

PRESENTATION COMPLETE DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

« Lou Fadarié »

1. L'origine et les fondements du projet

Le Projet Alimentaire Territorial est porté par l'ADAPSR, association de développement de l'agriculture du Puy Sainte Réparate (loi 1901). L'association a été créée en 2015 sous l'impulsion de 3 jeunes agriculteurs de la commune (Oriane ARLAUD, Tristan ARLAUD, Philippe BARRAS) qui constituent son conseil d'administration. Elle compte aujourd'hui près de 200 adhérents (producteurs et consommateurs).

L'association a pour objet de :

- regrouper et impliquer les adhérents dans le développement de l'agriculture locale nourricière (notamment installer de nouveaux agriculteurs, valoriser les productions par la vente directe / les circuits courts, la transformation,..)
- soutenir une agriculture de proximité, garantissant des prix justes pour les producteurs et les consommateurs, la fraîcheur des produits et le respect de l'environnement
- promouvoir une alimentation saine et de qualité, privilégiant le mode de production biologique et la diversité des produits
- porter les valeurs de transparence/confiance, de respect du vivant et d'inscription à long terme sur son territoire.

En d'autres termes, il s'agit collectivement de se réappropriier notre espace alimentaire et de (re)construire les outils nécessaires à son fonctionnement :

- reconquérir, préserver le foncier agricole et le convertir en agriculture biologique
- installer de nouveaux agriculteurs sur des productions existantes en forte demande mais aussi sur des productions manquantes
- refuser l'uniformisation des goûts et réintroduire la diversité des produits de terroir
- construire un ou plusieurs points de vente collectifs locaux (réseau de points de vente sur les fermes adhérentes)
- construire une plateforme paysanne pour approvisionner la restauration collective locale
- valoriser les productions locales par la transformation, la cuisine
- informer, apprendre, partager, transmettre auprès du plus grand nombre.

2. Présentation du territoire et des enjeux territoriaux associés

Le projet est né sur la commune du Puy-Sainte-Réparate (13610), mais regroupe aujourd'hui une dizaine de familles d'agriculteurs, installées dans un rayon de 35kms autour du Puy-Sainte-Réparate. Bien que chacune de nos villes d'installation ait des spécificités, elles ont aussi des points communs :

- Ce sont pour la plupart des communes de taille moyenne
- Leur démographie est stable ou en augmentation régulière
- Elles sont en zone périurbaine, territoire de transition entre agglomérations et zones rurales.

La principale problématique territoriale rencontrée répond à un enjeu affirmé dans tous les documents d'urbanisme (PLU, SCOT) : comment concilier la préservation des sites naturels et agricoles et le développement de l'activité économique et de l'urbanisation ?

Au sein de l'ADAPSR, nous avons considéré dès 2015 que l'activité économique agricole en vente directe ne s'oppose pas au monde urbain. L'interdépendance des deux donne aux zones agricoles périurbaines un réel potentiel et au monde urbain l'accès à une nourriture de qualité et abondante. Le projet « test » se fait donc au Puy Sainte Réparate mais est amené à se développer sur chacune des fermes partenaires.

Il est à noter que malgré tout, notre projet n'a pas suscité l'adhésion des agriculteurs locaux conventionnels, pour la plupart installés depuis de nombreuses années. Qu'ils produisent du blé, du maïs, ou des légumes plein champ, aucun d'entre eux ne voit d'intérêt à convertir leurs surfaces en bio et sont révoltés par le fonctionnement collectif. Quant à l'installation de jeunes agriculteurs, ils y voient une concurrence potentielle plutôt qu'une opportunité de développement.

D'autres agriculteurs bio des communes avoisinantes ont été sollicités mais la perspective de produire plus, de devoir livrer, ou encore une fois de fonctionner collectivement ne les intéressent pas. Peut-être changeront-ils d'avis quand le Projet Alimentaire Territorial sera sur pied et visible mais pour l'instant ils ne sont pas prêts.

Les viticulteurs locaux n'ont pas encore été contactés car le vin n'est pas une priorité pour nous en matière d'alimentation et suppose le respect d'une réglementation commerciale spécifique. Dans un souci de valorisation du terroir, nous restons ouverts à leur participation.

Il est donc capital de retenir qu'à ce jour, le Projet Alimentaire Territorial que nous portons repose sur 2 piliers :

- L'implication des citoyens locaux qui consomment fidèlement nos produits, convaincus du bénéfice santé, social et environnemental que cela suppose
- La motivation et la cohésion du groupe de producteurs, qui, partageant les mêmes valeurs, ont appris à se faire confiance et travailler ensemble avec un professionnalisme sans faille.

