

UNE REGIE AGRICOLE

QUELS POINTS DE VIGILANCE ET QUELLES POSSIBILITES D'ACTION ?

Animation Le Bocal Local | Accompagnateur des collectivités sur la pertinence et les possibilités de mise en place d'une régie agricole sur leur territoire.

LES PARTICIPANTS

UNE DIZAINE DE PARTICIPANTS D'HORIZONS DIVERS

Citoyenne d'Oloron Ste Marie, doctorante, CIVAM du Béarn, la maison du jardinier à Pau, Directeur de la politique de la ville de Mont de Marsan, Syndicat mixte du Grand Pau, Collectif citoyen des Landes, Agrilocal 40, Collectif fermier 64, GPV Bordeaux Rive Droite .



Le dispositif **T.R.A.C.E.**, Tremplin vers une Régie Agricole Communale Evolutive, est proposé par Le Bocal Local pour répondre de façon proactive à la question de l'approvisionnement de la restauration collective en fruits et légumes. Cet accompagnement permet aux élus de réfléchir à la relocalisation de leur capacité alimentaire et de prendre en main la question de l'alimentation à travers l'outil qu'est Régie communale.

ANTI-PROJET

COMMENT DOIT S'Y PRENDRE UNE COLLECTIVITE POUR ETRE SURE DE RATER UN PROJET DE REGIE AGRICOLE ?

- Une régie généraliste avec des productions trop diversifiées : maraîchage, élevage, ...
- Prendre en compte la temporalité et la spécificité du projet.

QU'EST-CE QU'UNE REGIE AGRICOLE ?

Une régie agricole est une exploitation agricole gérée par une collectivité. La personne travaillant sur la ferme est un agent employé par la collectivité. Elle peut être gérée à l'échelle communale, intercommunale ou plus large.

- Commencer petit mais efficace pour pouvoir construire tout le nouveau système autour de concret.
- Penser au matériel spécifique aux cultures en place : serres, bâtiments d'élevage, ...
- Différer l'investissement en accolant la régie à une espace test ou à une Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole (CUMA)
- Choisir des terres polluées ou incompatibles : pas de possibilité de bio, légumes impropres à la consommation, obligé de faire des cultures hors sol
- Parcelles très morcelées ou pas adaptés aux cultures, pas d'accès à l'eau, accessibilité difficile compliquant le transport des denrées
 - S'appuyer sur les compétences existantes auprès des acteurs spécialisés pour choisir le parcellaire.
 - Prendre le temps.
 - Se faire accompagner
- Blocage au niveau du PLU ou de la réglementation (foncier, sanitaire, publique, ...)
 - Anticiper toutes les démarches administratives
 - S'inspirer et voir les différentes possibilités et expériences déjà mises

- en place
 - Travailler le sujet auprès des élus, s'assurer d'un bon portage politique
- Pas d'adhésion en interne à la collectivité, sur le territoire (mobilisation citoyenne contre le projet) ou du côté des élus.
- Pas de diagnostic de territoire, pas de benchmark au préalable : productions inadéquates aux besoins du territoire, peu de demande restoco, beaucoup de producteurs vendent déjà en direct à la restoco
 - Travail en amont au sein de la collectivité pour diagnostiquer l'échelle, les besoins, les acteurs déjà engagés, les personnes sur qui s'appuyer
- Ne pas anticiper le rythme scolaire avec vacances, horaires spécifiques, astreintes, ...
- Pas de chef de projet. Embauche de personnes peu compétentes sur le sujet ou déjà chargées de mission sur un autre temps, pas de connaissances agronomiques dans la collectivité en amont du projet. Penser qu'un stagiaire, un service civique ou la motivation des habitants suffira.
- Dédier un ETP correctement rémunéré au projet
- Favoriser les candidatures de personnes ayant une expérience et des connaissances concernant : restauration collective, agronomie et monde agricole
- Recruter un profil « animateur.trice » plutôt que « gestionnaire de projet » pur
- Pas de partenariat avec le tissu agricole, associatif, institutionnel, les acteurs de la restoco, les acheteurs publics, la société civile, les diététiciens, le secteur du sanitaire ni avec les producteurs locaux qui se sentent trahis
 - Travailler le sujet et sensibiliser tous les acteurs concernés de façon progressive
 - Trouver une place pour chaque acteur dans le projet
 - modèle mixte où la régie complète d'autres actions multipartenariales : groupement d'achats avec d'autres collectivités, intégration des producteurs locaux, grossiste ou plateforme de produits locaux pour répondre à une grosse demande
- Ne pas former ni ne posséder le matériel et les infrastructures adéquats pour travailler la matière première fraîche :
 - pas de cuisine interne, pas de légumerie, personnel habitué à la liaison chaude ou froide
 - Anticiper et penser les investissements avant même de penser la partie « agricole » du projet
- Attendre un coût repas-jour diminué, mal communiquer (trop ou pas assez vendre le projet dans la collectivité)
 - Annoncer une augmentation du prix
 - Travailler pour diminuer le gaspillage alimentaire avec une meilleure gestion
 - Faire des investissements mutualisés
- Compter sur l'aspect pédagogique du projet pour assurer la pérennité du système
 - Réfléchir collectivement et trouver les enjeux pour tous les acteurs autour du projet
 - Communiquer et poser dès le départ les problèmes éventuels et difficultés qui seront rencontrés pendant le projet

