



Compte rendu de la réunion thématique du 17 février 2023 matin

Quels axes de travail prioritaires pour développer l'offre
maraîchère (légumes et petits fruits) en Lozère ?





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



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** ?



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



• **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. ALODEAR, Madame Mathilde COAT, Animatrice
2. ALODEAR, Madame Séverine VAN DE VELDE, maraîchère
3. Association Lozère Bio, Monsieur Maxime COLOMB, Chargée de mission agriculture biologique
4. Biocoop La Claire Fontaine, Monsieur Dimitri RAVILLON, Chef de rayon fruits et légumes
5. Boulangerie de la Bête, Monsieur Yannick PEANO, Gérant
6. CFA et CFPPA de la Lozère, Madame Jessica BARONI, En formation BPREA maraîchage
7. CFA et CFPPA de la Lozère, Madame Léonore CARRASCOSA, En formation BPREA maraîchage
8. CFA et CFPPA de la Lozère, Madame Louise BORDES, En formation BPREA maraîchage
9. CFA et CFPPA de la Lozère, Madame Marine PICHON, En formation BPREA maraîchage
10. CFA et CFPPA de la Lozère, Monsieur Marius VOTA, En formation BPREA



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



maraîchage

11. CFA et CFPPA de la Lozère, Monsieur Mathieu COYNET, En formation BPREA maraîchage
12. CFA et CFPPA de la Lozère, Monsieur Yvan ACHIR, Formateur
13. Chambre d'Agriculture de Lozère, Monsieur Clément DUROU, Stagiaire
14. Communauté de communes des Cévennes au Mont Lozère, Monsieur Michel BRAME, Vice-Président
15. Conseil départemental de la Lozère, Monsieur Robert AIGOIN, Conseiller départemental en charge de l'agriculture et référent PAT
16. Conseil départemental de la Lozère, Madame Anne TARDIEU, Directrice adjointe de la Direction de l'Ingénierie, de l'Attractivité et du Développement, DIAD
17. Conseil départemental de la Lozère, Madame Odile JALAGUIER, Chargée de mission Agriculture et forêt
18. FRCIVAM Occitanie, Madame Betty DEBOURG, Animatrice
19. GAEC Ispagnac, Monsieur Clément THERY, Maraîcher
20. Hyper U Mende, Monsieur Jean Michel BRUN, Directeur
21. Jardins de Cocagne de Lozère, Monsieur Louis FAGES, Vice Président
22. Les jardins d'Olt, Monsieur Benjamin SIROT, Maraîcher
23. Parc Naturel Régional de l'Aubrac, Madame Françoise GIACOMO, Chargée de mission Agriculture et Alimentation
24. PETR Gévaudan, Madame Lydie ROCHER, Chargée de mission SCOT
25. PETR Sud Lozère, Madame Louise DAUNIZEAU, Chargée de mission agriculture

• **Excusés / Absents**

1. Communauté de Communes du Haut Allier, Monsieur Laurent ADJIOU, Chef de projet PAT du Haut Allier
2. Commune de Saint Alban sur Limagnole, Monsieur Samuel SOULIER, Maire
3. Commune de Ventalon en Cévennes, Monsieur Pierre-Emmanuel DAUTRY, Maire
4. Direction Départementale de l'Emploi, du Travail, des Solidarités et de la Protection des Populations DDETSPP, Monsieur Emmanuel FOEX, Chef de pôle Protection des populations
5. Jardins de Cocagne de Lozère, Madame Laurence NOUVEAU, Directrice
6. L'Ecureuil, Monsieur Alexis TSABALAS, Maraîcher
7. Lozère Développement, Madame Delphine OUSTRY, Chargée de Mission Agroalimentaire et marque collective de Lozère
8. SAFER, Monsieur Xavier Meyrueix, Directeur Départemental

• **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 SYNTHESE

- **Le constat :**

- Le maraîchage se développe depuis quelques années en Lozère, historiquement terre d'élevage. Des leviers d'action existent à tous les échelons de la filière (installation, production, mutualisation, distribution et vente, consommation)