3. Présentation des producteurs et gamme de la production

Maraîchage et légumes plein champ BIO (2ha de serres et 13 ha de plein champ)

(Pélissanne, 13), (Rognes, 13), (Puyricard, 13), (Le Puy-Sainte-Réparate, 13)

Fruits BIO (21ha de verger varié, 2ha de raisin de table, 12ha de châtaigneraie (à remettre en production)

(Cheval Blanc, 84), (Le Puy-Sainte-Réparate, 13)

Petits fruits rouges BIO (5000m² de fraisiers et framboisiers pour confiture)

(Lambesc, 13)

Œufs et volailles (viande) plein air (3000 volailles)

(Le Puy-Sainte-Réparate, 13)

Fromage de chèvre (50 chèvres)

(La Tour d'Aigues, 84)

Grande culture en conversion BIO (40ha, lentilles, haricots, pois chiches)

(Puy-Sainte-Réparate, 13)

Pépiniériste BIO

(Rognes, 13)

Miel BIO

(Monetier les Bains, 05).

Pain BIO

(Les Milles, 13)

4. Principaux enseignements du diagnostic partagé et étapes clés du projet

Dates	Etapes-clef
2015	<p>Début du projet / création de l'ADAPSR sur la commune du Puy Sainte Réparate</p> <p>Discussions avec les membres adhérents (clients et producteurs) permettant de cibler les besoins locaux :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Besoin de nourrir plus de familles en bio et en local à un prix accessible (production toujours insuffisante aux Jardins de Paradis, fruits et légumes bio, malgré des plantations plus importantes)2. Besoin de diversité sur toute l'année (impossible à réaliser pour 1 seule exploitation, humainement et techniquement)3. Expression d'inquiétudes quant à l'alimentation des enfants en restauration scolaire
2016	<p>Mise en place de 3 groupes de travail au sein de l'ADAPSR : 1/ Thème production/semences 2/ Thème transformation / cuisine 3/ Thème commercialisation / projet de magasin collectif. Ces échanges ont abouti à une décision fondatrice du présent projet alimentaire territorial : constituer un groupe de producteurs pour faire face aux besoins locaux identifiés dès 2015 et investir le terrain de la restauration collective. Le volet « cuisine » est passé au second plan et constituera plutôt une approche ludique de l'éducation au goût sur la ferme « Les Jardins de Paradis »</p>
2017	<p>Mise en place des actions décidées dans les groupes de travail en 2016 et validées en Assemblée Générale en Mars 2017 :</p> <ul style="list-style-type: none">- Début du travail collectif de production avec sélection des producteurs partenaires et répartition des cultures pour les maraîchers- Utilisation de la plateforme paysanne pour approvisionner le collège en quantités plus importantes<ul style="list-style-type: none">- Proposition de partenariat avec la crèche et le CCAS- Recherche en cours d'une structure d'insertion pour mettre en place des missions d'insertion sur les fermes adhérentes

Les principaux axes de travail de l'association étant quasiment ceux définis dans la loi encadrant les P.A.T, les producteurs ont jugé intéressant de soumettre au vote des adhérents « consommateurs » l'engagement dans la démarche de labellisation. Plusieurs adhérents se sont interrogés sur l'intérêt de demander cette reconnaissance dans la mesure où le projet est en cours et fonctionne. Les réponses ont été apportées par les agriculteurs eux-mêmes aux adhérents « consommateurs » de l'association :

- ❖ Soutenir une politique publique innovante et durable en matière de systèmes alimentaires
- ❖ Participer de manière plus officielle au développement agricole local
- ❖ Faire de cette démarche un échange de pratiques avec d'autres structures portant elles-mêmes un PAT.

Projet adopté à l'unanimité lors de notre Assemblée Générale Ordinaire du 26/03/2017.

En conclusion : obtenir le label « PAT » est pour nous l'occasion de valoriser l'énergie et la motivation collective déployée ces 3 dernières années par les membres de l'ADAPSR pour faire (re)vivre nos territoires au travers d'un objectif simple et évident : mieux manger et mieux vivre. En un mot, faire profiter à tous de notre retour d'expérience.

5. Rencontres, partenaires et engagements

Lors de l'élaboration de notre PAT, nous avons pris contact avec :

✓ **Le monde associatif**

La prise de conscience de l'impact social de notre démarche a été extrêmement forte. La solidarité et la fraternité entre le monde agricole et celui des personnes en situation précaires et/ou d'échec sont des valeurs fondamentales à entretenir et à mettre en avant.

