

# Conseil de Développement Agglo de Brive (CABB)

Groupe de travail 7 : transition agricole et alimentaire

## Rapport final

### Sommaire

1. Le groupe de travail.....	2
1.1. Membres.....	2
1.2. Objectifs.....	2
1.3. Méthode de travail.....	2
2. Modèle initial.....	3
2.1. Outil utilisé.....	3
2.2. Paramètres.....	3
2.3. Impacts.....	3
3. Rencontres avec.....	5
3.1. Les agriculteurs.....	5
3.2. Les distributeurs et transformateurs.....	6
3.3. Autres acteurs du secteur.....	6
4. Conclusions.....	8
4.1. La situation actuelle.....	8
4.2. Les atouts du territoire.....	9
4.3. Révision du modèle.....	10
4.4. Vers une politique ambitieuse.....	11
4.5. Points transversaux avec les autres groupes.....	12
4.6. Remarques individuelles.....	13
4.7. Propositions d'actions à mettre en œuvre.....	14
5. Annexes.....	15
5.1. Modèle agricole réalisé avec Parcel.....	16
5.2. Fiches Idées.....	20
5.3. Compte-rendus des rencontres.....	37

*Merci aux membres bénévoles de ce groupe du Conseil de Développement pour le temps passé et le travail fourni depuis novembre 2023.*

*Patrice LEPISSIER  
animateur du groupe*

# 1. Le groupe de travail

## 1.1. Membres

- Mme Célia LACHAUD – collègue des habitants
- Mme Françoise BESSE – collègue des acteurs locaux
- Mme Cathy MAZERM – collègue des acteurs locaux
- M Philippe BRONZINI – collègue des communes
- M Jacques FERRAND – collègue des acteurs locaux
- M Laurent GUITTON – collègue des communes
- M Jean-Claude PESTOURIE – collègue des communes
- M Jean-Noël GUIONIE – collègue des habitants
- M Patrice LEPISSIER – collègue des acteurs locaux

## 1.2. Objectifs

Le groupe a été créé afin d'anticiper la transition agricole sur l'agglomération de Brive (CABB). **L'objectif** de ce groupe est donc d'étudier les orientations possibles pour l'agriculture à l'horizon 2040, il s'est avéré nécessaire d'étendre cette étude à l'alimentation, avec comme objectif de fournir une **alimentation locale, saine et accessible à tous**.

## 1.3. Méthode de travail

- a) élaborer un modèle agricole et alimentaire "idéal"
- b) présenter ce modèle aux professionnels du secteur : agriculteurs, représentants du monde agricole (Chambre d'agriculture, syndicats, etc.), industrie agroalimentaire, formation agricole, distribution, etc., afin de recueillir leurs avis, les obstacles qui peuvent se présenter voir l'ineptie du modèle.
- c) après cette collecte, la plus objective possible, le modèle sera révisé et les objectifs revus. Après avoir rencontré la Chambre d'agriculture et les syndicats agricoles, un compte-rendu final sera alors remis aux élus de l'agglomération.

## 2. Modèle initial

### 2.1. Outil utilisé

Le modèle proposé a été élaboré à l'aide de l'outil de simulation agricole [PARCEL](#).

Cf Annexe : [Modèle agricole réalisé avec Parcel](#)

### 2.2. Paramètres

Les paramètres retenus sont :

- une autonomie alimentaire à 80%
- une production bio à 80%
- une réduction du gaspillage alimentaire de 50%
- une réduction de 25% de la consommation de produits d'origine animal

### 2.3. Impacts

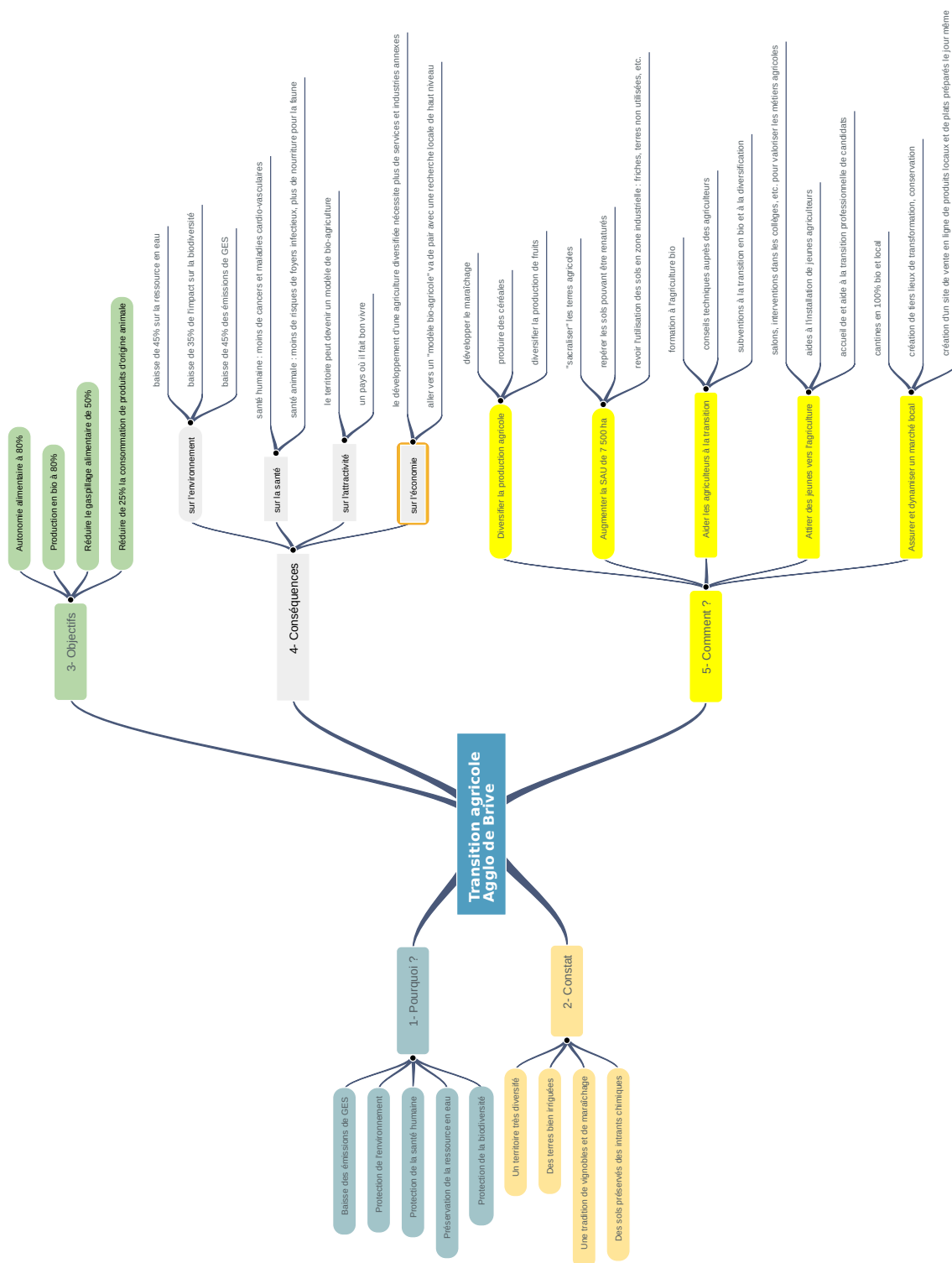
Les impacts devraient être les suivants :

- sur l'environnement :
  - baisse de 45% des prélèvements sur la ressource en eau
  - baisse de 35% de l'impact sur la biodiversité
  - baisse de 45% des émissions de GES <sup>1</sup>
- sur la santé :
  - santé humaine : moins de cancers et de maladies cardio-vasculaires
  - santé animale : moins de risques de foyers infectieux, plus de nourriture pour la faune
- sur l'attractivité :
  - le territoire peut devenir un modèle de bio-agriculture (ou agriculture naturelle)
  - un pays où il fait bon vivre
- sur l'économie :
  - création d'emplois dans le secteur agricole
  - le développement d'une agriculture diversifiée nécessite plus de services et industries annexes
  - aller vers un modèle "bio-agricole" va de pair avec une recherche locale de haut niveau

---

1 GES = Gaz à Effet de Serre

La carte mentale ci-dessous résume le modèle et ses impacts :



### 3. Rencontres avec

De décembre 2023 à avril 2024, nous avons rencontré les entreprises ci-dessous, dans le but de les « écouter », sans aucune contradiction ni argumentation sur notre modèle.

Nous avons tenté d'avoir la vision la plus large possible en rencontrant des structures totalement différentes en taille, marché et organisation.

Notre modèle leur a été présenté, dans les grandes lignes, et nous avons « écouté » leur réactions.

#### 3.1. Les agriculteurs

##### Liste des rencontres :

- 06/12/2023 : [Ferme de la Prade](#)
- 07/12/2023 : [Moustraire & Breuil - pomiculteurs à Allasac](#)
- 12/12/2023 : [Cave des Coteaux de la Vézère - Allasac](#)
- 14/12/2023 : [Ferme de Garavet](#)
- 11/01/2024 : [Verger du Pré de Sagne](#)
- 16/01/2024 : [Maraîchers Penaud-Chaussade](#)
- 18/01/2024 : [Les Serres Faurel](#)
- 23/03/2024 : [Ferme collective de la Tournerie](#)

##### Conclusions :

- les agriculteurs se sentent délaissés par les politiques et la Chambre d'Agriculture, mal aimés par le public, **tous nous ont reçus sans hésitation et semblaient satisfaits de pouvoir être enfin écoutés.**
- il y a un manque de communication avec les élus, les représentants consulaires, et surtout avec le public.
- le système agricole marche sur la tête (raison pour laquelle ils retournent les panneaux aux entrées de ville) : trop de contraintes administratives, une concurrence étrangère, y compris au sein de l'UE, qui ne respecte même pas les normes qui leurs sont imposées.
- ils perçoivent des aides de la PAC, mais préféreraient largement pouvoir vivre décemment de leur travail sans aucune subvention. Les revenus annoncés sont très largement en-dessous du salaire minimum, malgré la PAC.
- ils ne voient pas comment ils pourraient se passer des traitements chimiques, sauf ceux qui sont en "bio", pour assurer une production minimum. Ceux qui ont tenté des productions en "bio", ont du les vendre en "conventionnel".
- le moindre changement de méthode de travail leur demande des investissements importants, alors que leurs marges sont très faibles.
- ils manquent de conseils techniques et d'offres de formations.

- problème récurrent de recrutement et ils s'inquiètent pour le renouvellement des agriculteurs qui doivent partir à la retraite. Il y a urgence à attirer, motiver et former des jeunes aux métiers de l'agriculture.
- Une structure collective (Cf La Tournerie) permet d'offrir un meilleur confort de vie (temps de travail, congés payés, etc.) et une rémunération plus stable en raison d'une agriculture diversifiée, de la transformation et de la vente directe.
- mais, pour rien au monde, ils ne changeraient de métier ...

## 3.2. Les distributeurs et transformateurs

Liste des rencontres :

- 23/02/24 : [Cuisine Centrale](#)
- 01/03/24 : [Épicerie du Saillant](#)
- 07/03/24 : [Blédina](#)
- 11/03/24 : [Collège d'Allasac](#)
- 28/03/24 : [Carrefour Brive](#)
- 25/04/24 : [Drive Fermier](#)

Conclusions :

- pour que les cantines puissent devenir un levier pour développer la demande locale, il faut qu'elles sortent des marchés UE et qu'elles soient plus « souples » dans la création de leurs menus.
- Les acteurs industriels et la grande distribution ne sont pas orientés vers une consommation locale, ils mettent en priorité « les prix bas », puis la réponse au « volume » de leurs besoins. Seule la grande distribution pourrait changer son orientation sous la pression de la demande, elle se dit prête à « essayer ».
- les industriels se disent prêts à soutenir une recherche appliquée locale afin d'anticiper les changements nécessaires à venir (impact climatique, contraintes géo-politiques, etc.)
- la distribution locale, de petite taille est déjà dans une démarche de consommation locale, le prix n'est pas un frein.

## 3.3. Autres acteurs du secteur

Liste des rencontres :

- 29/03/2024 : [Campus Végétal de Voutezac](#)
- 04/04/2024 : [Les Restos du Coeur](#)
- 11/04/2024 : [Axioma](#)
- 21/04/2024 : [ZAC Ussac-Donzenac](#)
- 17/05/2024 : Présentation du pré-rapport à la Chambre d'agriculture et aux syndicats

Conclusions :

- les métiers de l'agriculture ne font plus « rêver » les jeunes, les centres de formation n'arrivent pas à remplir leurs sections. L'image de l'agriculture est très dégradée alors que les outils de formation existent et sont performants.
- L'accès pour tous à une alimentation saine et locale sera difficile à atteindre, les organisations actuelles ne vont pas dans ce sens, mais on ne peut pas s'en passer.
- La recherche peut permettre à l'agriculture de sortir du modèle « chimique » en devenant plus naturelle, et peut donner une image plus moderne et dynamique de ses métiers.
- Le nouveau président de la Chambre d'agriculture de la Corrèze et administrateur de la Fédération Départementale des Syndicats d'Exploitants Agricoles (FDSEA 19) et la représentante de la Confédération Paysanne ont des visions diamétralement opposées de l'agriculture de demain. La Chambre d'agriculture et FDSEA souhaitent en effet rester dans une logique « productiviste » et estime que ce rapport n'apporte aucune valeur ajoutée, alors que la Confédération Paysanne milite pour une agriculture « paysanne », respectueuse de l'environnement et pour un partage solidaire des productions.

## 4. Conclusions

### 4.1. La situation actuelle

L'agriculture est le premier secteur de l'économie, sa finalité est de nourrir la population, ce qui est vital.

L'agriculture va mal, elle « *marche sur la tête* » comme nous le disent les agriculteurs, et nous ont dit ceux que nous avons rencontré :

- des revenus très faibles au regard des responsabilités, voir en dessous du seuil de pauvreté
- des contraintes administratives trop lourdes
- une concurrence déloyale venant de pays non soumis au mêmes contraintes
- pas de reconnaissance du public et pas d'écoute des décideurs
- et pas de visibilité sur l'avenir

Le changement climatique en cours et la raréfaction de la ressource en eau (en quantité et en qualité), vont contraindre les agriculteurs à des changements importants dans l'avenir :

- diminution de l'élevage, trop gourmand en eau et utilisateur de trop de ressources naturelles
- changement de types cultures. Pourra-t-on continuer à cultiver des pommes et des poires avec la montée en température ?
- changement de méthodes agricoles afin de préserver la ressource en eau. Il faudra consommer moins et ne plus mettre en danger la qualité de la ressource.

