

La Lozère a du goût !



lozère
LE DÉPARTEMENT



lozère
LE DÉPARTEMENT

Le Département de la Lozère
a été labellisé
**Projet
Alimentaire
Territorial**
en juin 2021,
avec le soutien financier de



Compte rendu de la réunion thématique du 15 février 2023

Les ateliers de transformation agroalimentaire de la Lozère





I. INTRODUCTION : LE CADRE DE LA RÉUNION

• **Contexte et objectifs**

Dans le cadre de l'émergence du Projet alimentaire de Territoire de la Lozère, une série de réunions thématiques est lancée afin de recenser, à dire d'experts les pistes de solutions à mettre en place sur des enjeux identifiés au cours des précédentes concertations (questionnaire en ligne notamment).

Ces réunions regroupent un large panel d'acteurs en lien avec l'alimentation, autour de 4 axes et de 8 thèmes :

AXE 1 – DÉVELOPPER L'OFFRE DEMANDÉE

1. Quels axes de travail prioritaires pour développer l'**offre maraîchère** en Lozère ?
2. Quels axes de travail prioritaires pour permettre aux porteurs de projets agricoles d'avoir accès au **foncier** en Lozère ?
3. Quelles attentes et quels besoins vis-à-vis des **outils de transformation agro-alimentaires** ?

AXE 2 – DÉVELOPPER L'ACCESSIBILITÉ FINANCIÈRE DE L'OFFRE

4. Quels axes de travail prioritaires pour permettre aux personnes en situation de **précarité alimentaire** d'avoir accès à une alimentation composée de produits locaux et bonne pour leur santé ?

AXE 3 – DÉVELOPPER L'ACCESSIBILITÉ PHYSIQUE DE L'OFFRE : la disponibilité des produits locaux au sein des différents distributeurs alimentaires

5. Quels axes de travail prioritaires pour développer l'approvisionnement des **commerces alimentaires** en produits locaux ?
6. Quels axes de travail prioritaires pour développer l'approvisionnement et l'utilisation des produits locaux dans les **restaurants (commerciaux et collectifs)** ?
7. Quels axes de travail prioritaires pour développer la **logistique** des produits locaux ?

AXE 4 – DÉVELOPPER LA DEMANDE

8. Quels axes de travail les plus efficaces pour **sensibiliser** le consommateur à l'impact de ses pratiques alimentaires sur sa **santé**, et à la consommation de **produits locaux** ?



• Méthodologie

Chaque réunion suit la méthode dite « du double diamant », qui consiste à comprendre un problème et identifier des solutions en mobilisant l'intelligence collective. Elle se compose de 4 phases qui permettent d'explorer le sujet dans toutes ses dimensions avant de proposer des solutions pertinentes. C'est une méthode adaptée aux sujets systémiques, tels que l'alimentation car elle permet :

- Une meilleure compréhension du contexte, des problèmes, et de leur systémie
- La libération de la créativité lors de la divergence, structuration lors de la convergence
- Des solutions plus adaptées, plus systémiques

Les 4 phases sont une alternance d'étapes de divergence et de convergence d'idées :

1. L'exploration du sujet dans toutes ces dimensions (divergence autour de la définition des termes, du contexte, les questions à se poser, les données à collecter, les enjeux, les acteurs concernés, les thèmes sous-jacents, les outils à mobiliser...)
2. La problématisation ou formulation du défi (convergence) : le groupe se met d'accord sur le problème qu'il faut traiter
3. Propositions de pistes de solutions : divergence, profusion d'idées
4. Priorisation et approfondissement des solutions (convergence vers un plan d'action)

Pour chaque réunion, l'intention est d'atteindre le début de la phase 4.

