



Séance plénière du 18 décembre 2017

LA STRATÉGIE RÉGIONALE EN FAVEUR DE L'ALIMENTATION 2017-2021

Le Conseil économique, social et environnemental régional,

Vu le code général des collectivités territoriales et notamment ses articles L 4131-2, L 4134-1 et suivants ;

Vu le décret n° 2001-731 du 31 juillet 2001, modifiant le code général des collectivités territoriales et relatif à la composition et au renouvellement des conseils économiques et sociaux régionaux ;

Vu l'avis des 1^{ère} et 3^{ème} commissions ;

Vu l'avis du Bureau ;

Messieurs Patrick UGARTE et Bernard GAGNEPAIN, rapporteurs entendus ;

DÉLIBÈRE

Annoncés par le Président de la République en juin dernier, les États généraux de l'alimentation visent à relancer la création de valeur et en assurer l'équitable répartition, permettre aux agriculteurs de vivre dignement de leur travail par le paiement de prix justes, accompagner la transformation des modèles de production afin de répondre davantage aux attentes et aux besoins des consommateurs, et enfin promouvoir les choix de consommation privilégiant une alimentation saine, sûre et durable.

Comme le soulignent le Président de la Région et la Vice-Présidente au tourisme, aux terroirs et à l'alimentation, dans leur éditorial, « ***rare sont les domaines qui passionnent autant que l'alimentation*** ».

Le CESER s'est, depuis une dizaine d'années, largement passionné et exprimé sur la thématique de l'alimentation :

- Par son rapport « ***la région Centre : une région à croquer du paysage à l'assiette*** » adopté le **20 juin 2007**, destiné à répondre à la saisine de l'Exécutif régional sur la valorisation touristique des produits du terroir et de l'artisanat d'art.

Ce rapport identifiait en 2007 des leviers d'actions et notamment la réalisation de l'inventaire du patrimoine alimentaire de la région, la préservation de la biodiversité animale et végétale domestique, la création d'événements gastronomiques régionaux de nature à promouvoir les produits régionaux à plus grande échelle.

- « **L'inventaire des trésors culinaires de la région Centre** » paru en 2012 a été co-écrit par le CESER et l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA-Université de Tours). Cet état des lieux du patrimoine gourmand constitue un événement majeur puisqu'il marque l'aboutissement d'un travail scientifique de référence. Il a contribué au classement de l'art de vivre à la française au patrimoine mondial de l'humanité. La France dispose désormais d'un outil de connaissance de son patrimoine gastronomique unique en Europe.

- Par son avis sur le rapport du Conseil régional « **Pour une alimentation européenne de qualité : contribution de la région Centre pour une nouvelle politique alimentaire commune** » de décembre 2008.

- Lors de sa **contribution à la stratégie régionale de tourisme et de loisirs 2016-2021** votée en février 2017, le CESER s'est ainsi exprimé : il soutient et encourage la Région dans sa volonté de mettre l'Art de vivre au cœur de la stratégie de fidélisation des visiteurs et son ambition de faire du Centre-Val de Loire une région réputée pour sa gastronomie contribuant à son attrait touristique.

Afin de renforcer l'identité régionale, et tout particulièrement sa notoriété, le CESER recommande que tous les acteurs de la filière alimentaire soient mobilisés pour maintenir le patrimoine gastronomique, le conforter et le faire connaître.

Pour ce faire, il faut améliorer l'offre de restauration (en restaurant ou rapide) qui doit devenir la vitrine des spécialités et produits régionaux en se basant sur la qualité des produits, la qualité du service pour mieux anticiper les demandes de la clientèle dans sa volonté de découverte des spécialités et des produits régionaux.

La création d'un grand événement gastronomique décliné sur les territoires en s'appuyant sur la Cité de la gastronomie de Tours serait de nature à contribuer à donner à la région une optique plus festive en « mariant la diversité » de nos terroirs dans une même image rabelaisienne ».

La stratégie régionale en faveur de l'alimentation, proposée pour la séance plénière de décembre 2017, reprend les 5 axes annoncés lors de la communication du Conseil régional de juin 2017 à savoir :

- la restauration collective : le levier du changement ;
- les restaurants : la vitrine d'art de vivre en Centre-Val de Loire ;
- les acteurs économiques : relever le défi de la qualité nutritionnelle ;
- l'éducation à une alimentation durable et initiatives citoyennes ;
- les Systèmes Alimentaires Territoriaux : accompagner l'émergence progressive sur les territoires.

