



PROSPECTIVE TERRITORIALE ET DISPOSITIF D'ACCOMPAGNEMENT POUR UNE TRANSITION ALIMENTAIRE EN ARDÈCHE

PHASE 1 : Diagnostic du système alimentaire ardéchois
Comité technique du 7 juillet 2020 - UCEL





AU PROGRAMME

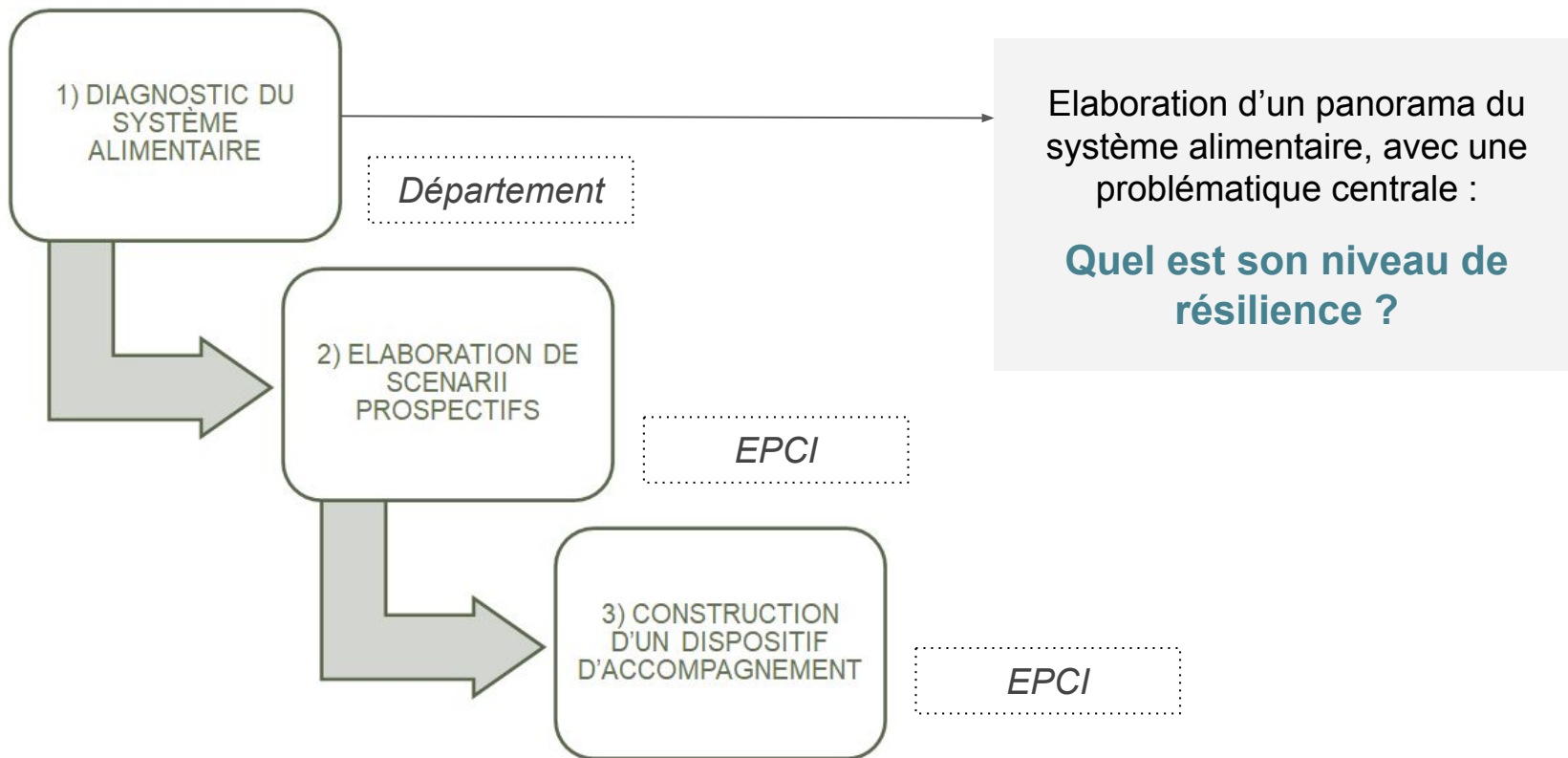
- 1) Cadre de l'étude et objectifs
- 2) Contexte et organisation de la mission
- 3) Principaux résultats du diagnostic du système alimentaire ardéchois
 - A) Objectif de résilience : Les moteurs et freins du territoire
 - B) Zoom sur des enjeux clés pour une transition alimentaire et agricole
- 4) Conclusions
 - A) Passer le cap de la transition
 - B) Des enjeux différenciés à l'échelle d'unités fonctionnelles
- 5) Vers une démarche prospective mobilisatrice



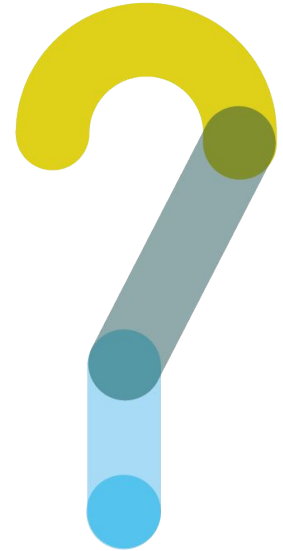
1.