Un point n'a pas été abordé pendant tous ces échanges, signe de sa mise au second plan : la **ressource en énergie** !

L'agriculture n'a pu se développer que grâce à une énergie efficace et peu chère : **le pétrole** qui sert au fonctionnement des machines mais aussi à la production des engrais, pesticides, etc. Nous n'en maîtrisons pas la ressource et cette énergie est directement responsable du réchauffement climatique. **Il va falloir s'en passer** !

Sur ce point, **aucune alternative n'est envisageable** : les tracteurs et autres engins agricoles électriques n'existent pas et ne sont même pas dans les cartons des bureaux d'étude.

Le **PCAET** prévoit une **baisse de 16 %**, à l'horizon 2050 de la consommation d'énergie pour l'agriculture. **On ne pourra pas l'atteindre**. Il est impossible de produire autant, ou même de produire autre chose, avec moins d'énergie. Et il n'y aura pas de baisse des émissions directes de GES dues à l'agriculture.

Par contre on pourra avoir une baisse importante des émissions indirectes de GES en produisant localement et de façon naturelle (moins de transports et moins de produits d'origine chimique) ce dont nous avons besoin. C'est là que se feront les baisses d'émissions de GES.

## 4.2. Les atouts du territoire

Le territoire de l'agglomération de Brive est très diversifié en type de sols et en reliefs.

Les sols n'ont pas été soumis à un usage intensif de produits d'origine chimique, sauf pour le secteur de l'arboriculture, même si cela a bien diminué.

L'ensemble du territoire est bien irrigué, mais attention, nous dépendons des « eaux de surface » puisque nous n'avons pas, ou peu, de nappes phréatiques.

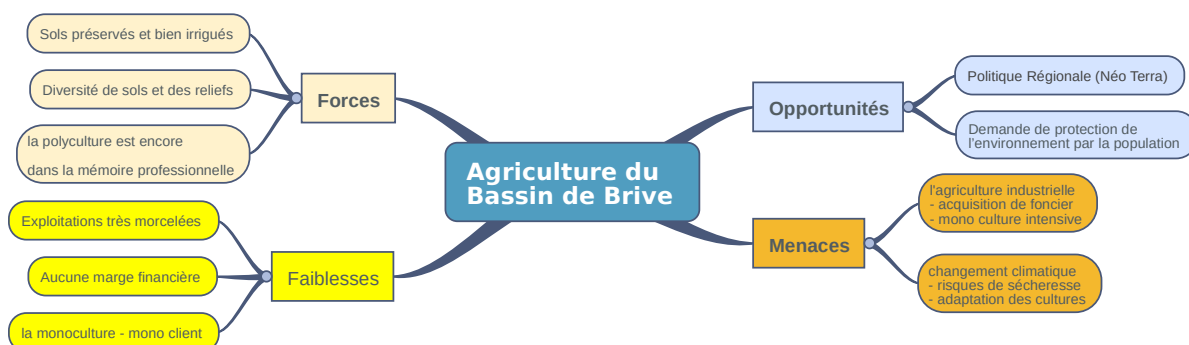
La biodiversité a été préservée dans son ensemble parce que nous n'avons pas de mono-culture intensive.

Des cultures diversifiées ont déjà été réalisées avec succès sur le territoire, maraîchage, légumes de plein champ, tabac, vigne, etc.

Il nous manque 7 500 ha de SAU, mais en préservant les zones agricoles actuelles et en gagnant des terres cultivées sur des jachères, des zones boisées pour de l'agroforesterie et des jardins partagés, nous pouvons assurer la production nécessaire à l'autonomie alimentaire locale.

Nos agriculteurs ont encore en mémoire, directement ou par la génération précédente, les techniques de production de fruits et légumes en mode « naturel ».

En résumé :



### 4.3. Révision du modèle

En conclusion, il est parfaitement possible d'envisager, à terme, une agriculture qui réponde au besoin d'autonomie alimentaire que nous avons fixée à 80 % de ce qui est cultivable (techniquement) sur le territoire.

La production agricole est déjà très proche de la norme « bio », en dehors de l'arboriculture qui s'en rapproche. Il est donc possible de se fixer un objectif de 80 % d'agriculture « naturelle » (i.e comme en bio, sauf que l'on se réserve la possibilité, en cas de besoin, de faire appel à des produits « non bio »).

Par contre, nos objectifs de baisse dû gaspillage alimentaire et de baisse de la consommation de produits d'origine animale, seront plus difficiles à atteindre car cela nécessite un changement radical du mode de consommation de la population.

Le gaspillage alimentaire du aux secteurs de la transformation et de la distribution sont « recyclés » vers l'économie solidaire. Il s'agit de produits à DLC (Date Limite de Consommation) très courte ou de produits présentant un défaut de présentation. Ce sont des produits industriels. Si cette consommation baisse, au profit d'une consommation locale et de saison, ce type de gaspillage diminuera mécaniquement.

Le gaspillage alimentaire du aux consommateurs relève du mode de consommation. Des produits industriels en DLC dépassée ou achetés « en trop » ne peuvent pas être ré-utilisés, alors que des produits de base peuvent être utilisés dans d'autres recettes.

Maintenir nos objectifs : baisse de 50 % du gaspillage alimentaire et baisse de 25 % de la consommation de produits d'origine animale, relève donc d'une volonté politique à long terme dont les effets ne seront pas évidents à mesurer.

De même, développer une production locale diversifiée sans avoir la demande correspondante à mettre en face serait une erreur.

Il faut donc :

- se préparer à assister les agriculteurs à une transformation importante de leurs productions pour leur assurer la rentabilité et la pérennité de leurs exploitations.
- revaloriser l'image de l'agriculture et ré-établir les relations entre le public et les agriculteurs
- utiliser tous les moyens pour susciter le changement de mode de consommation du public.

Pour cela il nous manque 7500 ha de surface agricole utile, nous pouvons les trouver en :

- préservant le foncier agricole actuel
- regagnant des surfaces laissées en friche
- développant le jardinage (jardins partagés ou familiaux et privés)

## 4.4. Vers une politique ambitieuse

Nous avons tous les atouts en main pour pouvoir devenir :

**Un modèle d'agriculture diversifiée  
respectueuse et intégrée à son territoire.**

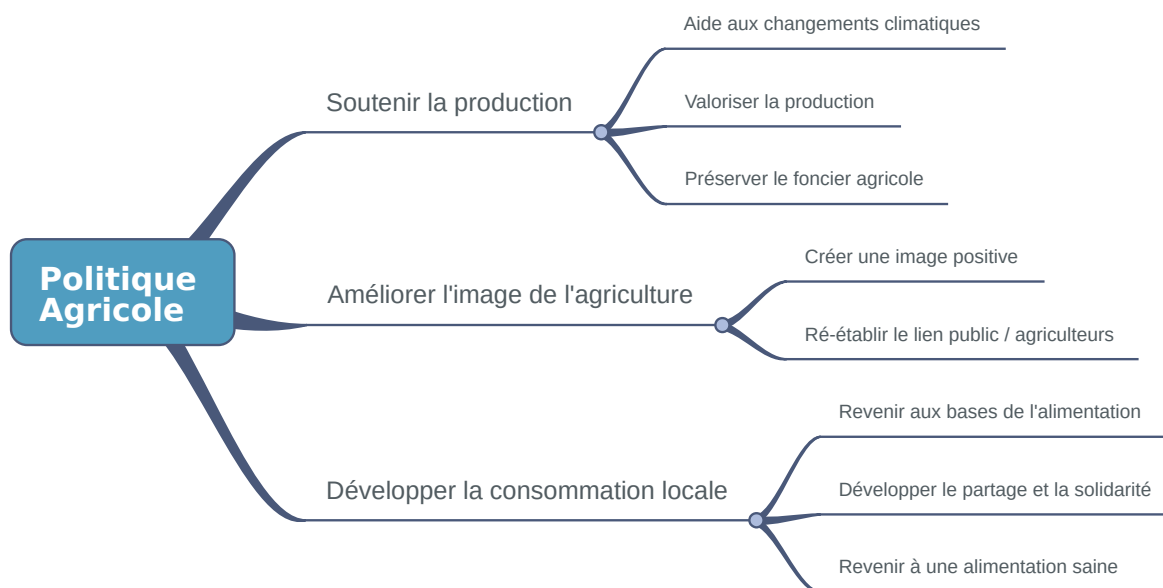
**En visant les 80 % d'autonomie alimentaire en agriculture naturelle**

Cela relève d'un choix politique des élus du Conseil Communautaire de l'Agglomération du Bassin de Brive.

Cette politique doit permettre de revaloriser l'image de l'agriculture et donc d'y attirer les nouveaux arrivants dont nous aurons besoin demain.

L'objectif doit être de faire du Bassin de Brive un **territoire d'excellence agricole**, et de **le montrer**. L'idée de **ferme collective** située sur la **ZAC Ussac - Donzenac** est le **point central de cette politique**.

Pour y arriver, nous vous proposons des actions à mettre en œuvre sur 3 axes principaux :



**Il faut commencer par développer la consommation locale pour produire plus localement.**

**Mais il faut aussi se préparer à cette transition en commençant à mettre en place les outils nécessaires : ferme modèle, tiers-lieu de transformation, foncière agricole.**

#### 4.5. Points transversaux avec les autres groupes

- Groupe 1 : aménagement
  - préserver le foncier agricole et naturel avec l'idée de foncière agricole
- Groupe 2 : économie
  - l'agriculture est un secteur primordial de l'économie et nous sommes en secteur agricole
- Groupe 3 : éducation
  - attirer les jeunes vers les métiers de l'agriculture avec :
    - développement de l'apprentissage
    - amélioration de l'image de l'agriculture
    - visites de fermes
- Groupe 5 : habitat – tourisme
  - le logement reste une problématique pour les saisonniers et jeunes agriculteurs dont les maisons existantes au sein de nos terroirs sont littéralement phagocytées par les maisons secondaires. Une politique du logement plus souple pour de l'habitat léger comme des « tiny house » ou même des roulottes sont à mettre en place au plus vite pour favoriser l'attrait des saisonniers avec un hébergement plus moderne/décent.
  - Pour améliorer l'image de l'agriculture, développer les rencontres public/agriculteurs
- Groupe 6 : eau
  - préserver la ressource en eau avec d'autres pratiques agricoles et une agriculture diversifiée.

## 4.6. Remarques individuelles

**Patrice LEPISSIER** : animateur du groupe 7

Sur le plan macro-économique, l'agriculture s'est développée et a pu nourrir la population mondiale grâce au développement de la chimie et de la mécanisation. Ces 2 techniques s'appuient essentiellement sur une ressource peu chère et performante : le pétrole. (Cf conférence de Freddy Le Saux : « la souveraineté alimentaire au XXIe siècle »). Cette ressource a des conséquences établies sur le climat et n'est pas renouvelable, les stocks s'épuisent.

Le développement de l'agriculture s'est fait par des cultures intensives et des mono-cultures. Les conséquences de ces pratiques sur la biodiversité, la ressource en eau et le climat sont également scientifiquement établies.

Il faut donc impérativement changer de politique agricole afin de produire autant avec moins de chimie et une agriculture diversifiée afin de préserver la ressource en eau, la biodiversité et le climat.

Sur le plan micro-économique, au niveau de la Communauté d'Agglomération du Bassin de Brive (CABB) (niveau auquel s'adresse ce rapport), la situation est différente :

- l'agriculture concerne principalement 2 domaines : l'arboriculture (pommes – poires) et l'élevage bovin
- les exploitations ne sont pas exclusivement en mono-culture, mais avec une activité principale et des activités annexes (légumes, petits fruits, etc.)
- les sols sont relativement préservés, bien irrigués et avec une diversité de reliefs et de nature de sols.
- il existe des industries agro-alimentaires, agro-cosmétiques, de stockage et distribution, de recherche et production de composants naturels pour l'agriculture

Nous avons donc tous les atouts pour pouvoir aller vers « **une agriculture modèle, respectueuse et intégrée à son environnement** ». L'objectif « d'autonomie alimentaire » permet de pousser vers cette politique en allant vers une agriculture plus diversifiée (maraîchage, production de légumes de plein champ, petit élevage, etc.).

Les conséquences économiques ne se limiteront pas à la seule activité agricole. Un écosystème plus global peut se créer, avec comme pilier central une « agriculture modèle », et, en périphérie, de l'industrie agro-alimentaire et sûrement de nouveaux modèles de transformation plus locale, de l'industrie cosmétique – pharmaceutique, de la recherche et développement de nouveaux composants pour l'agriculture, de la mécanique agricole, et à très court terme de la robotique et de l'intelligence artificielle.

C'est donc, plus globalement un projet de « cluster agricole et industriel » qui peut se créer sur le Bassin de Brive. Il en faut la volonté politique.