- **Le défi :**

« Comment structurer et organiser une filière maraîchère (du producteur au consommateur) durable et locale sachant que :

- Il y a des freins à la production (foncier, eau, technique...)
- Il faut mieux connaître l'offre et la demande (et conforter cette demande)
- Il faut mutualiser ? »

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

- ⇒ Réunir les maraîchers, ce qui permet de faire émerger des mutualisations (bâtiments, matériel, marchés)
- ⇒ Étudier l'offre et la demande



III. LA REUNION EN DETAILS

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 à 4 - 5, note la plus haute à 7 (2 personnes)
- La maturité du territoire sur cette thématique selon eux
 - Résultat : Tout le monde est à 2-3. Quelques précisions apportées :
 - « Il y a quelques années on était près de zéro, maintenant on est monté à 3. Il y a beaucoup d'installation de maraîchers depuis quelques années »
 - « L'enjeu c'est la pérennisation de ces installations, leur viabilité économique (ça ne vaut pas seulement pour le maraîchage) »
 - « Ça se développe au Nord, là où il en y avait le moins »
 - « Il y a des restaurateurs qui jouent le jeu »



Animation du brise-glace



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



Retranscription et explicitation des idées proposées :

- **« Accès, gestion et répartition de l'eau »**
 - Comment anticiper le dérèglement climatique, la diminution des sources ?
 - Comment gérer le stockage de l'eau ?
- **« État des lieux de la production et de la demande »**
 - Quelles productions à l'année ?
 - Quelles sont les productions manquantes à développer ?
 - Quelle est la demande en produits transformés ?
 - État des lieux des légumes et quantités vendues
- **« Besoin d'accompagnement technique »**
 - Besoin de professionnalisation
 - Est-ce que le maraîchage en Lozère est suffisamment accompagné (techniquement/professionnellement) ?
 - Accompagnement technique : peu de références sur le maraîchage de moyenne montagne
- **« Comment favoriser les installations ? »**
 - Comment trouver et donner accès au foncier ?
 - Quels sont les freins à l'installation en maraîchage ?
- **« Construction du prix juste »**
 - Comment rendre la production viable et vivable ?
 - Accompagner les maraîchers sur la définition des prix de vente, calcul de marge, la rentabilité, volume de ventes
 - Comment sécuriser le revenu des maraîchers et rendre attractif le métier ?
 - Quel coût et temps de transport ?
 - Prendre en compte la pénibilité du travail
- **« Quels potentiels de développement ? »**
 - Quelle répartition sur le territoire des maraîchers ?
 - Quelles sont les possibilités futures ? Conserves ? Surgelés ?
 - Besoin de nouveaux débouchés de vente
 - Les consommateurs sont-ils prêts à consommer plus localement ?
 - La production maraîchère est-elle possible sur tous les secteurs de la Lozère ?
 - Comment transformer un territoire d'élevage ? (Technicité, inconvénients géographiques)
- **« Enjeu de visibilité de l'offre »**
 - Améliorer la visibilité de l'offre maraîchère : plateforme internet par département, mise à jour régulière, quelle offre, où, quand, mise en relation producteurs et consommateurs
- **« Organisation de la filière pour répondre à la demande des acheteurs pro »**
 - Investissements des collectivités publiques ou des établissements publics (EHPAD, restaurations collectives)
 - Développer/organiser l'offre et la demande de la restauration collective
 - Organiser et structurer le marché
 - Mutualisation de l'offre pour agréger les volumes



