

# CHANTIER PILOTE GOUVERNANCE ALIMENTAIRE EN AQUITAINE

## Pays Basque

22/10/2015



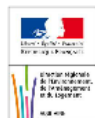
  
Conseil des Elus du Pays Basque  
Euskal Herriko Hautetsien Kontseilua



# 2014 2015

---

Comment ce projet a-t-il démarré?

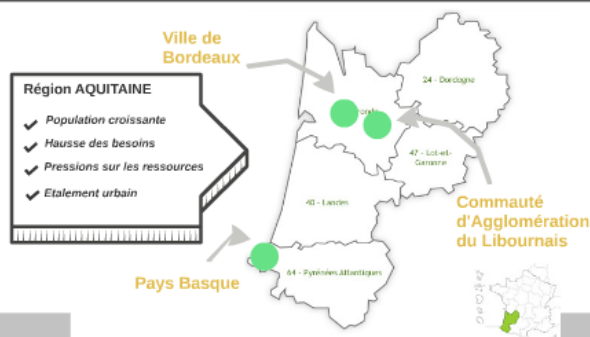


Le Ministère du Développement durable missionne la DREAL Aquitaine pour un chantier pilote de 2 ans sur la gouvernance alimentaire urbaine...

... dans le cadre des Agendas 21

Projet initié par la  
**DREAL**

**3 territoires pilotes**  
en Agenda 21!



Comité de pilotage  
interdisciplinaire



Le Ministère du Développement durable missionne  
la DREAL Aquitaine pour un chantier pilote de  
2 ans sur la gouvernance alimentaire urbaine...

... dans le cadre des Agendas 21



La gouvernance  
alimentaire, c'est quoi ?

« La gouvernance alimentaire territoriale  
désigne ainsi un réseau complexe de  
coopération entre les différents acteurs et les  
échelles d'intervention (communales, mais  
l'acteur principal est l'acteur alimentaire »

Termes de Villiers

Projet initié par la  
**DREAL**



# La gouvernance alimentaire, c'est quoi?

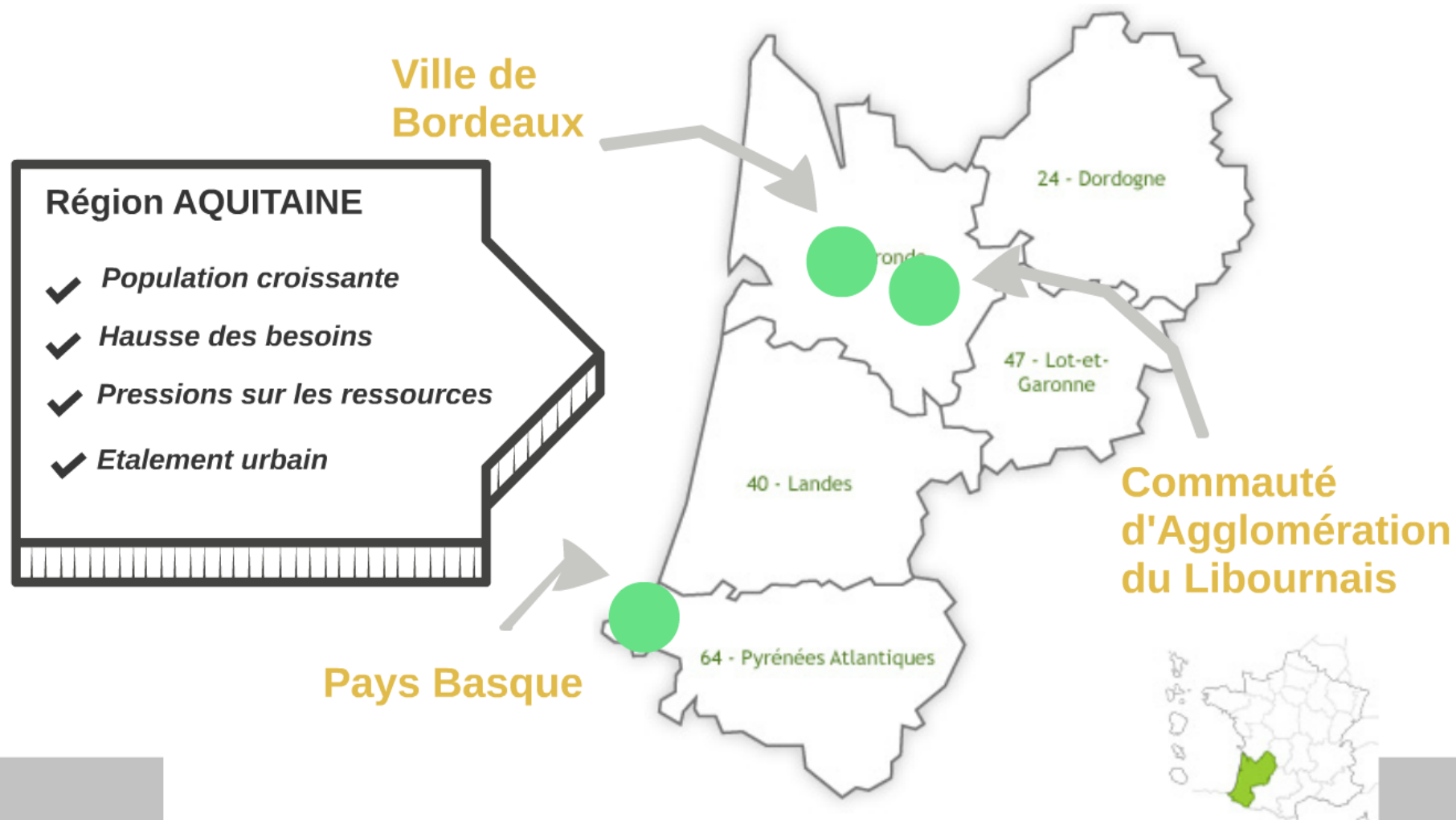
---

« La gouvernance alimentaire territoriale désigne ainsi un nouvel ensemble de coopération entre les différents acteurs et les échelons d'intervention géographiques, dont l'arène commune est l'enjeu alimentaire. »

**Terres en Villes**

# 3 territoires pilotes

## en Agenda 21!





# Comité de pilotage interdisciplinaire

## LES ATTENTES DE LA DREAL...

---



Dynamiser les  
Agendas 21 par une  
entrée novatrice mais  
accessible pour tous.

# LES ATTENTES DE LA DRAAF..

---



Veiller à la  
coordination des  
politiques publiques  
en matière  
d'alimentation

# LES ATTENTES DE L'ARS...

---



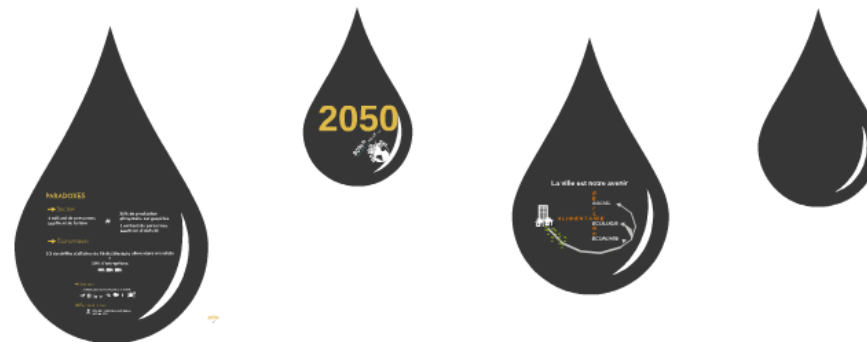
Lutter contre les  
inégalités sociales et  
territoriales en matière  
de nutrition



IUFN

**international  
urban  
food  
network**

# Le système alimentaire actuel n'est pas durable...





# PARADOXES

## → Sociaux

1 milliard de personnes  
souffrent de la faim

#

30% de production  
alimentaire est gaspillée  
1 milliard de personnes  
souffrent d'obésité

## → Economiques

2/3 du chiffre d'affaires de l'industrie agro alimentaire mondiale

=

10% d'entreprises



## → Sanitaires

## → Sanitaires

...multiplication des intermédiaires et opacité



## → Environnementaux



40% de l'empreinte écologique  
30% de GES

# 2050

80%  
de la population vivra en  
VILLE (FAO)



80% 

de la population vivra en

**VILLE . . .**  
(FAO)



# La ville est notre avenir



# VERS UN SYSTEME ALIMENTAIRE TERRITORIALISE & DURABLE ?

Une alimentation de qualité

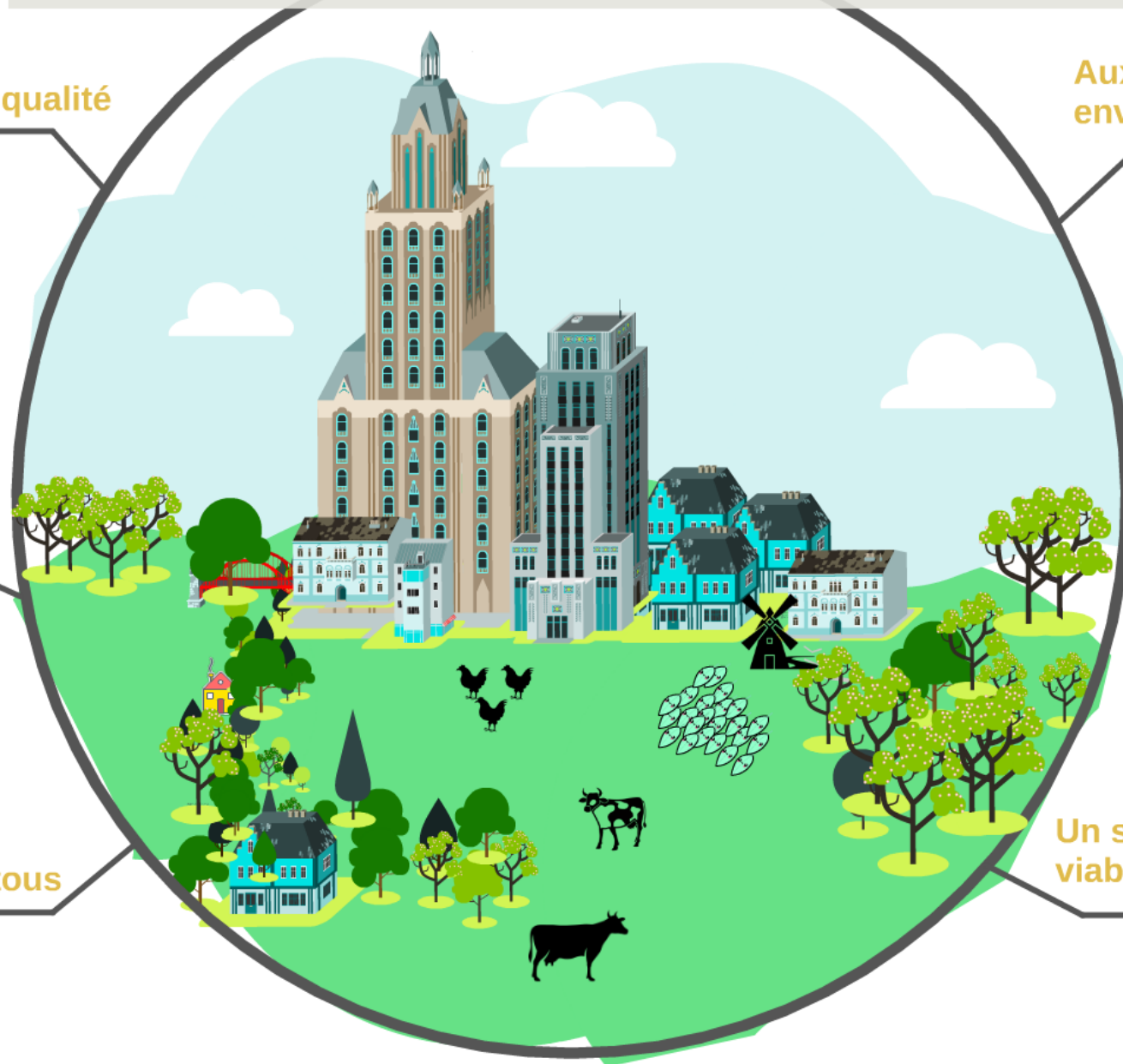
Aux impacts  
environnementaux limités

Bénéfique pour  
la santé

Créateur de sens  
et de liens

Accessible à tous

Un système économique  
viable et équitable



# Face à ces enjeux, IUFN agit comme :

## Observatoire



IUFN sensibilise les décideurs au potentiel des systèmes alimentaires territoriaux comme un nouveau paradigme de développement territorial.

IUFN suit le progrès de la thématique comme réponse aux défis sociaux économiques et environnementaux.

## Think Tank



IUFN renforce l'innovation et la prise de décision éclairée à travers la production de connaissances objective et pluridisciplinaires.

## Facilitateur



IUFN propose une assistance technique pour la conception et la mise en place de politiques alimentaires locales.

IUFN facilite le transfert de connaissances à travers l'organisation d'événements participatifs locaux et internationaux.

Méthodologie

- 1. Préparation de l'action
- 2. Diagnostic du territoire
- 3. Elaboration d'une stratégie territoriale
- 4. Suivi/évaluation

# Observatoire



IUFN sensibilise les décideurs  
au potentiel des systèmes  
alimentaires territoriaux comme  
un nouveau paradigme de  
développement territorial.

IUFN suit le progrès de la  
thématique comme réponse aux  
défis sociaux économiques et  
environnementaux.



# Think Tank



IUFN renforce l'innovation et la prise de décision éclairée à travers la production de connaissances objective et pluridisciplinaires.

# Facilitateur



IUFN propose une assistance technique pour la conception et la mise en place de politiques alimentaires locales.

IUFN facilite le transfert de connaissances à travers l'organisation d'évènements participatifs locaux et internationaux.

# Méthodologie

**# 1 - Préfiguration de l'action**

**# 2 - Diagnostic du territoire**

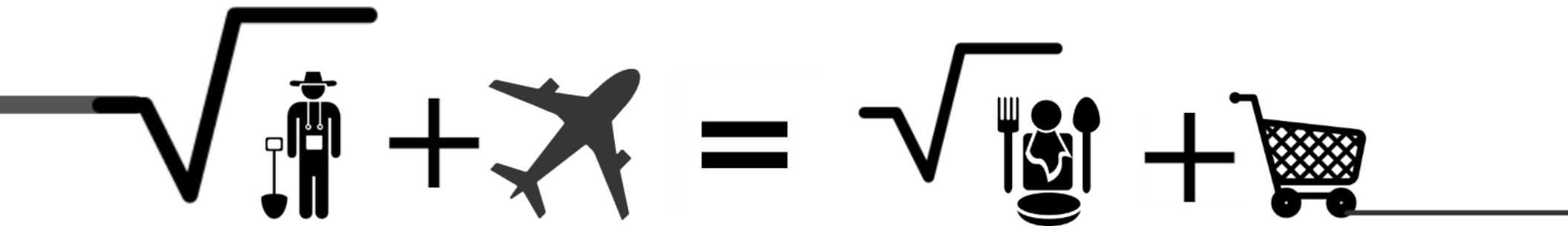
**# 3 - Elaboration d'une stratégie territoriale**

**# 4 - Suivi/Evaluation**



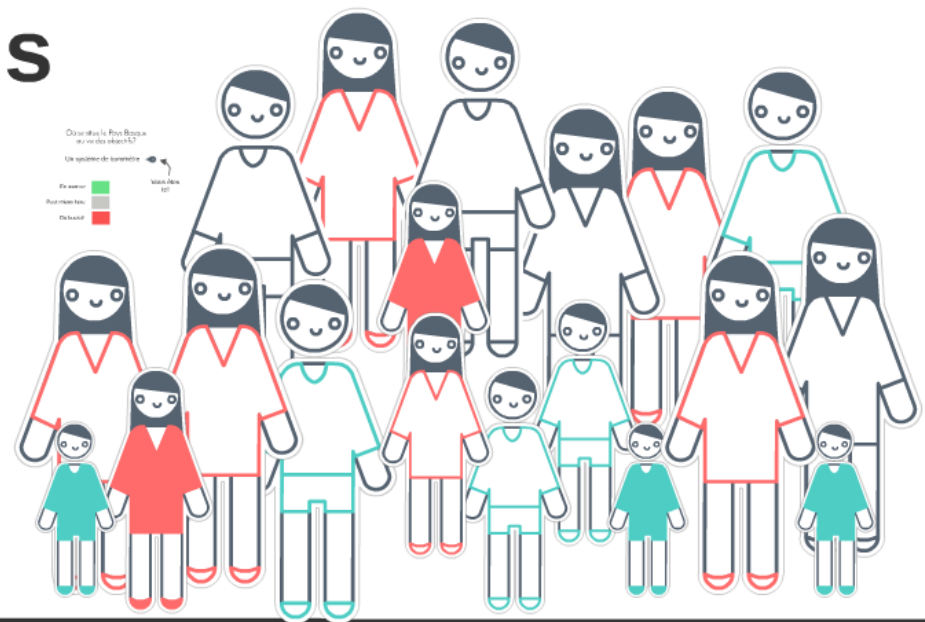
# Diagnostic du système alimentaire

PAYS BASQUE



Quelles relations entre  
l'offre et la demande  
locale?

# Comment approvisionner les bassins de vie à partir de productions locales?



# Où se situe le Pays Basque au vu des objectifs?

Un système de baromètre



Vous êtes  
ici!

En avance



Peut mieux faire



Du boulot!