## 4.7. Propositions d'actions à mettre en œuvre

### a) Pour soutenir la production

#### Objectifs :

- aider les agriculteurs aux changements à venir
- permettre de valoriser la production pour augmenter leur rentabilité
- préserver le foncier agricole

#### Actions :

- Création d'une [ferme modèle collective](#)
- Création de [tiers lieux de transformation et conservation](#)
- Création d'une [foncière agricole locale](#)

### b) Pour revaloriser l'image de l'agriculture

#### Objectifs :

- donner une image positive de l'agriculture afin d'attirer des jeunes vers les métiers de l'agriculture et de rassurer la population sur la qualité des produits
- ré-établir le lien entre le public et les professionnels

#### Actions :

- [Rencontres agricoles](#)
- [Développer le « Woofing » et l'apprentissage](#)
- [Forum de l'agriculture](#)

### c) Pour développer la demande

#### Objectifs :

- reconnecter le public aux bases de l'alimentation
- développer le partage et la solidarité
- donner envie de revenir à une alimentation plus saine

#### Actions :

- [Sécurité Sociale de l'Alimentation](#)
- [Le partage de jardins](#)
- [Dynamiser les jardins partagés ou familiaux](#)
- [Le partage alimentaire](#)
- [Points de distribution locale avec ateliers alimentaires](#)
- [Cantines avec produits locaux et menus végétariens](#)

## 5. Annexes

### Table des matières

5. Annexes.....	15
5.1. Modèle agricole réalisé avec Parcel.....	16
5.2. Fiches Idées.....	20
a) Ferme Modèle Collective.....	21
b) Tiers lieu de transformation et mise en conserve.....	25
c) Foncière agricole locale.....	27
d) Rencontres agricoles.....	28
e) Développer le Wwoofing et l'apprentissage.....	29
f) Forum de l'agriculture.....	30
g) Sécurité Sociale de l'Alimentation (SSA).....	31
h) Le partage de jardins.....	32
i) Dynamiser les jardins partagés ou familiaux.....	33
j) Le partage alimentaire.....	34
k) Points de distribution locale avec ateliers alimentaires.....	35
l) Cantines avec produits locaux et menus végétariens.....	36
5.3. Compte-rendus des rencontres.....	37
a) Ferme de la Prade.....	38
b) Moustraire & Breuil – pomiculteurs à Allasac.....	40
c) Cave des Coteaux de la Vézère.....	42
d) Ferme de Garavet.....	44
e) Verger du Pré de Sagne.....	46
f) Maraîchers Penaud-Chaussade.....	48
g) Les serres Faurel.....	50
h) Ferme collective de la Tournerie.....	51
i) Cuisine Centrale de Brive.....	53
j) Épicerie du Saillant.....	55
k) Blédina.....	57
l) Collège d'Allasac.....	58
m) Carrefour Brive.....	59
n) Campus Végétal de Voutzac.....	61
o) Les Restos du Coeur.....	63
p) Axioma.....	65
q) Cantine de Jugeal-Nazareth.....	66
r) Le Drive Fermier.....	67
s) ZAC Ussac-Donzenac.....	68
t) Présentation du pré-rapport à la Chambre d'agriculture et aux syndicats.....	70

## 5.1. Modèle agricole réalisé avec Parcel

*(Présentation de Parcel – extrait du site parcel-app.org)*

*PARCEL est un outil web simple, ludique et gratuit, permettant d'évaluer pour un territoire donné les **surfaces agricoles nécessaires pour se nourrir localement, ainsi que les emplois agricoles et les impacts écologiques associés** à d'éventuels changements de mode de production agricole et/ou de régimes alimentaires (émissions de gaz à effet de serre, pollution des ressources en eau, effets sur la biodiversité...)*

*Développé par Terre de Liens, la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique (FNAB) et le BASIC, PARCEL invite **les citoyens et les élus à se saisir des enjeux actuels de l'alimentation** en leur proposant de « jouer » sur 4 des principaux leviers de durabilité de l'alimentation :*

- *La re-territorialisation des filières alimentaires*
- *Les modes de production agricole*
- *La composition des régimes alimentaires*
- *Les pertes et gaspillages le long des chaînes agricoles et alimentaires*

*Les acteurs locaux pourront ainsi développer plusieurs scénarios à leur(s) échelle(s) afin de nourrir les nécessaires débats sur les questions de la transition alimentaire et de l'usage des terres agricoles dans les territoires.*

Ci-après le rapport généré par PARCEL à partir de nos hypothèses :

- 80 % de relocalisation alimentaire
- 80 % de production en agriculture bio-agricole
- 50 % de baisse du gaspillage alimentaire
- 25 % de baisse de la consommation de produits d'origine animale



### Vous avez utilisé PARCEL sur le territoire de CA du Bassin de Brive (EPCI)

Cette brochure vous donne un aperçu de l'utilisation actuelle des surfaces agricoles sur ce territoire (page 1) et vous résume les résultats de 2 simulations de PARCEL :

- une relocalisation de l'alimentation des habitants du territoire en intégrant vos choix sur les leviers de durabilité (page 2)
- une relocalisation de l'alimentation des habitants du territoire, sans changement des autres leviers de durabilité (page 3)

Pour compléter ces informations de diagnostic et instruire la question de la résilience alimentaire, vous pouvez utiliser l'outil CRATER :

<https://crater.resiliencealimentaire.org/>

### Etat des lieux général sur l'utilisation des sols agricoles L'utilisation des sols

LA SURFACE AGRICOLE  
représente



40 %  
DU TERRITOIRE

Surface agricole  
32 219 hectares



Prairies, estives, landes	27 891 ha	87%
Cultures fourragères	1 634 ha	5%
Légumineuses	43 ha	0%
Céréales, Oléagineux, protéagineux	1 376 ha	4%
Cultures industrielles alimentaires (pomme de terre, betterave à sucre...)	21 ha	0%
Fruits	1 015 ha	3%
Légumes	67 ha	0%
Autres cultures industrielles	172 ha	1%

991 hectares

d'artificialisation des sols naturels, forestiers et agricoles entre 2010 et 2019

Part de l'agriculture biologique



8 %  
Part en bio de la  
surface agricole

2577 hectares  
Surface agricole en  
Bio

### Résultats des simulations

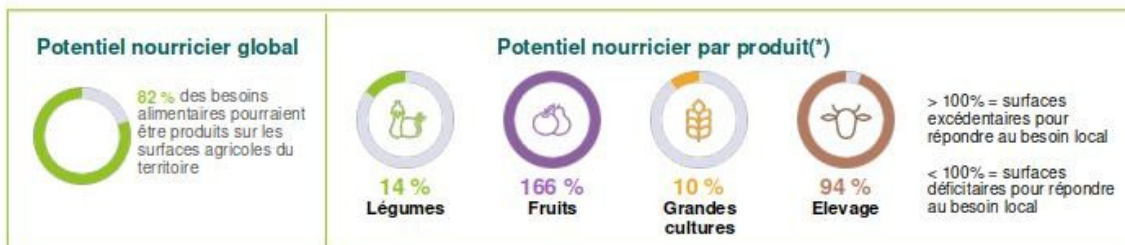
Effets attendus d'un changement des pratiques alimentaires sur mon territoire

📍 Territoire : CA du Bassin de Brive (EPCI)

👤 Population : toute



### 🌱 Les surfaces agricoles



Les productions agricoles des territoires sont en réalité utilisées pour partie sur le territoire et pour partie exportées. Il existe également d'importants flux d'imports pour répondre à la demande alimentaire globale.

(\*) Le potentiel nourricier se fonde sur l'assolement de cultures actuellement en place sur le territoire étudié :

- Un potentiel nourricier de 0% signifie que la production est actuellement inexistante sur le territoire et qu'il sera donc nécessaire de la mettre en place pour pouvoir répondre au besoin d'une alimentation locale.
- Un potentiel nourricier supérieur à 100 signifie, au contraire, que la production est actuellement déjà présente sur le territoire et qu'elle produit des quantités supérieures au besoin d'une alimentation locale.

### 👤 Les impacts sociaux



### 🌿 Impacts environnementaux

Les impacts proposés ci-dessous sont en pourcentage et représentent une évolution par rapport à une alimentation sans changement de ces paramètres.

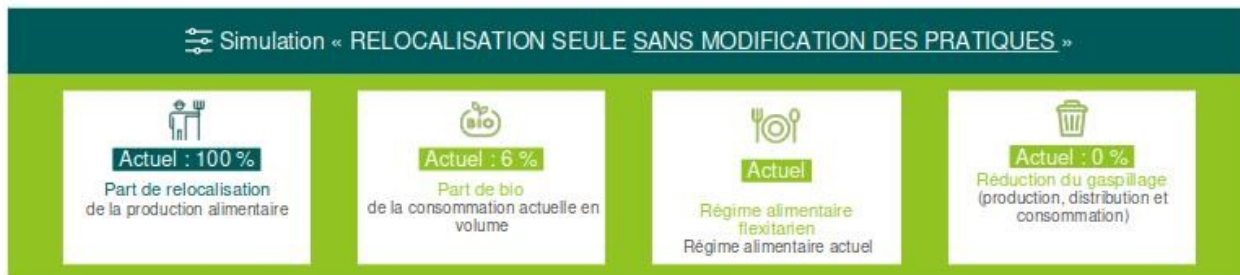


**Résultats des simulations**

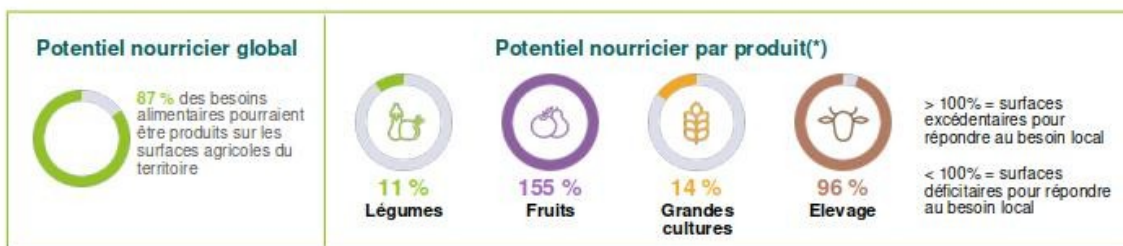
Effets attendus d'un changement des pratiques alimentaires sur mon territoire

📍 Territoire : CA du Bassin de Brive (EPCI)

👤 Population : toute



🌱 Les surfaces agricoles



Les productions agricoles des territoires sont en réalité utilisées pour partie sur le territoire et pour partie exportées. Il existe également d'importants flux d'imports pour répondre à la demande alimentaire globale.

- (\*) Le potentiel nourricier se fonde sur l'assolement de cultures actuellement en place sur le territoire étudié :
- Un potentiel nourricier de 0% signifie que la production est actuellement inexistante sur le territoire et qu'il sera donc nécessaire de la mettre en place pour pouvoir répondre au besoin d'une alimentation locale.
  - Un potentiel nourricier supérieur à 100 signifie, au contraire, que la production est actuellement déjà présente sur le territoire et qu'elle produit des quantités supérieures au besoin d'une alimentation locale.

👤 Les impacts sociaux



🌿 Impacts environnementaux

Les impacts environnementaux de la relocalisation de l'alimentation sans changement de la bio, du gaspillage et des régimes alimentaires ne sont pas calculés dans PARCEL.

## 5.2. Fiches Idées

Ces fiches développent les idées énumérées précédemment dans ce rapport.

Elles sont reliées au PCAET et aux indicateurs du PCAET par les références aux n° d'actions et aux lignes des indicateurs du PCAET.

Elles tentent de répondre aux objectifs proposés dans ce rapport :

1. Faire de l'agglomération de Brive un modèle d'agriculture diversifiée, respectueuse et intégrée à son territoire
2. Viser 80 % d'autonomie alimentaire en agriculture naturelle
3. Revaloriser les métiers de l'agriculture
4. Changer les habitudes alimentaires

Ces « fiches idées » doivent être analysées par les services compétents afin de les adapter aux contraintes légales et financières de la CABB.

Elles ne sont pas figées et peuvent être modifiées, regroupées, etc.

## a) Ferme Modèle Collective

Une ferme modèle est un outil qui doit permettre d'aider les agriculteurs à améliorer leurs techniques agricoles et à **orienter leur production vers les besoins futurs et vers une agriculture naturelle.**

C'est une ferme avec de la production assurée par un collectif d'agriculteurs.

Ce type de fermes existe déjà dans différentes communauté de communes : Rochefort - Rambouillet - Beauvais - Ramonville - Avignon - etc.

Elles peuvent avoir des structures juridiques et des objectifs différents.

Pour la CABB l'intérêt serait de créer un ferme modèle d'agriculture diversifiée qui soit également une vitrine pour l'agriculture locale et pourrait fournir la restauration collective et les personnes en difficulté.

### Objectifs :

- *ferme collective* :
  - > un collectif de 2 ou 3 agriculteurs doit assurer une production minimum avec de nouvelles techniques et variétés
  - > l'objectif est de mettre en place une agriculture diversifiée et naturelle, d'en démontrer la faisabilité et la rentabilité
  - > les cultures doivent être complémentaires entre elles

**Actions PCAET** : 41/42/46/47  
**Indicateurs PCAET (lignes)** : 2/3/5/8/10/11/12/13/14/16/19/21/24/25/26/27/28/29/79/80/91/92/93/94/133/141/142/143/144/145
- *tester de nouvelles variétés afin de répondre aux enjeux* :
  - > du changement climatique
  - > de la préservation de la ressource en eau

**Actions PCAET** : 28/29/38/39  
**Indicateurs PCAET (lignes)** : 2/3/11/12/13/14/24/25/26/27/28/29/46/79/80/91/92/93/94/124/127/131/132
- *tester et former à de nouvelles techniques agricoles afin de* :
  - > préserver la biodiversité et l'environnement
  - > réduire le prélèvement en eau
  - > améliorer la rentabilité des exploitations

**Actions PCAET** : 30/41/42  
**Indicateurs PCAET (lignes)** : 2/3/5/10/11/12/13/14/16/21/24/25/26/27/28/29/79/80/91/92/93/94/125/133
- *élaborer de nouveaux modèles d'exploitations agricoles afin* :
  - > d'améliorer le revenu des exploitants
  - > assurer la pérennité des exploitations par plus de diversification

**Actions PCAET** : 41/42  
**Indicateurs PCAET (lignes)** : 2/3/5/10/11/12/13/14/16/21/24/25/26/27/28/29/79/80/91/92/93/94/133
- *tester et aider à l'utilisation des technologies numériques* :
  - > robotique autonome (surveillance, prélèvements, alertes)
  - > intelligence artificielle (aide aux diagnostics, élaboration de stratégies de production, etc)

**Actions PCAET** : 50/51  
**Indicateurs PCAET (lignes)** : 2/3/11/12/13/14/24/25/26/27/28/29/79/80/91/92/93/94

- *assister, former les exploitants* :
  - > assister pour régler les aléas de la production (maladies, attaques d'insectes, etc.)
  - > assister lors de la mise en œuvre de nouvelles techniques, variétés
  - > former à l'utilisation de nouvelles techniques, à répondre aux contraintes administratives

**Actions PCAET** : 41/42/44/47

**Indicateurs PCAET (lignes)** :

2/3/5/8/10/11/12/13/14/16/21/24/25/26/27/28/29/79/80/91/92/93/94/133/138/139/140/143/144/145/159/160

- *Fournir* :
  - > la restauration collective : cuisine centrale, cantines scolaires, Hôpital, EPHAD, etc.
  - > les personnes en difficulté via les associations caritatives locales

