

Après-midi de rencontre VivAgriLab 06 décembre 2022

Conditions pour la mise en place d'unités de transformation des productions agricoles à l'échelle du territoire

Noms des intervenantes : Catherine Bonazzi (INRAE) & Caroline Pénicaud (INRAE)

Animatrice : Diane Maurissen (C-BASC) // **Secrétaire :** Cassandre Palies (Terre & Cité)

Liste non exhaustive des participant.e.s

- Cyril Girardin (INRAE)
- Marie Martinez (Plaine de Versailles)
- Nils Gourlaouen (Ferme des Loges)
- Louis Sangouard (Conseil Economique Social et Environnemental de l'Essonne)
- Léocadie Pelbois (CAUE 91)
- Jacques Méry (INRAE)
- Alexandre Pery (AgroParisTech)
- Lucie Lebens (Mairie d'Igny)
- Renaud Boulec (Grand Paris Seine & Oise)

Principaux éléments de l'atelier :

- La mise en place d'un outil de transformation demande la prise en compte des attentes de tous les acteurs, du producteur au consommateur, de l'impact environnemental et de la maîtrise des qualités des aliments
- Il existe un besoin de trouver des agriculteurs qui aient envie de participer au projet.
- Dans le cadre d'un outil à destination de la restauration collective, il y a une difficulté à mettre en correspondance les besoins d'une restauration collective avec la production. Il est nécessaire de trouver une structure qui puisse faire l'intermédiaire.
- Les contraintes d'hygiène sont très lourdes
- Peut-être que l'outil aurait des fonctions modulables, et devrait être mutualisé.
- Il existe de nombreux outils à la ferme de Viltain, il faut définir s'il est possible de les mutualiser.
- Le Conseil Départemental des Yvelines s'intéresse beaucoup à ces questions et pourrait être un bon soutien
- Proposer un atelier qui permette de tester des choses innovantes pourrait être un positionnement adapté au territoire, habitué à la recherche et possédant un certain savoir-faire

Après-midi de rencontre VivAgriLab 06 décembre 2022

Compte-rendu des échanges

Caroline Pénicaud et Catherine Bonazzi présentent le sujet

- Il existe une grande diversité d'échelles de transformations.
- La transformation rend un certain nombre de services : elle assure la qualité sanitaire par exemple, mais impacte aussi les qualités nutritionnelles (digestibilité, biodisponibilité), la praticité, la durée de conservation, apporte de la valeur ajoutée aux produits et limite les pertes et des contraintes liées à la saisonnalité des produits
- Les enjeux pour la transformation pour les circuits courts et de proximité sont la prise en compte des attentes de tous les acteurs, du producteur au consommateur, l'impact environnemental, la maîtrise des qualités des aliments

La conception d'un outil de transformation suppose à la fois d'innover sur le plan technique et sur le plan organisationnel. Cependant, innovation n'est pas synonyme de high-tech. La frugalité peut aussi s'entendre comme le fait d'aller vers des solutions moins technologiques dans la manière de mettre en œuvre les opérations pour qu'elles puissent être faites par des gens dont la maîtrise et le savoir technique est moindre pour permettre des transformations à de plus petites échelles.

Questions :

Un.e participant.e remarque que cette question est une question humaine avant tout. Un projet, si parfait soit-il, a besoin de personnes pour le porter. Sans agriculteurs qui aient envie de contribuer au projet, rien n'est possible. De plus, si c'est une collectivité qui porte le projet, cela implique un portage technique mais aussi politique.

Un.e participant.e remarque que la structure de Living Lab est confortable car elle offre un périmètre donné. Il ajoute qu'une étude a été réalisée en 2008 sur les circuits courts, et que les conclusions étaient que les cantines procédaient à une sélection importante des produits locaux pour éviter d'avoir à trop hygiéniser et préparer (par exemple les carottes pleines de terre n'étaient pas acceptées par les cantines), et d'autre part qu'il était difficile de faire correspondre les besoins de la restauration collective et la production locale.

Caroline Pénicaud rebondit sur ce propos sur les cantines et explique que dans une enquête datant de l'an dernier, il a été observé que les produits locaux préoccupent plus que les produits bio et que les cantines pouvaient accepter une diversité de légumes locaux, qu'ils soient frais ou préparés. Elle suppose une évolution des cantines sur ce sujet.

Un.e participant.e demande quels outils seraient à privilégier.

Après-midi de rencontre VivAgriLab 06 décembre 2022

Catherine Bonazzi répond que c'est une question à discuter.

Un.e participant.e remarque que la problématique n'est pas la même selon le produit transformé. Il estime qu'une production variée rend moins facile la rencontre de l'offre et de la demande. Le paysan boulanger est un très bon modèle mais difficilement applicable au maraîchage.

Un.e participant.e ajoute que la transformation impose une difficulté supplémentaire car les contraintes d'hygiène sont lourdes. Les solutions alternatives sont la lactofermentation et les confitures. Il exprime le fait que les agriculteurs sont demandeurs de structures qui pourraient les aider, car il y a d'importantes contraintes de temps au sein de la profession.