À ces 5 axes identifiés en juin, s'ajoute un axe 0 : « rapprocher les producteurs et les consommateurs ». Cet axe transversal comprend 5 actions :

- recenser et caractériser l'offre des territoires régionaux ;
- accompagner la structuration d'une offre locale et diversifiée en soutenant les actions collectives ;
- accompagner les projets de diversification agricole ;
- prévenir le gaspillage alimentaire ;
- introduire plus de qualité, de produits locaux et de produits bio dans la restauration des lycées et CFA.

Un cadre souple qui met en valeur les actions déjà engagées et celles restant à mettre en œuvre

La stratégie proposée met en exergue, dans un document unique, l'ensemble des actions déjà mises en œuvre ou initiées ou impulsées sur le terrain, sur l'ensemble des champs de l'intervention régionale. L'ensemble des acteurs régionaux concernés sont également identifiés.

Le CESER, s'il reconnaît la qualité du recensement exhaustif qui a été mené au sein de l'ensemble des politiques régionales pour mettre en avant les actions régionales en faveur de l'alimentation, attendait de la stratégie régionale un calendrier plus précis des actions identifiées.

Pour les actions d'ores et déjà engagées (Self'O Centre, signature © du Centre, formations Tourisme O Centre, aides à la conversion...), le CESER aurait souhaité pouvoir disposer de données sur les objectifs qui avaient été d'ores et déjà fixés, afin de connaître les freins et les leviers qui ont permis de les atteindre ou non.

Budgétairement, un programme « alimentation » a été créé au BP 2017 et est doté de 1,1 M€. Il regroupe un certain nombre d'opérations telles que les salons régionaux de la gastronomie et des vins, l'opération « Ferme en Ferme », le programme COVALOR, l'accompagnement de l'AREA (Association Régionale des Entreprises Agroalimentaires), la « promotion alimentaire pour les citoyens », les « systèmes alimentaires territorialisés »...

Cependant la plupart des actions liées à cette stratégie pour l'alimentation sont dispersées dans d'autres politiques, en particulier les lycées, les achats généraux de la collectivité et les CRST. Dans son rapport, le Conseil régional indique que plusieurs cadres d'intervention restent à créer ou modifier.

Les défis à relever par cette stratégie pouvant être encouragés par les futurs cadres d'intervention régionale

Le défi du soutien à la production locale

Le CESER encourage le Conseil régional dans l'accompagnement qu'il souhaite mener auprès des acteurs économiques pour relever le défi de la qualité nutritionnelle. La Région devra cependant rester attentive à ne pas surajouter de la réglementation, déjà contraignante, aux entreprises qui constituent le tissu économique local de notre territoire.

Sur la notion de la production de proximité : le CESER encourage évidemment la Région à la mise en place d'un écosystème favorable à la consommation par les usagers du territoire (habitants et touristes) de produits locaux. La problématique de la logistique est un enjeu d'importance.

Le CESER insiste sur les nécessaires protection et promotion des labels tels que les AOP-AOC et BIO qui sont protégés en France et que les accords internationaux voire européens pourraient fragiliser. Pour le CESER, la signature © du Centre doit désormais évoluer en marque régionale, vitrine de la qualité de la production locale. 190 producteurs sont déjà engagés dans cette signature.

Le défi de l'éducation à l'alimentation

- Pour les lycéens et les apprentis (Self'ocentre, campagnes de sensibilisation, prévention...) :

la mission de restauration scolaire dans les lycées a été confiée aux Régions par la loi relative aux libertés et responsabilités locales du 13 août 2004. Pour les 95 restaurants présents dans les lycées de la région, 9 millions de repas sont servis par an. Par ailleurs, 75 internats accueillent plus de 12 000 internes.

Les campagnes de sensibilisation par la Région à destination des lycéens sont également déjà importantes. Elles mériteront d'être poursuivies, notamment vis-à-vis des internes afin qu'ils se réapproprient le temps pour les 3 repas de la journée :

- le petit-déjeuner, qui est souvent sacrifié alors qu'il constitue le repas le plus important de la journée ;
- le déjeuner, régulièrement pris sur le pouce ;
- le dîner.

Le Conseil Régional de la Jeunesse pourrait être mobilisé sur cette question pour inventer une campagne de communication à destination des jeunes.

- Pour les étudiants :

Les étudiants sont un des publics les plus touchés par la « malbouffe » et les problèmes nutritionnels. La question de la qualité de la restauration collective prend ici tout son sens et ce sera sans doute l'un des enjeux majeurs pour notre Région.

