

LE VERT N'EST PAS TOUJOURS ROSE. CONSENSUS ET CONFLITS AUTOUR DE L'AGROECOLOGIE EN SARTHE.

*GREEN IS NOT ALWAYS SEEN AS ROSY : CONFLICTS AND
COMPROMISES ABOUT AGROECOLOGY IN SARTHE.*

Frédéric FORTUNEL

& Julien NOEL

Maître de conférences

Lecturer in geography



Context of changing perceptions on food-territorialized systems

(transformation of representations associated with farmer and relationship with food)

Contexte de changements de perceptions sur les systèmes alimentaires –territorialisés

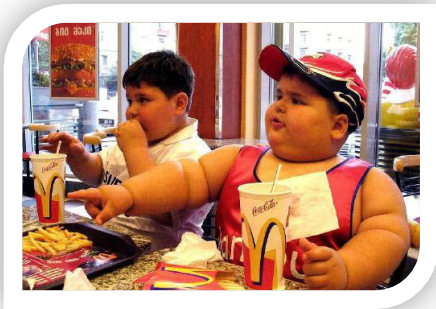
(transformation des représentations associés aux métiers de l'agriculteur et du rapport à l'alimentation : SYAL)

Enthusiasm of institutional actors

Engouement des acteurs institutionnels (Le Velly, 2012; Praly, 2012)

Debates about agroecology

*L'Agroécologie au centre des débats ((Ernesto Méndez et al., 2013 ; Stassart, 2012)
(controverse INRA)*



Junkfood's symbols



Organic is it expensive ?
what is your priority ? health or digital products ?



Fresh people involving in agriculture
for alternative projects... living and/or producing

Research project  *Projet de recherche*

pôle alimentation et nutrition (PONAN) 2012-2014 with Julien Noël

Upgrading the Loire's food production and stakeholder networks

Valorisation des productions alimentaires ligériennes et réseaux d'acteurs

FOCT, FORMES COLLECTIVES TERRITORIALISÉES

The context of rising political ambitions about the “20% organic food in school catering” targeted by the State in 2007. Objectives echoed by many communities ...

Le contexte de la montée des ambitions politiques sur le « 20 % » de bio dans la restauration collective Objectifs repris par de nombreuses collectivités...

Restauration scolaire : « Mettre l'accent sur les circuits courts »

Les produits locaux étaient à la fête hier au collège Vieux-Chêne de la Flèche. Les élèves ont rencontré Marylise Vovard, agricultrice sarthoise qui approvisionne le restaurant scolaire de l'établissement.

Pauline MARTINEAU
agence.lafleche@maire-libre.com

Avec son chapeau de paille et son tablier estampillé « Bienvenue à la ferme », impossible de la manquer. Hier, à l'heure du déjeuner, Marylise Vovard était au centre de l'attention, au restaurant scolaire du collège du Vieux-Chêne. Productrice de porcs fermiers à Chantenay-Villedieu, elle fournit l'établissement scolaire, ainsi que 17 autres collèges sarthois en viande de porc. « Aujourd'hui, les élèves mangent des produits de mon exploitation. Je suis venu pour connaître leur ressenti, savoir ce qu'ils en pensent », explique l'agricultrice.

« Savoir d'où vient ce que l'on mange »

Au menu donc, des produits locaux : « une terrine bio pâtée de campagne, suivie d'un plat de purée de carottes fait-maison, accompagnée de saucisses venant tout droit de la ferme Chauvet, la ferme de Marylise. Et à première vue, les produits de l'agricultrice remportent un franc succès. Presque toutes les assiettes sont vides. Les élèves ne semblent pas se rendre compte que ce qu'ils viennent d'avalier provient d'un élevage situé seulement à une quarantaine de kilomètres du collège. Pour susciter leur intérêt, Marylise, en compagnie de Sylvia Menand, la chef de cuisine de l'établissement, ont concocté un petit quiz avec un petit cadeau à la clé pour le gagnant du tirage au sort. Les questions tournent autour du plat qu'ils ont dégusté : origine de la viande, élaboration du plat, connaissance de l'animal. Les collégiens s'empressent de répondre aux questions, avec parfois, des touches fantaisistes. Ainsi à la question : « Cite les deux ingrédients qui composent la recette du plat », un petit malin tente la réponse : « du

La Flèche, hier, tirait présenter ses produits cuisinés par Sylvia Menand. Marylise Vovard a su susciter l'intérêt des élèves.