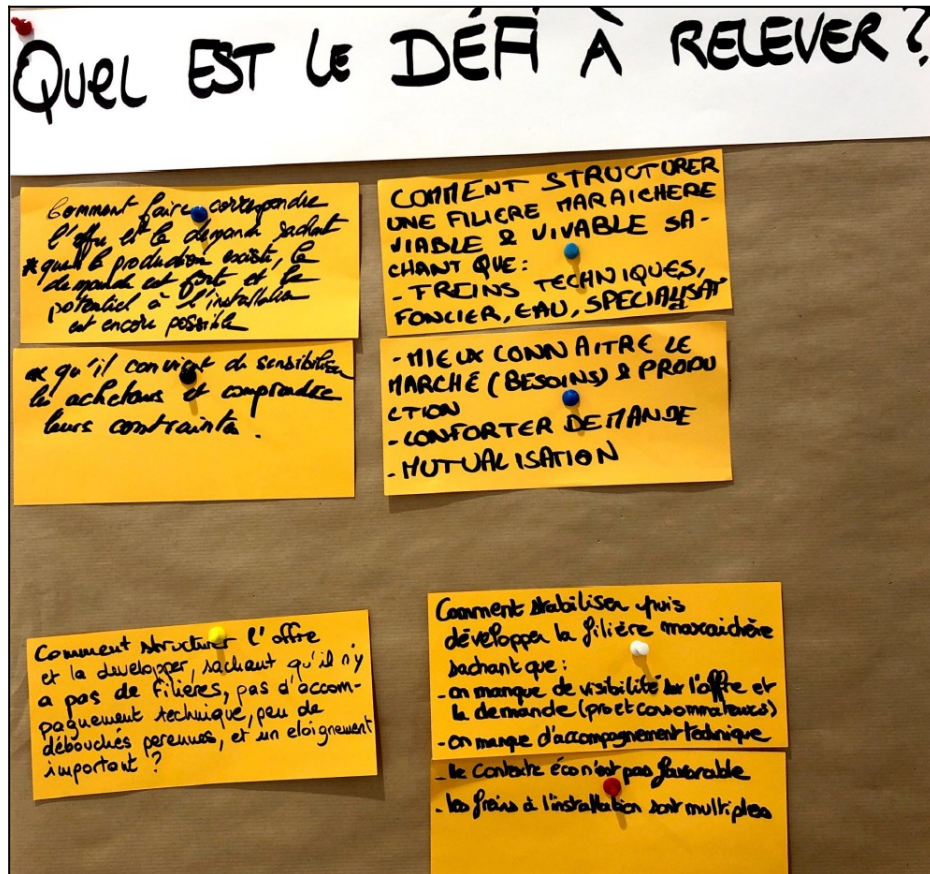
Le Département de la Lozère
a été labellisé
Projet
Alimentaire
Territorial
en juin 2021,
avec le soutien financier de



- Regroupement des producteurs (stockage)
- Prendre en compte la différence entre la vente de légumes frais et secs
- Isolement des maraîchers : manque de mise en commun (mutualisation, etc...)
> structuration d'une filière
- Faciliter l'accessibilité aux différents débouchés dont la restauration collective et commerciale
- **« Sensibilisation et information du consommateur »**
 - Éduquer sur les métiers de production de notre alimentation (maraîchage, abattoirs...)
 - Faire connaître aux consommateurs les lieux de vente de produits locaux (AMAPP, magasins producteurs)
 - Sensibilisation des consommateurs au juste prix et aux enjeux
- **Autre post-it englobant plusieurs idées :**
 - Saison « courte », volumes insuffisants, inflation... leviers institutionnels ? techniques ? autres ?



3. FORMULATION DU DÉFI

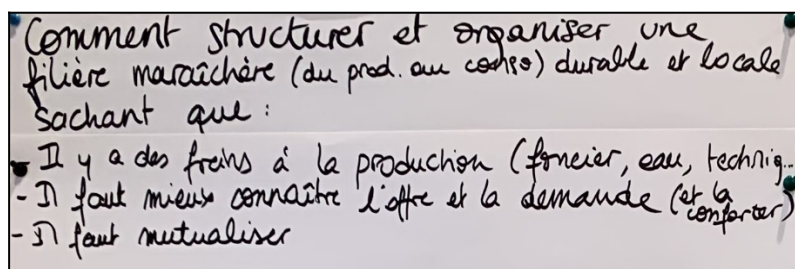


Les défis proposés par les 4 sous-groupes constitués

Le groupe a abouti à la formulation suivante :

« Comment structurer et organiser une filière maraîchère (du producteur au consommateur) durable et locale sachant qu'il :

- y a des freins à la production (foncier, eau, technique...)
- faut mieux connaître l'offre et la demande (et conforter cette demande)
- faut mutualiser ? »





4. PISTES DE SOLUTIONS PROPOSÉES

QUELLES PISTES DE SOLUTIONS ?