CADRE DE L'ÉTUDE ET OBJECTIFS

UNE ÉTUDE EN 3 PHASES

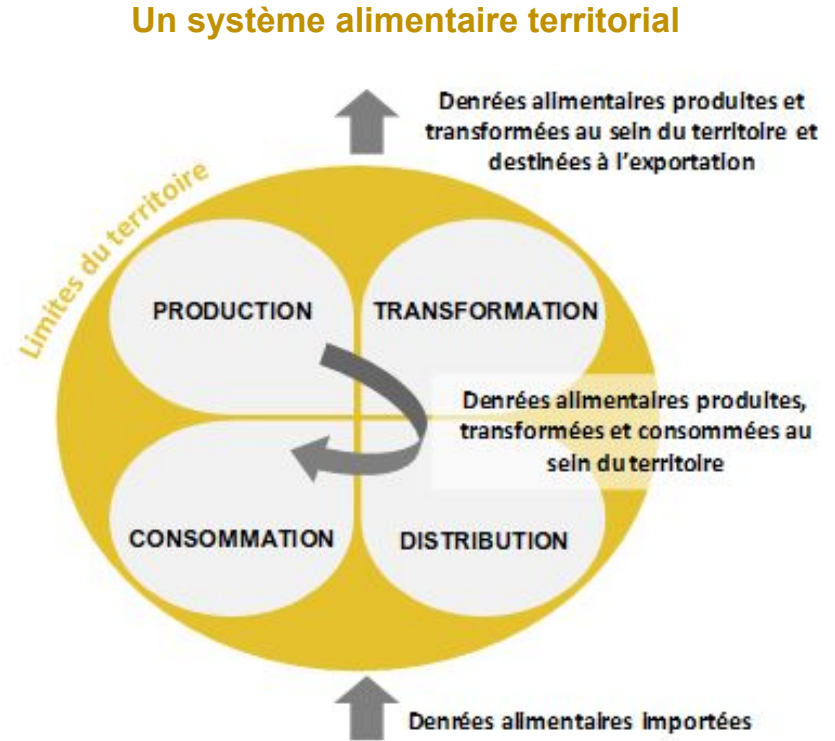


**QU'EST CE QUE LA RÉSILIENCE
D'UN SYSTÈME ALIMENTAIRE**



C'est la capacité d'un système, exposé à des risques naturels, sanitaires, économiques, alimentaires..., de **résister, d'absorber, d'accueillir** et de **corriger** les effets d'un danger, en temps opportun et de manière efficace, notamment par **la préservation et la restauration de ses structures essentielles et de ses fonctions de base.**

(G. Sozzo, *Dictionnaire juridique des transitions écologiques*, 2018)



2.

CONTEXTE ET ORGANISATION DE LA MISSION

L'ÉQUIPE

TERRALIM



Thomas
BREGER

TERRALIM



Valentine
BOSSU

TERO



Julie
PORTIER

TERRALIM



Gilles
MARECHAL

TERRALIM



Doriane
GUENNOC

DIFFÉRENTS OUTILS DE COLLECTE ET DE PRODUCTION DE DONNÉES

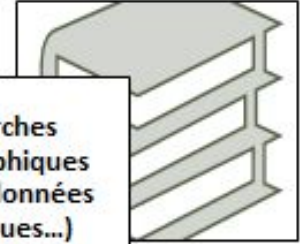
13 Entretiens
avec des
acteurs clés



Demande de
données
complémentaires
auprès de 20
structures



Recherches
bibliographiques
(études, données
statistiques...)



Analyse à
plusieurs
échelles :
systémique et
territorialisée



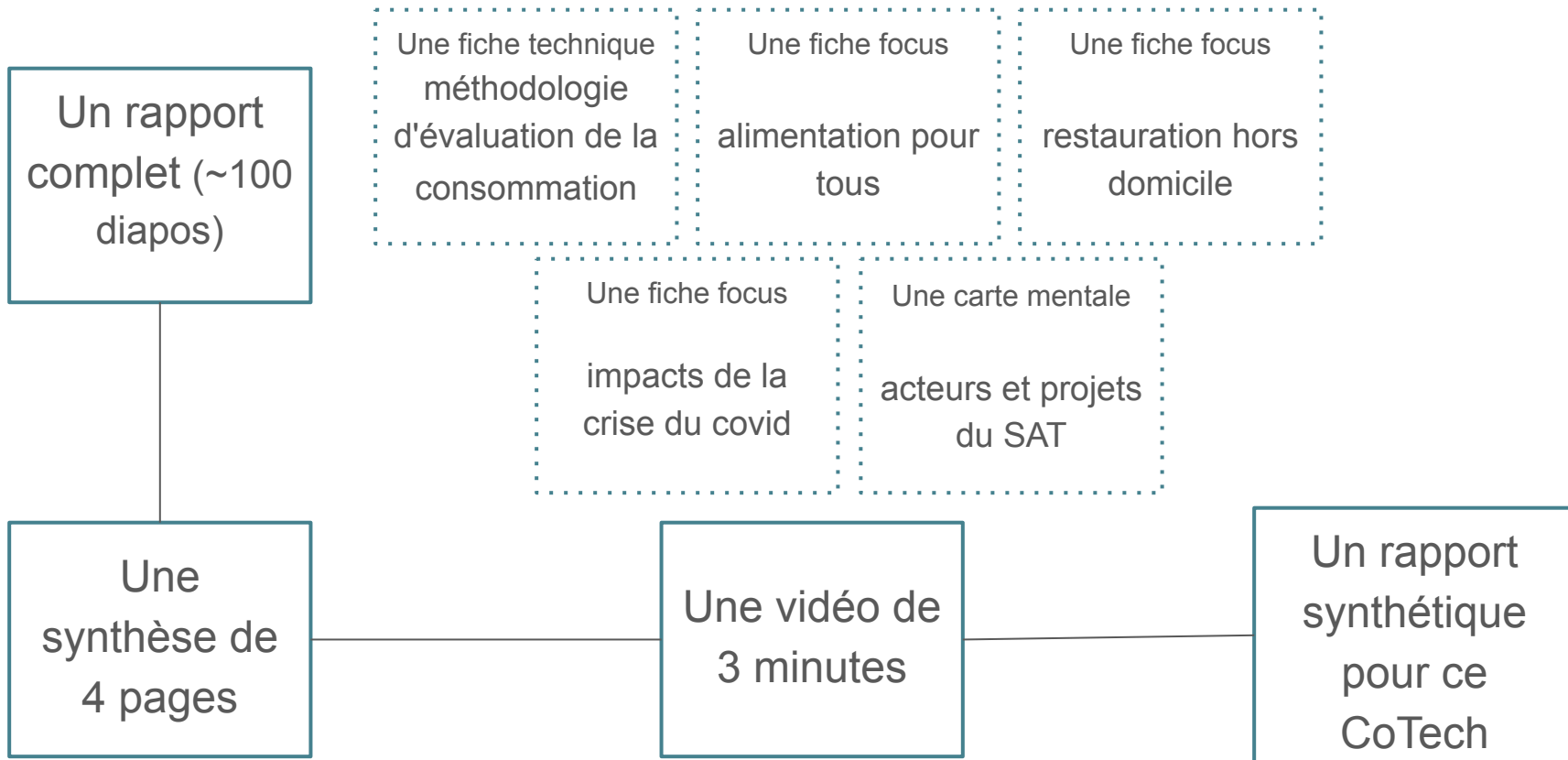
Méthode Clé
TERRALIM
d'évaluation des
consommations
alimentaires