Nathalie Fontaineaux, gestionnaire du collège.

Aujourd'hui, Sylvia Menand ne compte pas en rester là. Elle est déjà à la recherche des futurs fournisseurs sarthois qui viendront présenter leurs produits locaux de qualité aux quelque 330 jeunes demi-pensionnaires du collège.

SAVOIR

Visiter les cuisines du collège

Arrivée l'année dernière au collège Vieux-Chêne, Sylvia Menand a à cœur d'approfondir la démarche des circuits courts et de sensibiliser tous les élèves. « Avec les collègues des autres établissements, on se parle beaucoup. On se rencontre lors de formations. En échange sur les différents producteurs que nous connaissons. Il faut se mettre en réseaux pour connaître ceux qui travaillent près de chez nous ». Après la visite des producteurs, Sylvia veut aller encore plus loin. A la rentrée prochaine, elle a pour projet de mettre en place une visite des cuisines du restaurant scolaire avec les collégiens, « pour montrer aux jeunes que les produits n'arrivent pas tout prêts et que nous les cuisinons pour le midi ».

-plan Barnier sur les circuits courts (2007)

Ministry of agriculture plan on local products networks

- Grenelle 1 sur le bio (6% SAU en bio en 2012, 20 % en 2020)

Law « grenelle » on environmental issues. About organic products in school catering : 20% in 2020 targeted

-circulaire sur l'exemplarité de l'Etat en bio (JORF n°0116 du 20 mai 2008)

Leading state

« The State has the following objectives:

to supply its mass catering services, using organic products for a share of 15% in 2010 and 20% in 2012 and, at an equal share, seasonal products, products with low environmental impact (conditions of production and distribution), products with sign of the quality and origin, products or farms engaged in a process of environmental certification. »

Programming Law n° 2009-967 3 august 2009 for the « grenelle »'s implementation, Titre IV, Article 48, point e).

« L'Etat se donne pour objectifs :

De recourir, pour l'approvisionnement de ses services de restauration collective, à des produits biologiques pour une part représentant 15 % des commandes en 2010 et 20 % en 2012 ainsi que, pour une part identique, à des produits saisonniers, des produits à faible impact environnemental eu égard à leurs conditions de production et de distribution, des produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine ou des produits issus d'exploitations engagées dans une démarche de certification environnementale »

**LOI n° 2009-967 du 3 août 2009 de programmation relative à la mise en œuvre du Grenelle de l'environnement
Titre IV, Article 48, point e).**

On the topic of local, organic and mass catering

Variations sur le thème local, bio et « resto co »

DESTINÉ AUX ACTEURS DE LA
**RESTAURATION
COLLECTIVE**

**Mettons l'Isère
dans nos assiettes!**



Lancer une plate-forme
d'approvisionnement
local pour la
restauration collective.



**Trucs, astuces
et bonnes recettes
du Périgord, des Pyrénées,
et d'ailleurs.**



<http://www.agriproxi.net>



**Manger bio
en restauration collective
C'est possible!**




Restaurationbio.org

Nous contacter  Plan du site  Agenda du Limousin  Liens 



MANGER BIO LIMOUSIN
Du producteur à l'assiette, le chemin est direct!



*La proximité du bio...
La qualité de la proximité...*

(Terroirs au menu

Projet de coopération interterritorial leader

Depuis 2011, la CARA est impliquée dans le projet interterritorial leader "Terroirs au menu" projet conduit en partenariat avec les territoires des Pays Rochefortais, de Saintonge Romane et de Marennes-Oléron. Il s'inscrit dans les nouveaux défis et touche aux enjeux alimentaires de demain.



Cette coopération vise à mutualiser les moyens pour :

- valoriser les produits locaux de saison et de qualité dans la restauration collective (circuits courts) ;
- organiser et mettre en place un système de distribution cohérent des denrées entre producteurs et points de consommation en circuit court ;
- pérenniser voir développer une agriculture de proximité en assurant des débouchés ;

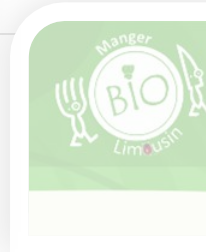
On the topic of local, organic and mass catering

Variations sur le thème local, bio et « resto co »

PRINGENT-SIMONIN Anne
Hélène,
HERALUT-FOURNIER
Catherine (Dir.), *Au plus
près de l'assiette*,
Quae, Versailles, 2012.