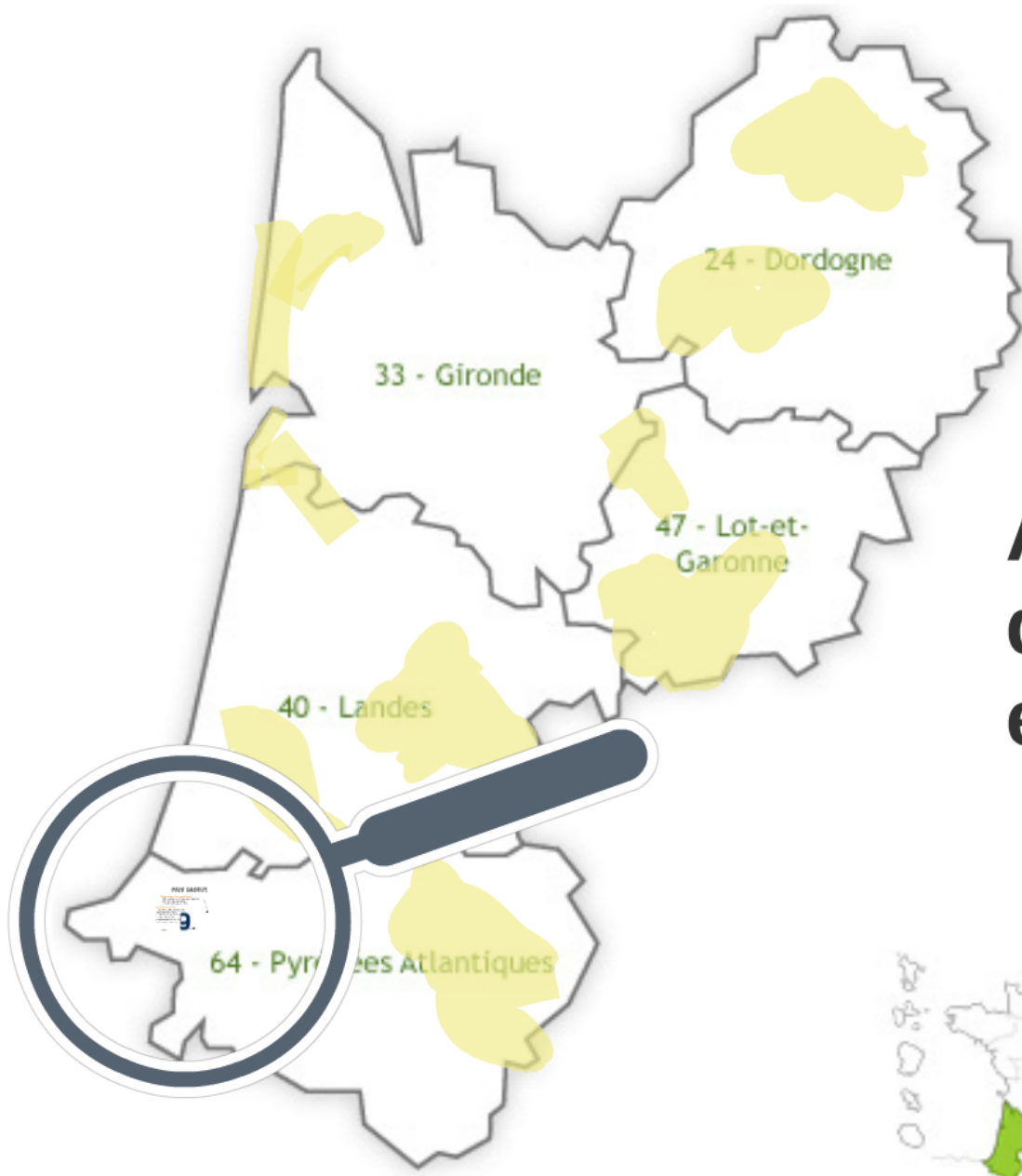


# Les mangeurs...



Où?





## Aires urbaines et pôles de consommation en Aquitaine



# PAYS BASQUE

## Dynamiques démographiques

- 158 communes, 10 intercommunalités
- 295 970 habitants (2015)
- 317 000 habitants en 2030

## Croissance urbaine

- 2 105 ha artificialisés sur le département en 4 ans
- Hausse des prix du foncier
- 24 000 logements supplémentaires d'ici 2025

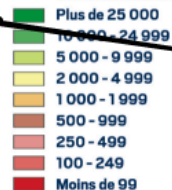
(Dessine moi le Pays Basque, 2010)

Population communale au Pays Basque  
(populations légales au 01/01/2011)

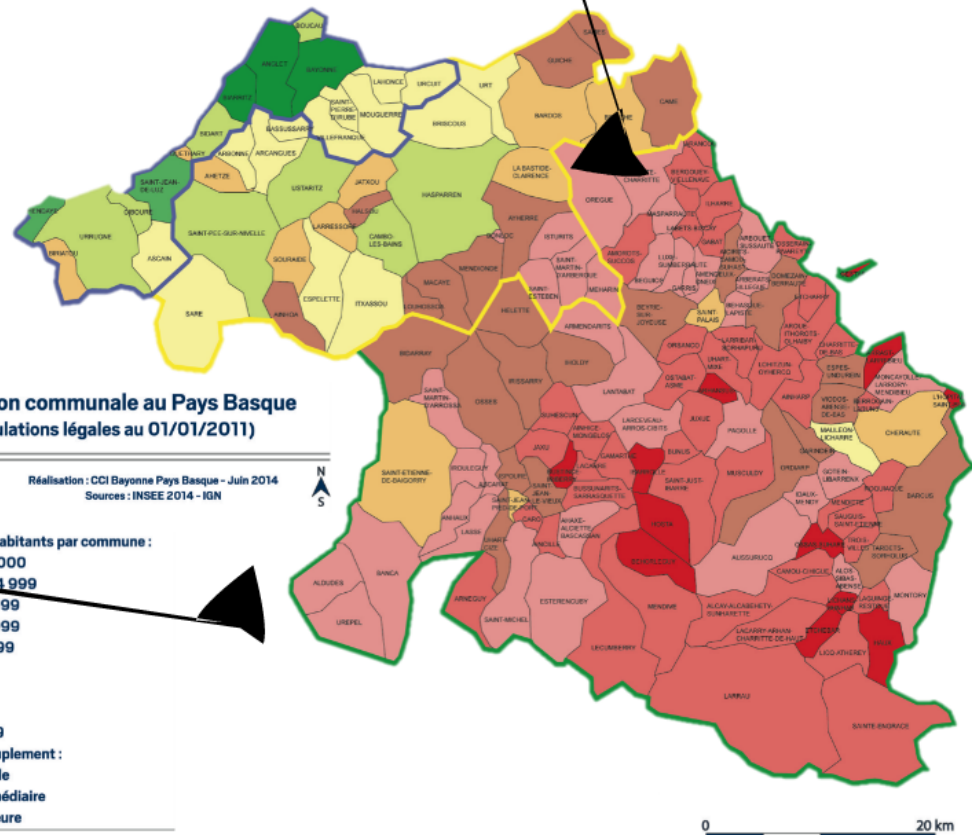


Réalisation : CCI Bayonne Pays Basque - Juin 2014  
Sources : INSEE 2014 - IGN

Nombre d'habitants par commune :



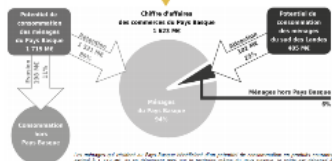
Zone de peuplement :



0 20 km

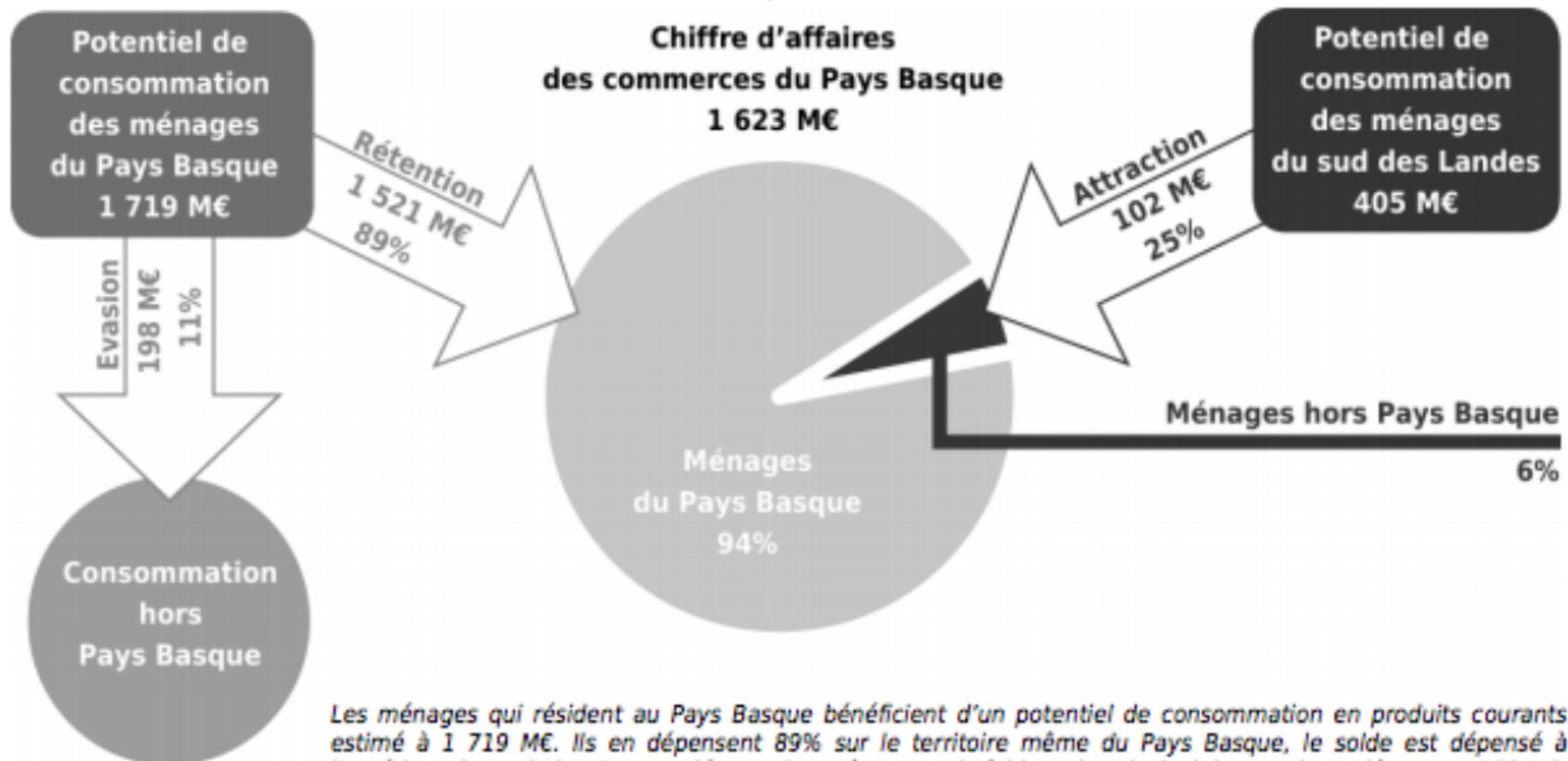
### AIRE URBAINE DE BAYONNE, BASIN DE CONSOMMATION

67% de la population dans la zone littorale  
Concentration de grandes surfaces



# AIRE URBAINE DE BAYONNE, BASSIN DE CONSOMMATION

67% de la population dans la zone littorale  
Concentration de grandes surfaces



Les ménages qui résident au Pays Basque bénéficient d'un potentiel de consommation en produits courants estimé à 1 719 M€. Ils en dépensent 89% sur le territoire même du Pays Basque, le solde est dépensé à l'extérieur du territoire. En complément, les ménages qui résident dans le Sud des Landes y dépensent 102 M€, soit 25% de leur potentiel de consommation.

ntaire en hausse

aires de l'aide  
2012 (+700 en 2013)  
2013)

# Qui?



# LE PAYS BASQUE : DES INEGALITES D'ACCES À L'ALIMENTATION

## Littoral

Disparité des revenus forte, faible accès à la propriété, chômage longue durée, concentration des difficultés dans certains quartiers

## Intérieur

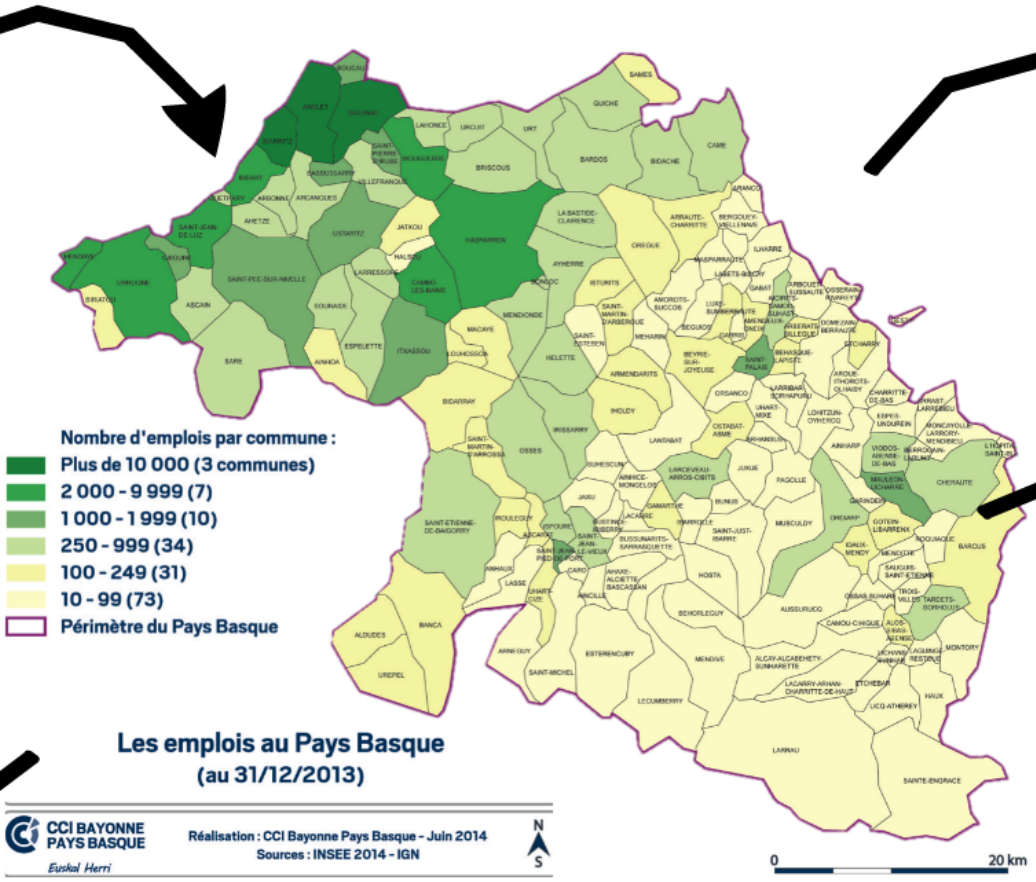
Faiblesse des revenus, précarité et vétusté des logements, chômage des personnes de plus de 50 ans

## Des inégalités d'accès à l'alimentation

Hausse du chômage et du nombre de bénéficiaires du RSA (+5, 4% 2013-2014) - 6,5% en Aquitaine (CCI, 2014)

## Aide alimentaire en hausse

4600 bénéficiaires de l'aide alimentaire en 2012 (+700 en 2013) (Banque alimentaire, 2013)



# Une alimentation accessible à tous?



## Un territoire à deux vitesses

Le bassin de vie du Pays Basque révèle des formes diverses de précarités sur la zone littorale et en Pays Basque intérieur.

La restauration collective est une réelle opportunité pour démocratiser l'accès à une alimentation saine et de qualité

## Facteur bloquant!



La négociation d'un prix juste est un élément crucial dans l'intention d'achat des consommateurs basques.



dans le Sud Ouest?

# Quoi?





Une alimentation saine et de qualité ?



Facteur bloquant!

► Diminution régulière de la part du budget consacré à l'alimentation



Principaux critères d'achat de fruits et légumes

- // ASPECT
- // PRIX
- // CRITERE D'ORIGINE

Une consommation bio qui progresse

- En 2014, près de 9 Français sur 10 en ont consommé au moins occasionnellement (88 %) et 6 sur 10 régulièrement, c'est-à-dire au moins un produit bio au moins une fois par mois (62 %)
- Consommation progresse au Pays Basque mais moins que la demande en produits fermiers locaux

# Qu'est ce qu'on mange dans le Sud Ouest?

Régime basque  
protéiné

viandes

2010  
**92** kg  
1995  
**101** kg



fruits\*

2010  
**79** kg  
dont 50 kg  
transformés  
1995  
**71** kg  
dont 40 kg  
transformés



pommes de terre

2010  
**49** kg  
dont 28 kg  
transformées\*\*  
1995  
**54** kg  
dont 26 kg  
transformées



produits lactés

2010  
**39** kg  
1995  
**32** kg  
Yaourts aromatisés,  
desserts lactés frais,  
fromages frais,  
crèmes fraîches



tomates

2010  
**31** kg  
dont 19 kg  
transformées\*\*\*  
1995  
**26** kg  
dont 14 kg  
transformées



fromages

2010  
**24** kg  
1995  
**23** kg



Principaux critères d'achat  
de fruits et légumes

// ASPECT

// PRIX

// CRITERE D'ORIGINE

Une consommation bio  
qui progresse

- En 2014, près de 9 Français sur 10 en ont consommé au moins occasionnellement (88 %) et 6 sur 10 régulièrement, c'est-à-dire au moins un produit bio au moins une fois par mois (62 %)
- Consommation progresse au Pays Basque mais moins que la demande en produits fermiers locaux