La plateforme d'achat public Centr'Achat pourrait être mobilisée pour organiser l'achat public alloti localement. De fait, la qualité et la proximité pourraient être introduites dans les cahiers des charges. Cependant, comme le souligne le Conseil régional dans son axe 0, le préalable indispensable est la connaissance de la capacité des filières agricoles régionales à approvisionner la restauration collective.

Le défi de l'éducation citoyenne

Le dispositif À VOS IDÉES, désormais intégré aux Contrats Régionaux de Solidarité Territoriale, semble être un bon outil pour faire émerger les initiatives locales et citoyennes.

Le CESER réitère cependant son souhait de la remise en place de l'appel à projet innovation pour l'économie sociale et solidaire qui regroupe, au-delà des associations employeuses, les coopératives agricoles, les SCOP (Sociétés coopératives de production) et les SCIC (Sociétés coopératives d'intérêt collectif).

Le défi de l'offre

Les veilles tendanciennes de consommation indiquent clairement que les consommateurs (une partie influente en tout cas) ont compris le poids que leurs choix alimentaires faisaient peser sur l'évolution des produits (baisse de la consommation de viande, développement du végétal) et l'adaptation des circuits de vente (GMS notamment). La Région se doit de l'accompagner voire de l'anticiper.

Le consommateur a favorisé l'émergence ou le développement d'autres systèmes de vente tels que les marchés paysans, les points de vente collectifs, les AMAP, la distribution de paniers, les drives fermiers ou encore la vente par Internet. Cela témoigne d'un renouvellement des formes de vente et d'une volonté de donner au plus grand nombre un accès facilité à une alimentation saine et de proximité.

Les industries agroalimentaires, encore insuffisamment développées, sont composées principalement de PME et ETI. Les activités de transformation, notamment pour les 4^{ème} et 5^{ème} gammes, restent en retrait au regard de la richesse agricole. En effet, si la valeur de la production agricole de la région Centre-Val de Loire représente 5,6 % de la production nationale, le chiffre d'affaires des IAA régionales ne représente que 2 % du chiffre d'affaires total. La région manque de grands acteurs dans les IAA et ne dispose pas de suffisamment de PME de taille conséquente.

Un certain nombre de difficultés tiennent particulièrement au déficit de dialogue entre l'amont et l'aval des filières et à une relation déséquilibrée par le poids de la distribution, au manque d'outils de transformation (abattoirs notamment), au manque d'organisation et d'adaptation de l'offre pour atteindre certains marchés de proximité (restauration collective) ou à l'export.

Les entreprises agroalimentaires sont pourvoyeuses d'emploi et de formations pour leurs salariés. Le Conseil régional y est sensible avec notamment la création du CFA Agroalimentaire dont le CESER se réjouit. Elles ont fait connaître au CESER leur souhait de s'inscrire dans la démarche proposée par la Région, d'autant plus qu'un certain nombre d'entre elles ont déjà entamé le virage.

Quel rôle vaudra jouer la Région dans la mise en réseau des acteurs et ne pas rester sur une seule posture de financeur de projets ?

Pour préparer l'émergence de Systèmes Alimentaires Territoriaux, la Région devra jouer un rôle d'ensemblier, de facilitateur de synergies et de mutualisations logistiques afin d'aider les acteurs à réaliser les mutations nécessaires à la relocalisation de leurs approvisionnements et dans une recherche de qualité du produit.

En conclusion, le CESER s'interroge sur « l'appétit » développé par le rapport qui l'amène à rentrer en interaction avec un certain nombre de politiques régionales. L'alimentation touche en effet tant de domaines : la santé, l'éducation, les jeunes, les adultes, les seniors, l'école, les parents d'élèves, la solidarité, le tourisme, la culture, l'économie, l'équilibre des territoires... et la nécessaire considération de nos producteurs locaux.

Les moyens mis en place permettront-ils d'arriver à satiété ?

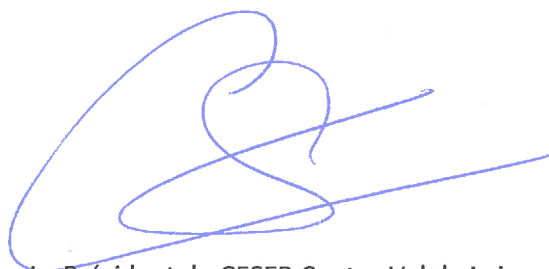
Vote :

Pour : 79

Contre : 0

Abstentions : 9

Avis adopté à la majorité.

A blue ink signature, appearing to be 'Eric Chevée', written in a cursive style.

Le Président du CESER Centre-Val de Loire,

Éric CHEVÉE