### **Moyens :**

- *moyens techniques* :
  - > terres agricoles : 40 à 50 ha, si possible avec différents types de sols pour expérimenter différentes cultures
  - > bâtiments : hangars, serres (tunnels), salles réunion—> matériel agricole
- *personnel* :
  - > à temps plein pour la gestion et l'exploitation de la ferme
  - > des intervenants extérieurs (en lien avec l'INRAE) pour les études plus techniques

### **Financement :**

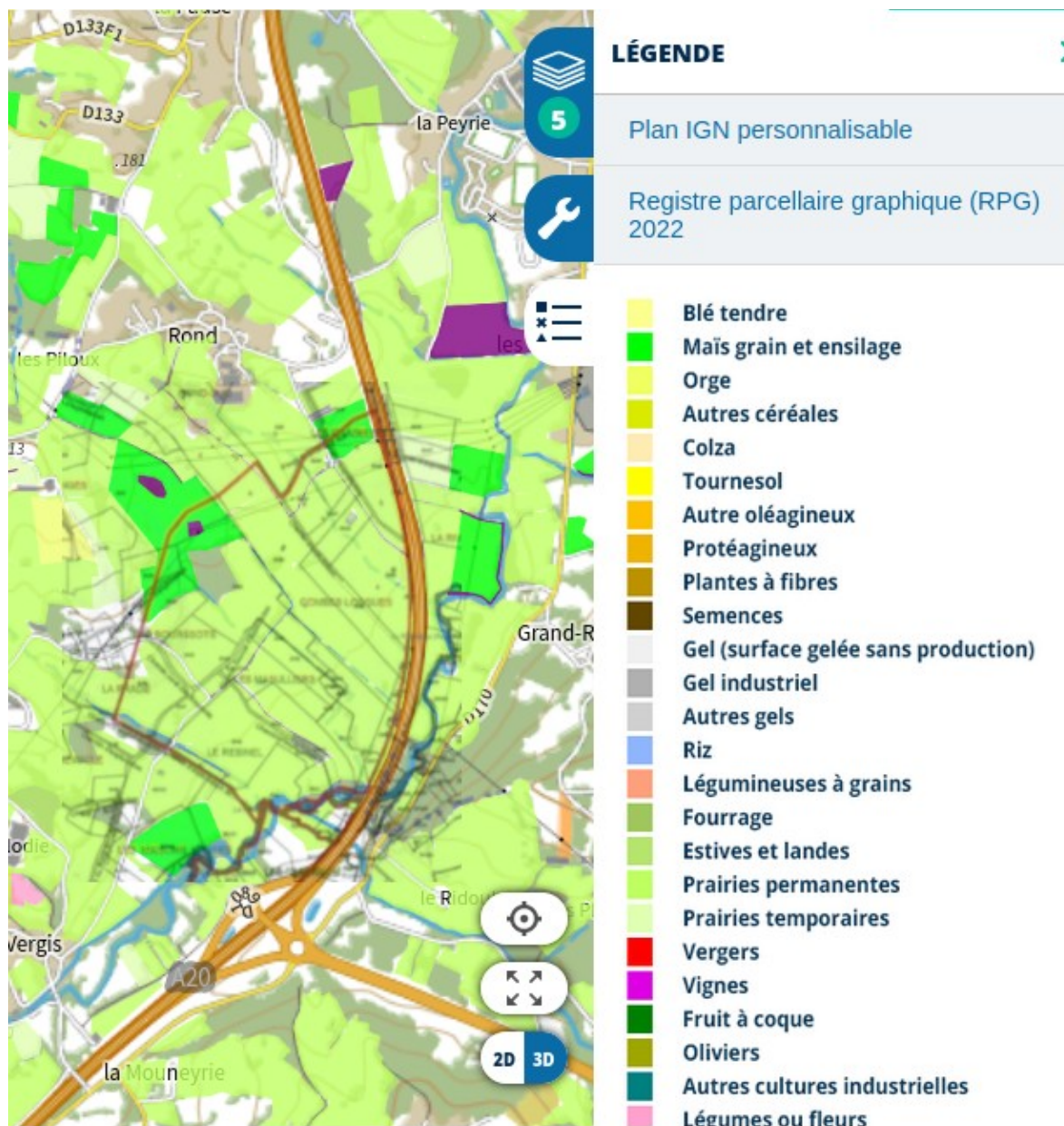
- *de l'investissement* :
  - > subventions de l'Agglo, du Département, de la Région ...
  - > financement participatif (emprunt participatif et/ou actions participatives)
  - > éventuellement création d'une entité juridique indépendante
- *du fonctionnement* :
  - > vente des produits de la ferme
  - > vente de formations et d'actions de conseil aux producteurs
  - > subvention de fonctionnement pour couvrir la part "recherche" (voir Chambre d'Agriculture, INRAE, etc.)
  - > l'équilibre de fonctionnement, hors "recherche" doit être un objectif pour la structure

**Implantation envisagée :**

Sur la ZAC Ussac-Donzenac, initialement prévue pour la création d'une zone de logistique.

Cette zone est une zone agricole avec une zone humide (le Maumont), elle est parfaitement visible depuis autoroute A20, en entrée et sortie du Bassin de Brive.

La carte ci-dessous montre les cultures pratiquées en 2022 (source Géoportail) avec repérage de la ZAC Ussac-Donzenac.



Cette implantation permettrait :

1. de maintenir le foncier agricole existant
2. de préserver une zone sensible
3. de rendre visible le modèle agricole du territoire

**Contributions sur cette idée :**

- M Laurent GUITTON, Codev – collègue des communes – Brive la Gaillarde :

*« Si le projet se fait, il ne doit en aucun cas se télescoper avec l'action vitale de l'agglomération qui se constitue une réserve foncière. Tout en optimisant à la fois son foncier économique et ses friches industrielles afin de répondre aux besoins de sa croissance, l'Agglo voit ses mètres carrés disponibles insuffisants à court et moyen termes pour combler la forte demande. Elle doit donc chercher ailleurs, et elle le fait. En particulier avec le futur aménagement de la ZA Ussac-Donzenac qui sera dédiée à **l'industrie.** »*

- M Patrice LEPISSIER, Codev – collègue des acteurs locaux – Terre de Liens :

*« Les groupes aménagement, eau, habitat et agriculture du Codev, mettent en évidence la nécessité de sacraliser le foncier agricole et naturel et de mettre en oeuvre des pratiques agricoles préservant la ressource en eau et la biodiversité. Le développement industriel et l'habitat peuvent se faire sur des friches existantes, ils doivent minimiser les espaces utilisés, permettre l'infiltration de l'eau et se faire sur des zones à faible potentiel agricole.*

*Pour la zone particulière Ussac-Donzenac, c'est une zone agricole avec une partie humide et c'est une vitrine du Bassin de Brive. Brive est historiquement et culturellement un carrefour, lieu d'échange de produits alimentaires. Il serait donc parfaitement logique d'installer sur cette zone la vitrine d'une agriculture moderne, respectueuse et intégrée à son territoire, plutôt que des usines. A ma connaissance il n'y a pas encore de pelleuse sur ce site, ni permis de construire et toutes les parcelles ne sont même pas encore acquises. Il donc encore temps d'en ré-étudier la finalité. Ce site peut constituer la première pierre de l'idée de foncière agricole.*

*Quant au développement industriel, axons le sur l'agro-industrie (alimentation, cosmétique, etc.) afin de renforcer et clarifier l'identité du territoire. C'est par les "clusters " que l'on peut avoir un développement économique pérenne et fort. Son implantation peut s'étendre sur la zone de l'aéroport Brive-Souillac avec un pôle d'échange de transports aérien - routier - ferroviaire. »*

## b) Tiers lieu de transformation et mise en conserve

Un tiers lieu est un lieu de partage d'outils et de savoirs.

Il s'agit de mettre à la disposition des producteurs agricoles des outils et une aide pour, soit transformer leurs produits, éventuellement avec ajout de produits d'autres producteurs, soit mettre en conserve leurs produits.

Exemples :

- mise en bocaux de tomates, de purée de tomates, de haricots, de fruits, etc.
- confection de soupes et mise en bocaux
- création de plats préparés avec mise en bocaux
- etc.

**Objectifs :**

- *Réguler la vente des produits :*
  - > les produits frais (maraîchage, fruits) ont une période de production courte, la mise en conserve permet d'en étaler la vente
  - > certains produits ont leur période de production en dehors des périodes de fonctionnement des cantines (fruits, quelques légumes) qui pourraient ainsi être approvisionnées toute l'année

**Actions PCAET :** 37/38/39/41/42/43/46  
**Indicateurs PCAET (lignes) :**  
2/3/5/8/10/11/12/13/14/16/21/24/25/26/27/28/29/79/80/91/92/93/94/130/131/132/133/134/135/136/137/141/142
- *Réduire le gaspillage :*
  - > les produits "moches" ou présentant des défauts (tâches, retours de marchés, etc.) pourraient être transformés
  - > les "surproductions" ou "invendus" peuvent être valorisés et transformés

**Actions PCAET :** 15/18/36/37  
**Indicateurs PCAET (lignes) :** 2/3/9/11/12/13/14/20/24/25/26/27/28/29/79/80/91/92/93/94/113/130
- *Augmenter la rentabilité des exploitations :*
  - > les produits transformés dégagent une marge supérieure aux produits bruts
  - > les pertes ou ventes « en déclassé » sont revalorisées

**Actions PCAET :** 41/42  
**Indicateurs PCAET (lignes) :** 2/3/5/10/11/12/13/14/16/21/24/25/26/27/28/29/79/80/91/92/93/94/133
- *Développer l'entraide et le partage de savoirs :*
  - > le tiers lieu est un lieu de rencontre entre professionnels qui viennent transformer leurs production. Le partage de savoirs, d'idées et l'entraide peuvent donc se développer.
  - > la création de produits finis utilisant la production de plusieurs producteurs va obliger à rechercher une complémentarité.

**Actions PCAET :** 47  
**Indicateurs PCAET (lignes) :** 2/3/8/11/12/13/14/19/24/25/26/27/28/29/79/80/91/92/93/94/143/144/145

**Moyens :**

- *un local :*
  - > pourquoi pas en zone industrielle sur un terrain non utilisé par une entreprise (agroalimentaire de préférence)
  - > un bureau et salle de réunion pour des échanges et formations éventuelles
  - > une zone de “travail” (cuisine, stérilisation, etc.)
  - > une zone de stockage des emballages (bocaux)
  - > une zone de stockage en chambre froide, congélation
- *du matériel :*
  - > de cuisine et de stérilisation
  - > de lavage des emballages
  - > de froid et congélation
- *du personnel :*
  - > pour la gestion du tiers lieu
  - > pour l’aide à la transformation par des intervenants ponctuels

**Financement :**

- *de l’investissement :*
  - > subventions de l’Agglo, du Département, de la Région ...
  - > financement participatif (emprunt participatif et/ou actions participatives)
- *du fonctionnement :*
  - > location des outils aux utilisateurs
  - > vente de formations
  - > subvention pour le lancement de l’activité
  - > l’équilibre de fonctionnement doit être un objectif pour la structure

### c) Foncière agricole locale

Une foncière agricole doit permettre aux Collectivités locales de faire l'acquisition de terres agricoles ou naturelles afin de :

- garantir leur sanctuarisation en terres agricoles ou naturelles
- lutter contre la spéculation immobilière et réguler le marché des terres agricoles
- regrouper les parcelles qui se sont morcelées avec les héritages successifs
- faciliter l'installation de nouveaux agriculteurs en leur louant ou vendant les terres
- etc

#### **Structure juridique :**

Il est possible d'envisager un montage juridique en s'inspirant de la Foncière Terre de Liens avec une société à capital variable dirigée par une association composée d'élus.

#### **Financement :**

Par augmentation du capital de la Foncière (financement participatif) en faisant appel à l'épargne publique.

Nb : voir article sur [ladepeche.fr](http://ladepeche.fr) du 26/04/2024 : création d'un groupement foncier territorial

*Une première pour une communauté de communes en France. Porté par la volonté du président du Grand Figeac, Vincent Labarthe, le conseil communautaire a adopté mardi soir à Cajarc, après de longs débats, une première étape d'études sur la faisabilité, le modèle technique et juridique possible pour inventer une structure de type « groupement foncier agricole territorial ».*

## d) Rencontres agricoles

Lors de nos rencontres avec les agriculteurs, ils nous ont fait part de l'image très dégradée que la population a envers l'agriculture, y compris pour ceux qui travaillent en bio.

Cela a 2 conséquences : la population n'est pas, ou peu, attirée par les produits locaux, et les métiers de l'agriculture ne motivent pas les jeunes.

Il faudrait re-créeer du lien entre la population et nos agriculteurs, des moments de rencontre et d'échanges comme, par exemple :

- des randonnées, cyclistes ou pédestres, avec accueil à la ferme
- des chantiers partagés faisant appel au public et aux agriculteurs sur un secteur
  - (re) planter des haies
  - entretenir les chemins de randonnée (piétons ou cyclistes)
  - nettoyer des ruisseaux
  - etc
- des événements festifs / culturels dans des fermes (mini concerts, pièces de théâtre, etc.)
- redynamiser le réseau « fermes d'accueil » en collaboration avec les offices de tourisme (Cf Groupe5 : tourisme)
- organiser la visite de fermes par les élèves des écoles et lycées (Cf remarque de la Confédération Paysanne à ce sujet)
- et autres idées ...

**Actions PCAET** : 35/54

**Indicateurs PCAET (lignes)** : 2/3/11/12/13/14/24/25/26/27/28/29/79/80/83/91/92/93/94

## e) Développer le Wwoofing et l'apprentissage

Wwoofing – définition : (source whf.fr)

*Le mot wwoofing vient de l'acronyme "WWOOF" qui signifie "World Wild Opportunity on Organics Farms". Il représente un réseau de fermes biologiques présent dans le monde entier.*

*Le mouvement est né en 1971 en Angleterre. L'objectif premier était de permettre aux citoyens de découvrir la campagne et de promouvoir l'agriculture biologique.*

***Le principe est simple : vous êtes logés et nourris gratuitement en échange de quelques heures de travail (entre 4 et 6h) par jour dans une ferme Bio.***

*Cette pratique est fondée sur l'échange et le partage. Elle permet de mettre en relation des fermes qui ont besoin de bras et veulent transmettre leur savoir faire et des individus voulant s'investir et partager une expérience unique avec les agriculteurs locaux.*

L'apprentissage en agriculture est moins développé que dans l'artisanat. Les agriculteurs sont peut-être moins habitués à cette forme d'enseignement, la transmission se faisait plus « entre générations ». Pour l'apprenti, se pose le problème des déplacements et de l'hébergement.