Trucs, astuces
et bonnes recettes
du Périgord, des Pyrénées,
et d'ailleurs.



AU PLUS PRÈS
DE L'ASSIETTE

Pérenniser les circuits courts alimentaires



Coordination scientifique
Catherine HÉRALUT-FOURNIER, Anne HÉLÈNE PRINGENT-SIMONIN

La pro
La qu

Sciences en partage

Quae éditions educagri

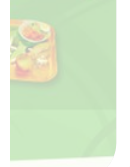
er "Terroirs au menu"
e Saintonge Romane
x enjeux alimentaires

E-MARTIME



ion collective (circuits
t des denrées entre
as débouchés

Liens



Un projet de territoire autour du bio local sarthois ?



Une ambition sur la restauration collective limitée à 9 collèges.

Ambition on the school catering limited at 9 sites.

Conseil général de la Sarthe, 2011.
Department council.



Une charte en faveur des circuits de proximité sur le territoire du Pays du Mans

A commitment to promote the food supply within the territory of Le Mans county

Pays du Mans, 2013.



(individual)

Chambres d'agriculture PdL, 2012.
Local agriculture council.

A territory project on the local organic food products in Sarthe department ?

Un projet de territoire autour du bio local sarthois?



Departmental council.
Conseil général de la Sarthe (CG72).



Pays du Mans.



Local agriculture council.
Chambre d'agriculture 72.



Organic producers group 72.
Groupement des Agriculteurs biologiques.



Departmental association of parents and friends of people with mental disabilities
Association départementale de parents et amis de personnes handicapées mentales



Association for Disabled Children and Adults
Association pour Adultes et Jeunes Handicapés



Town of Allonnes
Ville d'Allonnes



Association collecting waste paper
Association de collecte de papier

A territory project on the local organic food products in Sarthe department.

Un projet de territoire autour du bio local sarthois.



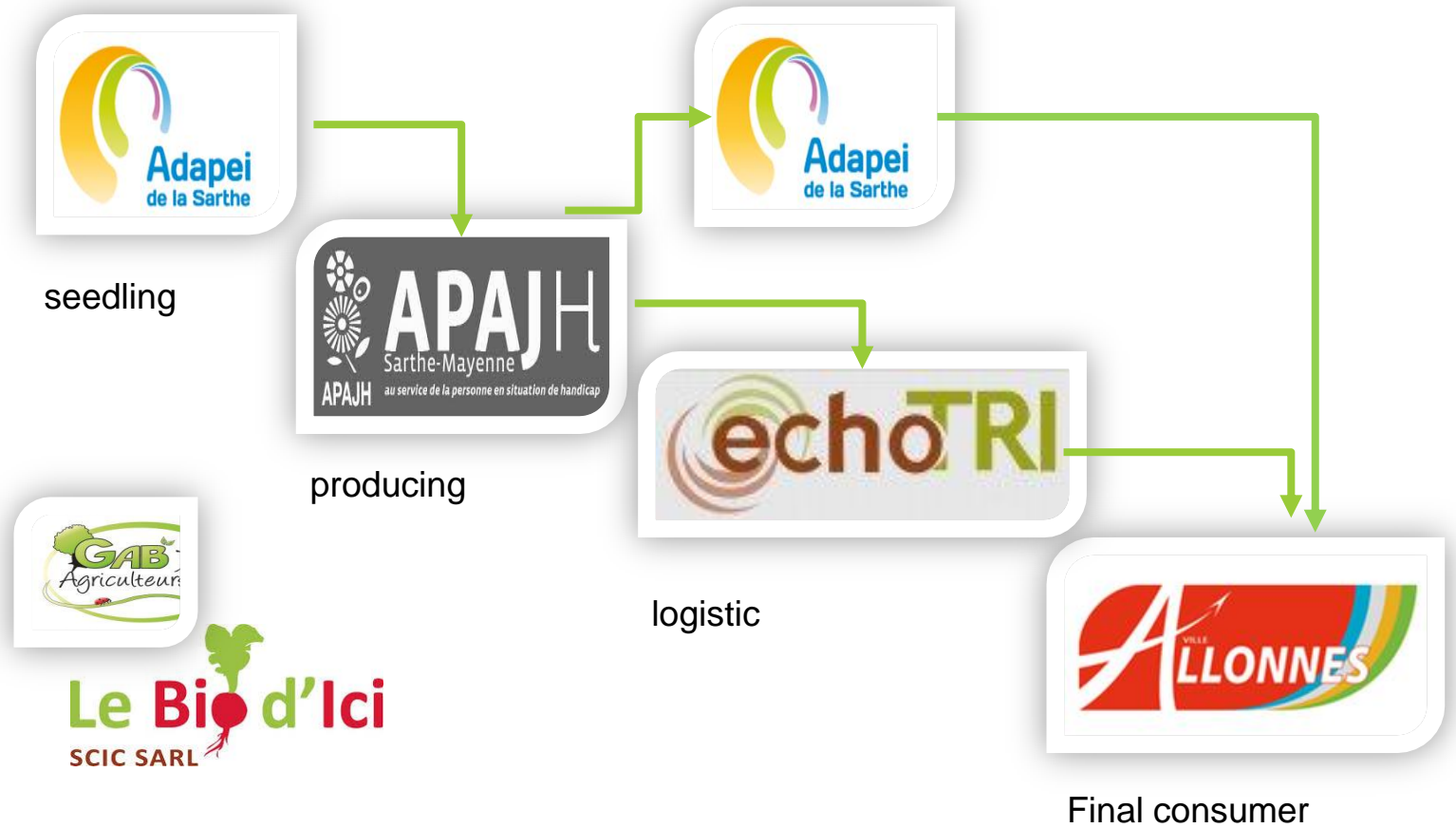
Cooperative community-oriented enterprise (joint interest cooperative company) « The organic product from here »
SCIC « le bio d'ici »