**Progression constante des aliments déjà préparés ou épluchés, des surgelés et autres plats cuisinés**

**Augmentation de la consommation hors domicile.**



# Etat nutritionnel de la population en Aquitaine

Obésité → + 5% / an

Diabète → + 4% / an

Rôle de l'environnement alimentaire



# Gaspillage alimentaire

42%



**Ménages**

58%



**Professionnels**





# Comment ?

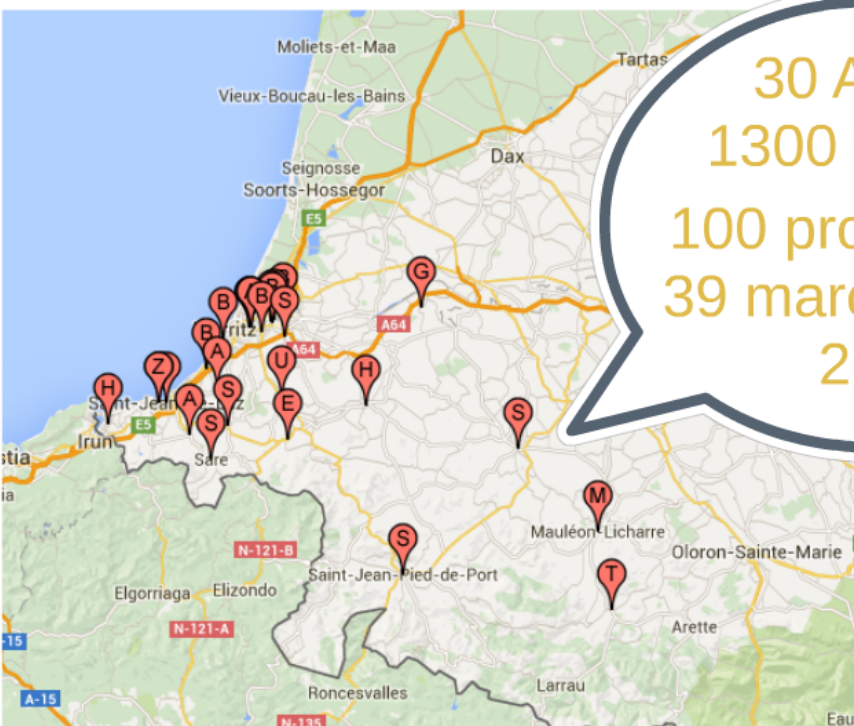




70 à 80% des dépenses des ménages  
en grande distribution

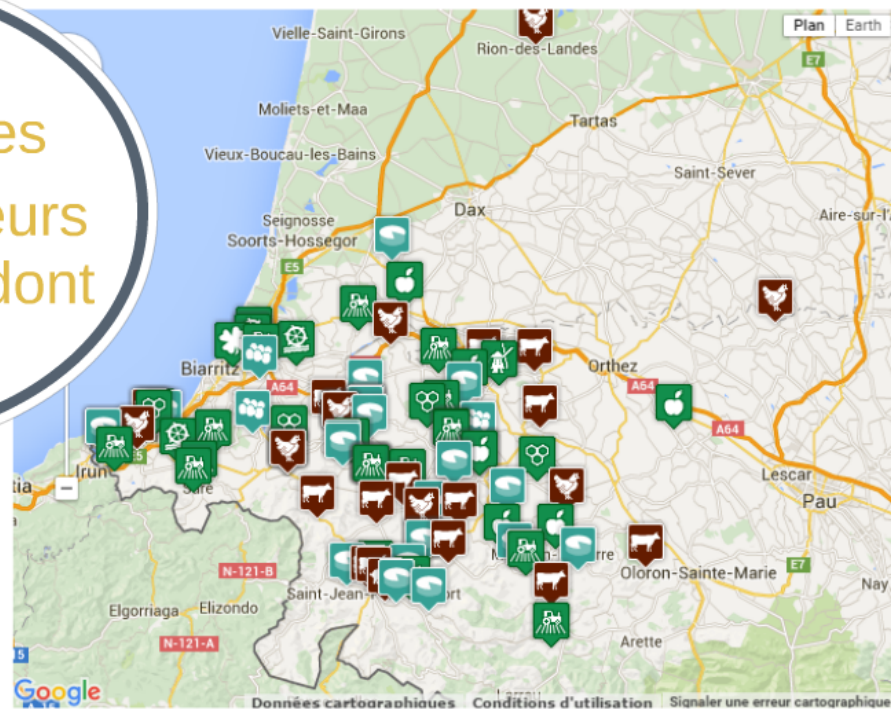
# L'APPROVISIONNEMENT LOCAL PROGRESSE

## AMAP du Pays Basque



30 AMAP,  
1300 familles  
100 producteurs  
39 marchés dont  
2 bio

## Producteurs locaux en circuits courts







# Les mangeurs...

Alimenter son  
territoire  
localement



1



Préserver les terres  
agricoles

2



Encourager l'activité  
agricole

3

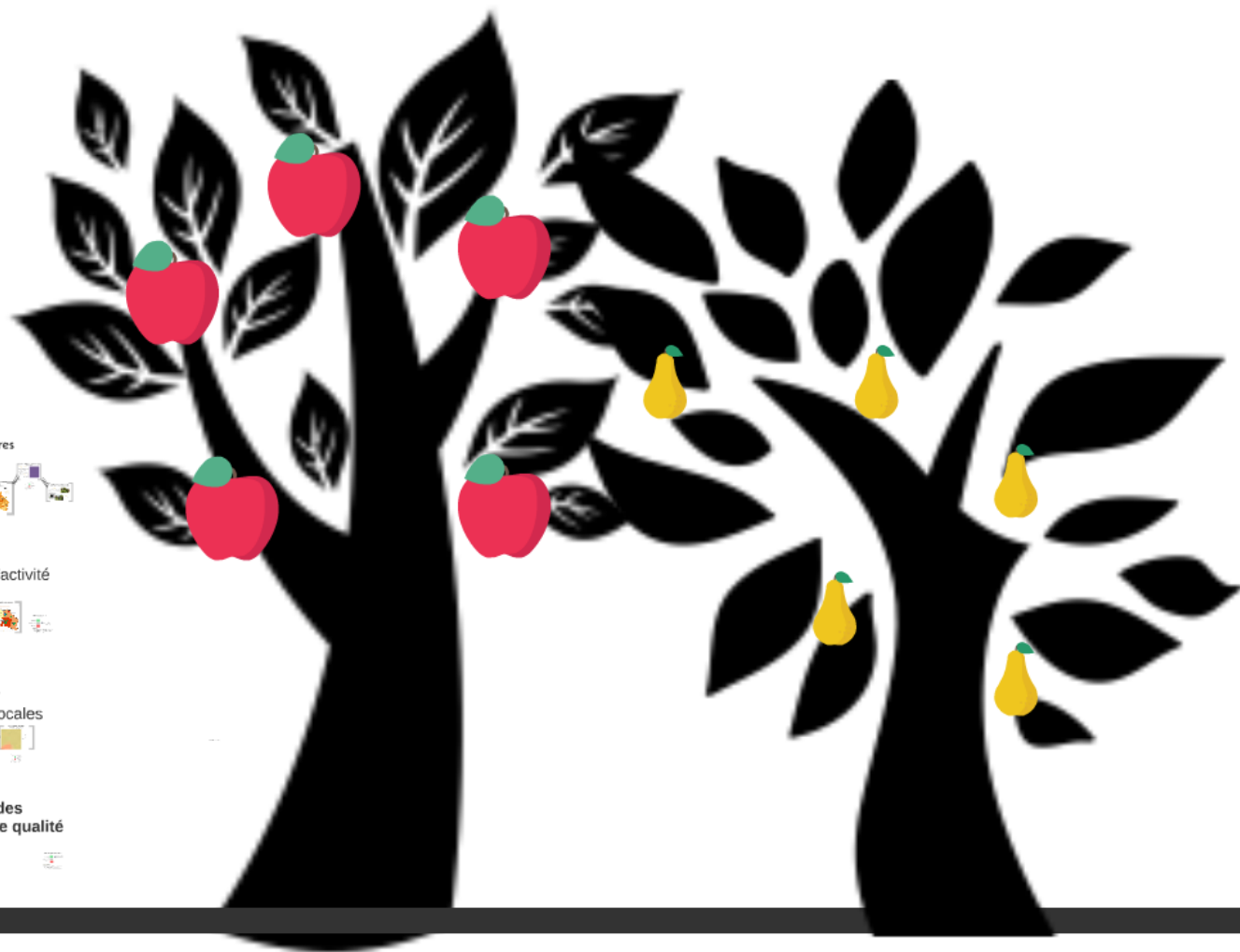


Développer  
les filières locales

4

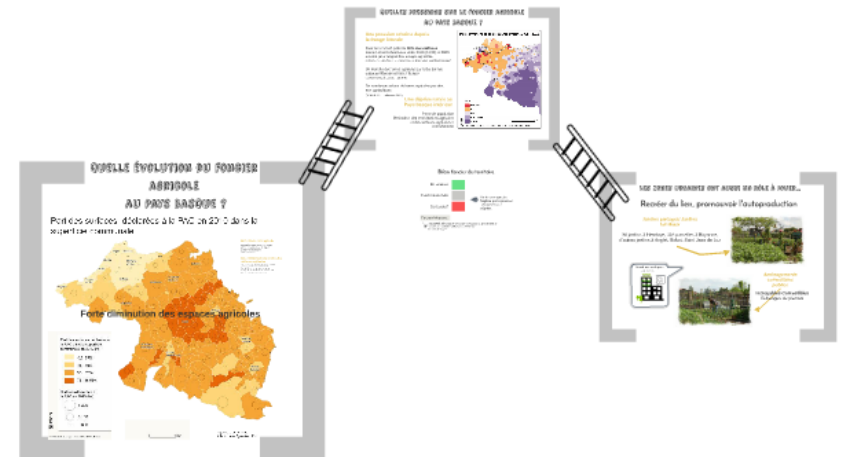


Proposer des  
produits de qualité



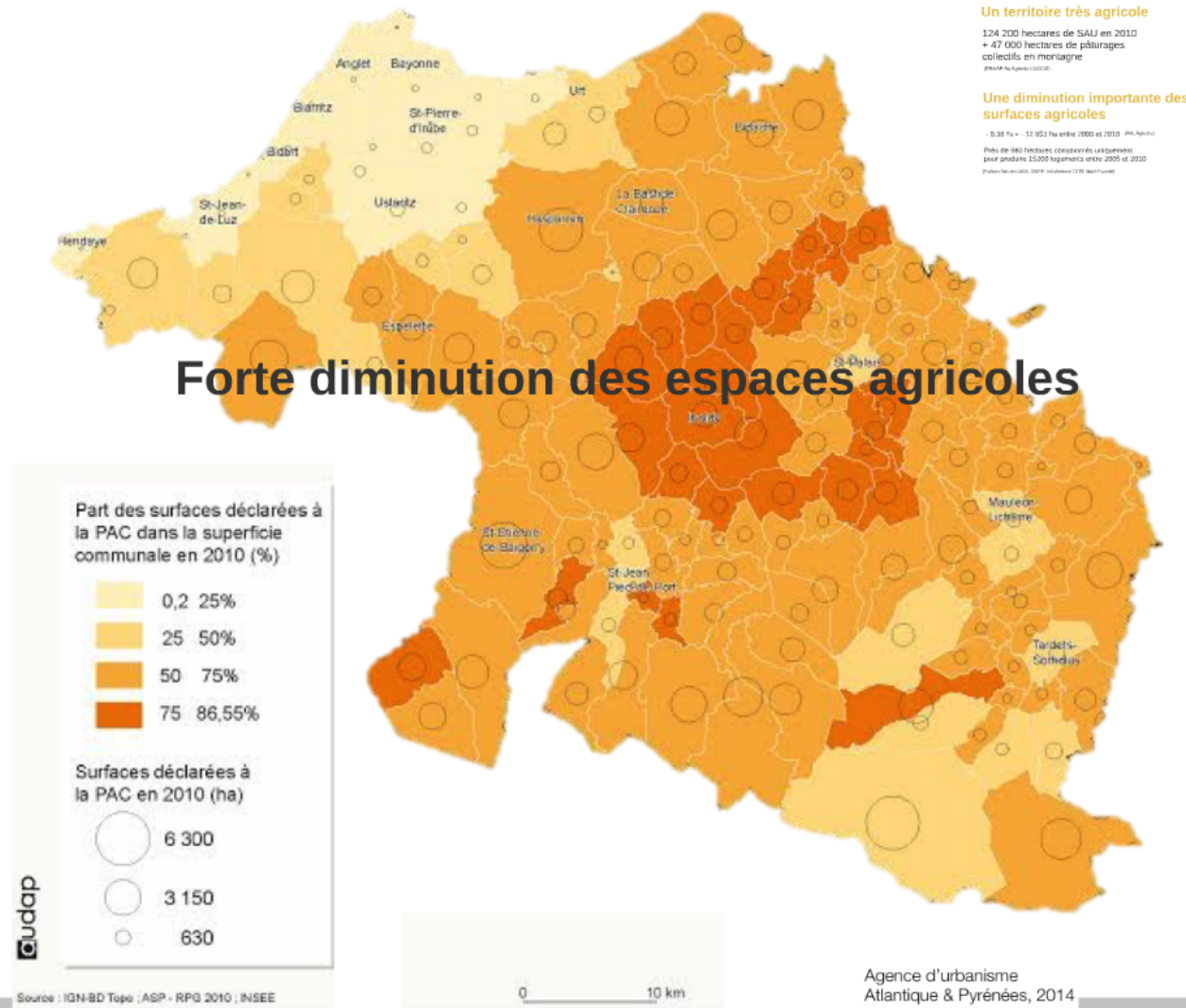
# Les producteurs

# Préserver les terres agricoles



# QUELLE ÉVOLUTION DU FONCIER AGRICOLE AU PAYS BASQUE ?

Part des surfaces déclarées à la PAC en 2010 dans la  
superficie communale



# Un territoire très agricole

124 200 hectares de SAU en 2010  
+ 47 000 hectares de pâturages  
collectifs en montagne

(DRAAF-Aq Agreste 02/2015).

## Une diminution importante des surfaces agricoles

- 9,38 % = - 12 853 ha entre 2000 et 2010 (RA, Agreste)

Près de 980 hectares consommés uniquement  
pour produire 15200 logements entre 2005 et 2010

(Fichiers fonciers 2011, DGFIP, retraitement CETE Nord-Picardie)

# QUELLES PRESSIONS SUR LE FONCIER AGRICOLE AU PAYS BASQUE ?

## Une pression urbaine depuis la frange littorale

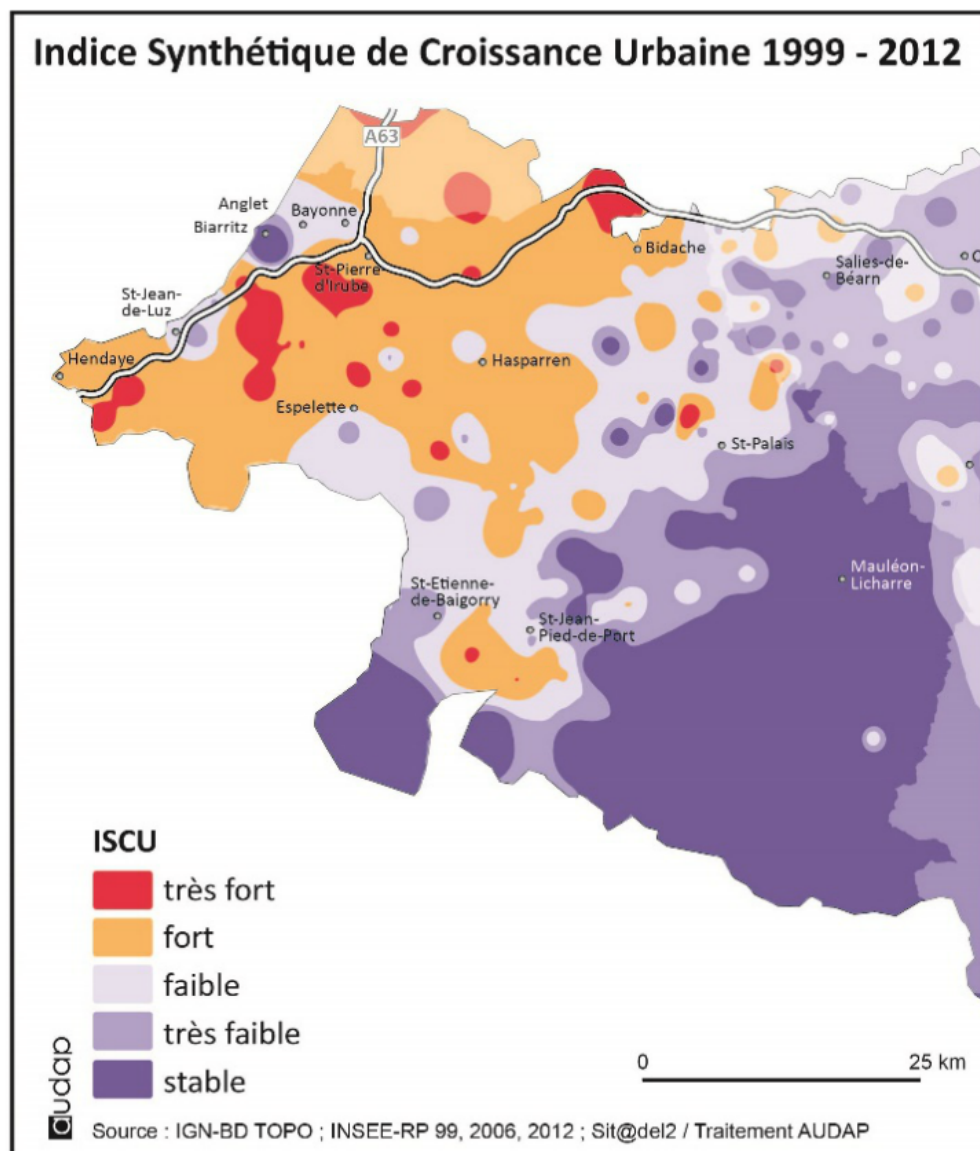
Pour les 2 SCoT, près de **80% des surfaces** nouvellement urbanisées entre 2000 (1998) et 2009 avaient pour origine des usages agricoles  
(MOS GIP Littoral/CRA ; EIE SCoT BSL et Bilan SCoT Sud Pays Basque)

Un marché des terres agricoles perturbé sur les espaces littoraux et rétro-littoraux  
(SAFER Terres d'Europe – SCAFR)

De nombreux achats de terres agricoles par des non agriculteurs  
(SAFER AA – Traitement CRA)

## Une déprise rurale au Pays basque intérieur

Perte de population  
Diminution des exploitations agricoles  
et des surfaces agricoles =  
enfrichement



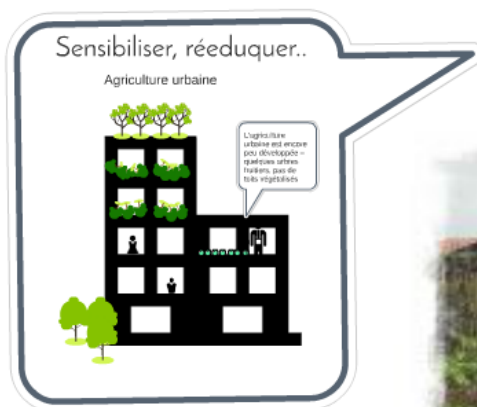


# LES ZONES URBAINES ONT AUSSI UN RÔLE À JOUER...

## Recréer du lien, promouvoir l'autoproduction

### Jardins partagés/ Jardins familiaux

38 jardins à Hendaye, 118 parcelles à Bayonne, d'autres jardins à Anglet, Bidart, Saint Jean de Luz

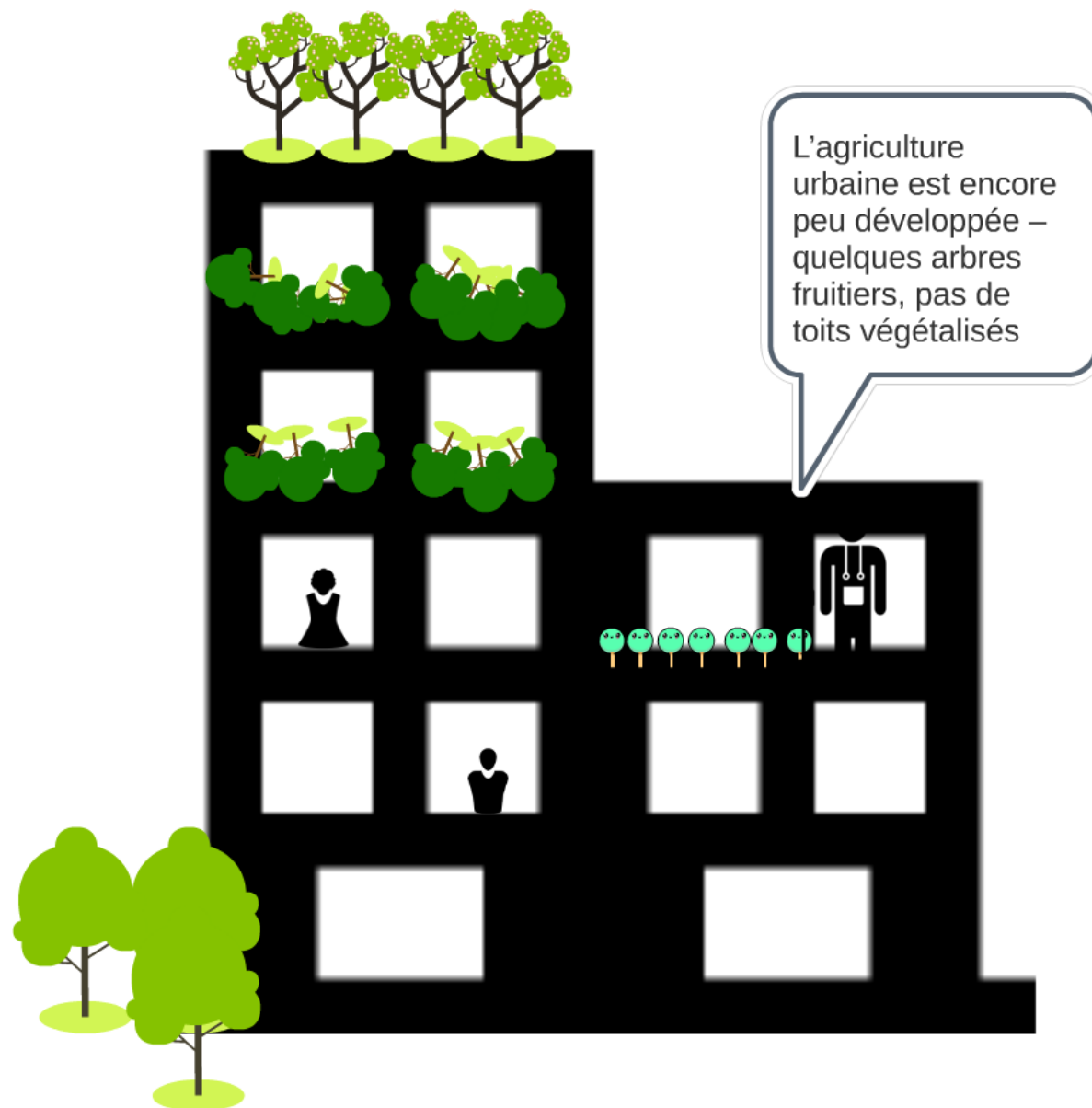


### Aménagements comestibles publics

Incroyables Comestibles  
Echanges de plantes

# Sensibiliser, rééduquer..

## Agriculture urbaine





# Bilan foncier du territoire

En avance



Peut mieux faire



Du boulot!