Ces techniques permettent de faire découvrir et de former des jeunes (ou moins jeunes) aux métiers de l'agriculture et, à terme, d'assurer la transmission des exploitations.

Pour développer ces techniques il faudrait :

- informer les agriculteurs et les motiver pour mettre en place l'accueil d'apprenants
- aider les agriculteurs à :
  - préparer l'accueil des apprenants (hébergement, repas, etc.)
  - prévoir un programme d'apprentissage (contenus, progression, etc.)
- informer les candidats potentiels sur les possibilités de découvertes des métiers de l'agriculture (salons, interventions en collèges, etc.)

Ces actions relèvent de divers organismes, et devraient être coordonnées par les services de la CABB.

## **f) Forum de l'agriculture**

L'idée serait de permettre, une ou plusieurs fois par an, aux professionnels (producteurs, transformateurs, distributeurs) de se rencontrer afin de se connaître et de pouvoir exprimer les besoins de chacun.

Ce type de besoin a été exprimé par des professionnels locaux (distributeurs, industriels).

L'évènement pourrait s'organiser autour de tables rondes, conférences, tenue de stands, etc. abordant des thèmes définis à l'avance. La ferme expérimentale pourrait être le « moteur » de l'évènement.

Il serait peut être possible de permettre la venue de candidats à l'installation et de jeunes à partir du collège afin de les attirer vers les métiers de l'agriculture.

### g) Sécurité Sociale de l'Alimentation (SSA)

L'idée est portée par un collectif d'associations et organisations diverses, et a été reprise par le député Modem du Loiret, Richard Ramos.

L'objectif est de lutter contre la faim et de permettre une alimentation locale, de saison, saine et **accessible à tous**.

En gros, le principe se calque sur celui de la Sécurité Sociale avec une carte donnant droit à des produits sélectionnés à prendre dans des magasins sélectionnés.

L'idée serait de venir en aide aux personnes dans le besoin :

- en leur fournissant une alimentation saine (les aider à sortir des produits sur-transformés qui coûtent excessivement cher et sont mauvais pour la santé)
- en les amenant à changer leurs habitudes alimentaires pour une alimentation locale, de saison et utilisant moins de produits d'origine animale
- en les stimulant pour produire eux-mêmes une partie de leur alimentation via les jardins partagés.

Il est peut être possible d'envisager un test grandeur nature sur la CABB, en s'inspirant du projet de SSA ([Sécurité Sociale Alimentaire](#)) ?

## h) Le partage de jardins

**Attention** : il ne s'agit pas des jardins partagés ou jardins familiaux. Pour amener la population à consommer local, de saison des produits de base, non sur-transformés, il faut les amener à produire eux-même une partie de leur alimentation. Pour cela il faut de la volonté et un sol à travailler.

Il existe déjà des jardins familiaux et/ou jardins partagés en zone urbaine. Il faut re-dynamiser ces lieux. Voir fiche idée à ce propos ([Dynamiser les jardins partagés ou familiaux](#)).

En partant du constat, en zone rurale essentiellement, qu'il existe de nombreuses parcelles de terrain privés non cultivés parce que, soit le propriétaire n'a pas le temps de jardiner (en raison de son activité professionnelle), soit il n'a plus la force (personnes âgées), soit il s'agit d'un terrain hérité dont il ne sait que faire, etc, on pourrait remettre au goût du jour cette habitude ancestrale qui consiste à confier son jardin à une tierce personne, qui va l'entretenir et en tirer une récolte, dont elle partagera une partie avec le propriétaire.

La mise en place ne demanderait pas un investissement démesuré, il faudrait que les services de la CABB, aidée par les services municipaux de chaque commune :

- crée un fichier des Propriétaires (personnes ayant un jardin ou une parcelle agricole à proposer) et des Jardiniers (personnes à la recherche d'un terrain)
- fasse la promotion de ce service
- démarche les propriétaires
- mettent en relation les propriétaires et jardiniers

## i) Dynamiser les jardins partagés ou familiaux

L'objectif est d'amener la population à se tourner vers une alimentation locale, de saison et saine. La production d'une partie de sa propre alimentation est un moyen relativement efficace.

Il existe des jardins partagés et/ou familiaux à Brive et dans d'autres communes. Ils sont relativement peu utilisés, voir délaissés.

Il est donc nécessaire de les relancer et de les compléter par des actions allant "de la fourche à la fourchette" ou "de la terre à l'assiette".

Cela pourrait se faire par :

- la création d'un (ou plusieurs) poste(s) d'animateur-jardinier qui : (peut être en lien avec la [Ferme Expérimentale](#))
  - donnerait des conseils
  - assurerait une part de production (semences par exemple)
  - superviserait le fonctionnement des jardins
- la création de "cuisines partagées" avec : (voir [Points de distribution locale](#))
  - un(e) animateur qui pourrait donner des conseils :
    - sur des recettes
    - sur des techniques de mise en conserve
    - pour la création de plats partagés
    - etc.
  - un local et du matériel de cuisine (voir s'il est possible d'utiliser des cuisines existantes : cantines de collèges, lycées, etc).

Actions PCAET : 38/41/42/45/47

Indicateurs PCAET (lignes) : 2/3/5/10/11/12/13/14/24/25/26/27/28/29/79/80/83/91/92/93/94/131/133//143/144/145

## j) Le partage alimentaire

L'idée du « partage alimentaire » c'est quoi ?

- J'ai fait trop à manger, des amis ne sont pas venus déjeuner ...
- J'ai acheté trop de marchandises qui vont se perdre ...
- Je déménage et je ne veux pas emmener mes provisions ...
- Les vacances sont finies, je n'emmène pas toutes les provisions ...
- etc.

plutôt que de jeter, je vais le partager avec des inconnus.

Comment faire ?

1. les « [frigos solidaires](#) » :

technique qui se développe déjà en France



*Le principe est simple : pour éviter de gaspiller la nourriture et par **solidarité** avec les plus démunis, des réfrigérateurs sont mis à disposition devant certains commerces afin de permettre aux passants d'y déposer leur surplus de denrées alimentaires. Les personnes qui le souhaitent peuvent ainsi se servir gratuitement, sans inscription ni contrepartie. (source Infodurable.fr)*

A étudier sur Brive et les communes les plus importantes.

2. Les repas-partagés (à la ferme) :

L'idée est de créer un évènement autour d'un repas pour lequel chacun apporte ce qu'il veut/peut et où tout le monde est invité. Cela peut se faire dans un quartier, un village, etc.

Cette pratique existe déjà et est généralement portée par des associations locales.

Il faudrait la développer en aidant les associations et peut être en créant de nouveaux évènements, pourquoi pas dans les fermes au moment de certains travaux agricoles.

### **k) Points de distribution locale avec ateliers alimentaires**

En s'inspirant du modèle de l'[Épicerie du Saillant](#), il faudrait développer des points de vente de produits locaux dans les villages de la CABB, mais aussi dans les quartiers des villes.

Ces points de vente pourraient intégrer des ateliers orientés vers l'alimentation :

- cuisine collective – partagée pour la création de plats
- séances de conseils de nutritionnistes
- idées d'utilisation de « produits moches » ou abîmés
- mise en conserve
- etc

Moyens à mettre en place :

- mise à disposition de locaux
- aide à la recherche de fournisseurs
- catalogue d'ateliers possibles avec les ressources

Ces points de vente pourraient être intégrés au programme [Sécurité Sociale Alimentaire](#).

Voir également avec le projet de « Marché de producteurs », idée soulevée au Drive Fermier, qui pourrait être un point de coordination / assistance de ce réseau de points de vente.

## I) Cantines avec produits locaux et menus végétariens

Des actions sont déjà menées pour proposer plus de produits locaux dans la restauration collective. Cela nécessite un assouplissement des règles nationales d'approvisionnements (marchés publics), ce qui devrait aboutir dans les mois à venir.

D'autres actions doivent être menées en parallèle :

- harmoniser les sources d'approvisionnements entre les maternelles, écoles primaires, collèges, lycées et autre restauration collective. Cela nécessite une coordination entre les communes, l'agglo, le département et la région ...
- s'inspirer des conseils de la « SCIC Nourrir l'avenir » (<https://www.scicnourriravenir.com>) qui propose des formations pour la restauration collective afin d'aider à la transition environnementale. Jean-Marc Mouillac, un des créateurs de la « SCIC Nourrir l'avenir », est conseiller formateur en aliments bio locaux pour le conseil départemental de la Dordogne.
- Proposer systématiquement un menu végétarien afin de répondre aux interdits religieux et aux goûts personnels. Cela permettrait de baisser la consommation de produits d'origine animale.

### 5.3. Compte-rendus des rencontres

Nous sommes allés à la rencontre des professionnels. Notre technique : ne pas argumenter sur notre projet, être uniquement à l'écoute. Les professionnels pouvaient s'exprimer librement, nous ne sommes ni élus, ni représentants d'une administration.

Cette technique permet de révéler les incohérences, défauts, problèmes, etc. du modèle envisagé.

Les compte-rendus sont le reflet le plus complet de ces entretiens. Ils ont servis de base à notre réflexion.

***Ces compte-rendus sont confidentiels, ils peuvent être consultés, sur demande, au secrétariat du Codev de Brive.***

## a) Ferme de la Prade

**Date & lieu :** 06/12/2023 - 17h30 à 19h30 / Allasac

### Présents :

- M Jérôme Breuil : responsable de la ferme
- M Jacques Ferrand : conseil de développement
- M Jean-Noël Guionie : conseil de développement
- M Patrice Lépiessier : conseil de développement

### Présentation de la ferme :

Plusieurs activités sur la ferme qui compte 150 ha, dont 100 ha en prairies et 50 ha en production, un cheptel de 100 UGB (vaches, veau, etc.), dont 50 vaches en production laitière :

- vaches laitières avec :
  - 95% : transformation en fromage blanc et tomes avec vente :
    - 50% : directe sur les marchés (Objat, Allasac, Brive)
    - 25% : en boutique à la ferme
    - 25% : en demi-gros (cantines, restaurants, etc.)
  - 5% : vente en coopérative (ne représente que le “surplus” de la production)
- production de céréales, maïs dont une partie va en nourriture au bétail et le reste en méthanisation
- production d'électricité par panneaux photovoltaïques sur l'exploitation
- production de gaz par une unité de méthanisation créée avec 10 autres agriculteurs
  - le méthaniseur est alimenté par :
    - les déchets d'élevage
    - les productions issues des inter-cultures
    - les déchets d'industries locales agro-alimentaire (Blédina, etc.)
    - etc.
  - le gaz est injecté dans le réseau et vendu à ENGIE
  - les digestats sont récupérés par les agriculteurs pour fertiliser leurs champs.

La ferme a 15 ETP (salariés en équivalent temps plein) et dégage un chiffre d'affaire de 4 M € / an.

L'activité laitière est financièrement à l'équilibre, les ventes sont régulières, alternant entre saison touristique (plus de vente directe) et saison scolaire (plus de vente en demi-gros), ce qui permet d'assurer un emploi régulier (pas d'appel à des saisonniers).

L'activité la plus rentable est la production d'énergie.

### Problèmes rencontrés :

- charge administrative trop importante (3 salariés ETP pour l'administratif pour 15 salariés au total)
- règles et contrôles de l'UE trop tatillonnes et pas toujours identiques selon les contrôleurs (ex pour les SAU déclarées pour la zone de passage des vaches)
- manque de personnel, surtout de personnel motivé

### Réactions par rapport à notre plan :

- sur l'autonomie alimentaire : (nous manquons de production de céréales et de légumes)
  - la production de céréales n'est pas trop envisageable
  - pour la production de légumes la zone favorable semble limitée sur le territoire

- pour la consommation : il y a un problème d'équilibre des prix en raison de la concurrence étrangère qui n'est pas soumise aux mêmes règles .
- sur la diversification des productions et le passage en agriculture biologique :
  - cela demande plus de personnel alors qu'il y a un problème de recrutement et de motivation pour l'agriculture.
  - L'UE, via la PAC, fixe des règles strictes et contrôlées, quant aux surfaces à exploiter et aux types de productions, ce qui engendre une charge administrative importante.
- quelles solutions envisager :
  - faciliter l'embauche de personnel saisonnier en décalant la rentrée scolaire des lycéens et étudiants (période des vendanges et cueillette des pommes)
  - faire respecter les règles imposées en France, aux produits importés
  - reconnecter le public avec l'agriculture et revaloriser le budget alimentation
  - développer l'approvisionnement local des cantines, restaurants et restauration collective
  - mettre en place des politiques qui développent le marché de la consommation locale

De façon plus générale : si la demande change, les agriculteurs s'adapteront, mais il faudra aussi que les règles changent.

## b) Moustraire & Breuil – pomiculteurs à Allasac

**Date & Lieu :** 07/12/2023 - 18h15 à 20h00 / Allasac

### Présents :

- M Olivier Breuil : pomiculteur au Saillant - Allasac
- M Jean-Marc Moustraire : pomiculteur au Saillant - Allasac
- Mme Célia Lachaud : conseil de développement
- M Jean-Claude Pestourie : conseil de développement
- M Jean-Noël Guionie : conseil de développement
- M Laurent Guitton : conseil de développement
- M Philippe Bronzini ; conseil de développement
- M Patrice Lépissier : conseil de développement

### Présentation des fermes :

Les 2 fermes sont de dimension assez similaires :

- Moustraire :
  - 15 ha de pommiers, 3 ha de pommes bio, plus quelques poiriers et un peu de légumes (potirons cette année), quelques vaches
    - situation : plaine du Saillant, secteur plat sur la Pialeporchie pour les légumes, un peu de vergers sur le secteur de la Roche
  - distribution :
    - 80% en coopérative
    - vente directe sur les marchés et quelques enseignes de distribution
  - transformation d'une petite partie en jus de pomme
  - 3 salariés (ETP) et quelques saisonniers
- Breuil :
  - 15 ha de pommiers, 1 ha de poiriers, 2 ha de pêchers et un peu de cerisiers
    - situation : plaine du Saillant, et coteau de la Pialeporchie
  - distribution :
    - 80% en coopérative (pas la même que Moustraire)
    - le reste en vente directe sur les marchés
  - 2 salariés ETP et quelques occasionnels et saisonniers
- pour chacun, leur exploitation devrait être reprise par leurs enfants qui souhaitent développer plus l'activité vente sur les marchés

### Problèmes rencontrés actuellement :

- les techniciens des coopératives sont submergés par les tâches administratives et n'ont plus le temps de donner les conseils techniques
- concurrence déséquilibrée avec les autres pays : coût de la main-d'œuvre, produits autorisés à l'étranger et interdits en France
- ils sont en sous-production, alors qu'ils ne peuvent pas répondre à la demande, en raison de l'interdiction d'utiliser certains produits phytosanitaires pour lutter contre les ravageurs et maladies
- 1 verger a une durée de vie de 15 à 20 ans et nécessite un investissement de 70 K€ / ha, il faut donc le rentabiliser.
- Difficulté à obtenir la certification bio pour 1,5 ha (sauf à créer une société dédiée). Coût : 15.000 euros.