Participation
au Mix
Foud'Ardèche



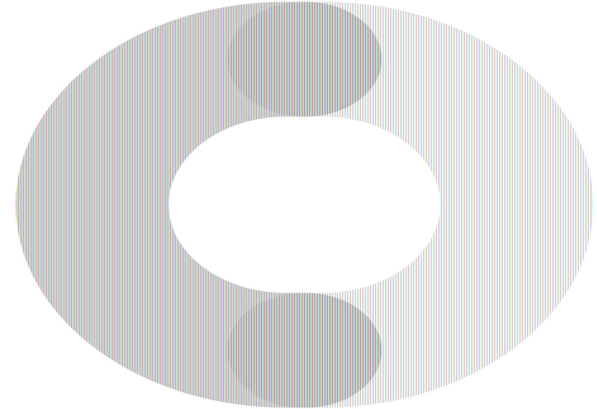
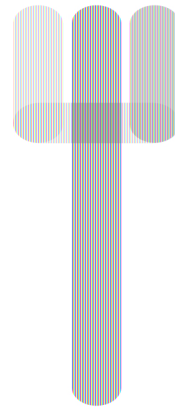
DES LIVRABLES POUR CAPITALISER ET MOBILISER



3.

LE SAT ARDÉCHOIS : PRINCIPAUX RÉSULTATS DU DIAGNOSTIC

**L'ARDÈCHE EST UN
TERRITOIRE TÉMOIN
DE LA RÉSILIENCE
ALIMENTAIRE**



Les moteurs de la transition écologique du système alimentaire local

La préservation et la
promotion d'une très forte
identité ardéchoise

Une "réserve de
biodiversité alimentaire"

La complémentarité de
circuits courts et longs
adossés au territoire

Les freins de la transition écologique du système alimentaire local

L'accès pour tous à une
alimentation saine et de
qualité

Un dynamisme agricole
menacé = un choix
d'alimentation restreint

L'absence de schéma/
dispositif de gouvernance
alimentaire locale

**ZOOM SUR DES
ENJEUX CLÉS POUR
UNE TRANSITION
ALIMENTAIRE ET
AGRICOLE**



Consommation
Alimentation pour tous
RHD
Crise sanitaire

CONSOMMATION

le consommateur ardéchois se distingue plus par ses pratiques d'achats alimentaires que par ce qu'il mange



DES GRANDES TENDANCES DE CONSOMMATION QUI SE DISTINGUENT PEU DE CELLES OBSERVÉES À L'ÉCHELLE NATIONALE...

EN TERMES DE RÉGIMES ALIMENTAIRES

Influence de multiples facteurs (PCS, habitudes culturelles, offre disponible...):

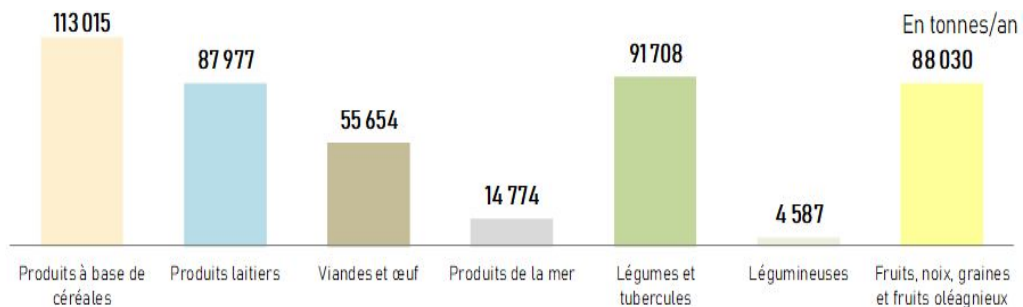
Au regard des PCS sur-représentées en Ardèche
→ hypothèse d'une moins grande consommation de fruits et légumes.

La succession des crises alimentaires
→ baisse de la consommation de viande (boeuf, veau, volaille)

EN TERMES DE DÉPENSES ALIMENTAIRES:

17% du budget des ménages ardéchois est consacré à l'alimentation (moy. nat.: 15,6%), **rapportée à 17% en milieu rural** (sources :CCI 2018, INSEE 2019)

Estimation volumes consommés en Ardèche



Source: Terralim - sur la base des données nationales de consommation de l'ANSES 2017 données dans le rapport INCA3 et des données démographiques de l'INSEE 2016

MAIS DES PARTICULARITÉS ARDÉCHOISES !

- ★ DES PRODUITS ARDÉCHOIS PLÉBISCITÉS PAR LES CONSOMMATEURS LOCAUX



- ★ L'ORIGINE ARDÉCHOISE, LA QUALITÉ ET LA SAISONNALITÉ DES PRODUITS SONT DES MARQUEURS (HISTORIQUEMENT) IMPORTANTS DES CHOIX DE CONSOMMATION EN ARDÈCHE

Près de **85 %** des consommateurs ardéchois enquêtés qualifient de “local” un produit originaire d’Ardèche et pour **54%** le produit local est gage de fraîcheur et de qualité (enquête Cermosem, 2017)

- ★ UNE CONSOMMATION DE PRODUITS BIO SUPÉRIEURE À LA MOYENNE NATIONALE ET UNE AUGMENTATION ENTRE 20 ET 25% PENDANT LA CRISE SANITAIRE (Nielsen-spectra HM SM Proxi Drive 2019 et 2020)