Un foncier agricole fragilisé par la pression urbaine et/ou la déprise.

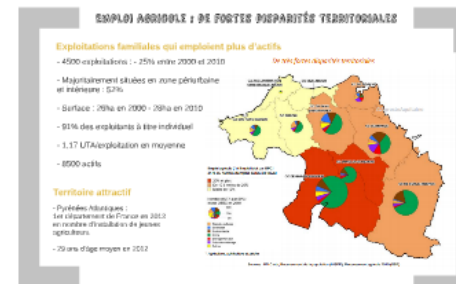
**Facteur bloquant!**



Attractivité, développement urbain et hausse du prix du foncier  
Déprise de certains territoires de l'intérieur  
Conflits d'usage



# Encourager l'activité agricole



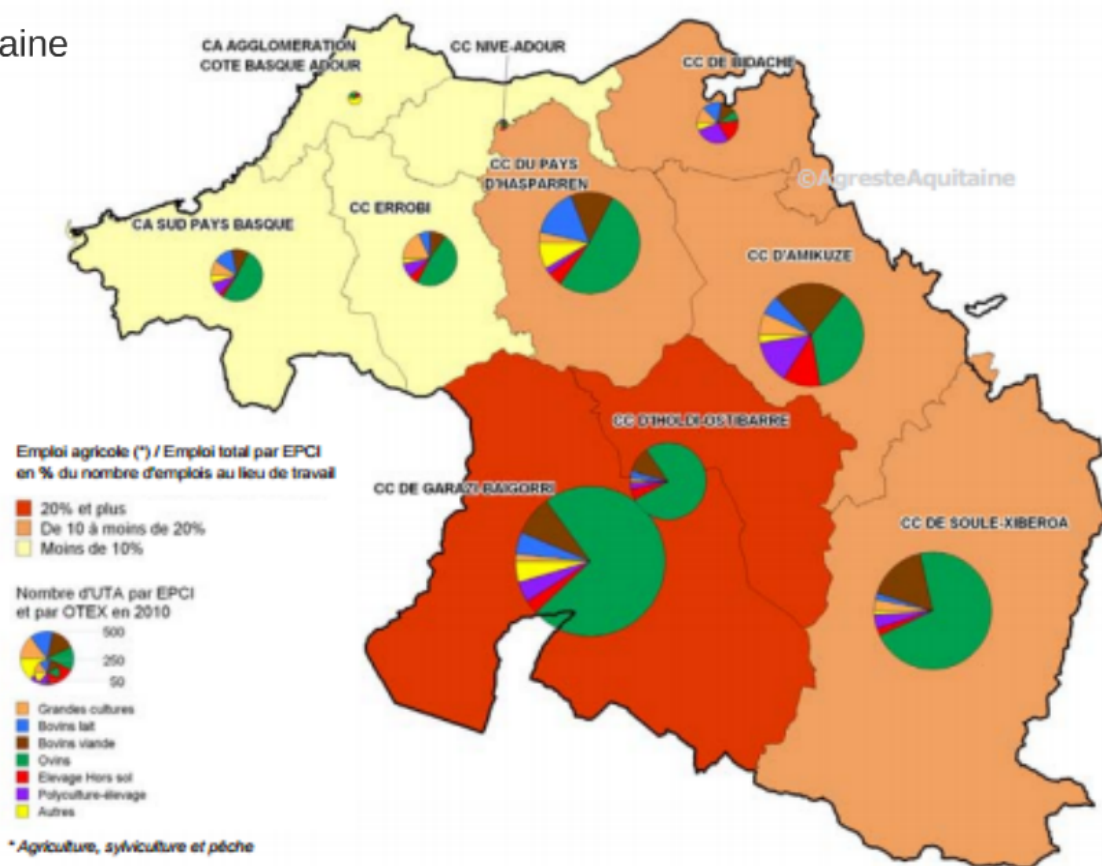
## Développer

# EMPLOI AGRICOLE : DE FORTES DISPARITÉS TERRITORIALES

## Exploitations familiales qui emploient plus d'actifs

- 4500 exploitations : - 25% entre 2000 et 2010
- Majoritairement situées en zone périurbaine et intérieure : 52%
- Surface : 26ha en 2000 - 28ha en 2010
- 91% des exploitants à titre individuel
- 1,17 UTA/exploitation en moyenne
- 8500 actifs

*De très fortes disparités territoriales*



Sources : BD Cartho, Recensement de la population (INSEE), Recensement agricole 2010 (SSP)

## Territoire attractif

- Pyrénées Atlantiques :  
1er département de France en 2013  
en nombre d'installation de jeunes  
agriculteurs
- 29 ans d'âge moyen en 2012

# Bilan activité agricole du territoire

En avance



Peut mieux faire



Un territoire attractif mais encore peu d'installations en maraîchage/arboriculture

Du boulot!



Facteurs bloquants

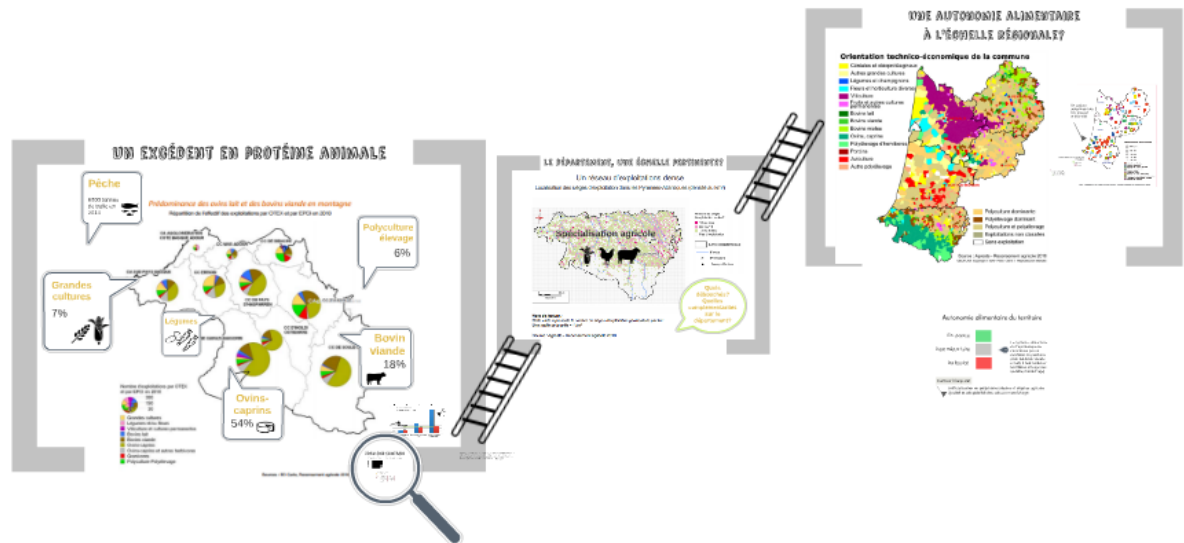


Population agricole vieillissante : en 2020, 71% des agriculteurs auront + de 60 ans (CTDD, 2014)

Installation surtout en montagne, quel accès au foncier en périphérie urbaine, quelle qualité agronomique des sols?



# Développer les filières locales



# UN EXCÉDENT EN PROTÉINE ANIMALE

## Pêche

8000 tonnes  
de trafic en  
2014



## Prédominance des ovins lait et des bovins viande en montagne

Répartition de l'effectif des exploitations par OTEX et par EPCI en 2010

## Polyculture élevage

6%

## Grandes cultures

7%



## Légumes



## Bovin viande

18%



## Ovins- caprins

54%



Nombre d'exploitations par OTEX  
et par EPCI en 2010



- Grandes cultures
- Légumes et/ou fleurs
- Viticulture et cultures permanentes
- Bovins lait
- Bovins viande
- Ovins-caprins
- Ovins-caprins et autres herbivores

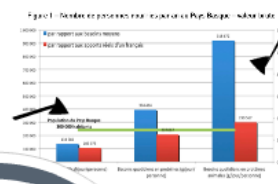
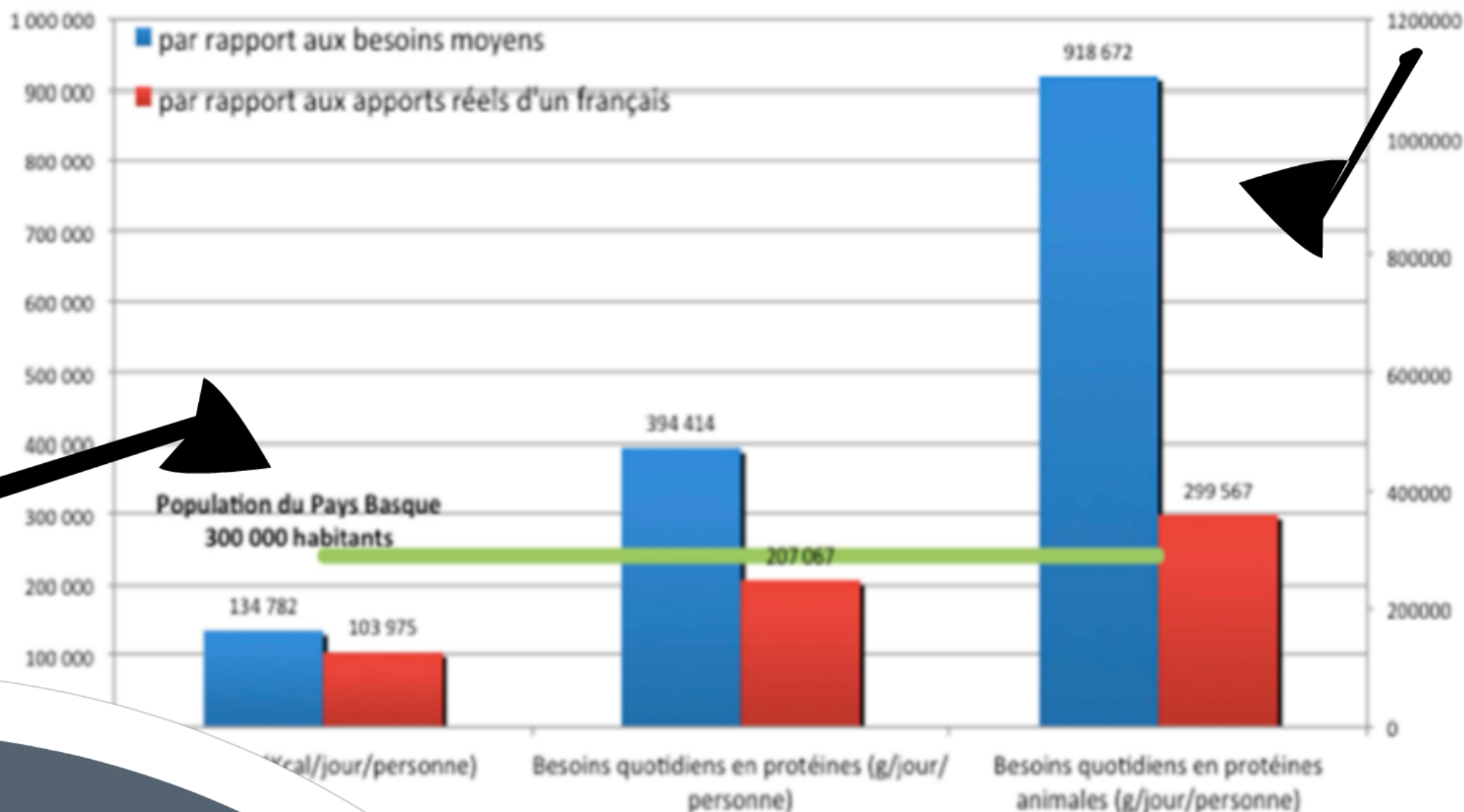


Figure 1 – Nombre de personnes nourries par an au Pays Basque – valeur brute

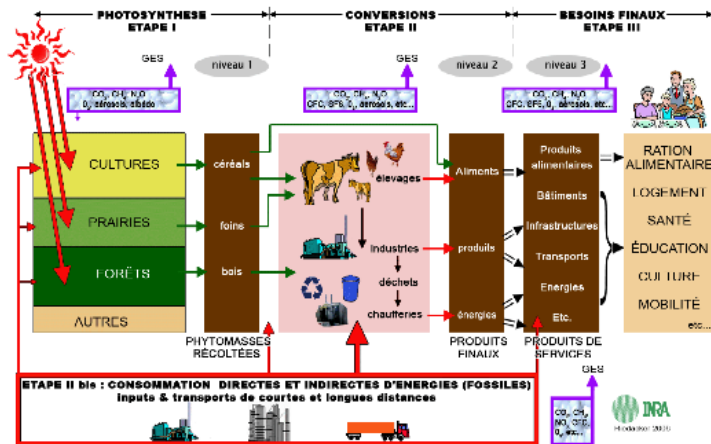


Source : Etude Clim'Agri Pays Basque, Solagro, Janvier 2013

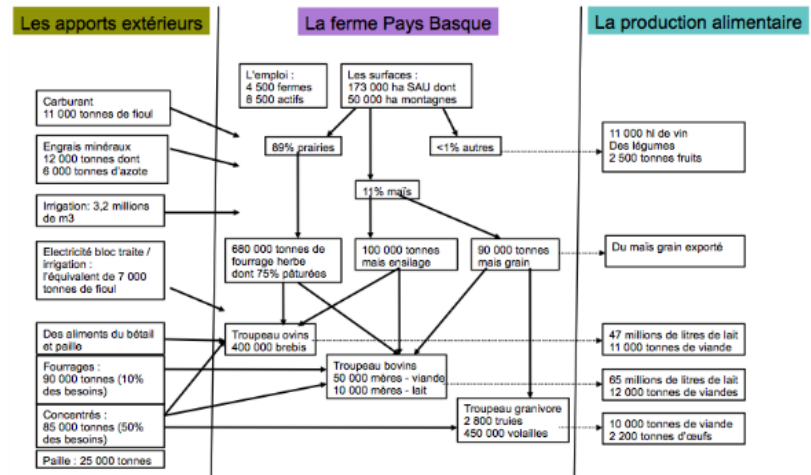


# ZOOM SUR CLIM'AGRI

## Principes de base et périmètre



## Caractérisation de la ferme basque



## Plan d'actions concerté

## 4 ENJEUX

# Energie/Climat  
# Accompagner le développement de  
l'agriculture et de la forêt Basque

### 3 AXES

## 9 PÔLES

- ## 1. Vers plus d'autonomie énergétique

- Pôle « bois »
- Pôle « économie d'énergie à la ferme »
- Pôle « énergie renouvelable »

- ## 2. Vers plus d'autonomie par rapport aux autres ressources

- Pôle « prairies »  
Pôle « protéines et alimentation des troupeaux »