353 SCIC en activité en France en 2014

L'ambition

Cooperative communities, employees and production which integrates technical partners, customers and of the structure.

Establishment of a production structure in organic vegetables on Allonnes's land to supply its school catering with local and organic vegetables !



2010

Le coup de bambou

The project plans to obtain land on the Allonnes's territory. The CDCEA is opposed to this project. The producing area could not be possible there.



seedling



producing



logistic



Final consumer



2010

Le projet alternatif

One partner decides to conduct another direct sales project (paniers) in Allonnes.



Le changement

Substitution of APAJH by members of the GAB72

The cooperative is not a production tool anymore but a distribution platform.



seedling



producing



logistic



Final consumer

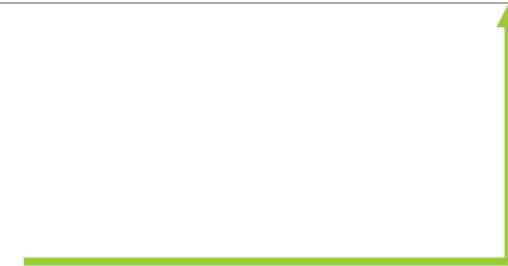
Le Bio d'Ici
SCIC SARL



2011



€



Le dépit 1

Members of the GAB72 do not follow the project.
Technically requirements too distant, prefer short networks.



seedling



producing

I have my own selling network (AMAP)
I don't want to be a monospecific producer
The amount required is too much
This cooperative is my rival



logistic



Final consumer



2011



€



Le dépit, le retour
Products provided by Bio Loire Ocean.
Perceived as a failure



seedling



producing



logistic



Final consumer



2013-14



Reconquête

Currently providing by Tarmac (social action oriented association) who develops a project in the south of the department.



seedling



producing



logistic



Final consumer



2013-14



**Fragmentation territoriale plus forte
que jamais.
Le projet « collectif » a réactivé les
clivages.**

**Le bio n'est fédérateur qu'à minima.
relève de différentes logiques !**

(cf. différentes définitions de
l'agroécologie)

**La valorisation du local, problématique a
priori partagée par tous et pour autant qui
ne profite guère !**

Enhancement of local, a problem shared by all but
not provide much benefits !

What future for agroecology in collective project for Sarthe department ?

Quelle place pour l'agroécologie en projet collectif en Sarthe ?

Many small projects at the municipal level before the elections...

**LE VERT N'EST PAS TOUJOURS ROSE.
CONSENSUS ET CONFLITS AUTOUR DE
L'AGROECOLOGIE EN SARTHE.**

*GREEN IS NOT ALWAYS SEEN AS ROSY : CONFLICTS AND
COMPROMISES ABOUT AGROECOLOGY IN SARTHE.*