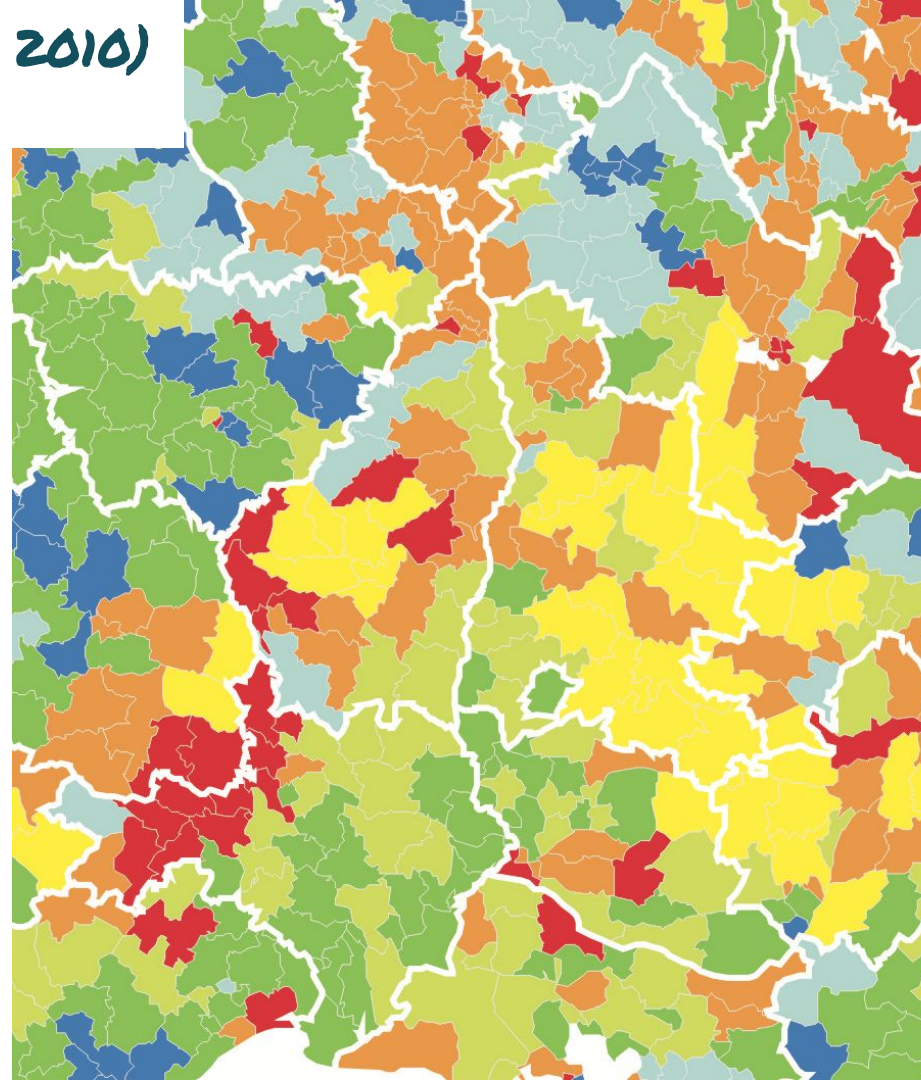
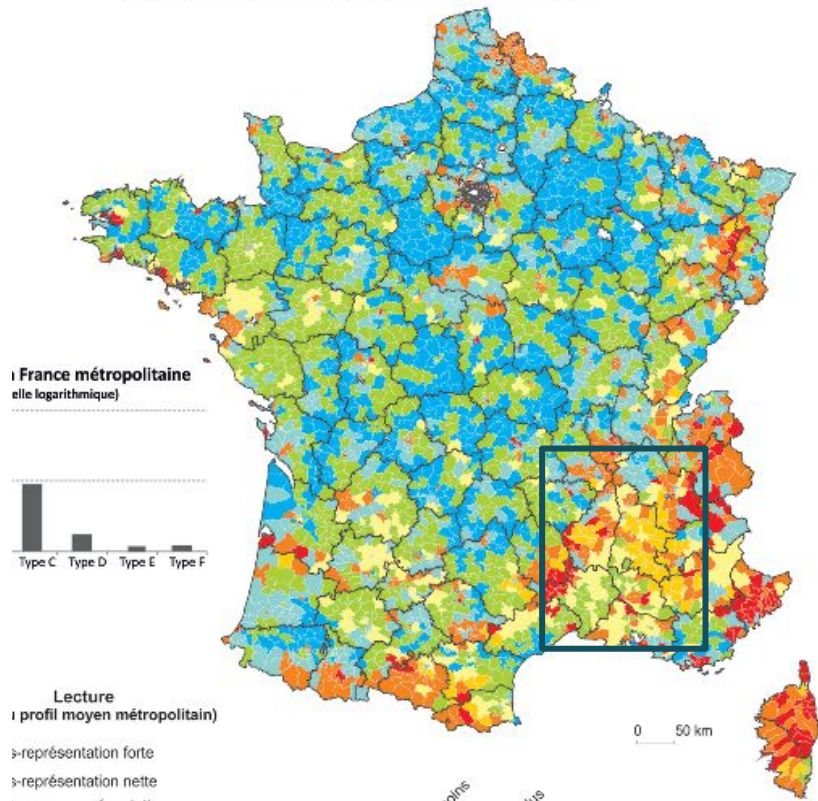
- ★ L'AUTOPRODUCTION/CONSOMMATION, UNE TENDANCE FORTE EN ARDÈCHE

56,4 % des ardéchois sont des autoconsommateurs réguliers vs 55% moyenne nationale (Insee, 2016 & rapport Inca 3 - traitement Terralim 2020)