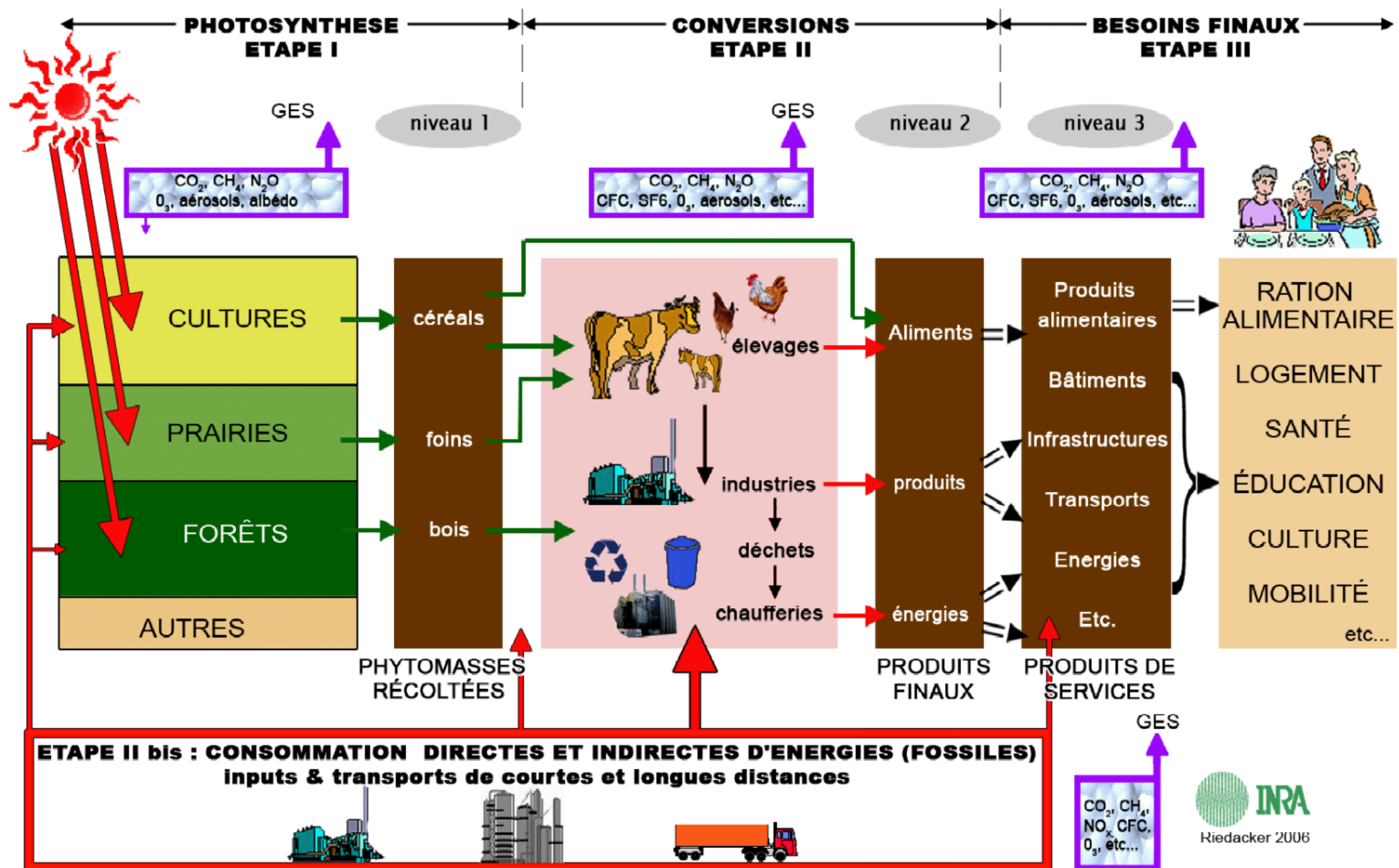
- ### 3. Vers plus de diversification des productions aujourd'hui et demain

- Pôle « semences »
- Pôle « diversification »
- Pôle « installation »
- Pôle « foncier »

[illegible]



# Principes de base et périmètre

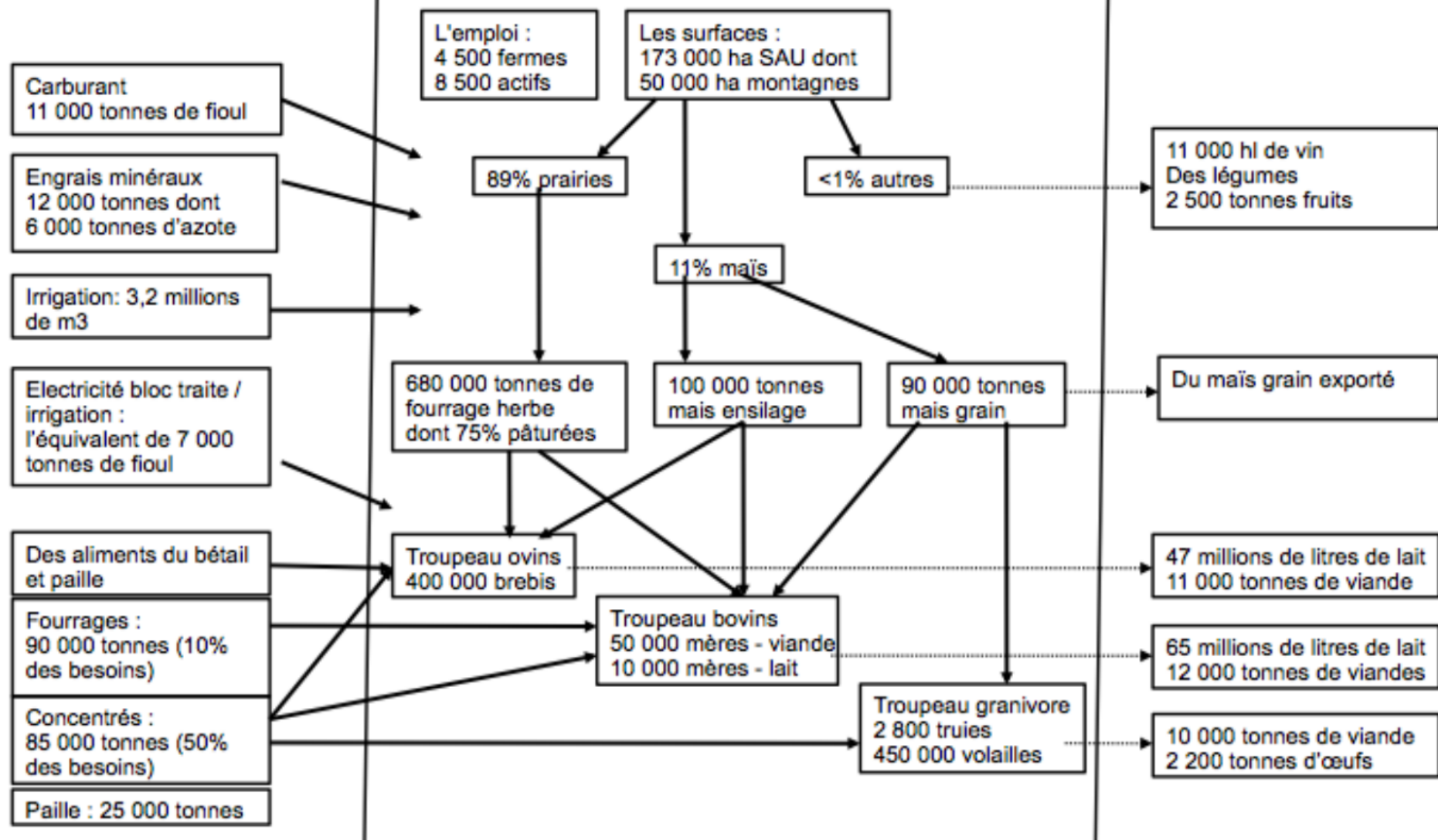


# Caractérisation de la ferme basque

## Les apports extérieurs

## La ferme Pays Basque

## La production alimentaire



# Plan d'actions concerté

4

## ENJEUX

- # Energie/Climat
- # Accompagner le développement de l'agriculture et de la forêt Basque

3

## AXES

### 1. Vers plus d'autonomie énergétique

- Pôle « bois »
- Pôle « économie d'énergie à la ferme »
- Pôle « énergie renouvelable »

9

## PÔLES

### 2. Vers plus d'autonomie par rapport aux autres ressources

- Pôle « prairies »
- Pôle « protéines et alimentation des troupeaux »

### 3. Vers plus de diversification des productions aujourd'hui et demain

- Pôle « semences »
- Pôle « diversification »
- Pôle « installation »
- Pôle « foncier »

# Réduire la facture énergétique  
# Réduire les émissions de gaz à effet de serre (malgré une intensification)  
# Augmenter la production agricole  
# D'avoir une agriculture résiliente face au changement climatique

# Maintenir et développer l'agriculture  
# Diversifier l'offre agricole  
# Soutenir l'emploi agricole  
# Soutenir le revenu agricole  
# Soutenir la qualité, la diversité  
# Couvrir une partie des besoins alimentaires et énergétiques  
# Agir sur des filières à fort potentiel de renouvellement

# Réduire la facture énergétique  
 # Réduire les émissions de GES  
 (malgré une inertie forte)  
 # Augmenter la production d'énergies renouvelables  
 # D'avoir une agriculture (et une forêt) plus  
 résiliente face aux nouvelles conditions climatiques

# Maintenir et améliorer les services écologiques  
 de l'agriculture et de la forêt  
 # Diversifier l'offre de production  
 # Soutenir l'emploi agricole et forestier non  
 délocalisable  
 # Soutenir le revenu des agriculteurs en valorisant  
 la qualité, la diversification et les savoir-faire locaux  
 # Couvrir une part plus importante de la demande  
 alimentaire et énergétique du Pays Basque  
 # Agir sur des freins majeurs (foncier, offre génétique,  
 renouvellement de la population agricole)

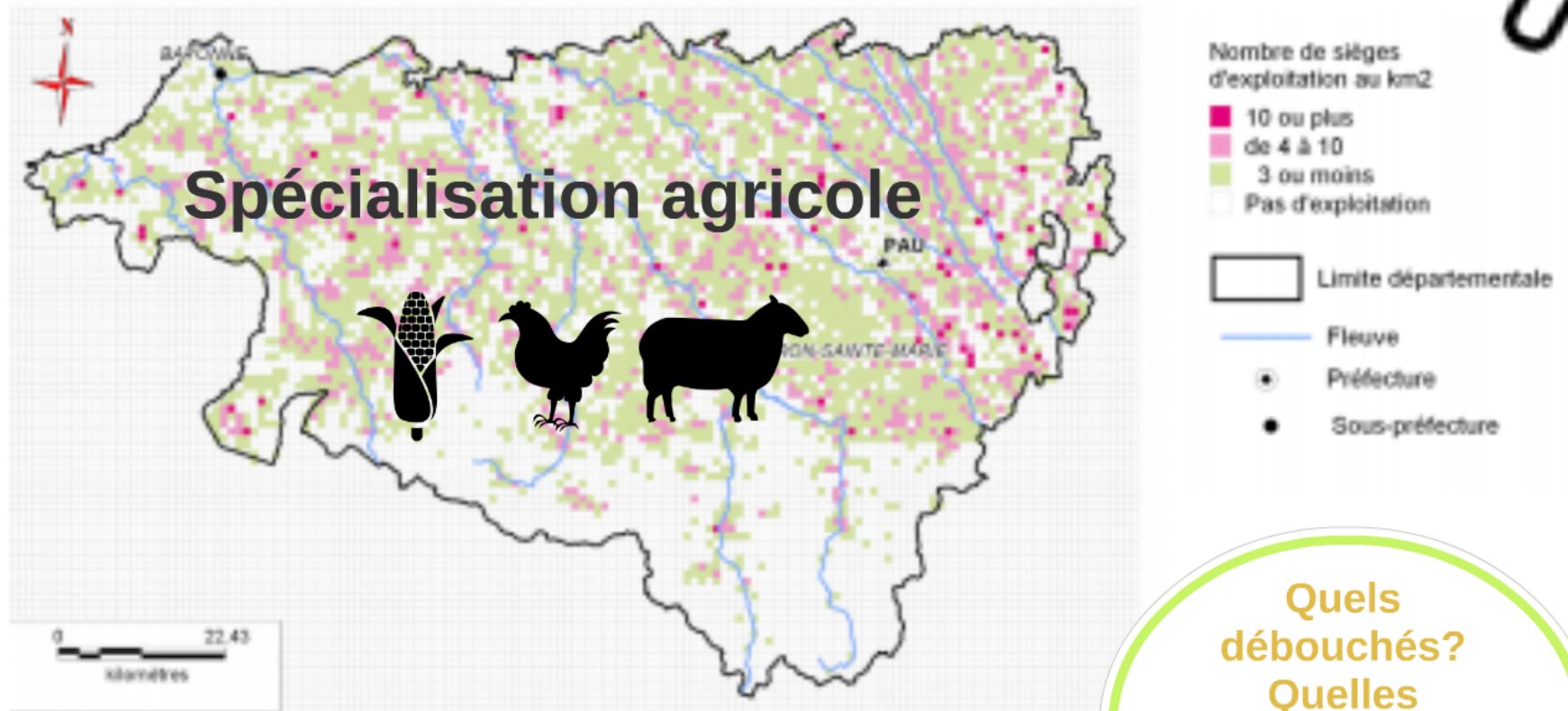
Pôles – actions	Code fiche	Réduction GES (%)	Réduction énergie (%)
<b>Pôle bois-énergie</b>		0%	1%
<b>Pôle maîtrise de l'énergie et autres énergies renouvelables</b>			
Accompagner le changement de pratiques avec des techniques agronomiques plus sobres énergétiquement et en intrants : Techniques Culturelles Simplifiées (TCS), agriculture biologique	1.7	0%	-1%
Développer les énergies renouvelables : étude d'opportunité sur la méthanisation	1.11	-6%	0%
Réduire la consommation de fioul de la ferme basque : Banc d'essais tracteurs et éco-conduite	1.8	-1%	-3%
Réduire la consommation d'électricité des blocs de traite	1.9	0%	-1%
<b>Pôle Prairies</b>			
Optimiser la gestion de l'azote sur les prairies	2.1	-2%	-3%
<b>Pôle Protéines et alimentation animale</b>			
Mettre en cohérence les productions animales avec les ressources de l'exploitation	2.6	-19%	-15%
Agir à l'échelle de la ferme : Maîtriser le rationnement et l'alimentation des troupeaux	2.7	-2%	-3%
<b>Pôle Semences</b>			
<b>Pôle Foncier</b>			
<b>Pôle Diversification et consommation locale</b>			
<b>Total</b>		<b>-29%</b>	<b>-26%</b>



# LE DÉPARTEMENT, UNE ÉCHELLE PERTINENTE?

## Un réseau d'exploitations dense

Localisation des sièges d'exploitation dans les Pyrénées-Atlantiques (densité au km<sup>2</sup>)



### Note de lecture :

Cette carte représente le nombre de sièges d'exploitation géolocalisés par km<sup>2</sup>.  
Une maille de la grille = 1 km<sup>2</sup>

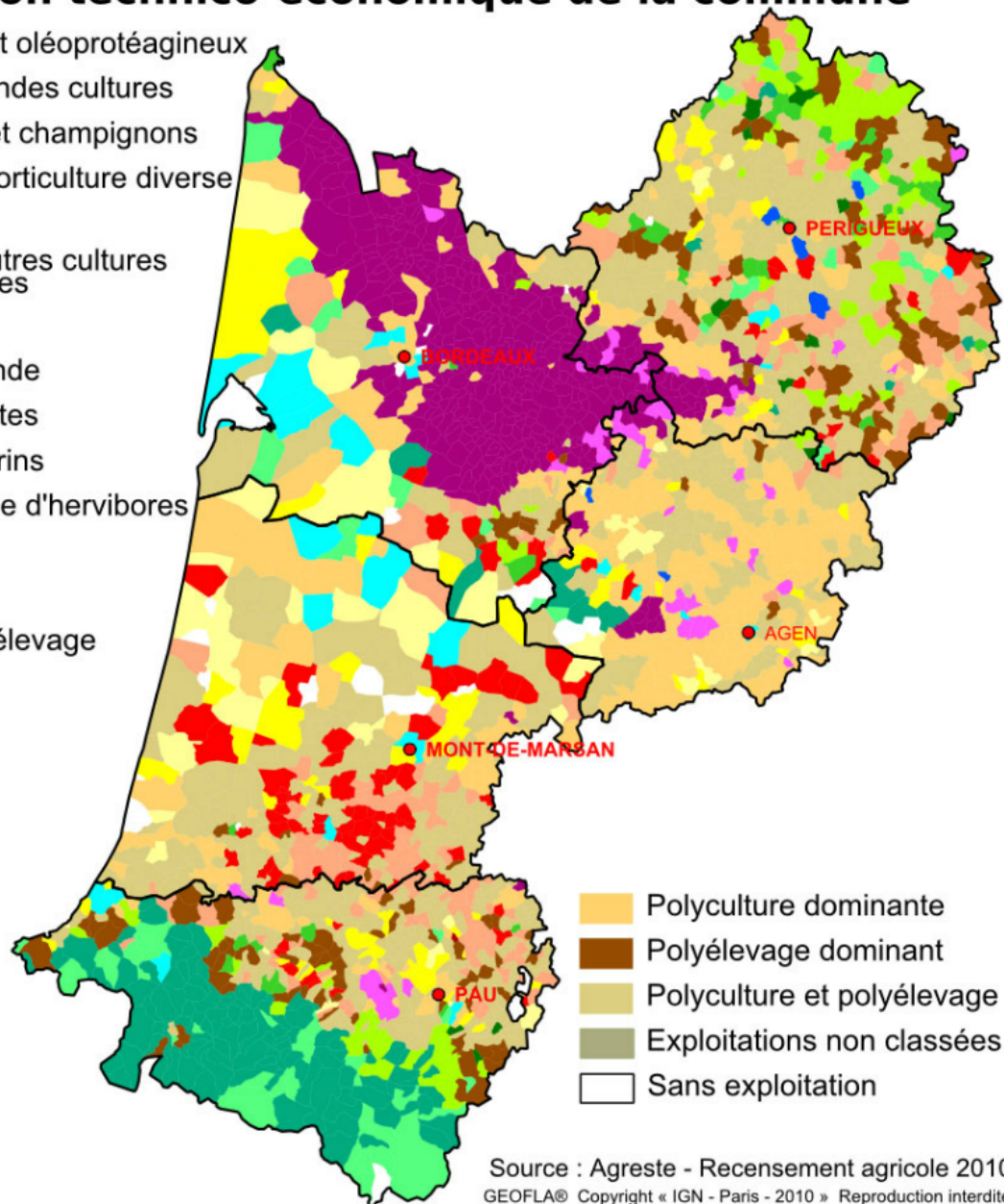
Source : Agreste - Recensement agricole 2010

Quels débouchés?  
Quelles complémentarités sur le département?