- Difficulté à avoir des produits phytosanitaires bio pour traiter.
- problème de recrutement de saisonniers qui viennent de l'étranger (les taux horaires ont tendance à s'équilibrer, donc ils ne viennent plus, mais notre coût horaire reste plus élevé en raison des charges sociales et du coût de gestion d'un salarié)
- le changement climatique a déjà des impacts : fleurs précoces donc risque plus élevé de gel, risque de manque d'eau (les vergers sont irrigués depuis la Vézère)
- ils ne se sentent pas entendus par les pouvoirs publics ni la chambre d'agriculture
- il n'y a pas de formation en arboriculture sur le secteur

**Réactions par rapport à notre plan :**

- l'autonomie alimentaire :
  - leur métier est avant-tout l'arboriculture, ils peuvent éventuellement faire un peu de légumes
  - l'agro-industrie locale n'achète pratiquement rien sur place, elle importe les pommes
  - leur enfant souhaitant reprendre l'exploitation réfléchit également à se diversifier dans la culture de kiwis.
- sur le passage en agriculture biologique :
  - cela nécessite le changement de variétés, donc de planter de nouveaux verger, c'est un investissement qui ne produit pas avant 2 ou 3 ans
  - le bio n'est pas rentable, leur production a été vendue en conventionnel, donc à un prix trop faible pour couvrir les charges supplémentaires
  - il y a une baisse de la productivité (50 T / ha en conventionnel, 25 à 30 T en bio)
  - les fruits ne sont pas "beaux", donc refus de la part des clients (coopératives, grande distribution, et clients sur les marchés)
- sur la baisse de consommation de produits d'origine animale :
  - s'il n'y a plus d'élevage les prairies vont se transformer en ronciers
- sur le gaspillage alimentaire :
  - il n'ont pas de perte, les invendus et produits déclassés sont vendus à "l'industrie"

### c) Cave des Coteaux de la Vézère

**Date & Lieu :** 12/12/2023 - 17h30 à 19h30 / Allasac

**Présents :**

- M René Maury : président des Coteaux de la Vézère
- M Axel Hermann : directeur
- M Jean-Claude Pestourie : conseil de développement
- M Laurent Guitton : conseil de développement
- M Patrice Lépiessier : conseil de développement

**Présentation de l'exploitation :**

- Historique :
  - la cave a été créée en novembre 2003 par 11 viticulteurs, dont 2 agriculteurs, dans le but de relancer le vignoble du Saillant
  - la conversion en "bio" a été réalisée en 2018, commencée en 2014, mais les sols n'avaient pratiquement jamais été traités (sauf une parcelle)
- Situation actuelle :
  - la cave exploite 24 ha sur des collines de schiste réparties sur Voutezac, Allasac et Donzenac, totalement en bio, et produit 110 000 à 120 000 bouteilles / an
  - les surfaces cultivées appartiennent à 7 viticulteurs et une société "La Bontat" qui possède 22 ha
  - il y a 2 AOC : le chenin en blanc et le cabernet franc en rouge, les autres cépages, chardonnay et sauvignon pour les blancs et pinot noir pour les rouges, sont en IGP
  - la production se répartit à 60% en vins blancs et 40 % en rouge (dont le gris ou rosé)
  - il y 7 salariés ETP plus des saisonniers
- Structure financière :
  - globalement la cave n'est pas encore à l'équilibre financier mais devrait l'être lorsque l'objectif de 30 ha sera atteint
  - la Sté "la Bontat" est une SA qui regroupe une quarantaine d'actionnaires locaux (aucun n'est majoritaire) et procède à des augmentations de capital pour faire de nouvelles acquisitions
  - un stock de sécurité de 2 ans est atteint pour les blancs et en cours de constitution pour les rouges
  - la distribution se fait en circuits courts (vente directe à la cave) et auprès de professionnels, sur un rayon de moins de 100 km
- Pourquoi une exploitation en bio :
  - l'orientation professionnelle et l'envie de passer en bio a été prise en 2013
  - dès 2014 les parcelles ont été plantées et exploitées en bio
  - les motifs : éthique et économique
    - protection de la santé du personnel (les produits "dangereux" ont été retirés dès 2003)
    - protection de l'environnement
    - fidélisation et satisfaction des clients qui sont rassurés
    - permet de vendre à un niveau de prix plus élevé
- Problèmes / intérêts de l'exploitation en bio :
  - c'est plus coûteux : plus de main d'œuvre, plus de matériel (tracteur, etc)
  - nécessite une équipe très motivée (certaines interventions doivent être recommencées plusieurs fois)

- le travail au chai demande plus de rigueur, de surveillance et de professionnalisme
- la conversion en bio n'a pas apporté de baisse de rendement, mais la culture se faisait déjà pratiquement en bio
- une parcelle qui avait été traitée au glyphosate, convertie en bio, reste moins productive que les autres
- les vignes ne souffrent pas plus des aléas climatiques que des viticultures en conventionnel
- les traitements essentiellement avec du cuivre (bouillie bordelaise) et du soufre, et quelques mixtures naturelles
- les vignes ne nécessitent pas d'irrigation, elles ne souffrent pas trop des épisodes de sécheresse et d'humidité (Nb : elles sont sur des schistes)
- de nouveaux cépages vont être plantés, mais uniquement en tests, pour le moment le changement climatique n'a pas modifié la production (° d'alcool stable)

**Réactions par rapport à notre plan :**

- globalement en accord avec les objectifs présentés (autonomie alimentaire, agriculture "bio", etc)
- pour passer en "bio", il faut laisser le temps de la conversion aux agriculteurs et ne pas les "forcer".
- il faut faire prendre conscience aux élus que la consommation locale doit être privilégiée (ex dans les manifestations et réceptions locales)
- développer l'œnotourisme sur le secteur du Saillant et s'assurer d'un développement équilibré entre les différents secteurs du bassin de Brive

## d) Ferme de Garavet

**Date & Lieu :** 14/12/2023 - 16h00 à 18h00 / Allasac

### Présents :

- M Jean-Baptiste Bosredon : exploitant
- M Jean-Claude Pestourie : conseil de développement
- M Laurent Guitton : conseil de développement
- M Patrice Lépiessier : conseil de développement

### Présentation de l'exploitation :

- Historique :
  - M Bosredon a repris la ferme le 01/04/2021 à la famille Lagorce qui l'exploitait exclusivement en élevage de veau de lait (veau sous la mère). Il l'exploite seul depuis cette date. M Bosredon loue les terres et les bâtiments à la famille Lagorce (150 € / ha / an), il n'en est pas propriétaire, ce qui ne semble pas le gêner.
  - à l'origine l'exploitation avait 70 ha et 50 vaches, 4 à 5 ha étaient cultivés en céréales et maïs pour de l'autoconsommation (alimentation du bétail)
    - le seul revenu était la vente de veaux de lait
    - ce marché est en baisse, la consommation locale est quasi inexistante (moins de 1%), la clientèle se situe dans le sud de la France et en région parisienne
    - le veau est élevé au lait de vache, puis, progressivement, complété au lait en poudre
    - les coûts de production ont augmenté (prix du lait en poudre, énergie, etc)
    - il n'y a pas de salle de tétée moderne, les veaux sont amenés par petits groupes de 5 à leurs mères en les dirigeant manuellement
  - en 2022, les céréales ont été vendues à un fabricant d'aliments en échange avec les aliments nécessaires à l'exploitation. Cela évite les risques pendant le stockage et permet d'obtenir une alimentation mieux équilibrée (permet de ré-équilibrer les qualités alimentaires en fonction de la qualité du maïs récolté). Nb : c'est le fabricant qui vient faire les moissons et stocke les céréales.
  - en 2023 :
    - il y a 63 vaches + 8 génisses + 10 génisses de plus d'un an. Le cheptel est équilibré et permet d'assurer son renouvellement.
    - l'exploitation compte 76 ha (80 ha en perspective) dont 30% qui ne peuvent pas être cultivés (doivent rester en prairie) en raison de la pente et/ou de la qualité des sols
    - une nouvelle activité de récolte de semences de tournesol pour Limagrain qui fournit les semences et assure la récolte avec un revenu garanti.
- Objectifs à court & moyen terme :
  - rester en "veau de lait" malgré les contraintes de travail :
    - temps de travail de 80 h / semaine pour un revenu moyen de 800 € / mois (on sent que M Bosredon aime son métier)
    - présence obligatoire chaque jour (pas de dimanche, pas de vacances ...)
    - remplacement très difficile car les vaches et les veaux sont habitués à l'exploitant et risque de ne pas accepter la tétée normalement
  - suivre les conseils de la Chambre d'agriculture pour la relance de la culture du tabac ? Cela nécessite la création d'un séchoir, mais qui peut aussi être utilisé pour d'autres productions.
  - investir 100 000 € dans une salle de tétée afin de gagner du temps et être plus productif.
- Remarques diverses :

- M Bosredon a été aidé par la Chambre d'agriculture pour la reprise de l'exploitation et son installation, mais depuis il n'a plus de suivi ni même d'information sur les formations possibles (par exemple)
- la stabulation (hangar où les vaches sont mises à l'abri) et la salle de tétée étaient nettoyées et désinfectées, M Lagorce avait alors des problèmes de maladies (pis, nombril, etc soumis à des bactéries). M Bosredon a arrêté ce nettoyage, depuis, selon ses dires, ces vaches ne sont plus malades. Motif : elles vivent dans leur milieu avec leurs propres bactéries.

**Réactions par rapport à notre plan :**

- sur l'autonomie alimentaire locale : parfaitement d'accord mais la base reste le prix de vente et la rentabilité, mais il faut penser qu'il y aura 9 milliards d'humains à nourrir.
- sur l'agriculture "bio" :
  - il y a un manque total de connaissance du public qui pense que tout traitement est nocif (même pour les traitements bio)
  - cela nécessitera plus de main d'œuvre et de terres agricoles, alors que l'on perd des SAU pour faire des routes ... projet de déviation vers Objat qui se ferait dans la plaine de Saint-Viance
  - l'agriculture actuelle est très (excessivement) contrôlée (M Bosredon a eu 2 contrôles consécutifs en 15 jours, par le même contrôleur ...), ses veaux ont des prises de sang avant d'aller à l'abattoir, etc. Ce qui n'est pas le cas dans le reste de l'Europe.
  - les produits d'entretien utilisés par les particuliers sont plus dangereux et plus nocifs que les produits utilisés pour l'agriculture, et en plus grandes quantités.

## e) Verger du Pré de Sagne

**Date & Lieu :** 11/01/2024 - 17h30 à 19h30 / Allasac

### Présents :

- Laurent : exploitant
- M Jean-Claude Pestourie : conseil de développement
- M Jean-Noël Guionie : conseil de développement
- M Jacques Ferrand : conseil de développement
- M Philippe Bronzini : conseil de développement
- M Patrice Lépissier : conseil de développement

### Présentation de l'exploitation :

- La ferme sur 10 ha est en production de pommes avec des pommiers de haute tige de plein vent, avec des variétés anciennes et locales. Les pommes sont à 90% transformées en jus, cidre, vinaigre et compotes de pommes. Il y a également un élevage de brebis pour la vente de béliers pour la reproduction et d'agneaux pour la viande.
- La ferme est gérée par Martinj, propriétaire des terres et des bâtiments, et Laurent dans le cadre d'une SCEA qui loue les terres à Martinj.
- Historique :
  - années 70 : la ferme est en polyculture et élevage
  - années 80 : la ferme passe en agriculture bio avec des vaches limousines, et l'activité de vente de pommes passe en transformation (jus, cidre, etc.) sur 6 ha
  - en 2007 : Martinj reprend l'activité de pommes et aménage un atelier de transformation. Le ferme est agrandie de 3 ha.
  - en 2013 : Laurent entre comme associé et création de la SCEA
  - depuis 2014 : création de l'élevage de brebis, avec une ancienne race anglaise qui n'abîme pas les arbres. Les brebis tondent l'herbe sous les pommiers et mangent les pommes qui tombent lorsqu'elles sont attaquées par des parasites, ce qui interrompt le cycle de reproduction de ces parasites.
- Activité et Objectifs à court & moyen terme :
  - Les pommiers ne font l'objet d'aucun traitement, et ne sont taillés que pour en maintenir la forme, il n'y a pas de taille de fructification.
  - La ferme dispose d'une pépinière qui lui fournit les plans pour remplacer les arbres anciens (durée moyenne de vie d'un pommier : 50 ans). Avec vente de plants aux particuliers et professionnels (environ 800 plants par an).
  - Les arbres, ayant plus de 10 ans, commencent à atteindre leur maturité et leur niveau maximum de production.
  - en 2023 il a été produit 175 tonnes de pommes sur 10 ha. La production est très variable d'une année à l'autre.