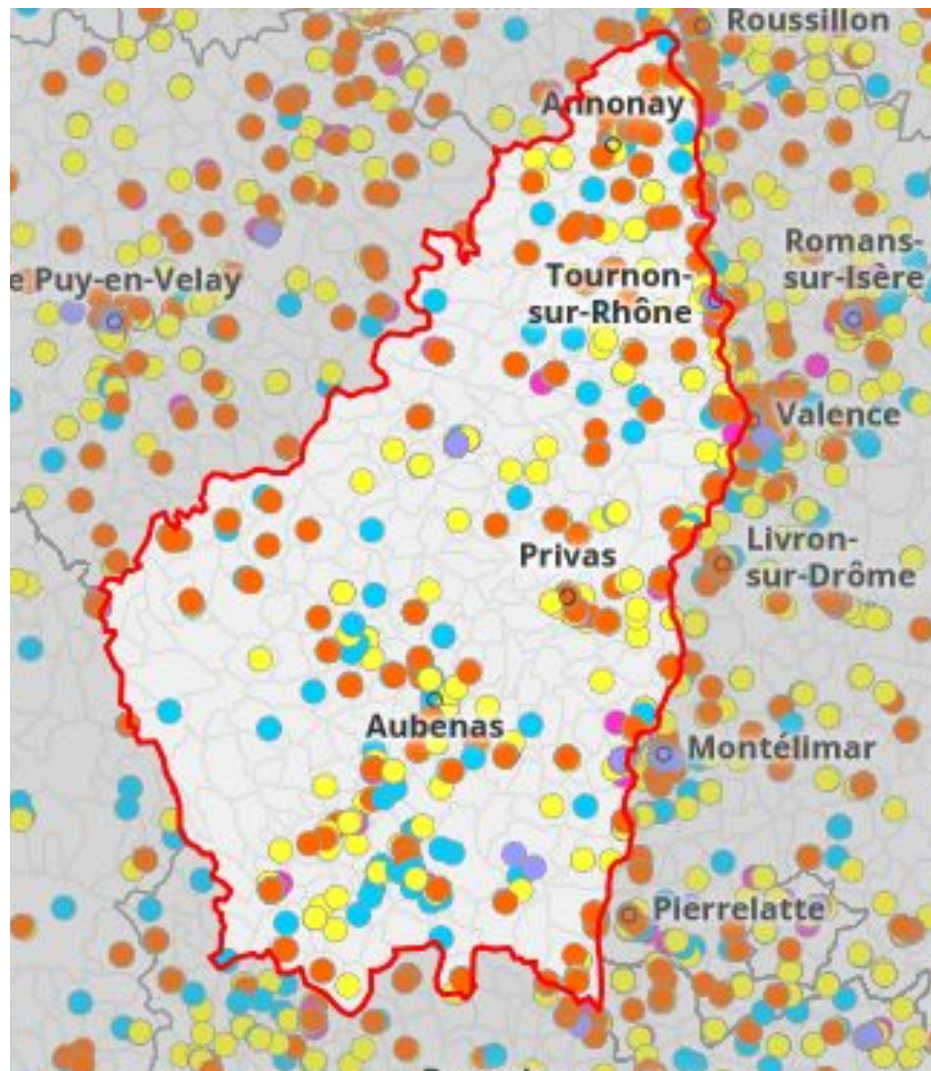
CARTE DES PRATIQUES DE TRANSITION (RA 2010)

Université de Caen - Labo ESO

Typologie des cantons selon le profil de répartition
des six types d'exploitation en 2010



LOCALISATION DES COMMERCES ALIMENTAIRES EN ARDÈCHE



L'Ardèche dispose
d'une forte densité de
commerces
alimentaires :
24,1 pour 10 000 hab
// 18,72 pour la
moyenne nationale

Les commerces de
détail et proximité sont
sur-représentés par
rapport aux hyper et
supermarchés.

ALIMENTATION POUR TOUS



ALIMENTATION POUR TOUS

Le pouvoir d'achat est relativement faible en Ardèche (taux de pauvreté = 14,3% en Ardèche VS 12,5% en AURA, en 2017)

Accessibilité à une alimentation de qualité pour tous = un enjeu crucial pour réussir la transition alimentaire

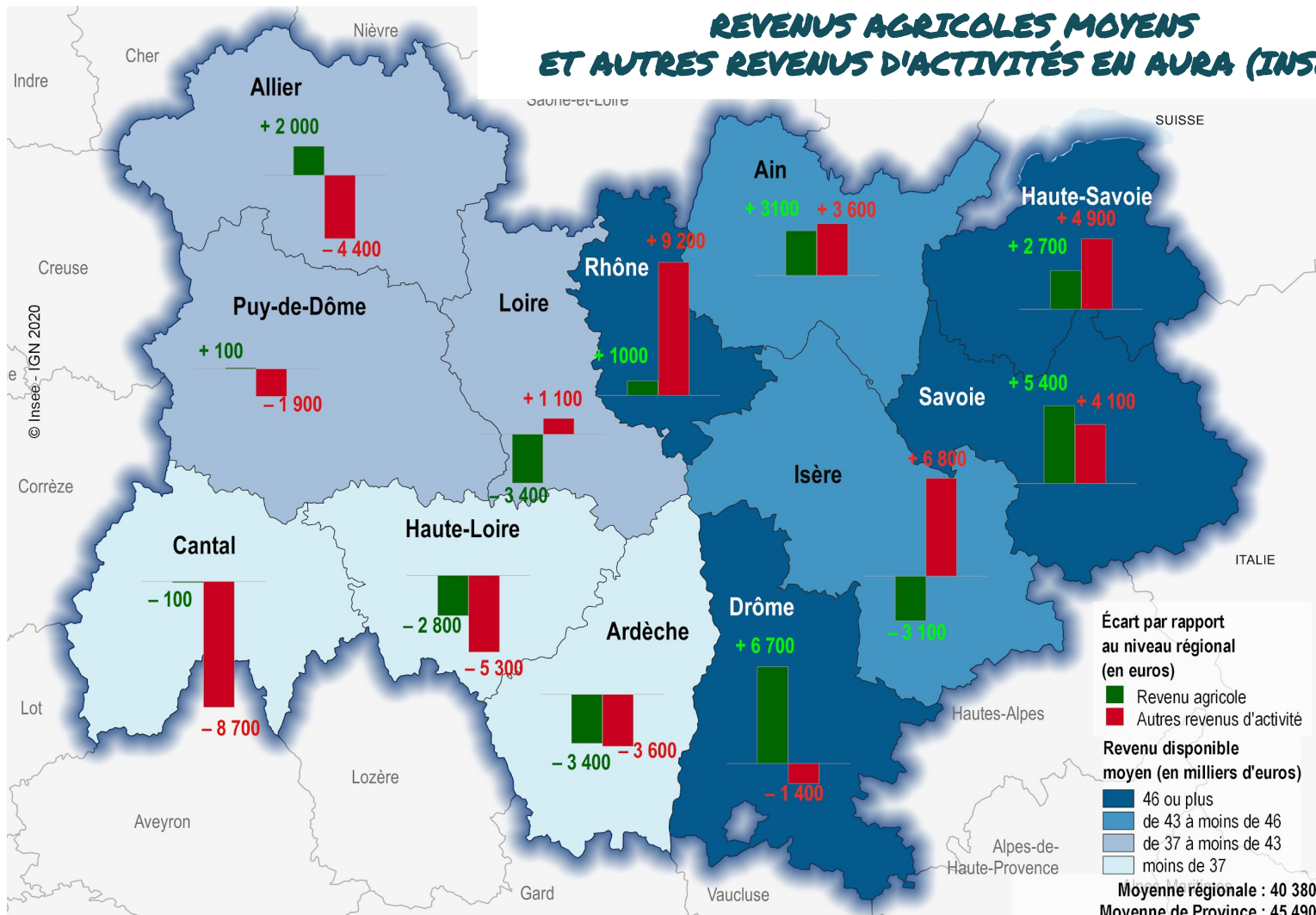
Plusieurs acteurs et initiatives identifiés sur ce sujet (accessibilité sociale et éducation / sensibilisation). Mais manque d'actions d'ampleur coordonnées et dans la durée (fragilité des financements associatifs)

