardon » est une pique au système de distribution classique. Pour réduire les intermédiaires et faciliter l'accès des consommateurs aux produits bio et de terroir, un collectif de producteurs a choisi de mutualiser ses ventes en un espace unique.
Plateforme "Sur Le Champ!"	Hormis la marque Terres d'Eure-et-Loir, la Chambre constate qu'il n'existe aucune structure de commercialisation collective. Afin de répondre aux objectifs de la loi Egalim, la plateforme « Sur le Champ ! » propose aux producteurs et acteurs de la restauration collective un service de distribution logistique commun.
Association la ReINETTE Verte	Association d'habitants du Perche, la ReINETTE verte se crée en 1998 dans le but de mettre à disposition un atelier de transformation de fruits en jus de fruits (principalement les pommes). L'association propose aux particuliers d'apporter leurs fruits et de les transformer eux-mêmes en jus pour l'autoconsommation.
Plateforme Agrilocal28 de la Chambre d'Agriculture 28	Cette association nationale fondée en 2013, accompagne les Départements dans une démarche de développement de l'agriculture de proximité, des circuits courts et de l'économie locale via la restauration collective. Le département Eure-et-Loir a inauguré en septembre 2018 la plateforme Agrilocal28 et a ouvert un poste pour développer la plateforme sur le territoire.
Mortagne en transition, s'engager ici et maintenant pour demain	En 2017, une dizaine d'habitants de la commune de Mortagne-au-Perche trouvent une résonance à leurs convictions dans le mouvement des « Villes en transition » et décident de créer l'association « Mortagne en transition », qui aide la ville à opérer une transition écologique et sociale. Certaines de ses actions visent à atteindre une résilience alimentaire à l'échelle de la ville: relocalisation de la production, développement de productions alimentaires locales, actions de sensibilisation pour la transition vers une alimentation saine et responsable.
Groupe Agriculture Intégrée, Apprentissage collectif vers des systèmes plus résilients	Le Groupe Agriculture Intégrée, basé dans le Sud-est de l'Orne sur le Perche, rassemble depuis 2010 un groupe de douze agriculteurs impliqués dans une démarche de changement progressif de leurs systèmes de production agricole vers des modèles plus résilients aux aléas climatiques, autonomes, économes, respectueux de l'environnement et de la santé des utilisateurs et des citoyens.
Restaurant scolaire de Rémalard, Produits frais et locaux au menu	Restauval est une entreprise de restauration collective française. L'approvisionnement en produits frais, locaux et de saison est au cœur de son cahier des charges. En 2018, Restauval remporte l'appel d'offre de la commune de Rémalard sur le PNR du Perche et devient le prestataire de restauration de son école élémentaire.
Actions anti-gaspillage en restauration scolaire du Conseil Départemental 28	Depuis plusieurs années, le Conseil départemental d'Eure-et-Loir mène des actions de sensibilisation et réduction du gaspillage alimentaire dans les établissements scolaires du département. En 2016, un appel à projet de l'Ademe a permis de conduire une action sur deux années dans 11 collèges, qui a depuis permis de généraliser les bonnes pratiques à 10 collèges supplémentaires.
Le Challenge Bien Manger en Normandie, Concours pour des équipes de cuisine	La Chambre d'Agriculture de Normandie gère le challenge "Bien en Manger en Normandie" depuis 2018. Ce concours est ouvert chaque année aux équipes de cuisine d'établissement publics ou privés à restauration scolaire autogérée. Il invite à créer un menu équilibré à partir d'ingrédients issus de l'agriculture normande.
CAE Rhizome, des espaces tests agricoles sécurisés et sécurisants	La CdC Cœur du Perche a permis la mise en place du premier lieu test de l'Espace Test Agricole du Perche sur son territoire grâce à sa participation financière aux investissements nécessaires aux porteurs de projets. Elle s'est également investie dans la gouvernance du projet d'Espace Test Agricole porté par le PNR du Perche avec d'autres partenaires.