- ➡ Lettre d'engagement du CCAS du Puy Sainte Réparate (*cf. Annexe 1*)
- ➡ Recherche en cours d'une structure d'insertion par le travail partenaire.

✓ **Le monde professionnel de la restauration en général et collective en particulier**

Leur enthousiasme et leur professionnalisme sont un point fort de notre projet :

- ➡ Lettre d'engagement du Collège du Puy-Sainte-Réparate (*cf. Annexe 2*)
- ➡ Lettre d'engagement de la Crèche du Puy-Sainte-Réparate (*cf. annexe 3*)

Nous n'avons pas encore formalisé d'engagement avec eux, mais ils travaillent régulièrement avec nous :

- . Château La Coste (Puy-Sainte-Réparate)
- . Château de Fonscolombe (Puy-Sainte-Réparate)
- . La Table d'Estève (Saint Estève Janson)

✓ **Le monde politique**

En pleine campagnes présidentielle et législative, nous avons rencontré les principaux acteurs locaux : Jean David CIOT (député PS actuel de notre circonscription et maire du Puy-Sainte-Réparate), Stéphane PAOLI (élu LR investi à la députation sur notre circonscription) et Anne-Laurence PETEL (investiture En marche sur notre circonscription). L'accueil du projet a été favorable dans les 3 échanges. Quels que soit les résultats, le projet semble transversal et nous pouvons espérer son appui sur le plan des politiques publiques locales et nationales.

Enfin :

- nous n'avons pas informé la chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône de notre démarche car depuis 10 ans celle-ci ne soutient pas le type de démarche que nous portons
- nous avons informé oralement les services compétents du Conseil départemental 13 et du Conseil Régional PACA de notre projet et leur enverrons une copie du dossier afin de mobiliser des financements ou outils de communication et de valorisation du projet. Aujourd'hui, nous n'avons sollicité aucune aide ni subvention.

6. Liens entre les axes du PNA et du PRAD et notre projet alimentaire territorial

Axes du PNA	Objectifs	Actions	Date
L'ancrage territorial et de mise en valeur du patrimoine alimentaire	.Valoriser les productions locales .Sélectionner des variétés adaptées au terroir	.Visites de ferme .Cours de cuisine .Apprendre à sélectionner et reproduire des semences paysannes	2016 et 2017
La contribution au développement de circuits courts et de proximité, en particulier relevant de l'agriculture biologique	.Créer un point de vente direct collectif .Plateforme permettant de livrer la restauration collective Fruits et légumes 100% bio	.Communication et développement commercial .Structuration logistique	2016 et 2017
PRAD	Projet	Action	Date
.La structuration de l'économie agricole et alimentaire	Former et aider à l'installation de nouveaux agriculteurs	1 installation chaque année	2015, 2016, 2017 et une prévue en 2018
.Le maintien et le partage de la valeur sur le territoire	Produire des matières premières locales et créer de l'emploi local	.Créer un plein temps annuel et appel à une association de réinsertion	2018
.Le développement de l'agriculture sur un territoire et la consolidation de filières territorialisées	.Structurer les projets collectifs de commercialisation : point de vente collectif / plateforme paysanne pour approvisionner la restauration collective	. Ouvrir un point de vente collectif (en cours de construction) La plateforme est opérationnelle	2018
Lutter contre l'exclusion alimentaire	Dons de produits Bio	Partenariat avec CCAS du Puy Sainte Réparate, Association de réinsertion	2017

Détail de nos objectifs / actions

○ **Installer de nouveaux agriculteurs**

Le principal frein à l'installation reste l'accès au foncier. Afin de contourner ce souci majeur, la solution trouvée est de se servir des fermes existantes comme de chevaux de Troie. Les nouveaux agriculteurs seront installés au sein même des fermes existantes via des baux à ferme (9 ans). Les agriculteurs en place pallieront à leur perte de surfaces par de la reconquête d'espaces agricoles à l'abandon (utilisation du FDGER, Fonds Départemental de Gestion de l'Espace Rural). Une fois la production lancée, le nouvel installé aura accès à la plateforme et au réseau de vente déjà établi. Afin que son installation soit une réussite, des productions simples et rémunératrices lui seront proposées pour être vendues dans le réseau existant et dans le futur point de vente collectif. Nous venons de mettre à bail (3ans) une petite parcelle de 3000m² pour permettre à une jeune agricultrice « en devenir » de se lancer dans la culture de Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales. Si celle-ci réussit à gravir cette première marche, nous lui proposerons une parcelle de 2ha en bail à ferme de 9ans.