# UNE AUTONOMIE ALIMENTAIRE À L'ÉCHELLE RÉGIONALE?

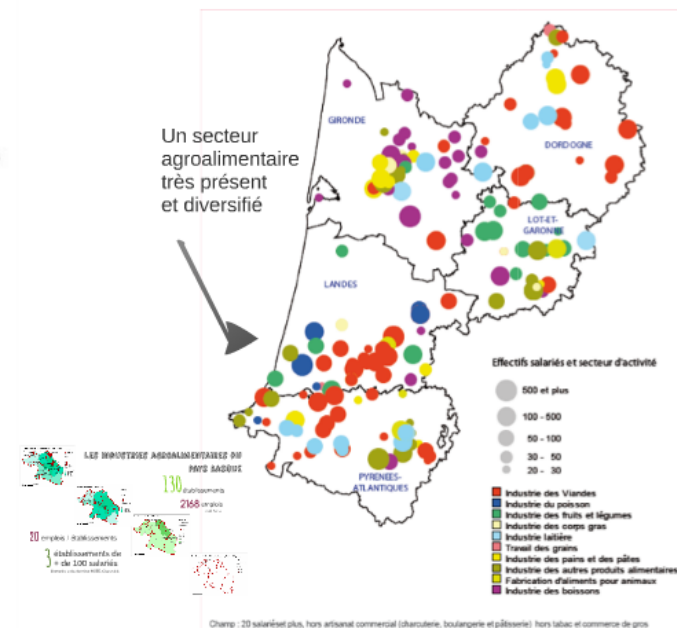
## Orientation technico-économique de la commune

- Céréales et oléoprotéagineux
- Autres grandes cultures
- Légumes et champignons
- Fleurs et horticulture diverse
- Viticulture
- Fruits et autres cultures permanentes
- Bovins lait
- Bovins viande
- Bovins mixtes
- Ovins, caprins
- Polyélevage d'hervivores
- Porcins
- Aviculture
- Autre polyélevage

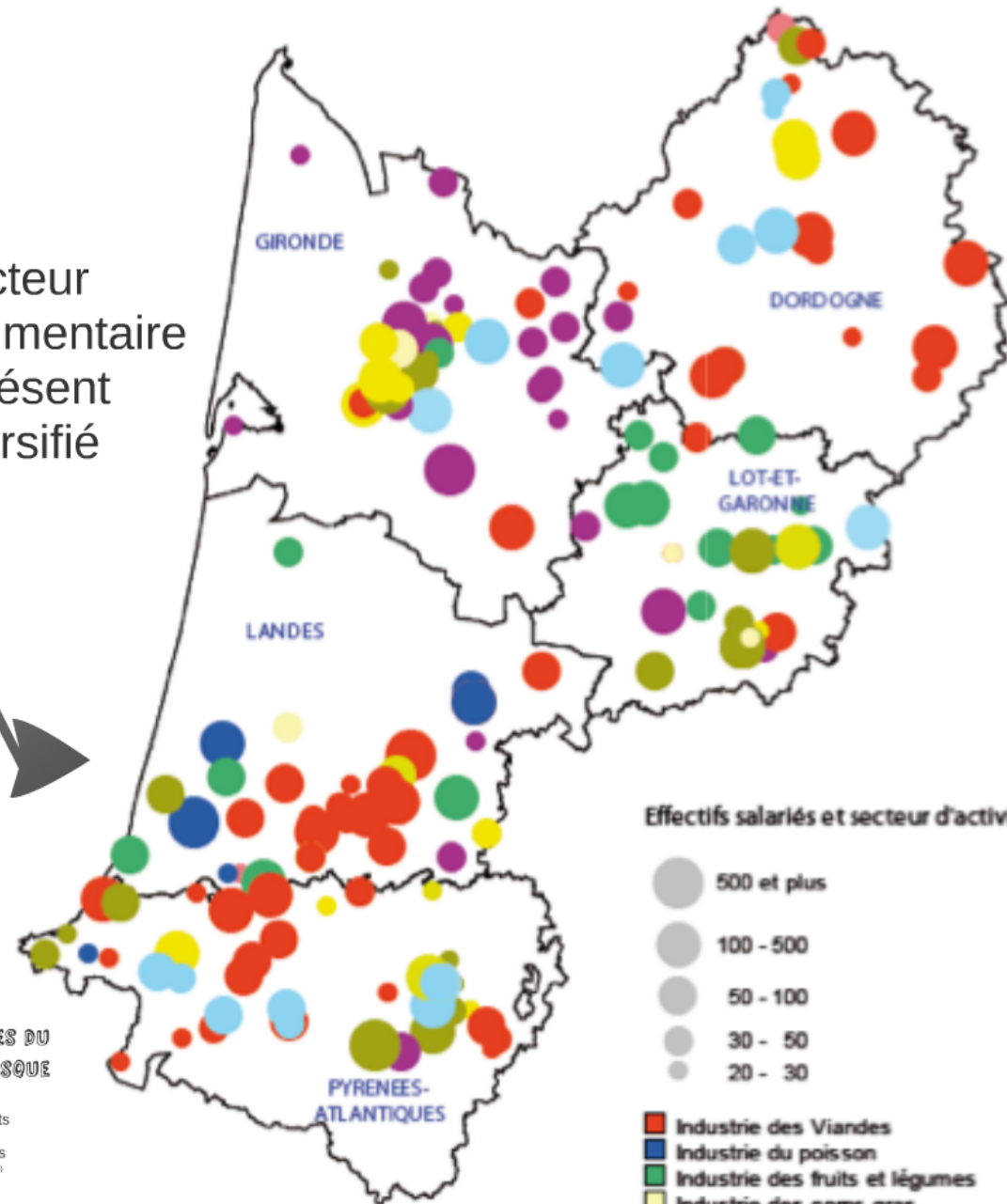
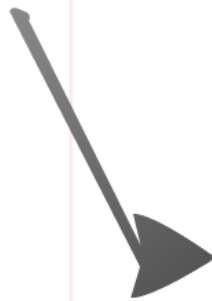


- Polyculture dominante
- Polyélevage dominant
- Polyculture et polyélevage
- Exploitations non classées
- Sans exploitation

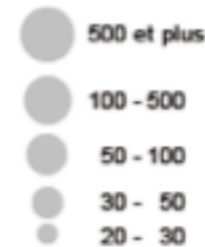
Source : Agreste - Recensement agricole 2010  
GEOFLA® Copyright « IGN - Paris - 2010 » Reproduction interdite



Un secteur  
agroalimentaire  
très présent  
et diversifié



Effectifs salariés et secteur d'activité

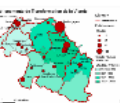


- Industrie des Viandes
- Industrie du poisson
- Industrie des fruits et légumes
- Industrie des corps gras
- Industrie laitière
- Travail des grains
- Industrie des pains et des pâtes
- Industrie des autres produits alimentaires
- Fabrication d'aliments pour animaux
- Industrie des boissons

## LES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES DU PAYS BASQUE

130 établissements

2168 emplois  
(CCI 2014)



20 emplois / établissements

3 établissements de  
+ de 100 salariés  
(Dumartin, 2012, données INSEE, Clap 2010)

Champ : 20 salariés et plus, hors artisanat commercial (charcuterie, boulangerie et pâtisserie) hors tabac et commerce de gros



# LES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES DU PAYS BASQUE

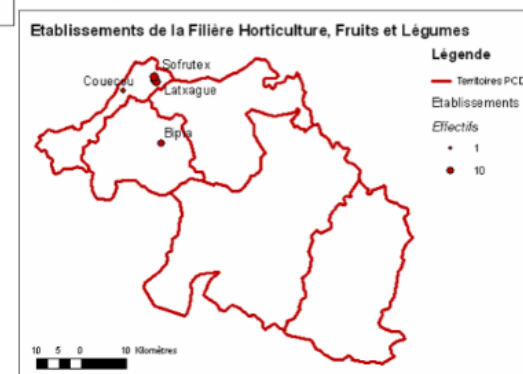
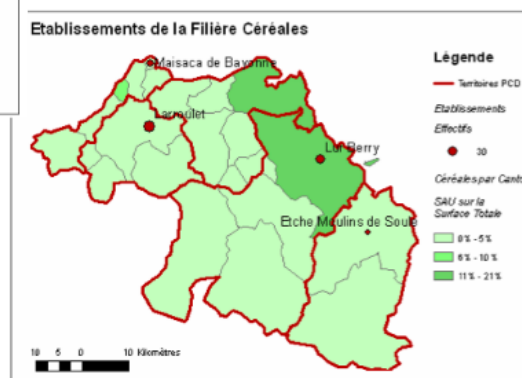
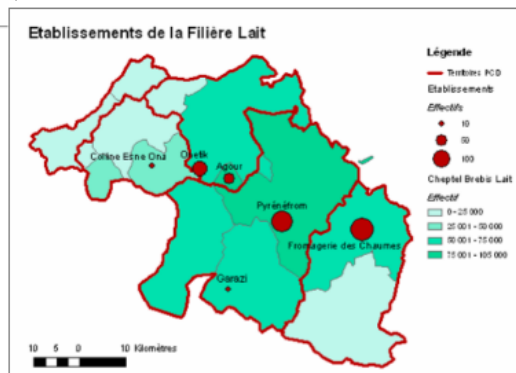
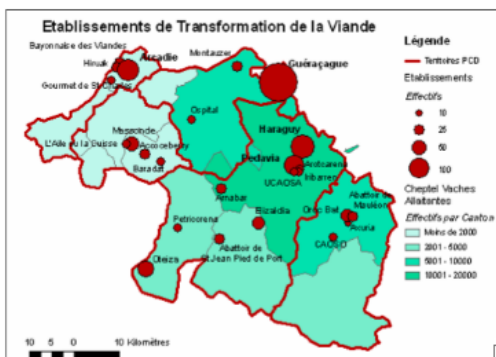
130 établissements

2168 emplois  
(CCI 2014)

20 emplois / établissements

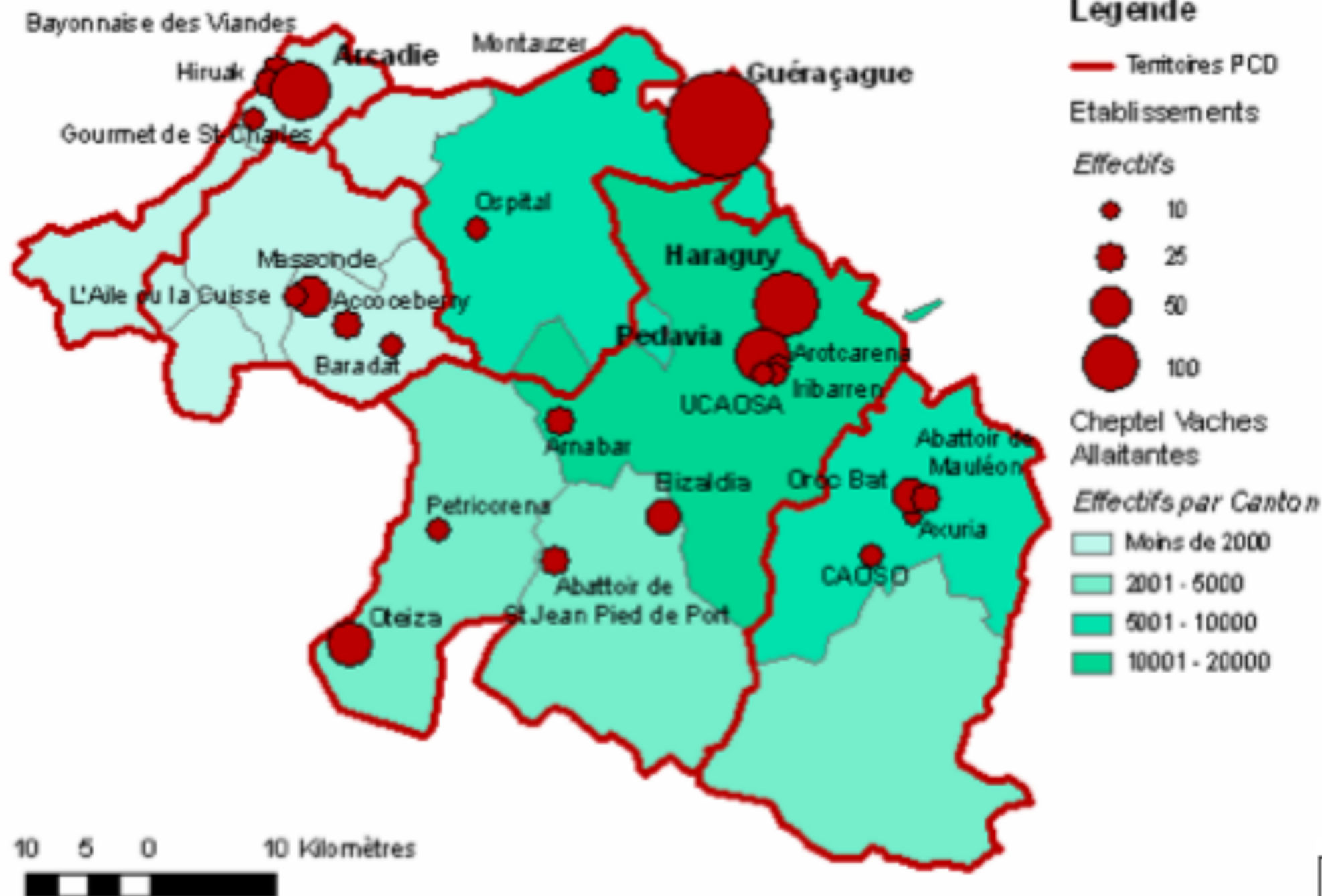
3 établissements de  
+ de 100 salariés

(Dumartin, 2012, données INSEE, Clap 2010)





# Etablissements de Transformation de la Viande



# Etablissements de la Filière Lait



# Etablissements de la Filière Céréales



## Etablissements de la Filière Horticulture, Fruits et Légumes

### Légende

— Territoires PCD

Etablissements

*Effectifs*

• 1

• 10



# Autonomie alimentaire du territoire

En avance



Peut mieux faire



Du boulot!



Le système alimentaire du Pays Basque se caractérise par un excédent en protéines (ovin lait/bovin viande et lait). Il faut renforcer les filières émergentes (volaille, maraîchage)

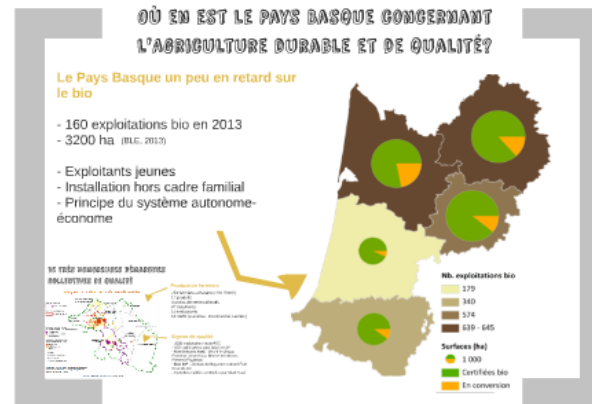
Facteur bloquant!



Artificialisation en périphérie urbaine et déprise agricole  
Qualité et adaptabilité des sols au maraîchage



# Proposer des produits de qualité



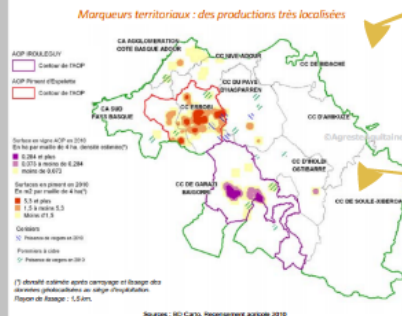


## OÙ EN EST LE PAYS BASQUE CONCERNANT L'AGRICULTURE DURABLE ET DE QUALITÉ?

## Le Pays Basque un peu en retard sur le bio

- 160 exploitations bio en 2013
- 3200 ha (BLE, 2013)
- Exploitants jeunes
- Installation hors cadre familial
- Principe du système autonome-économe

DE TRÈS NOMBREUSES DÉMARCHES  
COLLECTIVES DE QUALITÉ

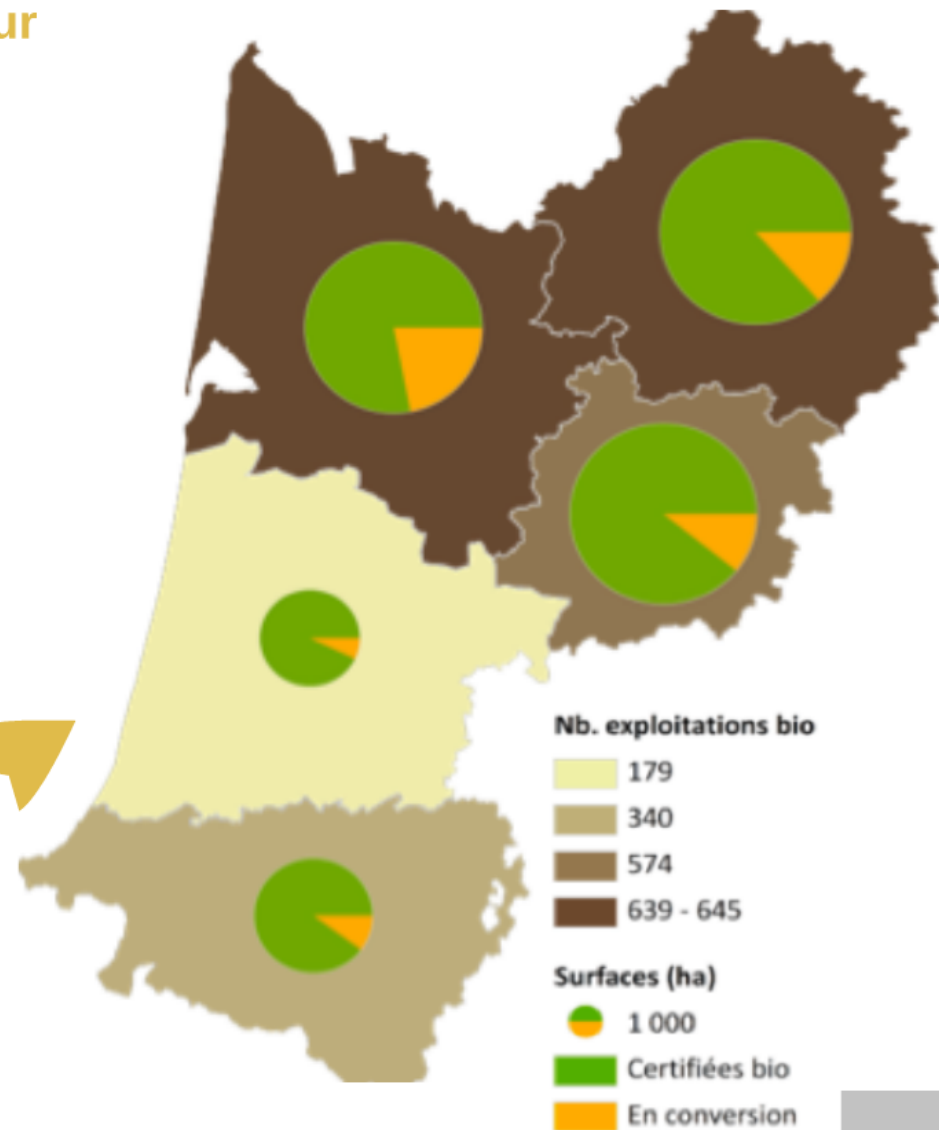


### Production fermière

250 fermiers adhérents (110 IDOKI)  
17 produits  
4 points de vente collectifs  
47 détaillants  
19 restaurants  
16 GMS (Carrefour, Intermarché, Leclerc)