• Participants

1. Agence AD'OCC, Monsieur Olivier MALGOUYRES, Chargé de mission
2. Au fil du Tarn, Monsieur Olivier RIEU,
3. CFA et CFPPA de la Lozère , Madame Nathalie GARRIGUES, Directrice
4. Chambre d'Agriculture de la Lozère, Monsieur Alain RAYNAL, Chef du Service Entreprise Territoire
5. Chambre d'Agriculture de Lozère, Monsieur Clément DUROU, Stagiaire
6. Commune de Rimeize, Monsieur Thomas PIGNIDE, maire
7. Conseil départemental de la Lozère, Monsieur Robert AIGOIN, Conseiller départemental en charge de l'agriculture et référent PAT
8. Conseil départemental de la Lozère, Madame Anne TARDIEU, Directrice adjointe de la Direction de l'Ingénierie, de l'Attractivité et du Développement, DIAD
9. Conseil départemental de la Lozère, Madame Odile JALAGUIER, Chargée de mission Agriculture et forêt
10. GAEC BRUN, Monsieur Marc BRUN, Agriculteur
11. Jardins de Cocagne de Lozère, Madame Lydie GALVIER, Assistante de direction
12. Lozère Développement, Madame Delphine OUSTRY, Chargée de Mission Agroalimentaire et marque collective de Lozère
13. Lozère Développement, Monsieur Thomas ITIER, Chargé de Projets et d'immobilier d'entreprises
14. PETR Gévaudan, Madame Lydie ROCHER, Chargée de mission SCOT
15. PETR Sud Lozère, Madame Louise DAUNIZEAU, Chargée de mission agriculture
16. Madame Camille DESCATOIRE, Maraîchère

La Lozère a du goût !



lozère
LE DÉPARTEMENT



lozère
LE DÉPARTEMENT

Le Département de la Lozère
a été labellisé
**Projet
Alimentaire
Territorial**
en juin 2021,
avec le soutien financier de



17. Madame Mathilde BERTRAND,

- **Excusés / absents**

1. Abattoirs du Gévaudan, Monsieur Olivier RACAUD, Directeur
2. Commune d'Ispagnac, Madame Alice MEYRIGNAC, Première adjointe
3. Commune de Saint-Alban-Sur-Limagnole, Monsieur Samuel SOULIER, Maire
4. Direction Départementale des Territoires de la Lozère, Madame Giliane DESCHANELS

- **Compte rendu**

Ce compte rendu propose 2 niveaux de lecture :

1. Une synthèse de la réunion
2. Un compte rendu retranscrivant les productions de la réunion



II. LA REUNION EN SYNTHÈSE

- **Le constat :**

Un état des lieux est nécessaire pour pouvoir proposer des outils de transformation adaptés à la demande (actuelle et future) et à la production (actuelle et future)

- **Le défi :**

- « Comment optimiser et créer les outils de transformation en fonction des demandes et des besoins des acteurs (du consommateur au producteur) sachant qu'il faut définir les critères d'un état des lieux ? »

- **Les pistes de solutions prioritaires proposées :**

- ⇒ Faire un état des lieux via un questionnaire

- envoyé aux producteurs, aux outils de transformation existants et aux consommateurs
- en réfléchissant à la suite à donner pour faire de ce questionnaire un levier pour le passage à l'action



1. **BRISE-GLACE**

Les participants sont invités à se positionner sur un baromètre imaginaire allant de 0 à 10 afin d'évaluer :

- Leur connaissance individuelle sur la thématique de la réunion
 - Résultat : moyenne de 3 sur 10, « le sujet est vaste ! »
- La maturité du territoire sur cette thématique selon eux
 - Résultat : moyenne un peu au-dessus de 5, note maximale à 7, « Il y a de l'offre mais la forme diffère selon les lieux : des ateliers collectifs et plutôt végétaux au Sud, des ateliers privés au Nord et pas d'ateliers végétaux... Il faut prendre en compte la géographie, par exemple dans le Nord, il y a une attraction du Cantal qui a un atelier proche de l'A75 ».



