

Les structures partenaires du projet :

ISARA-Lyon :

Organisme de formation et de recherche intervenant dans les domaines de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement, expérimentée dans les domaines de l'agroécologie et des systèmes alimentaires durables.

Pôle agroalimentaire de la Loire :

Structure d'accompagnement des entreprises agroalimentaires ayant une grande expérience en matière d'accompagnement des opérateurs économiques (ex : accompagnement d'une entreprise de salaison à créer une gamme de produits en porc local).

Roannais Agglomération :

Collectivité territoriale qui s'intéresse aux SYAM et souhaite développer ces systèmes sur son territoire (ex : développement d'une filière steak haché).

Fondation Carasso :

Organisme de financement qui soutient tout particulièrement les projets autour de 2 axes : l'alimentation durable et l'art citoyen.

LE PROJET CERES

Accompagner le développement de systèmes alimentaires territorialisés

Cette Newsletter marque la fin de la première année de projet CERES. Elle fait suite à une première rédigée au début du projet. Nous sommes capables de faire un premier bilan du travail mené dans le cadre de ce projet.

Rappel du contexte

Aujourd'hui, une grande partie de la consommation mondiale se fait via des systèmes de consommation de masse. Les performances sociales, environnementales et éthiques de ces systèmes, qualifiés de conventionnels, sont critiquées. En réaction à ce système dominant, on voit depuis quelques années, une augmentation du nombre de consommateurs cherchant qualité, traçabilité et sens dans leurs actes d'achat. Cela conduit à l'apparition de systèmes alternatifs localisés, communément appelés circuits courts. De par leur taille, il est souvent difficile pour ces systèmes de garantir sur la durée un approvisionnement sûr et régulier des chaînes alimentaires. De plus, ils excluent des intermédiaires utiles à certaines fonctions comme la logistique et la vente, qui permettent une meilleure accessibilité et une optimisation des coûts de production. Par conséquent, les performances de ces systèmes alternatifs sont alors aussi remises en question.

La durabilité, la sûreté mais aussi la relocalisation des systèmes alimentaires sont aujourd'hui au cœur des enjeux de l'alimentation. Au vu de leurs limites, les systèmes agroindustriels de masse et les systèmes localisés ont du mal à répondre à ces attentes. Dans ce contexte, les opérateurs économiques s'engagent dans la réorganisation des chaînes alimentaires. Ainsi, on voit depuis quelques années, l'apparition de systèmes innovants dans leur organisation. À travers des relations commerciales réinventées pour être plus équitables, les valeurs du développement durable sont défendues. Ces systèmes qualifiés de SYAM (encadré page 2) sont le sujet d'étude du projet CERES

Objectifs du projet

Face au développement de ces systèmes alternatifs, conseillers et chercheurs manquent d'outils et d'indicateurs pour accompagner les opérateurs économiques dans la création de ces nouvelles filières. Ils interrogent les conditions selon lesquelles les démarches, définies comme des SYAM, pourraient être une solution pertinente aux enjeux alimentaires de notre époque et comment accompagner leur développement dans une perspective de durabilité (économique, environnementale, sociale et nutritionnelle).

C'est dans l'objectif d'apporter des réponses à ces questions que depuis un an, les structures partenaires du projet (voir page 1), accompagnent et étudient le développement de filières alimentaires de la Loire.

SYAM

L'acronyme SYAM signifie systèmes alimentaires du milieu. Les SYAM peuvent être qualifiés d'innovants et d'hybrides puisqu'ils combinent des acteurs et des modes d'organisation, des compétences et des valeurs issus à la fois des systèmes « alternatifs » et des systèmes « conventionnels ».

Les filières accompagnées en 2016

Les équipes du projet CERES se voient accompagner, depuis un an, deux filières situées dans le Roannais. L'une souhaite valoriser du porc lourd, tandis que l'autre a pour objectif de commercialiser durablement de la viande bovine locale transformée en steak haché.