Catherine Bonazzi explique que la réflexion doit se faire à l'échelle d'un territoire et que chaque acteur doit être pris en compte. Le fait que les habitants partent durant l'été provoque une surproduction sur le territoire, elle interroge la pertinence de se focaliser sur cette surproduction.

Un.e participant.e ajoute qu'il faudrait penser à la saisonnalité des productions en région parisienne et demande s'il serait difficile d'envisager une unité qui fasse de la fabrication de soupes pour valoriser les légumes produits en pleine saison alors que les franciliens sont en congés hors Ile de France.

Caroline Pénicaud pense que si le modèle économique est défini, c'est possible et demande s'il serait possible d'utiliser les équipements des cantines lorsqu'elles ne sont pas utilisées par exemple ?

Un.e participant.e dit que les projets à grande échelle ne sont pas nécessaires et que le fait que les communes investissent dans les projets de ferme est une bonne nouvelle.

Un.e participant.e pense que la difficulté sur le territoire est qu'il n'y a pas assez d'offres de produits. Il explique que ce n'est pas viable économiquement qu'un outil ne peut pas fonctionner uniquement l'été, et qu'il ne pense pas qu'il soit possible d'utiliser une cantine pour faire de la transformation, car cela représente une masse de produits agricoles que le territoire ne devrait pas pouvoir assumer selon lui.

Catherine Bonazzi explique qu' un outil peut ne pas avoir la même fonction tout le temps.

Un.e participant.e souligne que la saisonnalité a toujours existé en agriculture et que si une moissonneuse batteuse ne fonctionne pas en permanence, elle représente cependant un très grand investissement nécessaire.

Un.e participant.e demande s'il ne faudrait pas commencer par un inventaire à l'échelle du territoire, pour définir quel maillon intermédiaire créer, en proposant de commencer par se demander qu'est-ce que l'on produit, qu'est-ce que l'on consomme. Il existe déjà de premiers éléments : c'est un territoire avec une forte présence de céréales, avec une volonté de diversification vers plus de fruits et légumes. Il

Après-midi de rencontre VivAgriLab 06 décembre 2022

Il y a déjà quelques produits laitiers, des volailles mais rien pour les abattre. Pour les oeufs, le marché est déjà saturé.

Un.e participant.e souligne que des outils existent déjà à la ferme de Viltain (fabrication de yaourts et laits fermentés).

Un.e participant.e demande comment les mutualiser. Elle souligne que les CUMA et les coopératives attirent peu, et qu'il manque un intermédiaire sur le territoire pour transformer. Elle propose de soulever la question de l'uniformisation des bouteilles pour faciliter la possibilité de consignes.

Un.e participant.e remarque qu'il y a des difficultés à garder la main d'œuvre compétente, au niveau de l'élevage notamment.

Un.e participant.e ajoute que c'est quelque chose qui est identifié sur le territoire. Il existe des activités agricoles qui nécessitent des filières avalées mais celles-ci ne sauraient être résilientes que s'il y a une masse critique au niveau de la production. Il explique que Lafouasse par exemple s'est lancé dans la fabrication de pâtes mais les prix de production sont difficilement compétitifs car ils ont dû faire l'acquisition de matériel pour se lancer, et que malgré une tentative d'ajouter de la valeur ajoutée à leurs produits par le développement de gammes de produits aromatisés cela reste accessible uniquement à une clientèle aisée.

Il existe des problématiques similaires sur la luzerne pour laquelle il existe peu de débouchés ce qui limite la conversion en agriculture biologique des fermes, sur les lentilles parce que la volumétrie n'est pas suffisante. Des solutions comme une semoulerie ou une diversification vers des pâtes sont évoquées, mais c'est un marché très compétitif, notamment vis à vis des systèmes industriels.

Caroline Pénicaud précise que pour elle, ce sujet doit être vu dans une vision globale qui tient compte à la fois des débouchés en termes de population et de la manière de collectiviser ces outils de production de façon à ce qu'ils soient les plus utiles possibles.

Un.e participant.e demande si c'est l'outil de transformation en tant que tel qui doit être mutualisé ou s'il ne faudrait pas plutôt mutualiser un laboratoire qui réunit toutes les conditions d'hygiène car les enjeux d'hygiène sont très forts, avec une flexibilité d'accès. Cet outil pourrait être porté à l'échelle d'une commune ou d'une intercommunalité.

Catherine Bonazzi explique que le territoire manque de recul pour déterminer pourquoi une solution fonctionne ou non, qu'il est difficile d'extraire des facteurs de succès. Une spécificité du territoire est l'énorme potentiel de recherche et un savoir-faire très ancré (process, participatif, agriculture...). Un atelier qui permette de tester des choses innovantes pourrait être un positionnement adapté au territoire.

Après-midi de rencontre VivAgriLab 06 décembre 2022

Un.e participant.e ajoute que le Conseil Départemental des Yvelines s'intéresse beaucoup à ces questions et qu'il pourrait être un bon soutien.

Un.e participant.e fait remarquer que le Département des Yvelines vient de passer un contrat avec SODEXO qui implique de travailler avec les produits frais, dans ce schéma la légumerie des Mureaux pourrait trouver sa place.