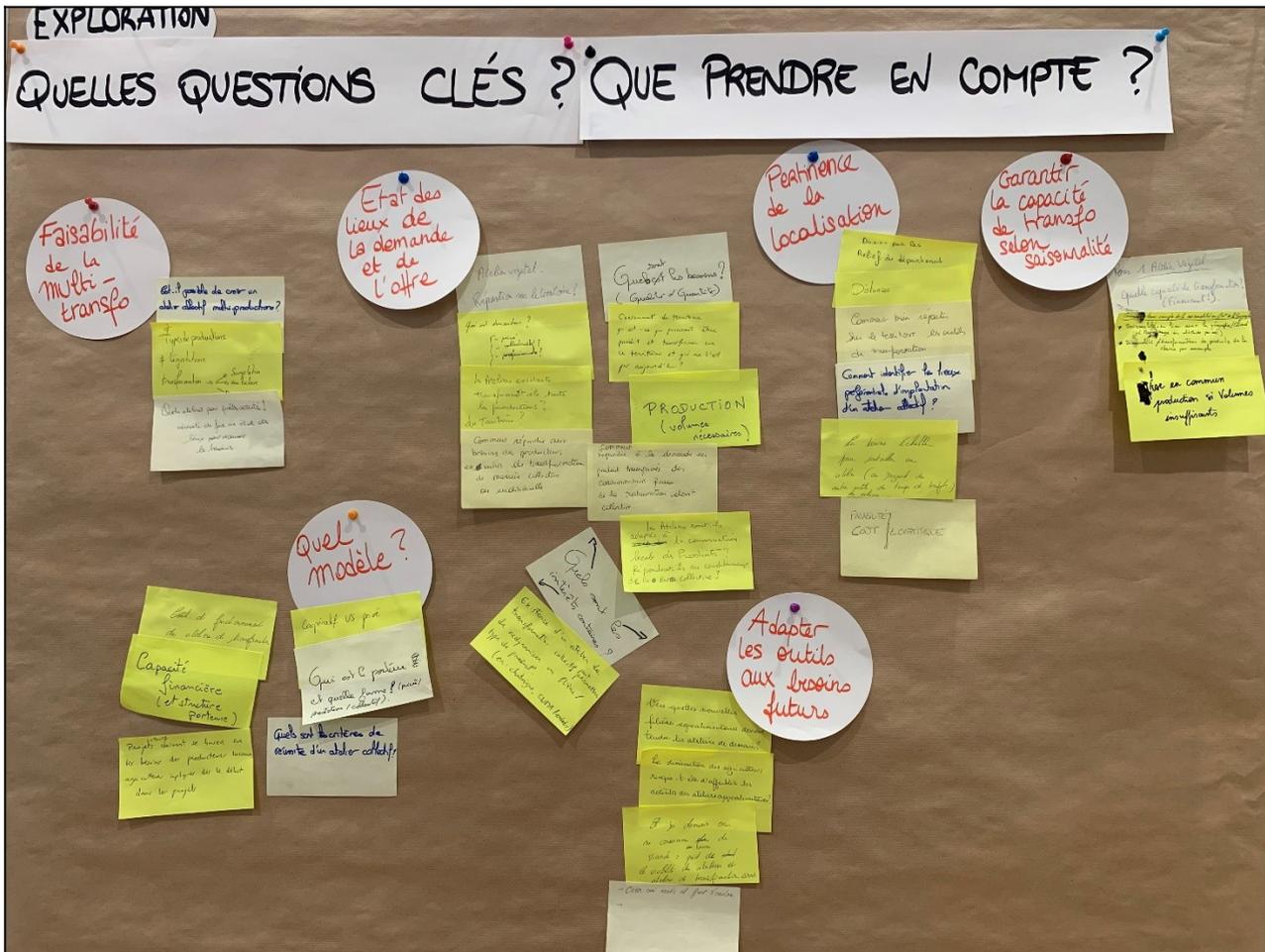
Animation du brise-glace



III. LA REUNION EN DETAILS

1. EXPLORATION DU SUJET

Les participants ont fait émerger 6 thèmes à prendre en compte en lien avec les ateliers de transformation.