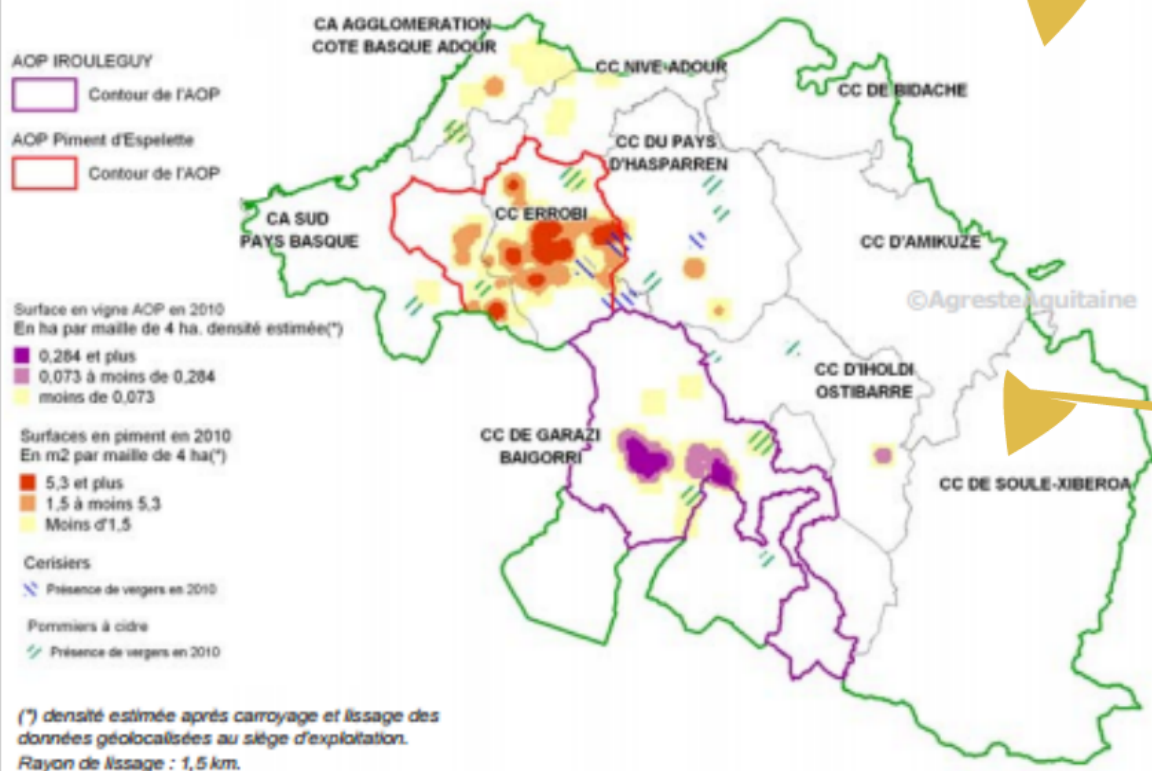
### Signes de qualité

- 2000 exploitations sous AOC
- 500 exploitations sous label et IGP
- **Nombreuses AOC** : Vins d'Irouleguy, Fromage Ossau-Iraty, Blonde la tradition, Piment d'Espelette
- **Des IGP** : Jambon de Bayonne, Canard Foie Gras du SO
- 8 produits validés sentinelles par Slow Food



# DE TRÈS NOMBREUSES DÉMARCHES COLLECTIVES DE QUALITÉ

Marqueurs territoriaux : des productions très localisées



Sources : BD Cartho, Recensement agricole 2010

## Production fermière

250 fermiers adhérents (110 IDOKI)  
17 produits  
4 points de vente collectifs  
47 détaillants  
19 restaurants  
16 GMS (Carrefour, Intermarché, Leclerc)

## Signes de qualité

- 2000 exploitations sous AOC
- 500 exploitations sous label et IGP
- **Nombreuses AOC** : Vins d'Irouleguy, Fromage Ossau-Iraty, Blonde la tradition, Piment d'Espelette
- **Des IGP** : Jambon de Bayonne, Canard Foie Gras du SO
- 8 produits validés sentinelles par Slow Food



# Filières de qualité sur le territoire

En avance



De nombreuses filières de qualité qui valorisent la production locale

Peut mieux faire



Du boulot!



Facteur bloquant!



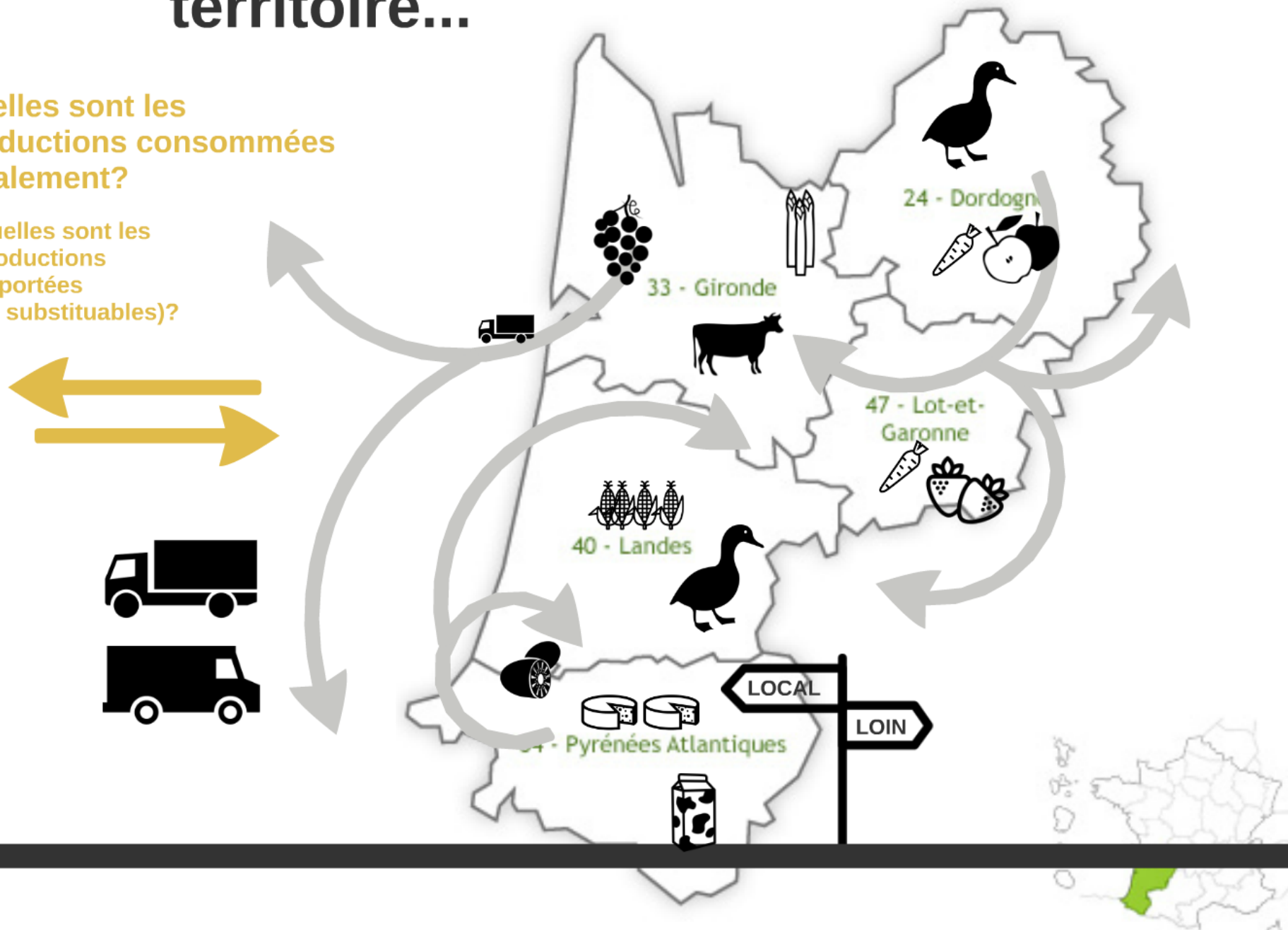
Peu ou pas assez d'exploitations bio maraîchage/volaille par rapport à la demande  
Concurrence des produits d'appel aux couleurs "basques" qui n'offrent aucune garantie de provenance

# Comprendre les flux du territoire...

Où vont les productions locales non consommées localement?

Quelles sont les productions consommées localement?

Quelles sont les productions importées (et substituables)?



# ...et les stratégies de débouchés et d'approvisionnement des acteurs

Qui distribue localement?

Qui s'approvisionne localement?



Circuits courts

Circuits longs



Valeur ajoutée

Coûts de production



Marché de gré à gré

Centrales d'achat

# L'ESSOR DES CIRCUITS COURTS



## Circuits courts

- En PA, sur les 137 installations de 2012, 69 intégraient une volonté de participer aux circuits courts (Chambre Agri PA, 2012)
- 75% des établissements de restauration collective fonctionnent en gestion directe

## Agritourisme

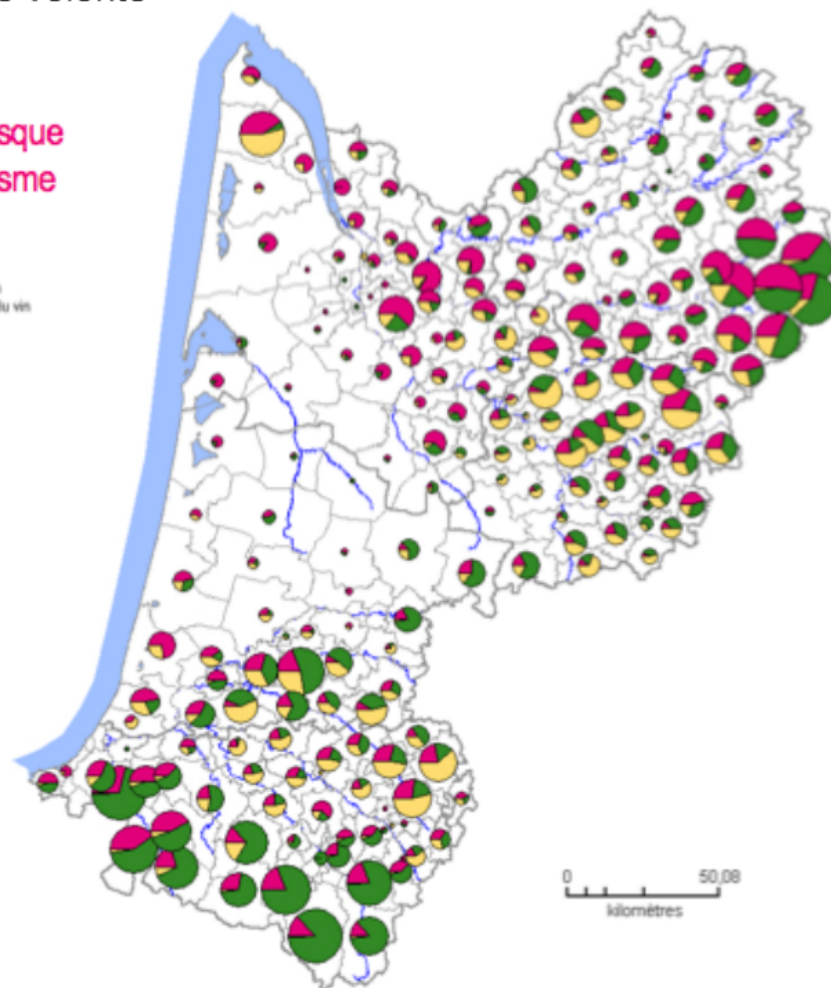
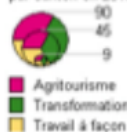
- 47 adhérents à Bienvenue à la Ferme
- 15 adhérents à Accueil Paysan
- Près de 300 agriculteurs adhèrent à l'association des gîtes de France
- Circuits découverte : route du fromage, etc.
- 38 650 touristes par jour à l'année

## Pescatourisme

- En 2014, 7 navires agréés proposaient cette activité dont 3 dans les ports du Pays Basque (2 sur le port de Saint-Jean-de-Luz / Ciboure et 1 sur le port d'Hendaye) et 3 sur le port de Capbreton.

Périgord et Pays Basque  
leaders de l'agritourisme

Répartition des activités de diversification  
par canton en 2010 hors transformation du vin



Sources :  
Recensement agricole 2010  
©BD Carthage ©Agreste Aquitaine

# LES CIRCUITS COURTS ET DE PROXIMITÉ AU CŒUR DE LA STRUCTURATION DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES TERRITORIAUX

• Système bâti à partir de l'ensemble des acteurs et organisations localement ancrées participant à la fourniture de l'alimentation de la population locale.

• S'appuie sur l'organisation et/ou l'existence de circuits de proximité (courts ou longs)

→ Un circuit court est un mode de commercialisation des produits agricoles qui vise à raccourcir les liens entre les producteurs et les consommateurs, tout en favorisant la résilience des territoires, la qualité des produits, la transparence et la traçabilité.

• Mais aussi sur la coordination des acteurs d'où la question de la gouvernance

LES COP : AU GROUPEMENT DE PLUSIEURS ENJEUX  
QU'IL FAUT ARRIVER À COORDONNER



LE PROCHAIN

# SYSTÈMES ALIM

- Système bâti à partir de l'ensemble des acteurs et organisations localement ancrées participant à la fourniture de l'alimentation de la population locale.
- S'appuie sur l'organisation et/ou l'existence de circuits de proximité (courts ou longs)

➔ "Un circuit court est un mode de commerce de produits agricoles qui s'exerce soit directement entre le producteur et le consommateur, soit à condition qu'il n'y ait pas d'intermédiaire commercial."

# ar l'organisauc. proximité (courts ou re



"Un circuit court est un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire."

(M.Barnier, communiqué de presse, 19/04/2009)



Un circuit de proximité renvoie à une proximité géographique entre producteur et consommateur : « un produit local pour un consommateur local »





- Système bâti à partir de l'ensemble des acteurs et organisations localement ancrées participant à la fourniture de l'alimentation de la population locale.
- S'appuie sur l'organisation et/ou l'existence de circuits de proximité (courts ou longs)

➔ "Un circuit court est un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire."  
(M. Barnier, communiqué de presse, 19/04/2009)

➔ Un circuit de proximité renvoie à une proximité géographique entre producteur et consommateur : « un produit local pour un consommateur local »

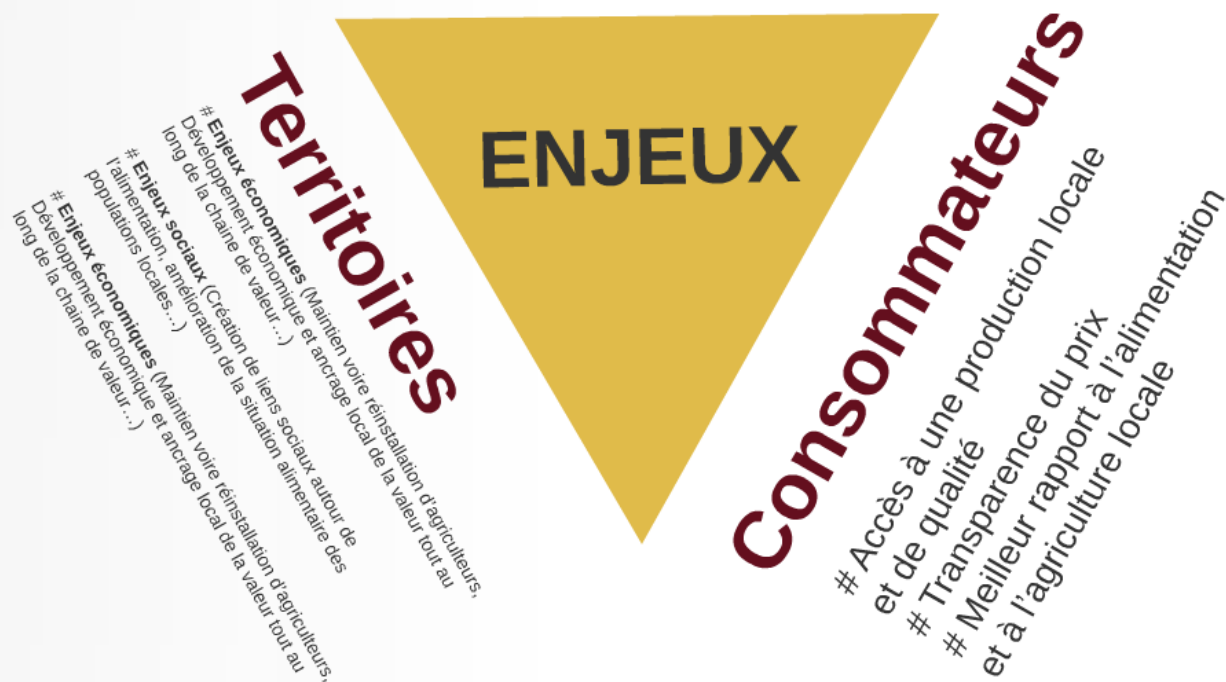
- Mais aussi sur la coordination des acteurs d'où la question de la gouvernance



# LES GCP : AU CROISEMENT DE PLUSIEURS ENJEUX QU'IL FAUT ARRIVER À CONCILIER

- # Mieux valoriser leurs produits
- # Mieux se réappropriier la VA
- # Améliorer leur image et leur lien avec les populations locales
- # Si CP : mieux répartir la VA le long de la chaîne alimentaire

## Agriculteurs



- # Mieux valoriser leurs produits
- # Mieux se réapproprier la VA
- # Améliorer leur image et leur lien avec les populations locales
- # Si CP : mieux répartir la VA le long de la chaîne alimentaire

# Agriculteurs

# Consommateurs

- # Accès à une production locale et de qualité
- # Transparence du prix
- # Meilleur rapport à l'alimentation et à l'agriculture locale

# Territoires

# **Enjeux économiques** (Maintien voire réinstallation d'agriculteurs, Développement économique et ancrage local de la valeur tout au long de la chaîne de valeur...)

# **Enjeux sociaux** (Création de liens sociaux autour de l'alimentation, amélioration de la situation alimentaire des populations locales...)

# **Enjeux économiques** (Maintien voire réinstallation d'agriculteurs, Développement économique et ancrage local de la valeur tout au long de la chaîne de valeur...)

# ENCOURAGER LES CIRCUITS COURTS ET DE PROXIMITÉ.... OUI MAIS...

## **Les CCP : développer, convertir ou installer ?**

- # Les agriculteurs en CCP le sont rarement à 100% : comment développer ?
- # Les agriculteurs 100% CL : comment convertir ?
- # Installer : le problème du foncier et des candidats à l'installation

**Les CCP : Des freins à lever, des changements à accompagner**

# Les CCP : Des freins à lever, des changements à accompagner



## *Le développement ou la conversion : des changements à accompagner*

### # Du côté des producteurs : des changements organisationnels

- Accroissement de la charge de travail
- Réorganisation du temps de travail
- Investissements importants (ateliers de transformations..)
- Questions de logistiques importantes (abattoirs, transports et stockage des produits)
- Apparition de nouvelles compétences, les enjeux de la formation

### # Du côté des consommateurs

- Pratiques alimentaires, pratiques d'achat...
- Cas de RHD : équipement des cuisines, compétences des cuisiniers...