○ **Utiliser une plateforme paysanne**

Le bâtiment est fonctionnel depuis fin 2016. Il est composé d'une chambre froide de 120m³ et d'un espace de stockage de 100m² avec 4m de hauteur sous plafond équipé de racks et d'un gerbeur. Elle permet de fournir le collège du Puy-Sainte-Réparate, 4 restaurants, deux associations de consommateurs. Et, plus tard (2018), le point de vente collectif.

○ **Ouvrir un point de vente collectif**

Le bâtiment de 120m² est actuellement en construction à l'intersection de 2 départementales au lieu-dit « la halte » au Puy-Sainte-Réparate. Ce point de vente est la pierre angulaire du projet. Il devrait générer à lui seul, à la vue du trafic automobile, environ 600.000€/an de chiffre d'affaires. Nous vous joignons le dessin du projet en *annexe 4*. Accolées à ce bâtiment, 7000m² de serres chapelles permettront à un jeune agriculteur de s'installer en 2018. Celui-ci assurera une présence au point de vente respectant ainsi la législation imposée pour ce mode de commercialisation.

- **Etre solidaire avec les personnes en difficulté et lutter contre l'inégalité alimentaire**

Nous avons rencontré une association de réinsertion de jeunes ayant connu la détention. L'idée est de permettre à cette population de sortir d'un environnement urbain défavorisé, de la faire travailler au grand air lors de récoltes spécifiques (pomme de terre, courges, oignons...) et de la faire repartir avec une partie de la récolte (offerte) pour la distribuer dans leur quartier. Le partenariat n'a pas pu s'établir, nous recherchons donc une autre structure.

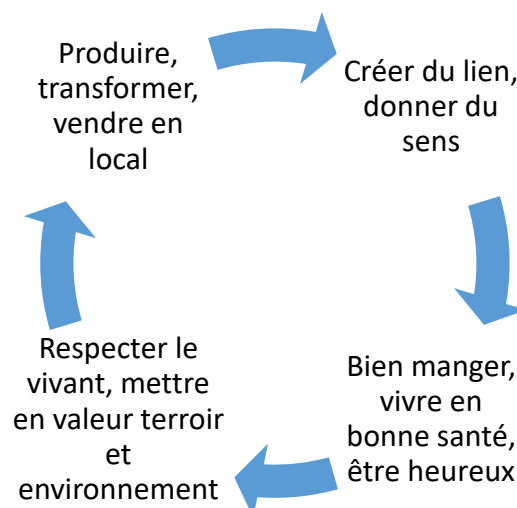
Le partenariat avec le CCAS du Puy-Sainte-Réparate afin de nourrir en Bio les personnes en situation de précarité de la commune est acté. Nous les rencontrerons à nouveau prochainement pour définir les modalités de collecte des produits.

- **Proposer une production Bio et/ou locale à la restauration collective**

1. Collège du Puy-Sainte-Réparate (fruits et légumes / repas du midi)
2. Crèche du Puy-Sainte-Réparate (jus de fruits, confitures / goûters)

Eduquer et transmettre à la jeunesse le goût du bon et du sain est essentiel. Selon Hippocrate « La nourriture est la première des médecines ». Nous sommes d'accord avec lui ! Nous sommes convaincus que mieux manger est une des clés du développement harmonieux d'un individu. Cette clé doit être accessible au plus grand nombre sans distinction sociale.

Notre projet prend donc en compte les différentes fonctions du système alimentaire : agricole et alimentaire, environnementale, sociale, éducative, culturelle et de santé, et favorise leur synergie.



7. Demande de labellisation

Nous remercions les services de l'Etat de nous avoir informés de la création des « Projets Alimentaires Territoriaux ». L'élaboration du PAT « Lou Fadarié » nous a permis de sonder le soutien des différents partenaires. Leurs sensibilités. Leurs besoins. Leurs capacités d'action. Ces différents entretiens n'ont eu de cesse de nous motiver encore plus.

C'est avec beaucoup de fierté et de conviction que nous demandons l'agrément par vos services de notre Projet Alimentaire Territorial.

Nous vous remercions par avance de la bienveillance que vous porterez à ce projet.

Le 13 juin 2017

Au nom de tous les adhérents de l'ADAPSR, Tristan ARLAUD