- 90% de la production de pommes est transformée en jus de pommes, jus pétillant, cidre, vinaigre, et depuis 2023 des compotes (qui sont produites à Loudun, aucun autre moyen n'étant disponible à proximité)
- le troupeau de brebis est de 50 à 60 têtes. Les agneaux sont abattus en Dordogne, il n'y a pas d'abattoir à proximité
- la distribution est faite en direct auprès de magasins bio, épiceries, restaurants. Laurent et Martinj assurent eux même la commercialisation et les livraisons. Ils sont actuellement à la recherche de nouveaux débouchés puisque leur production a augmenté depuis 2022.
- il y a actuellement 4 ETP, dont les 2 associés. Pour la récolte, qui se fait à la main, des travailleurs saisonniers sont recrutés.
- Situation financière :
  - pendant les 10 premières années, l'entreprise n'était pas à l'équilibre, les associés ont du faire des apports en compte courant pour financer les investissements.
  - depuis 2 / 3 ans, le verger étant à maturité, l'équilibre financier est atteint ce qui permet de résorber les déficits antérieurs.
  - l'objectif est d'augmenter les revenus afin de rembourser les compte-courants
  - il n'est pas prévu d'investissement majeur dans les années à venir.
- Les tâches administratives ne semblent pas "étouffer" l'activité, les déclarations pour les aides à la PAC et pour la certification bio ne semble pas déraisonnables.
- Quelles perspectives d'avenir :
  - les associés ont observé un "tassement" du marché du bio, mais pas une "grosse baisse", contrairement à ce que d'autres producteurs ont pu connaître. Ce serait du à leur mode de vente directe.
  - il y a une confusion entre les différents labels (agriculture raisonnée, label HVE, etc.), ce qui ne permet pas au consommateur "d'y voir clair". Seule la certification "bio" a une signification, dans les autres cas il est possible "d'y mettre ce que l'on veut".
  - à propos du prix : le "bio" est plus cher, oui mais il faudrait que le "conventionnel" prenne en compte les coûts cachés de dépollution des sols et de l'eau, des effets sur l'environnement (perte de biodiversité, appauvrissement des sols, etc.) et des effets sur la santé.

**Réactions par rapport à notre plan :**

- c'est ambitieux, les élus suivront-ils ?
- il faut aller vers une agriculture diversifiée la plus naturelle possible.
- les collectivités locales devraient développer la consommation locale.
- idée d'un abattoir mobile afin de faciliter l'abatage pour les petites exploitations et limiter le stress pour les animaux (les agneaux ne montent dans une bétailière que pour aller à l'abattoir).

## f) Maraîchers Penaud-Chaussade

**Date & Lieu :** 16/01/2024 - 17h30 à 19h30 / Allasac

### Présents :

- M Aurélien Penaud : EARL Penaud-Chaussade
- M Jean-Claude Pestourie : conseil de développement
- M Patrice Lépissier : conseil de développement

### Présentation de l'exploitation :

- Les 2 associés, M Penaud & M Chaussade, exploitent, 3 ha au lieu dit "le Bos" sur la commune de Varetz, sur un coteau orienté sud, loué à un ancien éleveur.
- L'exploitation a démarré en janvier 2019, les 2 associés sont titulaires d'un bac pro obtenu au Lycée Agricole de Murat (Voutezac).
- Il leur a fallu 3 à 4 ans pour monter leur projet, la plus grande difficulté étant de trouver des terres. Ils se sont adressés à la Chambre d'Agriculture, la Safer, aux élus locaux, mais n'ont eu que très peu de réponses et d'écoute, leur projet étant "trop petit".
- Ils ont, finalement, trouvé les terres auprès d'un agriculteur partant à la retraite et qui a accepté de leur louer une petite partie de son exploitation. Point important : la présence d'une borne ASA qui permet l'irrigation.
- Ils produisent plusieurs variétés de légumes en assurant une production sur chaque saison, la part la plus importante (60% du CA) étant réalisée par la production de tomates en été et fin d'été.
- La production se fait pour moitié sous serre en pleine terre, 1h3 est hors abri.
- Ils réduisent au maximum l'utilisation de traitements chimiques, essentiellement des insecticides, et apportent du fumier issus d'une ferme voisine.
- La vente se fait essentiellement sur les marchés de Brive, du mardi et samedi, plus quelques restaurants (souvent pour les légumes non présentables) et les surplus de production à Cana. Il n'y a pas de perte de production.
- L'équilibre financier a été atteint dès la première année d'exploitation, en raison d'un climat très favorable. Les 2 dernières années ont été plus difficile en raison de la grêle qui a détruit une partie des serres, et de périodes trop humides qui ont attaqué la production de tomates.

### Perspectives d'avenir :

- une agriculture totalement bio ne serait pas adaptée à leur exploitation, les méthodes de traitement naturels leur semblent possibles au niveau d'un potager, mais pas pour des surfaces plus importantes, cela demande trop de présence et d'interventions manuelles.
- ils ne souhaitent pas grandir, ils ne sont que tous les 2 et font appel à une salariée saisonnière à mi-temps de mi-juin à mi-septembre. Ils ne veulent pas avoir plus de personnel.
- le problème est la "stabilisation" des revenus qu'ils tentent d'obtenir en variant leurs productions. Ils ne voient pas comment envisager d'autres types de productions, par exemple des légumes de plein champ. Il leur faudrait de solides garanties pour aller vers ce type d'agrandissement.

### Réactions par rapport à notre plan :

- leur type d'entreprise correspond à un marché local de particuliers, mais ne peut pas répondre à la totalité de la demande des particuliers.
- il faut d'autres types d'exploitations pour répondre à la demande des cantines et de la restauration collective.

- pour développer l'agriculture il faudrait :
  - travailler sur la formation et l'accompagnement des candidats à l'installation
  - plus d'appuis et accompagnement à l'installation
  - le milieu agricole est très fermé (il faut être fils d'agriculteur), il faut travailler sur une autre image

## g) Les serres Faurel

**Date & Lieu :** 18/01/2024 - 18h à 20h / Allasac

### Présents :

- M Faurel : Les Serres de Faurel
- M Jean-Claude Pestourie : conseil de développement
- M Philippe Bronzini : conseil de développement
- M Patrice Lépissier : conseil de développement

### Présentation de l'exploitation :

- 1991 : création de 2 exploitations distinctes Faurel et Barrière, mais avec des équipements en commun (bureaux), pour de la culture sous serre sur 5000 m<sup>2</sup> pour les Ets Faurel. Pourquoi le choix d'Allasac : la disponibilité de terrains plats et la présence de main d'œuvre saisonnière.
- en 2011 : l'entreprise exploite 2 ha avec 15 ETP (équivalents temps plein) dont la moitié en salariés permanents et la moitié en saisonniers., la production est d'environ 200 tonnes de tomates cerises, 400 T de tomates classiques et 2 T de fraises. La culture se fait sous serre, en hors sol, les serres sont chauffées, ce qui permet de produire beaucoup plus tôt. Les tomates ne sont vendues que en "produits frais", il n'y a pas de production pour l'industrie agro-alimentaire (purée, jus, etc.)
- en 2023 : la montée des prix de l'énergie, le chauffage est arrêté, ce qui entraîne une baisse de production d'environ 100 T. 15% de la culture hors-sol est transformée en culture en "sol vivant" (culture dans des bacs sans fond, avec apport de substrat (bois et autres végétaux broyés) provenant de Agri Compost Environnement à moins de 5 km.
- la distribution se fait essentiellement en vente à des grossistes dans un secteur de 50 km maximum, avec un peu de vente au détail. La distribution vers une coopérative de Marmande est développée depuis quelques années. Il semblerait que l'essentiel des ventes se fasse, à moyen terme, vers ce genre de structure.
- Les difficultés principales rencontrées par l'entreprise sont :
  - l'inflation de l'énergie pour le chauffage (gaz) et la ventilation (électricité), ce qui a entraîné l'arrêt du chauffage
  - l'inflation des engrais (due à l'inflation de l'énergie), la culture en "sol vivant" nécessite moins d'engrais mais plus de main d'œuvre
  - la raréfaction de la main d'œuvre avec le vieillissement des permanents, et pour les saisonniers de plus en plus de recours aux étudiants

### Réactions par rapport à notre plan :

- l'entreprise n'envisage pas de produire autre chose que de la tomate en produits frais. Il y a bien quelques productions de courgettes et autres, mais cela reste très marginal.
- il est impossible de répondre à la demande de collectivités (cantines scolaires) car le cycle de production est inverse à la consommation : les tomates produisent quand les cantines sont fermées.
- l'idée de transposer le modèle de production sous serres vers l'agriculture urbaine ne semble pas cohérent : il faut de la lumière, de l'espace pour les livraisons (semi-remorques), etc.
- si l'on veut éviter une concentration des entreprises agricoles il faut former et motiver du personnel, le problème est qu'il y a de moins en moins de personnel
- l'entreprise n'est pas particulièrement ouverte à l'accueil d'apprentis et/ou stagiaires qui semblent manquer de motivation

## h) Ferme collective de la Tournerie

**Date & Lieu :** 23/03/2024 - 14h00 à 15h30 / Coussac Bonneval

### Présents :

- Charline Bougeois : associée dans le GAEC de La Tournerie
- M Jean-Claude Pestourie : conseil de développement
- M Patrice Lépiessier : conseil de développement

### Présentation de l'exploitation :

- Organisation juridique :
  - la ferme a été reprise en 2015, elle produisait essentiellement de la viande bovine avec production de céréales
  - La ferme de la Tournerie est un GAEC regroupant, à l'origine, 11 agriculteurs, avec des montants de parts sociales "basses". (Le GAEC ne possède que le matériel et le cheptel)
  - Terre de Liens a fait l'acquisition des terres (80 ha), puis dans un 2e temps des bâtiments d'exploitation, et loue l'ensemble au GAEC de la Tournerie via un bail rural.
  - L'effectif est composé de 9 personnes dans le conseil exécutif du GAEC plus des saisonniers, soit 13 à 14 ETP (emploi plein temps).
- L'exploitation :
  - La Tournerie exploite 100 ha, 80 ha en bail avec Tdl (Terre de Liens) et 20 ha en bail de voisinage. 40 ha sont des prairies permanentes (zones humides), 4 ha 1/2 sont en maraîchage et 20 ha en production de céréales (transformées et pour alimentation du bétail). L'ensemble des terres sont regroupées autour de la ferme.
  - Toute la production est certifiée en Agriculture Biologique.
  - Le cheptel est composé de 56 chèvres laitières, 35 porcs, 55 bovins (bœufs, génisses, vaches) dont 16 vaches laitières.
  - Les porcs sont alimentés par le petit lait résultant de la production de fromages, et la drêche (céréales résidu du brassage) de la brasserie, plus autres déchets du maraichage.
  - Les produits sont transformés en :
    - le lait : fromages de chèvre et vache
    - les céréales : en pain et bière
    - le porc : en charcuterie
    - la viande bovine : est préparée par un boucher (en sous-traitance)
- La distribution :
  - toutes les ventes se font en direct, en circuit court
  - au magasin de la ferme (qui a également une partie restauration / bar pour des événements ponctuels), avec des produits provenant d'autres producteurs (miels, etc.).
  - en magasins de producteurs à Limoges
  - sur les marchés de Limoges
- Le fonctionnement :
  - Chaque partenaire du GAEC a son propre "atelier" (élevage, maraichage, brasserie, etc.), mais chacun intervient selon les besoins dans tous les "ateliers".
  - Une comptabilité analytique est tenue afin de connaître la rentabilité de chaque "atelier".
  - La rémunération des associés est calculée au prorata du temps passé (taux horaire) calculé sur la base d'un budget prévisionnel, le solde est reporté sur l'exercice suivant ou ré-investi dans l'exploitation.

- Le chiffre d'affaire annuel est de l'ordre de 300 000 €, les subventions PAC, environ 40 000 € / an.
- Le temps de travail moyen est de 45 h / semaine et chaque associé prend ses 5 semaines de congés annuels. La rémunération en temps plein est de 1500 € brut / mois.
- Avantages / inconvénients du système :
  - Avantages :
    - la rémunération et le temps de travail qui rendent l'activité plus attirante que ce qui est habituellement connu dans le monde agricole.
    - le "collectif" qui permet de ne pas être seul en cas de problème et dont les activités se complètent (donc meilleure rentabilité)
    - système très souple qui permet d'entrer en agriculture sans investissement et de changer facilement d'orientation professionnelle (ou de prendre son indépendance)
  - Inconvénients :
    - pas de capitalisation (en vue de la retraite) et les retraites MSA sont basses
    - un turnover important, il y a déjà eu plusieurs changements d'associés avec des projets différents, ce qui oblige à se ré-adapter en permanence, ex : le responsable de l'atelier "porcs" s'en va, question : doit-on continuer l'élevage de porcs ?
    - il faut qu'il y ait une bonne entente entre les associés et accepter la mise en commun des revenus.

#### Questions diverses :

- *La production en bio pose-t-elle des problèmes, contraintes ?* Réponse : non ... mais difficile à dire, nous n'avons toujours travaillé qu'en bio. Nous ne sommes pas sûr que passer en conventionnel augmenterait notre production.
- *Trouvez-vous les contraintes administratives trop lourdes ?* Réponse : non ... nous avons été formés pour traiter des dossiers, la "paperasse" ne nous inquiète pas (Nb : Charline est ingénieur agronome).
- *Que pensez-vous des idées de "ferme expérimentale" et "tiers lieu des transformation / conservation" ?* Réponse : très intéressant pour aider les agriculteurs à s'adapter aux changements à venir, quant au tiers-lieu, il y avait déjà eu un atelier de conditionnement en Corrèze, qui a fermé, dommage, on allait y livrer nos produits de maraîchage.
- *Comment stimuler la demande de produits locaux ?* Réponse : **la sécurité sociale alimentaire (SSA)**, projet porté par la Confédération paysanne et repris par Richard Ramos, député Modem du Loiret. L'idée est de donner une carte permettant d'acheter des produits dans des magasins labellisés distribuant des produits locaux, cette carte étant alimentée chaque mois d'un montant défini à l'avance.