Comment structurer et organiser la filière maraîchère locale (du prod au cons) durable sachant que :

- il y a des besoins à la prod (foncier, eau, technique)
- il faut mieux connaître l'offre et la demande (et la conforter)
- il faut mutualiser

RÉUNIR LES MARAÎCHERS POUR FAIRE ÉMERGER MUTUALISATIONS

- bâtiments
- matériel
- marchés

Recenser la demande auprès des distributeurs et des maraîchers

étudier, connaître la demande & tester le potentiel

qualité, quantité, besoins distributeurs consommateurs, transformation, les approches (qual, org)

Delta financier, prix d'achat

Mettre à dispo du foncier

monaïchers en région municipale (réseau collective)

mutualiser l'offre COOPÉRATIVE ? COLLECTIF CIVAM

2 MODÈLES
VD / PROF
401EG
↓
SPECIALISATION

Créer une coop par centraliser et distribuer

crop list ?

créer une coopérative pour mutualiser (matériel)

qui serait un lieu de stockage, perdre en charge la livraison

qui pourrait être le lieu de transfo

créer un lieu de stockage commun

→ maraîchers

→ passer au marque de stockage des cuisines

par besoins de ne

Accompagner les collectifs + sensibiliser les cantines

fréquent au recrutement des agents cuisine
OK pays travailler local ?

des interlocuteurs) technique dédiée pour le maraîchage

accompagnement technique - navigateurs -

avoir une ingénierie pour accompagner les producteurs

mieux connaître leur offre, connaître le prix, aspects techniques.

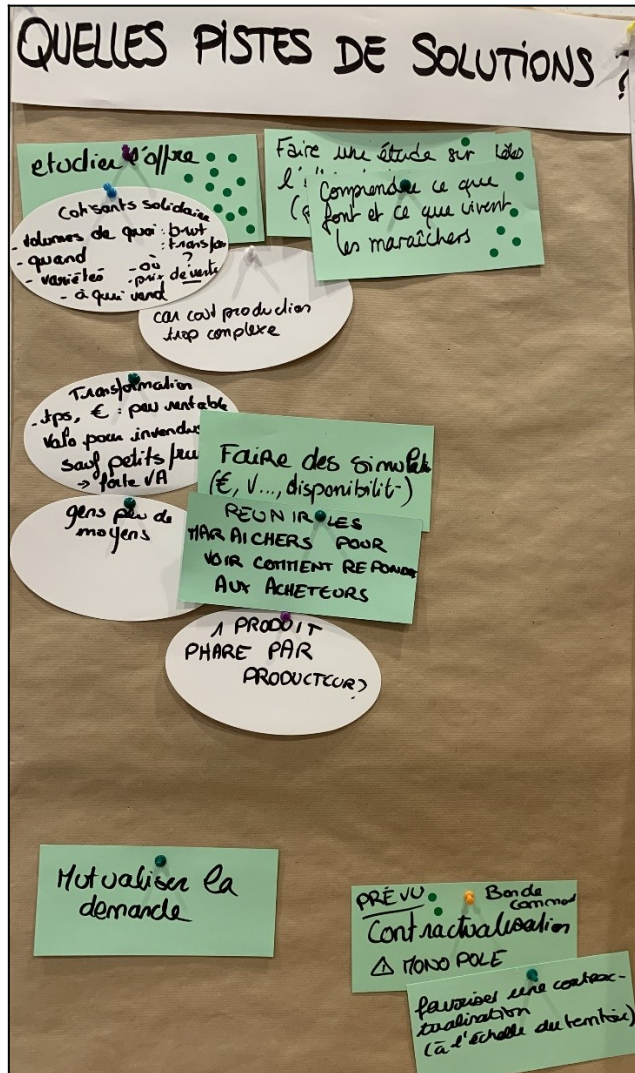
le dépt faire remonter l'effet du partage de l'eau auprès des politiques

accompagnement technico-économique des maraîchers économiques pour la formalisation