Les sujets à prendre en compte lorsqu'on parle des ateliers de transformation agroalimentaire de la Lozère

Retranscription et explicitation des idées proposées :

- « **Faisabilité de la multi-transformation** »
 - Est-il possible, au niveau réglementation hygiène notamment, de créer un atelier collectif multi transformation ?
 - Comment prendre en compte les différents types de production ? Les



différentes législations ?

- **« État des lieux de la demande et de l'offre » :**
 - Quelle répartition sur le territoire des outils ?
 - Qui est demandeur ? (privés, collectivités, professionnels, ...)
 - Les ateliers existants couvrent-ils les besoins (actuels et futurs) du territoire ?
 - Quels volumes sont nécessaires pour répondre aux besoins ?
 - Comment répondre à la demande en produits transformés des consommateurs finaux de la restauration dont collective ?
- **« Quel modèle ? »**
 - Qui est le porteur ? Et quelle forme ? Coopératif, privé, prestation ?
 - Quels sont les critères (clefs) de réussite d'un atelier collectif ?
 - Coût de fonctionnement des ateliers de transformation
 - Quelle capacité financière (et structure financière) ?
 - Impliquer les producteurs/agriculteurs locaux dans le projet dès le début du projet pour partir de leurs besoins
- **« Adapter les outils aux besoins du futur »**
 - Vers quelles nouvelles filières agroalimentaires doivent tendre les ateliers de demain ?
 - La diminution des agriculteurs risque-t-elle d'affecter les activités des ateliers de transformation ?
 - Quid de la demande de transformation carnée si demain la consommation de viande baisse ?
 - Créer oui mais il faut vendre !
- **« Pertinence de la localisation »**
 - Comment bien répartir les outils de transformation sur le territoire, en prenant en compte les ateliers existants, les bassins de consommation / production, la géographie, les volumes...
- **« Garantir la capacité de transformation selon la saisonnalité »**
 - Comment tenir compte de la saisonnalité en fonction de la géographie/climat
 - pic et creux de production donc de besoins de transformation- (maraîchage en altitude par exemple, produits de la chasse)
 - Mise en commun de productions si volumes insuffisants
 - Pour un atelier végétal, quelle capacité de transformation (financement) ?
- **À la croisée de la thématique « modèle », « adapter les outils aux besoins futurs » et « état des lieux » :**
 - Quels sont les intérêts contraires ?
 - Existence d'un atelier de transformation collectif peut permettre de redynamiser une filière, un type de production (ex : châtaigne et CUMA du Penededis)

2. FORMULATION DU DÉFI



QUELLES PISTES DE SOLUTIONS ?

Questionnaires
- ateliers
- food
- consommation
- postcard

△ taux de réponse
- qui le fait → étudiants
- rep. agro.
- enquêtes existantes
- Chant Agri

(technique Bin)
Ingenierie mise
en oeuvre pour
un projet fédérateur

Former et avoir les
compétences pour
faire passer les
ateliers

Ateliers
→ saturation
→ tests d'évolution
→ capacités d'absorption
→ fonctionnement
→ types utilitaires
produits

Etude conso
→ quel est le
marché?
→ habitudes de conso

Qualité (qui nous dit)
→ où transforment-les
et pourquoi
et combien

Quid de la suite?
comment faire vivre,
amener la démarche?

→ Historique de l'atelier
→ % de participants
→ suivi de rentabilité
RS

Après de qui?
- local
- régionale
- national
- distri.
- restaur. col. priv.
- GD

→ quels sont leurs
besoins/attentes?
- proximité
→ collectif/individ.