Besoin d'interconnaissance entre acteurs du monde agri-alimentaire et de l'action sociale

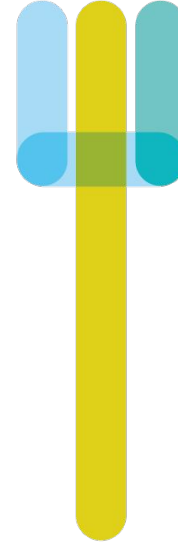
A noter :

- la précarité alimentaire est une des priorités au niveau national (PNAN 2019-2023)
- de nombreuses actions se développent partout en France sur ce sujet (cf Benchmark)

REVENUS AGRICOLES MOYENS ET AUTRES REVENUS D'ACTIVITÉS EN AURA (INSEE)



RESTAURATION HORS DOMICILE



RESTAURATION HORS DOMICILE

- **La restauration collective** (hors restauration au travail) **en Ardèche représente 10 millions de repas par an**
 - Conversion en “équivalents surface” (PARCEL): environ 9000 ha, soit **7,3%** de la SAU
 - Moins de **200 ha** suffisent pour approvisionner la RC en fruits et légumes
- **De multiples projets à poursuivre** : “Mon collègue s’engage”, “La région dans mon assiette”, “L’Ardèche s’invite au menu” (CDA : scolaires, EHPAD), actualisation d’un état des lieux (L’Assiette et le Territoire), des actions à l’échelle de certains territoires...
- **Un rôle important de la Restauration Commerciale** dans la valorisation du terroir et de la gastronomie ardéchoise
- **Loi EGAlim** : de nouvelles obligations à venir, le local non “valorisé”, de nombreux débats suscités au sein des restaurants, un enjeu concernant le suivi statistique
- **DADS** : un outil précieux... à consolider

RHD = levier de transition alimentaire intéressant en termes de sensibilisation et d’accès à tous à une alimentation de qualité mais à travailler en complément d’autres marchés (magasins, GMS, etc.)

**CRISE SANITAIRE ET MISE À L'ÉPREUVE
DE LA RÉSILIENCE DU SYSTÈME
ALIMENTAIRE**



CRISE SANITAIRE ET MISE À L'ÉPREUVE DU SYSTÈME ALIMENTAIRE ARDÉCHOIS

REVUE DE PRESSE ET BIBLIOGRAPHIE :

- De nouveaux modes de commercialisation ont rapidement été mis en place
- Les consommateurs ont répondu présents
- Une forte mobilisation des institutions, collectivités et associations, qui ont fait connaître ces nouveaux circuits
- Des inquiétudes pour les producteurs qui se sont surmenés ou ont vidé leur stock

A VERIFIER OU OBSERVER CES PROCHAINS MOIS :

- Quels systèmes perdurent ?
- Quels bilans : circuits courts/ magasins de producteurs, aide alimentaire, GMS, DADS, etc.
- Quels Ardéchois ont consommé + bio et + local ?
- Quelles filières/ types d'agriculture et de modes de commercialisation ont le mieux résisté à la crise? Quels ont été les facteurs de résilience?

CRISE SANITAIRE ET MISE À L'ÉPREUVE DE LA RÉSILIENCE DU SYSTÈME ALIMENTAIRE À L'ÉCHELLE NATIONALE

GRANDS ENSEIGNEMENTS :

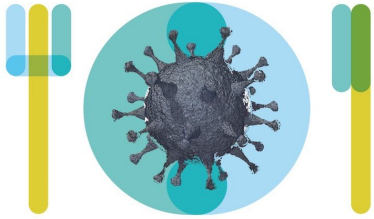
- **Solidarité plutôt que repli individualiste**
- **Résilience globale du système alimentaire** : pour les chaînes longues point de faiblesse = logistique (mouvements sociaux), pour les chaînes de proximité capacité à doubler l'offre en quelques jours

QUELQUES QUESTIONS :

- **Prolongement ou pas des tendances observées ?**
- **Réponses à la montée de la détresse alimentaire ?**

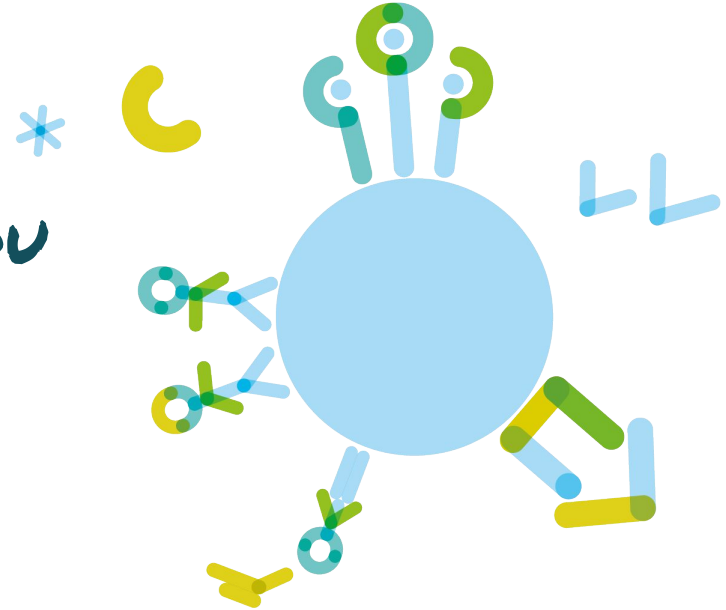
RÔLE DES COLLECTIVITÉS :