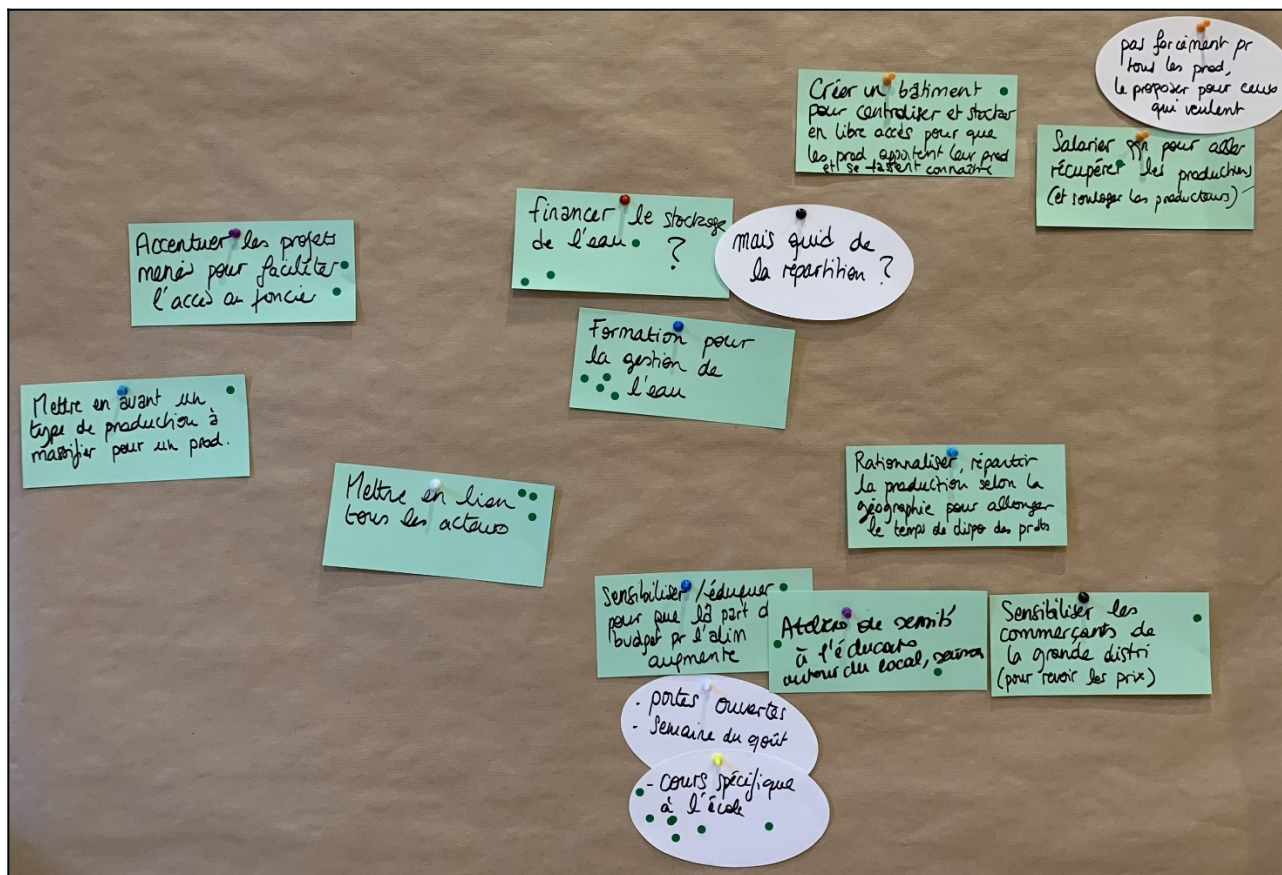
CIVAM CA

des une trois

Les pistes de solutions proposées (priorisées par un vote par gommettes) – Panneau 1