→ à qui ils rendent?
Associés AAT

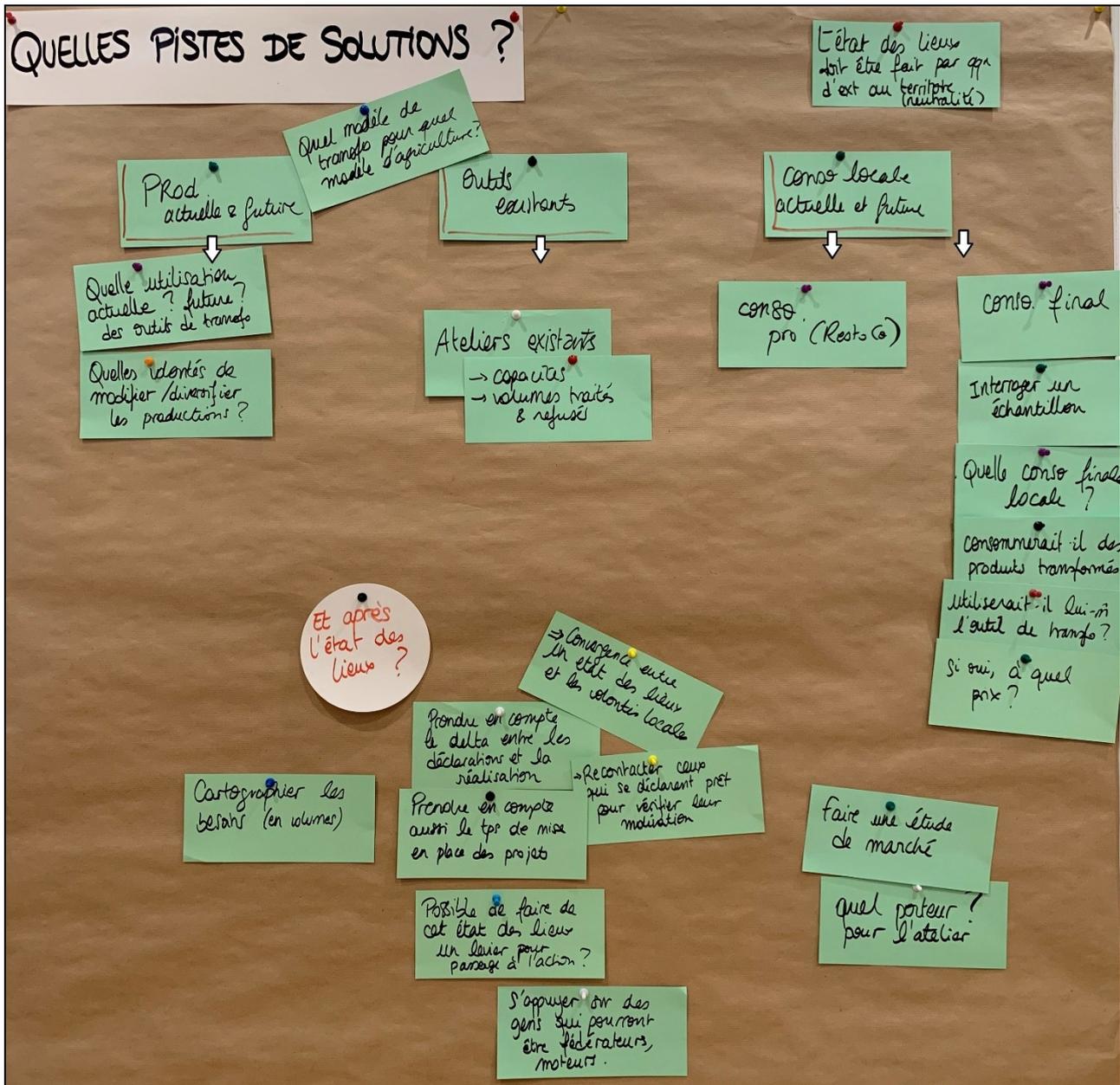
Ateliers misés par
des maîtres.
→ s'inspirer

Produire / RETEX
→ est-ce que ça permet
de redynamiser
→ RETEX

Food qui ne
transforme pas
→ pour quoi? → les freins?