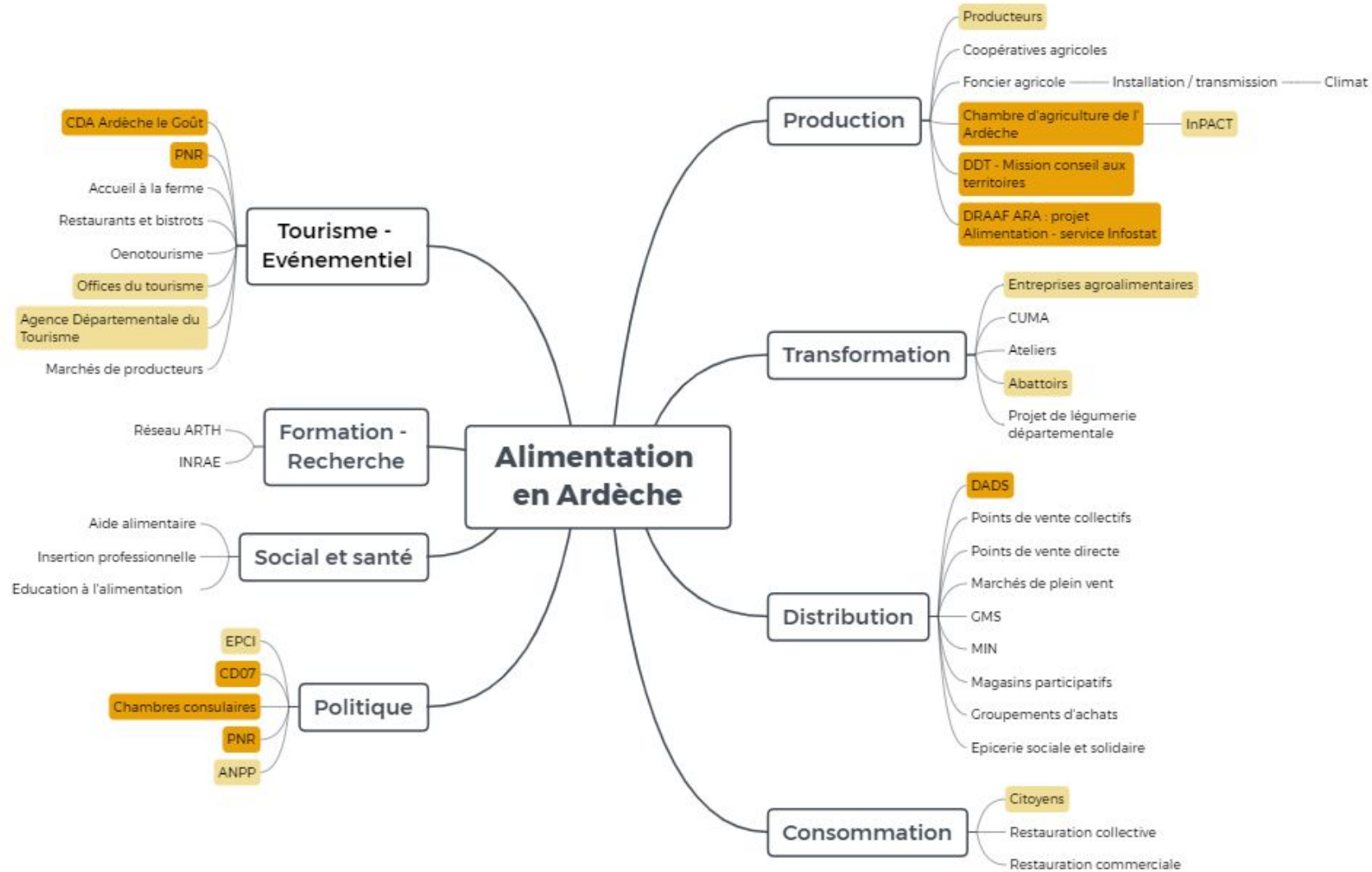
- **2 grands champs d'intervention** : la solidarité et l'aide alimentaire, la distribution (marchés)
- **nouveaux jeux d'acteurs** : entre collectivités et société civile, tâches communes / interco / Etat



Enquête nationale "Manger au Temps du Coronavirus"

**ACTEURS ET INITIATIVES DU
SYSTÈME ALIMENTAIRE
ARDÉCHOIS**





4.

CONCLUSIONS :

PASSER LE CAP DE LA TRANSITION

LES DÉFIS À RELEVER POUR PASSER LE CAP DE LA TRANSITION



PASSER LE CAP DE LA TRANSITION



CONSTRUIRE LA GOUVERNANCE ALIMENTAIRE DU TERRITOIRE

Créativité
des acteurs
locaux

Cohérence
des échelons
de
gouvernance

Dynamisme
régional dans
le champ
agri-alimentaire

SOUTENIR LA RÉSILIENCE DE LA PRODUCTION AGRICOLE LOCALE

Soutien
technique et
financier aux EA

Complémentarité
des canaux de
consommation

Agir pour
l'accès au
foncier
agricole

PASSER LE CAP DE LA TRANSITION

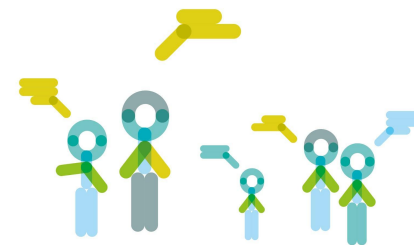


AGIR POUR UNE ALIMENTATION DURABLE POUR TOUS

Un enjeu fort
à l'échelle
nationale

Une
préoccupation
majeure
partagée par
les acteurs
locaux

La restauration
collective, un
levier à
mobiliser



**DES ENJEUX
DIFFÉRENCIÉS À
L'ÉCHELLE
D'UNITÉS
FUNCTIONNELLES**



PRENDRE EN COMPTE LES SPÉCIFICITÉS DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES A L'ÉCHELLE DES "UNITÉS FONCTIONNELLES" IDENTIFIÉES