Syndicat cidricole du Perche, Projet d'AOP "Cidre du Perche"	Le syndicat cidricole du Perche réuni 7 producteurs de pommes et transformateurs cidricoles du Perche qui travaillent depuis 1998 à la mise en place d'une AOP (Appellation d'Origine Contrôlée) pour labelliser les productions cidricoles percheronnes et mettre en valeur le savoir faire local.
La Baguette du Perche : une structuration de la filière céréalière sur le territoire	La baguette du Perche est le résultat d'une structuration de filière céréalière, volonté de quelques agriculteurs locaux de connaître et de voir à l'échelle du territoire leur production transformée. Une poignée d'agriculteurs, un meunier et des boulangers locaux sont investis dans ce sens depuis plus de dix ans.
Barnabé l'Épicier, une épicerie associative qui valorise les productions locales	Barnabé l'Épicier est une épicerie associative à but non lucratif du centre bourg de Longny au Perche, petite commune du PNR. Ce petit magasin s'est ouvert en 2015 sous l'impulsion d'Olivier Peyroles pour permettre l'accès à des produits locaux mais également de dynamiser le centre bourg en offrant un panel d'autres produits biologiques, alimentaires ou non
Fantine en Cuisine, traiteur local à Bretoncelles	Cuisinière itinérante, Fantine OLIVIER cuisine au domicile des particuliers et dans les salles louées par les associations, collectivités et entreprises, avec des produits locaux (80%) et biologiques (70%). Depuis 2017, elle dispose également d'un laboratoire traiteur et propose des plats cuisinés dans une boutique partagée avec un boulanger et la livraison de plateaux repas.
GIE collectif Percheron, Un groupement d'agriculteurs locaux se rassemblent pour valoriser leurs productions	Le groupe d'agriculteurs de l'AEI (Agriculture Écologiquement intensive) du Perche Ornaïs, labellisé Groupement d'Intérêt Économique et Environnemental (GIEE) depuis 2014, cherche des innovations dans les modes de production agroécologiques afin de réduire les intrants et orienter les fermes vers une plus grande autonomie et résilience.
GIEE agriculture de conservation, Agriculture Ecologique Intensive "produire autant et autrement"	Le groupe d'agriculteurs de l'AEI (Agriculture Écologiquement intensive) du Perche Ornaïs, labellisé Groupement d'Intérêt Économique et Environnemental (GIEE) depuis 2014, cherche des innovations dans les modes de production agroécologiques afin de réduire les intrants et orienter les fermes vers une plus grande autonomie et résilience.
Approvisionnement local de la cantine du lycée Jean Monnet de Mortagne-au-Perche	Depuis l'arrivée d'un nouveau chef de cuisine en 2005, la cantine du lycée Jean Monnet de Mortagne-au-Perche s'inscrit dans une dynamique de soutien du développement local et d'éducation des élèves à l'alimentation saine, locale de saison. Actuellement, les repas servis à la cantine chaque jour reposent principalement sur les productions de trois agriculteurs locaux.
Approvisionnement local de la cantine du lycée Rémi Belleau de Nogent le Rotrou	A Nogent le Rotrou, le Lycée Rémi Belleau s'engage depuis 2015 pour l'approvisionnement en produits locaux de son self. Il travaille notamment en partenariat avec la plateforme de distribution de productions du Perche Mil Perche et l'entreprise Vallégrain, ce qui lui a permis de composer cette année avec plus de 15% de produits locaux au menu, de manière régulière.
Le Marché Ambulant du Perche, fournir les populations rurales en aide alimentaire	Le Marché Ambulant du Perche est une association caritative qui apporte de l'aide alimentaire en zone rurale. Les bénévoles et les salariés de l'association effectuent des tournées pour collecter des aliments puis les distribuent aux foyers (familles et retraités) qui en ont besoin selon des critères préétablis.
MIL Perche, Un outil de logistique pour fournir des produits locaux aux restaurants professionnels	Mil Perche est une plateforme logistique de distribution en phase expérimentale qui a pour but d'approvisionner en produits locaux la restauration collective, les épiceries fines et certains restaurants commerciaux. Cette association regroupe producteurs locaux et artisans, elle a également pour optique de protéger l'agriculture paysanne.
Patte Jeanjean, Une fabrique de pâtes locales, à partir de cultures percheronnes	La Patte Jeanjean est une entreprise de transformation agroalimentaire biologique qui débute son activité fin 2013. Pierre Jeanjean y fabrique des pâtes à partir de variétés anciennes de blés cultivés dans le Perche et commercialise des légumes sec, également produits dans le Perche.

CONTACTS :

camille.henry@parc-naturel-perche.fr
alimentation@resolis.org
fdrugmant@parcs-naturels-regionaux.fr

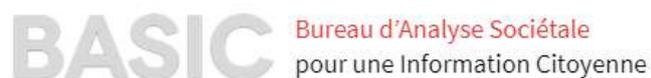


www.resolis.org



www.parcs-naturels-regionaux.fr

Avec la contribution et les apports de données du :



Avec le soutien financier de :