Les pistes de solutions proposées (priorisées par un vote par gommettes) – Panneau 2



Les pistes de solutions proposées (priorisées par un vote par gommettes) – Panneau 3

Retranscription et regroupement des idées avec proposition de thèmes :

Structurer une mutualisation

- Réunir les maraîchers, ce qui permet de faire émerger des mutualisations (bâtiments, matériel, marchés)
- Mutualiser l'offre : créer une coopérative pour centraliser, stocker, transformer, distribuer
 - Trop tôt (par rapport au développement de la production) ?
 - Salarier quelqu'un pour aller récupérer les productions et ainsi soulager les producteurs (pas forcément pour tous les producteurs, le proposer pour ceux qui veulent)
 - Il y a deux modèles maraîchers polarisés : les maraîchers en vente directe, qui auront une quarantaine de légumes à proposer, les maraîchers qui s'adressent à des professionnels et qui vont se spécialiser sur quelques légumes.
- Créer un bâtiment pour centraliser et stocker en libre accès
 - Pour que les producteurs apportent leur production et se fassent connaître
 - Et que les clients (professionnels) viennent s'approvisionner



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



- Pour pallier le manque de stockage des cuisines
- Par bassin de vie éventuellement

Mettre en lien tous les acteurs

- Mettre en lien tous les acteurs

Optimiser la production pour répondre à la demande (quantité et prix)

- Planifier, répartir la production selon la géographie pour allonger le temps de disponibilité d'un même produit
- Mettre en avant un type de production à massifier pour un producteur (produit phare)
 - Il garde sa diversité de production mais il y a un type de production qu'il massifie pour répondre à la demande (ex : carottes...)
 - Pas possible pour tous les producteurs : il faut de la surface
 - Risqué : si il ne réussit pas son produit phare, sa saison de vente est compromise.
- Réunir les maraîchers pour voir comment répondre aux acheteurs
 - Une fois que la demande sera connue, il sera possible de faire des simulations (prix, volumes, disponibilité...) à soumettre aux acheteurs pour les rassurer et leur permettre de prendre des décisions et à soumettre ensuite aux producteurs pour qu'ils organisent l'approvisionnement.
- Favoriser une contractualisation (bons de commandes / à l'échelle du territoire) ce qui permet de prévoir sa production. Attention aux monopoles qui fragilisent les exploitations (ne pas mettre tous ses œufs dans le même panier)

Étudier l'offre

- Etudier l'offre maraîchère actuelle
 - sans oublier les producteurs qui ne demandent pas les aides PAC et les cotisants solidaires
 - recenser les volumes de produits bruts, transformés / les variétés / les saisons de production / les lieux de production et les lieux de vente / les prix de vente (car les maraîchers ne pourront pas facilement donner leur coût de production)
- Comprendre ce que font et ce que vivent les maraîchers

Étudier la demande

- Étudier la demande et les freins à la satisfaction de cette demande, pour connaître le marché potentiel et les enjeux d'adaptation (qualité, quantité, où, freins, distributeurs, consommateurs, transformateurs, les approvisionnements actuels)
- Attention au delta financier entre le prix d'achat des produits maraîchers actuellement achetés par les personnes sondées et le prix d'achat des produits maraîchers locaux
- NB : avis de maraîcher : transformer ses produits, c'est rentable pour les produits à forte valeur ajoutée comme les petits fruits. Pour du maraîchage, ça vaut le coup pour



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



éviter le gaspillage et donc des pertes. Mais ce n'est pas rentable en soi par rapport au temps et à l'argent passés à la transformation.

Développer l'accompagnement technique des maraîchers

- Avoir des interlocuteurs techniques dédiés pour les maraîchers, pour avoir un accompagnement technique (problématique des ravageurs...), pour les aider à construire leurs prix...
- Créer des références technico-économiques, notamment manquantes pour la formation initiale.
- Il faut un minimum de maraîchers pour pouvoir développer cet accompagnement technique.