2-Nord Ardèche

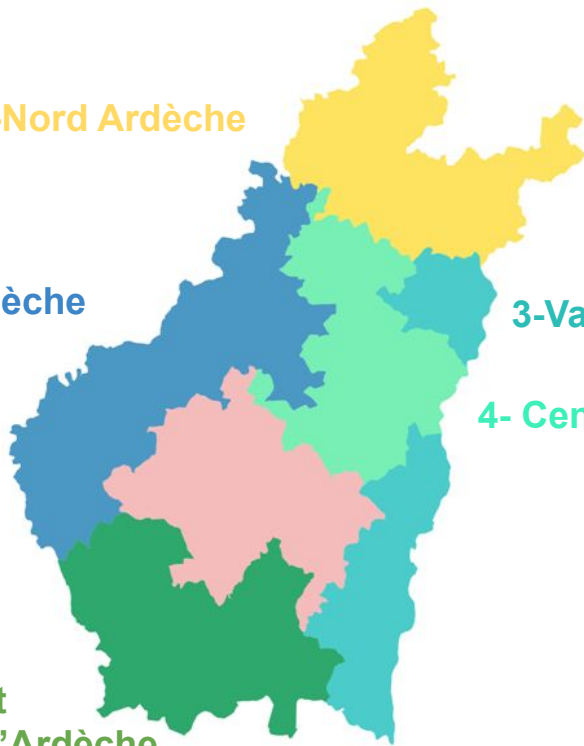
1-Ouest Ardèche montagne

3-Vallée du Rhône

4- Centre Ardèche

6-Bassins d'Aubenas

5- Gorges et Cévennes d'Ardèche



QUELQUES INDICATEURS :



CONSOMMATION

Démographie
Estimation du poids économique de la consommation



DISTRIBUTION

Nombre de points de vente collectifs
Densité relative de GMS



TRANSFORMATION

Nombre et types d'outils collectifs de transformation



PRODUCTION

Nombre et types de productions dominantes
Nombre d'agriculteurs sur le territoire



POLITIQUES PUBLIQUES

Outils impactant le champ agri-alimentaire

5.

VERS UNE DÉMARCHE
PROSPECTIVE

PROPOSITION DE MÉTHODOLOGIE POUR L'ÉLABORATION DE SCENARII PROSPECTIFS

... LES ATELIERS DE PROSPECTIVE !

Les objectifs visés :

- affiner les diagnostics à l'échelle des territoires
- élaborer une stratégie alimentaire globale et des stratégies locales
- construire et partager une "vision" alimentaire commune entre acteurs du territoire
- préfigurer une gouvernance alimentaire en Ardèche

Les participants et lieux de rencontre :

- 6 EPCI (3 territoires) volontaires
- des participants à déterminer
- les structures pilotes (PNR, CD07, CDA, Chambre) et les consultants mobilisés

La logique :

Un outil d'animation est mis à disposition de tous et forme le socle commun de cette phase de prospective - les partenaires se l'approprient et l'adaptent aux réalités propres à leur territoire d'attache.

PROPOSITION DE MÉTHODOLOGIE POUR L'ÉLABORATION DE SCENARII PROSPECTIFS

... LES ATELIERS DE PROSPECTIVE !

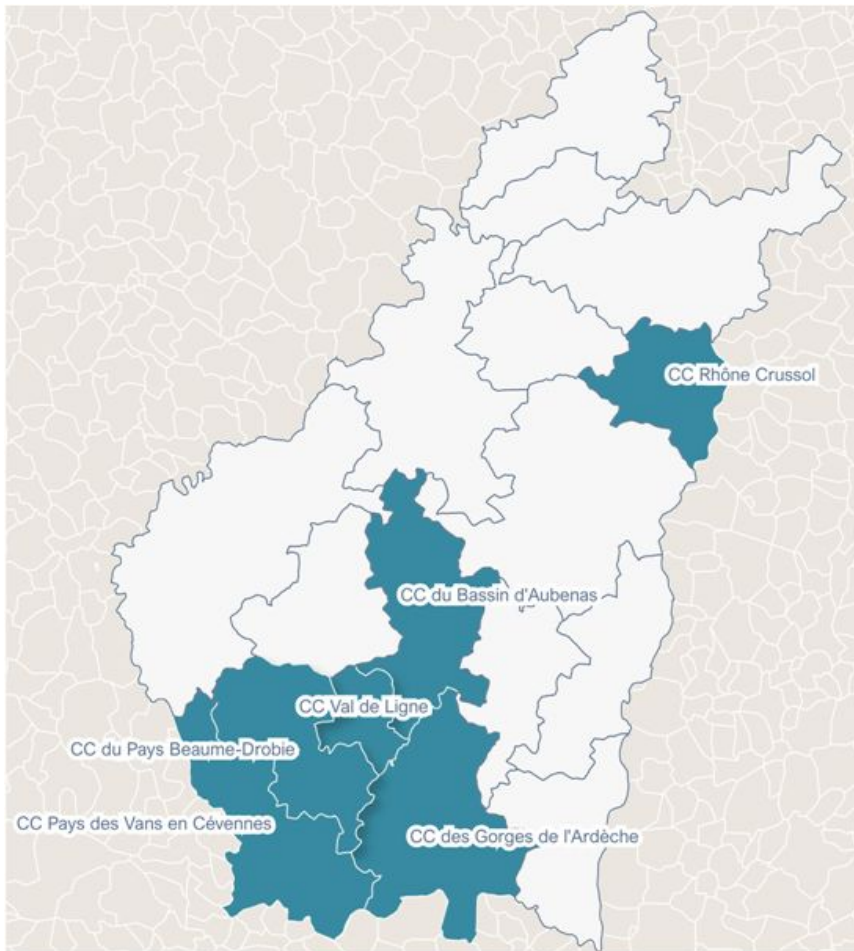
Principes de l'atelier

Pour chacun des 3 territoires, 1 atelier d'1 journée avec une méthode active :

1. Carte postale 1 : les participants décrivent le système alimentaire local actuel
2. Temps de prise de recul sur ce portrait / retour sur les résultats du diagnostic
3. Carte postale 2 : les participants décrivent le système alimentaire local de 2040
4. Carte postale 3 : les participants décrivent les décisions, les étapes politiques et les actions qui ont permis de parvenir à un/des scénario(s) de résilience

PROPOSITION DE MÉTHODOLOGIE POUR L'ÉLABORATION DE SCENARII PROSPECTIFS

LES ATELIERS DE PROSPECTIVE !



A valider : implication et rôles des 6 intercommunalités

- “sélection” et invitation des participants,
- organisation logistique des ateliers,
- co-animation des ateliers,
- diffusion des résultats

Une rencontre dédiée en septembre ?

Merci de votre attention

Pour toute information :

Contacts :

thomas.breger@terralim.fr
valentine.bossu@terralim.fr
jportier.conseil@gmail.com

Site web :

<http://www.terralim.fr/>
<http://www.tero.coop/fr/>