CFPPA / Ch. Agri
→ compléter avec des
infos sur les futures
instal. → types de
food.

Les pistes de solutions proposées par le 1^{er} groupe



Les pistes de solutions proposées par le 2^e groupe



Retranscription et regroupement des idées avec proposition de thèmes :

Le groupe a validé que les idées des 2 sous-groupes étaient complémentaires. Chacun a proposé un questionnaire à destination de trois groupes d'acteurs : les producteurs, les outils de transformation existants, les consommateurs.

Production actuelle et future

- Quelle utilisation actuelle et future des outils de transformation ?
- Quelle volonté de modifier / diversifier les productions ?
- Quel modèle de transformation pour quel modèle d'agriculture ?

Un questionnaire à destination des ateliers afin de récolter les informations suivantes :

- Niveau de saturation
- Capacité et pistes d'évolution
- Historique
- % de particuliers utilisant l'outil
- Seuil de rentabilité et les facteurs clés du succès de celui-ci

Ensuite, l'analyse permettra de :

- Faire un retour d'expérience sur ce qui fonctionne bien et moins bien pour les ateliers
- Identifier si l'atelier permet de redynamiser une filière ou un type de production

Ce questionnaire pourra être complété par des enquêtes/études réalisées par le CFPPA et la chambre d'agriculture concernant les futures installations.

Une étude de consommation afin de :

- Faire une étude de marché
- Identifier les habitudes de consommation d'un échantillon de locaux, des touristes mais aussi des distributeurs, des restaurants (collectifs et commerciaux) et de la GD
- Quelle consommation finale locale ?
- Consommeraient-ils des produits transformés ?
- Utiliseraient-ils eux-mêmes l'outil de transformation ? Si oui, à quel prix ?

Un questionnaire auprès des producteurs qui transforment déjà afin de récolter les informations suivantes :

- Où, quoi, combien et pourquoi ils transforment ?
- Quels sont leurs freins ?
- Quelles sont leurs attentes, leurs besoins ? (proximité ?)
- Collectif ou individuel ?
- A qui vendent-ils ? (plutôt un objectif général du PAT)

Un questionnaire auprès des producteurs qui ne transforment pas afin de récolter les informations suivantes :

- Pourquoi ils ne transforment pas aujourd'hui ? Quels sont leurs freins ?
- Ont-ils l'intention de transformer dans le futur ? Si oui, quoi, combien, où ... ?

Points de vigilance sur ces questionnaires / études à réaliser :

- Qui va les réaliser et les analyser ? Demander de l'aide aux étudiants Sup Agro ? À une structure hors département pour assurer sa neutralité ?
- Comment faire le lien avec des études déjà existantes ?
- Comment garantir un bon taux de réponse ?

Et après l'état des lieux ?

- Ingénierie technique et financière nécessaire pour mettre en œuvre un projet fédérateur (s'appuyer sur des gens qui pourraient être moteurs, fédérateurs)
- Prendre en compte le temps long, comment faire vivre la démarche ?

La Lozère a du goût !



lozère
LE DÉPARTEMENT



lozère
LE DÉPARTEMENT

Le Département de la Lozère
a été labellisé
**Projet
Alimentaire
Territorial**
en juin 2021,
avec le soutien financier de



- Convergence entre cet état des lieux et les volontés locales
 - o Prendre en compte les deltas entre les déclarations et la réalisation
 - o Faire en sorte que cet état des lieux soit un levier pour le passage à l'action
- Cartographier les besoins en volume
- Quel porteur pour l'atelier ?
- Former et avoir les compétences pour faire tourner les ateliers de transformation (Exemple des bouchers de moins en moins faciles à trouver)
- S'inspirer des ateliers créés et portés par des producteurs

La Lozère a du goût !



lozère
LE DÉPARTEMENT



lozère
LE DÉPARTEMENT

Le Département de la Lozère
a été labellisé
**Projet
Alimentaire
Territorial**
en juin 2021,
avec le soutien financier de