Améliorer la gestion de l'eau

- Financer le stockage de l'eau ?
 - Mais quid de la répartition ?
- Formation pour la gestion de l'eau
- Le Département peut faire remonter les enjeux autour du partage de l'eau auprès des politiques.

Faciliter l'accès au foncier

- Accentuer les projets qui sont menés pour faciliter l'accès au foncier
- Mettre à disposition du foncier

Sensibiliser/éduquer

- Sensibiliser/éduquer pour que la part dans le budget pour l'alimentation augmente
 - Portes ouvertes
 - Semaine du goût
- Donner des cours spécifiques sur l'alimentation à l'école
- Ateliers de sensibilisation, éducation autour du local et des saisons
- Sensibiliser les commerçants de la grande distribution (pour qu'ils revoient leurs prix)

Développer les actions des collectivités

- Accompagner les collectivités + sensibiliser les cantines
 - Instaurer un prérequis lors du recrutement des agents cuisine : être ok pour travailler local
- **Embaucher des maraîchers en régie municipale (plutôt concernant la restauration collective)**

4. PRIORISATION DES PISTES DE SOLUTION

Les participants ont voté pour prioriser les actions citées.

Les actions classées par ordre de priorisation figurent dans le tableau-ci-dessous :

Nombre de votes	Actions	Rappel du thème
14	Réunir les maraîchers, ce qui permet de faire émerger des mutualisations (bâtiments, matériel, marchés)	Structurer une mutualisation
12	Etudier l'offre	Etudier l'offre
7	Étudier la demande et les freins à la satisfaction de cette demande, pour connaître le marché potentiel et les enjeux d'adaptation	Etudier la demande
7	Donner des cours spécifiques sur l'alimentation à l'école	Sensibiliser/éduquer
6	Créer une coopérative pour centraliser, stocker, transformer, distribuer	Structurer une mutualisation
5	Comprendre ce que font et ce que vivent les maraîchers	Etudier l'offre
4	Avoir des interlocuteurs techniques dédiés pour le maraîchage	Développer l'accompagnement technique des maraîchers
4	Mettre en lien tous les acteurs	Mettre en lien tous les acteurs
4	Formation pour la gestion de l'eau	Améliorer la gestion de l'eau
3	Financer le stockage de l'eau ?	Améliorer la gestion de l'eau
3	Accompagner les collectivités + sensibiliser les cantines	Développer les actions des collectivités
2	Créer un lieu de stockage commun par bassin de vie (transformation, pour pallier le manque de stockage des cuisines)	Créer un lieu de stockage
2	Ateliers de sensibilisation, éducation autour du local et des saisons	Sensibiliser/éduquer
2	Accentuer les projets qui sont menés pour faciliter l'accès au foncier	Faciliter l'accès au foncier
2	Favoriser une contractualisation (bons de commandes / à l'échelle du territoire)	Optimiser la production pour répondre à la demande (quantité et prix)
1	Mettre en avant un type de production à massifier pour un producteur (produit phare)	Optimiser la production pour répondre à la



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



		demande (quantité et prix)
1	Le Département peut faire remonter les enjeux autour du partage de l'eau auprès des politiques	Améliorer la gestion de l'eau
1	Créer un bâtiment pour centraliser et stocker en libre accès	Créer un lieu de stockage
1	Mettre à disposition du foncier	Faciliter l'accès au foncier
1	Salarié quelqu'un pour aller récupérer les productions et ainsi soulager les producteurs	Structurer une mutualisation
1	Sensibiliser/éduquer pour que la part dans le budget pour l'alimentation augmente	Sensibiliser/éduquer
1	Sensibiliser les commerçants de la grande distribution (pour qu'ils reviennent leurs prix)	Sensibiliser/éduquer
1	Marâchers en régie municipale (plutôt concernant la restauration collective)	Développer les actions des collectivités



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