## *L'augmentation de l'offre en CCP : des incertitudes à lever*

### # La demande

### # Les risques économiques (coûts supplémentaires)



## *L'engagement vers les CCP : une nécessaire approche territoriale*

### # Mise en relation des différents acteurs de la chaîne alimentaire

### # Eviter la compétition des initiatives "faire système"

# ARTISANS ET INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES

(AND International, 2006)

## Approvisionnement

- ✓ 44% des entreprises déclarent acheter plus de 3/4 des matières premières en PB: viande (63%), lait (90%), céréales meuneries - boisson, alimentation animales, fruits et légumes
- ✓ Critère de prix prioritaire et production non adaptée
- ✓ Fournisseurs imposés par le siège

## Débouchés

- ✓ Marché principalement local en Aquitaine (boulangerie, 1er secteur)
- ✓ Concurrence de la vente directe
- ✓ Produits sous signe de qualité - marketing

# GRANDE ET MOYENNE DISTRIBUTION

## Indépendant ou franchisé

- Dépendance aux centrales d'achat
- Contrats de gré à gré : 1 à 5%
- Politiques RSE, nutrition

## Freins à l'approvisionnement local

- Exigences sanitaires fortes
- Pression sur les prix, le volume, le calibre
- Des produits différenciés





# *Quelles pistes pour l'action?*



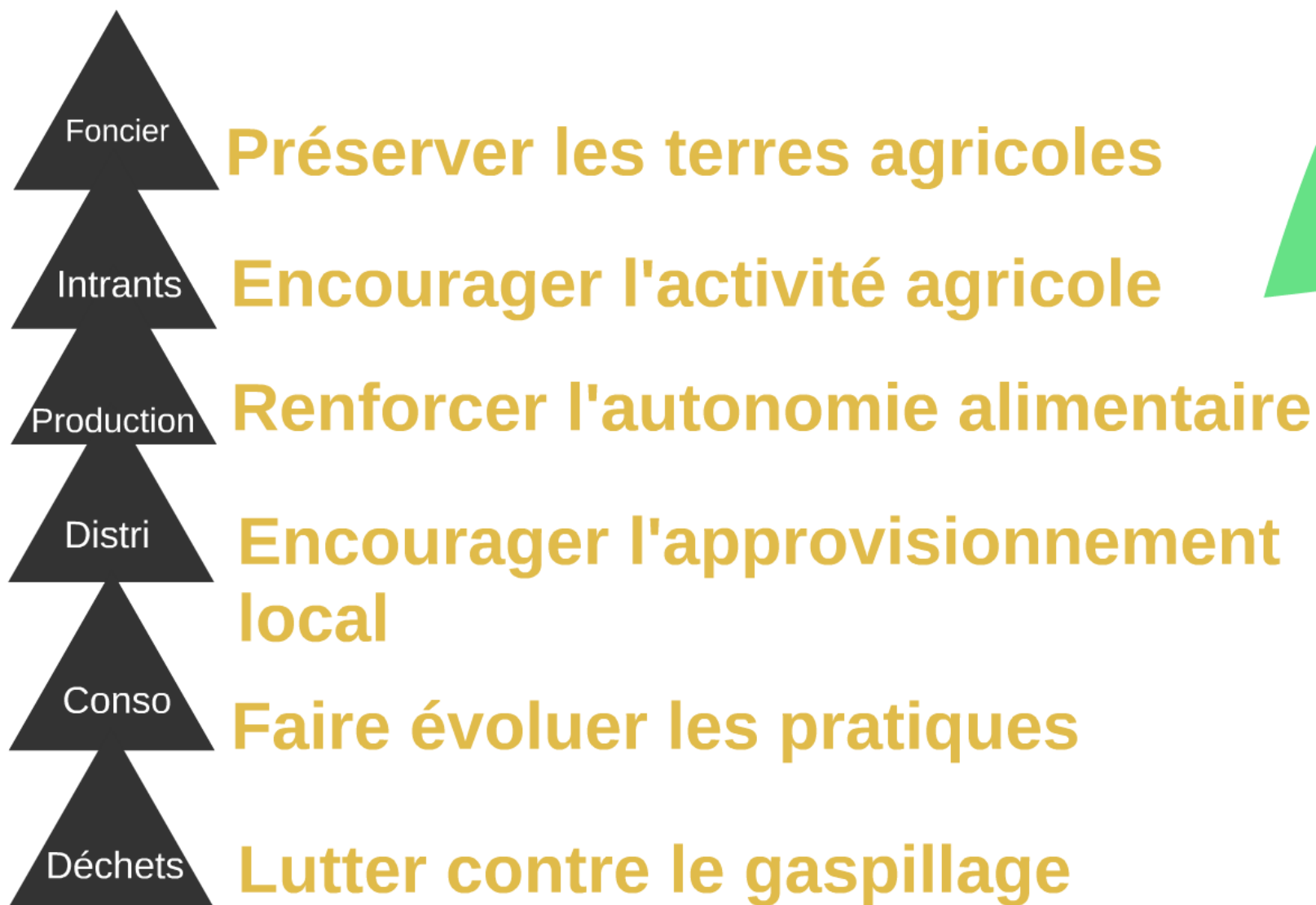
QUELS ENJEUX?

QUELLES SOLUTIONS?

Etat

QU

# QUELS ENJEUX?



# QUELLES SOLUTIONS?

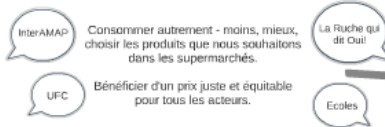
## Etat

DREAL / DRAAF / ARS

Position française au sein de l'UE  
Orientations stratégiques et réglementations  
Aides aux porteurs de projet

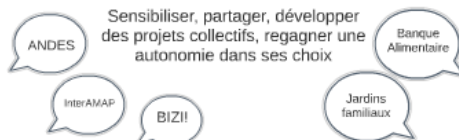
## Consommateurs

Citoyen, Consom'Acteur, Association de consommation, AMAP...



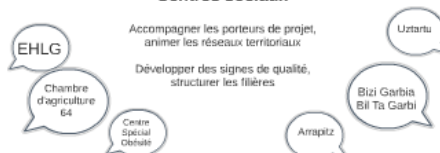
## Associations

Jardins partagés, AMAP, débat citoyen, développement durable, solidarité et santé



## Accompagnateurs

Chambres consulaires, Coopératives, Interprofessions, Associations, Syndicats, Centres sociaux

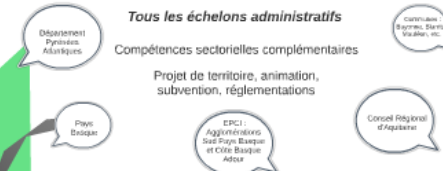


## Collectivités

Tous les échelons administratifs

Compétences sectorielles complémentaires

Projet de territoire, animation, subvention, réglementations



## Producteurs

Conventionnel, Bio, circuits courts, circuits longs

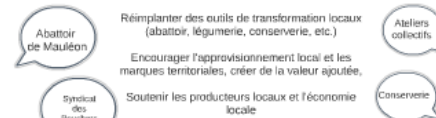
Pratiques culturelles respectueuses de l'environnement, filières durables.

Groupements pour CUMA, transformation, restauration ou point de vente collectif



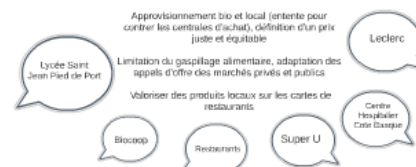
## Transformateurs

Transformation à la ferme, outils de transformation locaux, artisans, industries agroalimentaires



## Distributeurs

Restaurateurs (collectifs/privés), épiceries, grandes surfaces



# Etat

***DREAL / DRAAF/ ARS***

Position française au sein de l'UE  
Orientations stratégiques et  
règlementations  
Aides aux porteurs de projet

# Collectivités

## *Tous les échelons administratifs*

Compétences sectorielles complémentaires

Projet de territoire, animation,  
subvention, réglementations

Département  
Pyrénées  
Atlantiques

Communes :  
Bayonne, Biarritz,  
Mauléon, etc.

Pays  
Basque

EPCI :  
Agglomérations  
Sud Pays Basque  
et Côte Basque  
Adour

Conseil Régional  
d'Aquitaine


# Producteurs

***Conventionnel, Bio, circuits courts,  
circuits longs***

Pratiques culturelles respectueuses de  
l'environnement, filières durables.




IDOKI



Marchés  
des  
producteurs

Groupements pour CUMA, transformation,  
restauration ou point de vente collectif



Syndicat  
Ossau Iraty



BLE



SCIC Garro

# Transformateurs

***Transformation à la ferme, outils de transformation locaux, artisans, industries agroalimentaires***

Abattoir  
de Mauléon

Réimplanter des outils de transformation locaux  
(abattoir, légumerie, conserverie, etc.)

Ateliers  
collectifs

Encourager l'approvisionnement local et les  
marques territoriales, créer de la valeur ajoutée,

Syndicat  
des  
Bouchers

Soutenir les producteurs locaux et l'économie  
locale

Conserverie

# Distributeurs

***Restaurateurs (collectifs/privés), épiceries,  
grandes surfaces***

Approvisionnement bio et local (entente pour  
contrer les centrales d'achat), définition d'un prix  
juste et équitable

Limitation du gaspillage alimentaire, adaptation des  
appels d'offre des marchés privés et publics

Valoriser des produits locaux sur les cartes de  
restaurants

Lycée Saint  
Jean Pied de Port

Leclerc

Biocoop

Restaurants

Super U

Centre  
Hospitalier  
Cote Basque



# Accompagnateurs

***Chambres consulaires, Coopératives,  
Interprofessions, Associations, Syndicats,  
Centres sociaux***

EHLG

Chambre  
d'agriculture  
64

Centre  
Spécial  
Obésité

Accompagner les porteurs de projet,  
animer les réseaux territoriaux

Développer des signes de qualité,  
structurer les filières

Arrapitz

Uztartu

Bizi Garbia  
Bil Ta Garbi

# Associations

***Jardins partagés, AMAP, débat citoyen,  
développement durable, solidarité et santé***

Sensibiliser, partager, développer  
des projets collectifs, regagner une  
autonomie dans ses choix

ANDES

InterAMAP

BIZI!

Banque  
Alimentaire

Jardins  
familiaux

# Consommateurs

**Citoyen, Consom'Acteur, Association de consommation, AMAP...**



InterAMAP

Consommer autrement - moins, mieux,  
choisir les produits que nous souhaitons  
dans les supermarchés.



La Ruche qui  
dit Oui!



UFC

Bénéficier d'un prix juste et équitable  
pour tous les acteurs.



Ecoles

**QUESTIONS**

# QUELLE COORDINATION?

## Le conseil de gouvernance alimentaire

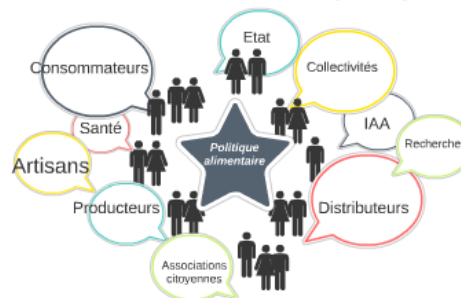
### 1# Qu'est ce qu'un Conseil de Gouvernance Alimentaire?

Une « instance fédérative structurée de parties prenantes issues de différents secteurs sociaux, culturels, économiques, politiques, scientifiques, etc. qui ont pour mission d'élaborer et de mettre en œuvre une stratégie alimentaire globale et cohérente, et de promouvoir des actions concertées et innovantes sur la sécurité alimentaire et la nutrition ».

(Définition de l'Institut National de la Recherche pour l'Agriculture, la Pêche et la Sécurité Alimentaire - INRAE)



### #2 Comment mettre en place un Conseil de politique alimentaire ?



- 1 Créer différents collèges avec les acteurs identifiés dans la cartographie
- 2 Désigner un ou plusieurs référents par groupe
- 3 Institutionnaliser le fonctionnement de la gouvernance
- 4 Co-construire un plan d'actions

# e gouvernance

## *1# Qu'est ce qu'un Conseil de Gouvernance Alimentaire?*

Une « instance bénévole constituée de parties prenantes issues de l'ensemble du système alimentaire, qui a généralement pour mission d'examiner le fonctionnement d'un système alimentaire et de fournir des idées, des moyens et des recommandations sur la façon de l'améliorer. »

(Institut national de Santé Publique, Québec, 2011)



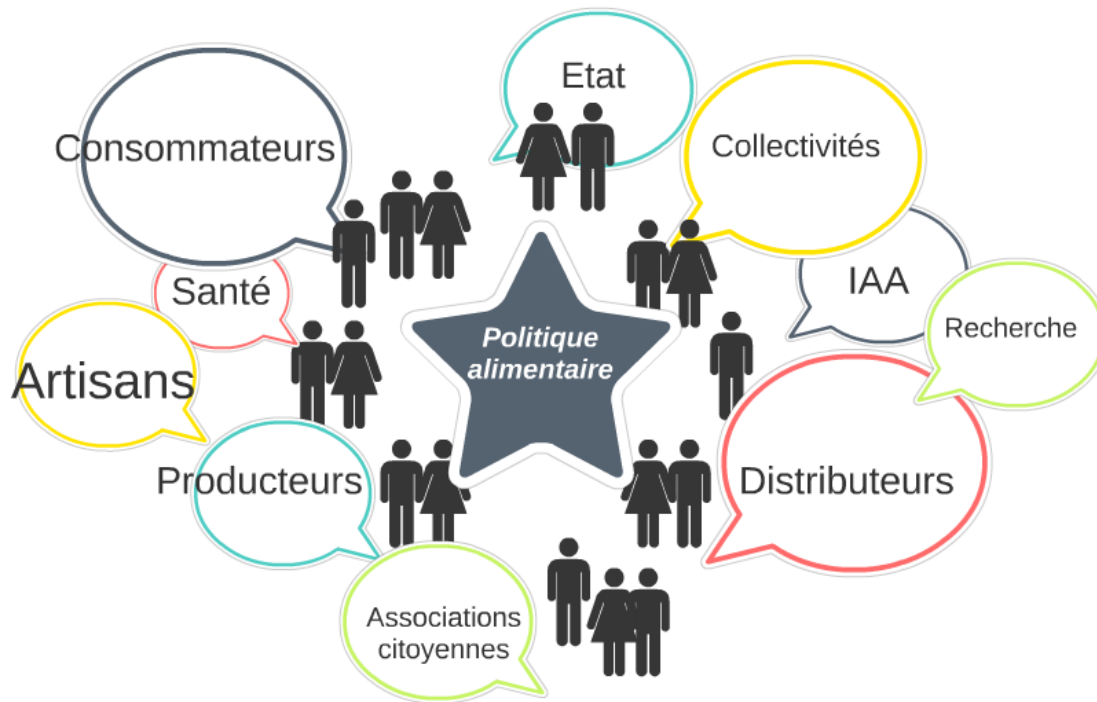
# de Gouvernance

Une « instance bénévole constituée de parties prenantes issues de l'ensemble du système alimentaire, qui a généralement pour mission d'examiner le fonctionnement d'un système alimentaire et de fournir des idées, des moyens et des recommandations sur la façon de l'améliorer. »

(Institut national de Santé Publique, Québec, 2011)



## #2 Comment mettre en place un Conseil de politique alimentaire ?



- 1** *Créer différents collèges avec les acteurs identifiés dans la cartographie*
- 2** *Désigner un ou plusieurs référents par groupe*
- 3** *Institutionnaliser le fonctionnement de la gouvernance*
- 4** *Co-construire un plan d'actions*



# Quelles pistes pour l'action?



# ...A vous de jouer!

## ORDRE DU JOUR DE DÉROULEMENT DES ATELIERS ?

- 1 Ils auront lieu après le buffet...
- 2 Objectifs : s'approprier les enjeux et poser des principes d'action
- 3 Définir un référent pour la suite...
- 4 Organisation des ateliers
- 5 Calendrier

### Quelles pistes pour l'action?



IUFN

international  
urban  
food  
network

# COMMENT VONT SE DÉROULER LES ATELIERS ?

---

1 Ils auront lieu après le buffet...!



2 Objectifs : s'appropriier les enjeux et poser des principes d'action

3 Définir un référent pour la suite...

4 Organisation des ateliers

#### DÉPARTITION DES ATELIERS

- Atelier Foncier alimentaire : ici dans cette salle
- Atelier Autonomie alimentaire : salle Lacorne
- Atelier Pratiques alimentaires : ici dans cette salle
- Atelier Approvisionnement Local : salle Valmont
- Atelier Activité agricole : salle détroyat
- Atelier Gaspillage alimentaire : salle du buffet

5 Calendrier

#### CALENDRIER

1 réunion du Conseil en gouvernance alimentaire d'ici à fin 2015  
1 réunion de chaque atelier d'ici à fin 2015  
➔ Date à retenir : 1er ou 2 décembre  
\*Travaux se poursuivant en 2016

# REPARTITION DES ATELIERS

- ✂ Atelier Foncier alimentaire : ici dans cette salle
- ✂ Atelier Autonomie alimentaire : salle Lacorre
- ✂ Atelier Pratiques alimentaires : ici dans cette salle
- ✂ Atelier Approvisionnement Local : salle Valmont
- ✂ Atelier Activité agricole : salle détroyat
- ✂ Atelier Gaspillage alimentaire : salle du buffet

# COMMENT VONT SE DÉROULER LES ATELIERS ?

---

1 Ils auront lieu après le buffet...!



2 Objectifs : s'appropriier les enjeux et poser des principes d'action

3 Définir un référent pour la suite...

4 Organisation des ateliers

#### DÉPARTITION DES ATELIERS

- Atelier Foncier alimentaire : ici dans cette salle
- Atelier Autonomie alimentaire : salle Lacorne
- Atelier Pratiques alimentaires : ici dans cette salle
- Atelier Approvisionnement Local : salle Valmont
- Atelier Activité agricole : salle détroyat
- Atelier Gaspillage alimentaire : salle du buffet

5 Calendrier

#### CALENDRIER

1 réunion du Conseil en gouvernance alimentaire d'ici à fin 2015  
1 réunion de chaque atelier d'ici à fin 2015  
➔ Date à retenir : 1er ou 2 décembre  
\*Travaux se poursuivant en 2016

# CALENDRIER

- 1 réunion du Conseil en gouvernance alimentaire d'ici à fin 2015
- 1 réunion de chaque atelier d'ici à fin 2015



**Date à retenir : 1er ou 2 décembre**

- Travaux se poursuivront en 2016

# COMMENT VONT SE DÉROULER LES ATELIERS ?

---

1 Ils auront lieu après le buffet...!



2 Objectifs : s'approprier les enjeux et poser des principes d'action

3 Définir un référent pour la suite...

4 Organisation des ateliers

#### DÉPARTITION DES ATELIERS

- Atelier Foncier alimentaire : ici dans cette salle
- Atelier Autonomie alimentaire : salle Lacorne
- Atelier Pratiques alimentaires : ici dans cette salle
- Atelier Approvisionnement Local : salle Valmont
- Atelier Activité agricole : salle détroyat
- Atelier Gaspillage alimentaire : salle du buffet

5 Calendrier

#### CALENDRIER

- 1 réunion du Conseil en gouvernance alimentaire d'ici à fin 2015
- 1 réunion de chaque atelier d'ici à fin 2015
- ➔ Date à retenir : 1er ou 2 décembre
- \*Travaux se poursuivant en 2016



Gure etxaldetatik zuzenean

BuFFeT  
FERMIER

En direct de nos fermes



# APETITU ON !