La filière porc lourd

La filière porc lourd regroupe quatre acteurs économiques liés par un contrat de filière, ainsi que deux acteurs politiques (Sous-préfet de Roanne et maire de Violay) et le pôle agroalimentaire de la Loire. Le contrat de filière définit un volume de 2 à 10 porcs abatus par semaine à l'abattoir de Charlieu, que la société Rochebillard et Blein doit commander un mois à l'avance au lycée de Ressins. Les coûts de production des porcs dépendent essentiellement du prix des aliments qu'ils consomment. En lissant son prix de vente, le fournisseur ATRIAL permet au lycée de Ressins de moduler le prix de vente des porcs en fonction de ses coûts de production. La grille des prix est aussi intégrée dans ce contrat. Cette filière est originale en raison de sa gouvernance. Les décisions concernant la filière sont prises lors de COPIL annuel impulsé par le sous-préfet. Un des objectifs est de répartir équitablement la valeur entre les opérateurs économiques. Aujourd'hui, la filière ne fonctionne pas encore à son plein potentiel en raison d'une difficulté à trouver des marchés. Dix porcs sont abatus par mois. L'objectif initial n'est donc pas encore atteint. Les travaux qui seront réalisés durant l'année à venir viseront à redynamiser la filière pour permettre son développement.

« On est parti du principe qu'il fallait que tout le monde retrouve ses petits économiquement »

Directeur du lycée agricole de Ressins

La filière « 100% charolais Roannais »

La filière valorisant des vaches charolaise nées, élevées et engraisées dans la région Roannaise en steaks hachés surgelés sous la marque « 100 % charolais Roannais » a un an. Elle est composée depuis son commencement par des éleveurs charolais locaux, l'abattoir de Charlieu, une société de restauration collective (Coralys) et des PMS (enseignes Intermarché, Super U et Carrefour). Les phases de test se sont multipliées pour évaluer différents paramètres: le communication, la composition des steaks hachés, le coût du produit ou encore l'organisation de la filière. Les décisions relatives à l'évolution de la démarche sont prises lors de réunions de filière animées par Roannais agglomération qui ont lieu environ une fois par mois.

Face au développement de cette filière, certains acteurs économiques du territoire se sont sentis concurrencés ou exclus. Ceci a influé sur les discussions et a amené les acteurs à poursuivre la phase de tests en 2017. Les phases de tests à venir seront déterminantes pour le devenir de la filière. Le développement de la filière sera permis par l'intégration réussie de nouveaux éleveurs et de magasins de PMS.



2017: deux nouvelles filières suivies

Depuis peu, deux structures ont signé une convention partenariale avec le pôle agroalimentaire de la Loire. Ces structures et les filières à développer seront accompagnées et étudiées dans le cadre du projet CERES.

La filière « fromagerie de la Bruyère »

Située à Boën-sur-Lignon, la fromagerie de la Bruyère confectionne des fromages grâce à un processus artisanal et traditionnel. Le lait de vache utilisé provient d'élevages laitiers situés à 5 kilomètres autour de la fromagerie. L'objectif du partenariat est de développer une communication valorisant les caractéristiques artisanale, traditionnelle et locale de ces fromages. Dans un souci d'assurer cet approvisionnement local, une réflexion sur une contractualisation avec les éleveurs va être menée. Pour mettre en place la meilleure communication possible, un travail sera mené avec la participation des GMS/PMS avec lesquels la fromagerie travaille déjà.

La filière « poissons des étangs du Forez »

La structure partenaire est le Syndicat des Propriétaires des Etangs du Forez. En raison d'une diminution de la rentabilité piscicole des étangs due à la présence d'oiseaux piscivores et du départ de la principale entreprise de pêche d'étang, les étangs sont en déprise. L'objectif est de revaloriser financièrement la production piscicole pour maintenir ces étangs en activité et ainsi sauvegarder un patrimoine culturel, et de créer de la valeur ajoutée en axant la communication sur le local, le traditionnel et la qualité.

Accompagnement opérationnel

Dans le cadre de leurs fonctions, les structures membres du projet que sont Roannais agglomération et le pôle agroalimentaire de la Loire, réalisent au quotidien: l'animation des réunions des filières suivies; du conseil aux acteurs économiques et territoriaux impliqués dans ces filières.

Analyse scientifique

Avec la participation active des autres structures partenaires du projet CERES, l'ISARA Lyon étudie depuis un an: l'organisation et la construction des filières; l'insertion de ces filières dans leur territoire; ainsi que leur durabilité.

Bilan et valorisation

Le volet « Bilan et valorisation » sera mis en place et développé dans les mois à venir. Il a pour mission de créer des outils de formation et de conseil, ainsi que de diffuser à large échelle des savoirs et savoir-faire acquis.

Mathieu Désolé - ISARA-Lyon

mdesole@isara.fr

Aurélien Quenard - Pôle agroalimentaire de la Loire

aquenard@poleagro42.com

Françoise Lafay - Roannais Agglomération

flafay@roannais-agglomeration.fr