## i) Cuisine Centrale de Brive

**Date & lieu :** 23/02/2024 - 09h00 à 1130 / Brive

### Présents :

- M Barbarin : directeur de la Cuisine Centrale
- M Jean-Claude Pestourie : conseil de développement
- Mme Corinne Vignal : conseil de développement
- M Patrice Lépiessier : conseil de développement

### Présentation de la Cuisine Centrale :

- La Cuisine Centrale est un service de la ville de Brive, elle a 32 agents et sert 3 000 repas par jour :
  - 2 500 repas dans les écoles maternelles et primaires de la ville de Brive, plus quelques dépannages de cantines sur l'agglo
  - 250 repas pour la petite enfance (crèches)
  - 250 repas pour le CCAS (portage de repas à domicile)
- Les repas comprennent 5 composants :
  - 1 crudité
  - 1 plat de fruits ou légumes cuits
  - 1 plat de viande ou poisson
  - 1 plat de légumes / céréales
  - 1 laitage
  - auquel s'ajoute un potage pour les menus en portage
  - il y a un repas végétarien par semaine
- la distribution se fait en liaison froide, les plats sont conditionnés en barquettes de 4 ou 8 portions et sont réchauffés sur place
- il y a de nombreuses contraintes règlementaires :
  - contraintes d'organisation : maintien en température selon des normes strictes et en délai de stockage
  - contraintes de normes quantitatives (x grammes de tel ou tel produit selon les tranches d'âge)
  - contraintes de contenus ce qui oblige à trouver des produits non locaux et/ou pas de saison
- les plats sont fabriqués sur place avec un maximum de produits bruts, le recours aux produits industriels est limité au strict nécessaire
- 18% des produits utilisés proviennent de l'agriculture biologique
- il n'y a pas de réservation faite au préalable, ce qui oblige à faire des estimations de quantité à produire. Il n'est pas sûr qu'un système de réservation puisse faire baisser le nombre de plats excédentaires (il y a toujours des écarts dus aux absences).
- les repas excédentaires sont livrés à l'épicerie solidaire, cela représente 3% du nombre total de repas. En cas de manque de repas, des plats surgelés sont utilisés en dépannage.
- la Cuisine Centrale n'a pas de système de stockage de plats préparés allant au-delà des règles pour les plats "frais" (mise sous vide, surgélation, etc.).
- une proposition de plat végétarien chaque jour est difficile à mettre en place et générerait des pertes en raison de l'absence de prévisions.
- les plats sont emballés dans des barquettes en plastique, une étude est en cours pour les remplacer par des barquettes en cellulose. Une étude a été faite pour l'utilisation de plats en inox, cela implique des investissements importants en termes de matériel (plats, fours, etc.) et des contraintes sanitaires plus importantes (lavage des plats) nécessitant des investissements pour le matériel de lavage.

- les approvisionnements se font sur appels d'offres (marchés renouvelables sur 4 ans) selon la réglementation administrative. Les prix sont indexés sur les prix du marché (Rungis), mais il n'y a pas de possibilité de choisir de préférence des producteurs locaux (marchés européens. 20% des commandes peuvent se faire sur des "petits lots" qui relèvent de procédures plus souples (ce pourcentage devrait augmenter, discussions en cours).
- au niveau du gaspillage, il n'y a pas de pertes de produits (les produits ne répondant pas aux normes sont refusés).

**Conclusions par rapport à notre plan :**

- étant donné le montant des appels d'offre qui implique une réglementation de marchés européens, il est quasi-impossible d'orienter la fabrication des plats vers une consommation locale.
- les contraintes de structure des repas (contraintes quantitatives et de contenus), ne permettent pas d'orienter la consommation vers des produits de saison (ex : il faut des crudités même en hiver ...)
- nous n'avons pas identifié de source de gaspillage alimentaire pouvant être réduite.

## j) Épicerie du Saillant

**Date & lieu** : 01/03/2024 - 18h30 à 20h00 / Allasac

### Présents :

- Cathy : créatrice et gérante de l'Épicerie du Saillant
- M Jean-Claude Pestourie : conseil de développement
- M Patrice Lépiessier : conseil de développement

### Présentation de l'épicerie du Saillant :

- l'épicerie du Saillant a été créée il y a 4 ans, avec comme objectif de créer du lien, de créer un lieu de vie, en distribuant des produits locaux, de saison, pas spécialement bio mais de qualité.
- *activité vente au détail* :
  - 80% des produits sont locaux, le reste vient de petites centrales d'achat bio, auxquels s'ajoutent des objets artisanaux divers, en fonction de ce qui est proposé directement à Cathy.
  - les stocks en produits frais sont limités afin de limiter les pertes.
  - les clients peuvent passer des commandes et Cathy assure les livraisons à domicile.
  - le taux de marge est fixe (30%) quelque soient les produits
  - le prix n'est pas un frein à l'achat : on achète moins et on consomme moins
- *activité café et ateliers divers* :
  - la boutique a été agrandie il y a 2 ans afin de créer un espace "café" et "ateliers", une terrasse a été créée, elle est surtout utilisée en été.
  - l'espace "café" est un lieu de rencontre où les clients viennent se poser et discuter pendant que Cathy prépare leur commande
  - cet espace sert également à d'autres activités : yoga, jeux de société, gymnastique douce, etc. selon les opportunités et les demandes des clients
- l'épicerie a actuellement 3 salariés correspondant à 2,5 ETP (emplois temps plein)
- la fréquentation est de l'ordre de 30 à 40 clients / jour en hors saison et 100 clients / jour en été. (Nb : beaucoup de clients viennent à la baignade du Saillant, puis viennent prendre un verre et/ou manger une glace sur la terrasse de l'épicerie).
- la clientèle est de toutes catégories sociales et de toutes classes d'âge. Elle vient s'approvisionner en petites quantités, au fur et à mesure des besoins, et achète ce qui est disponible. Elle a pris l'habitude de d'acheter ce qui est de saison et disponible, elle s'adapte.
- sans l'activité touristique l'entreprise ne pourrait pas fonctionner, et même avec cette activité cela ne permet pas de dégager un salaire minimum pour la gérante, mais ce n'est pas son objectif.

Ce n'est pas un commerce de distribution classique, la rentabilité n'est pas l'objectif premier et il ne s'agit pas de faire concurrence à la grande distribution (Nb : Intermarché est à 3 km). L'objectif est de créer du lien, un lieu de vie. Pour l'aspect "matériel" (revenus), on peut se débrouiller en baissant sa consommation personnelle, en se contentant de moins (Nb : la nourriture est en partie assurée par les invendus de l'épicerie), le plus important est de faire des gens heureux : Cf Cathy.

Nb : l'épicerie est adossée à l'entreprise de menuiserie du mari de Cathy, Olivier. Entreprise qui a également été créée il y a 4 ans et qui a maintenant 2 ETP, et qui a assuré la totalité des aménagements du local.

L'épicerie a été créée sans aucune aide car les dossiers sont trop complexes à remplir.

**Quel est l'intérêt de ce modèle :**

- création de lien, d'un lieu de vie, de rencontres à échelle humaine, locale.
- permet de reconnecter le consommateur à une alimentation naturelle, locale et de saison.
- il n'y a pas de risque financier démesuré.

**Ce modèle est-il duplicable :**

- il faudrait proposer des locaux sous forme de prêt, à minima pendant la période de démarrage
- cela nécessite des compétences pour aménager le local afin de minimiser l'investissement (par exemple via un réseau de "bonnes volontés")
- il faudrait pouvoir s'appuyer sur un réseau de producteurs, d'artisans et d'animateurs
- il faut surtout trouver les bons porteurs de projets, qui pourraient venir en complément d'une autre activité
- il faut adapter le projet à l'environnement immédiat, au site touristique éventuel, etc.

## k) Blédina

**Date & lieu :** 07/03/2024 -17h30 à 19h00 / Blédina - Brive

### **Présents :**

- Mr Sagot : directeur usine Blédina
- Mme Célia Lachaux : conseil de développement
- M Jean-Claude Pestourie : conseil de développement
- M Patrice Lépiessier : conseil de développement

### **Blédina - éléments de notre discussion :**

- les approvisionnements :
  - Tous les approvisionnements se font selon les règles européennes Babyfood (exempt de tous contaminants chimiques) dans le cadre de contrats avec soit des grossistes, soit directement des producteurs.
  - Tous les produits sont analysés à la réception.
  - Les approvisionnements se font essentiellement dans le sud de la France, cela concerne des fruits, maraichage, poissons congelés, viandes congelées, etc. des produits peuvent également être importés d'autres pays.
  - Tous les producteurs sont contrôlés sur site.
  - La production locale ne pourra pas répondre à tous les besoins, mais peut être développée (ou re-développée, cas des petits pois d'Objat) sur certains produits, ex : les petits fruits rouges, mais le prix d'achat est inférieur à un prix de vente de produits "de table", même à des grossistes. Est-ce que cela peut assurer l'équilibre financier du producteur ?
- le gaspillage alimentaire :
  - tous les produits consommables mais non commercialisables (défaut d'étiquetage, etc.) font l'objet de dons.
  - les déchets humides (ex : épluchures) sont envoyés en méthanisation à la Prade
  - il n'y a pas de pertes d'invendus (les DLC, date limite de consommation, sont très longues)
- la baisse de consommation de produits d'origine animale :
  - il existe une gamme de produits "végétariens" en complément des produits contenant des viandes et/ou poissons

### **Réactions à nos propositions :**

- Tiers lieu de transformation / mise en conserve : Blédina n'est pas directement intéressé, cela concerne plus la vente directe de produits
- Ferme expérimentale : Blédina peut s'investir dans ce type de projet qui peut permettre de mettre au point de nouvelles techniques agricoles et/ou de nouvelles variétés.

## I) Collège d'Allasac

**Date & lieu :** 11/03/2024 - 14h00 à 14h30 / Allasac

### Présents :

- M Barré : régisseur du collège
- M Patrice Lépiessier : conseil de développement

### Présentation de la cantine du collège :

- Collège de 500 élèves avec internat (d'excellence), 40 internes
- comme tous les collèges il dépend du Conseil Départemental qui en assure le financement
- la cantine prépare 500 repas chaque midi et 40 petits-déjeuners et repas du soir
- la loi Egalim est à peine atteinte pour le « local », mais légèrement dépassée pour le bio
- les approvisionnements se font :
  - pour les produits d'épicerie, produits laitiers, la viande et les surgelés : marchés sur 3 ans (1 marché par catégorie de produits) portés par les lycées de Brive (Cabanis et Simone Veille)
  - pour les produits frais : maraichage, fruits, fromages, en direct et au maximum en local
  - pour le pain en totalité sur Allasac et Donzenac
  - les produits locaux représentent 10 à 15% du total
- le financement est assuré par le Conseil Départemental à hauteur de 3,15 € / repas de midi et 7,30 € / interne. Ce budget est suffisant pour couvrir le prix des repas
- tout est cuisiné sur place avec 3 personnes à plein temps en cuisine, plus 5 personnes en service, dont 3 en "production" (épluchage, préparations diverses)

### Le gaspillage alimentaire :

- il est évalué à 40g / plateau, c'est un chiffre très bas
- une réflexion est menée en permanence pour réduire au maximum les pertes alimentaires en accompagnement avec une personne du Conseil Départemental
- les techniques mises en place :
  - plateaux "petite faim" et "grande faim", avec possibilité de venir se resservir
  - idée de "zone de troc" pour échanger ce qui n'a pas été consommé
  - replacer la zone de distribution du pain (c'est sur ce produit qu'il y a le plus de gaspillage)
- les déchets sont :
  - soit mis dans les poubelles classiques
  - soit donnés aux élèves qui ont des animaux à nourrir (poules, porcs, chevaux, etc.), selon les produits

### La baisse de consommation de produits d'origine animale :

- à chaque repas il y a plusieurs choix de plats de viande ou poisson
- il n'y a pas de plats spécifiquement "végétarien" (ex : soit un plat de viande, soit un plat légumineuses / céréales)
- c'est le chef de cuisine qui décide des menus

## m) Carrefour Brive

**Date & lieu :** 28/03/2024 - 17h30 à 19h / Brive

### Présents :

- M Lepers : directeur du magasin Carrefour Brive ZI Teinchurier
- Mme Célia Lachaux : conseil de développement
- M Jean-Claude Pestourie : conseil de développement
- M Philippe Bronzini : conseil de développement
- M Patrice Lépissier : conseil de développement

### Présentation du magasin Carrefour :

- surface de vente : 8900 m<sup>2</sup>
- effectif : 205 personnes, dont 11 managers
- le CA est de 64 M€ HT / an
- répartition du CA : 80% en alimentaire, dont 40% en produits de grande consommation (liquides, épicerie, droguerie, parfumerie, etc.), 40% en produits de libre service (oeufs, lait, traiteur, charcuterie, etc.) et 20% en produits frais (fruits et légumes, charcuterie, boulangerie, traiteur, poissonnerie, boucherie, etc.)
- le service “drive” est en augmentation de 12% par an, il assure également les livraisons à domicile via une plate-forme de livraisons
- la politique “prix” du groupe Carrefour est d’être un peu au-dessus de la concurrence mais avec beaucoup plus de promotions pour faire revenir les clients.
- pour avoir des prix bas, les produits viennent essentiellement de l’importation, ce niveau de prix est très inférieur à ce que pourrait proposer un producteur local. Cela correspond à la demande actuelle : des prix bas.

### La distribution de produits locaux :

- Le groupe Carrefour a tenté de développer une stratégie du “Bien manger”, mais sans succès.
- Il a été créé un programme “Qualité Carrefour” à base de produits français, mais en baisse en raison du prix.
- Il est difficile d’acheter local, les producteurs ne sont pas connus du magasin, et ce type de vente est restreint par la Centrale d’Achat du groupe.
- Le développement de la consommation locale semble difficile en raison du niveau de prix, et l’image de la grande distribution est mauvaise chez les agriculteurs.
- Il existe une possibilité de faire des “opportunités locales” : achat en direct avec un producteur qui ne vend pas dans un autre magasin du groupe (sinon il faut passer par la Centrale d’Achat), cela nécessiterait la **création d’un répertoire de producteurs locaux**. (à voir avec la Chambre d’Agriculture)
- Autre possibilité, dans le cadre de ces “opportunités locales” : créer un “marché local” dans une partie du magasin (l’allée centrale d’entrée du magasin) avec des producteurs locaux qui pourraient se succéder ou venir ensemble.
- L’idée du tiers-lieu de transformation pourrait peut être utiliser le drive pour distribuer ses produits. A étudier.

**Le gaspillage alimentaire :**

- la démarque connue et inconnue est de 1,70% du CA, c'est un taux faible qu'il semble difficile de réduire encore.
- 60% de la démarque connue sont des produits donnés aux associations caritatives
- 40% de la démarque connue (DLC très courtes) sont bradés en magasin dans des rayons particuliers (Nb : ces rayons sont "visités" en priorité par les clients présents dès l'ouverture).

**En conclusion :**

- la recherche de prix les plus bas possibles par les consommateurs, et proposés par la grande distribution, n'est pas compatible avec le développement de la vente de produits locaux. Mais ça c'est la situation actuelle. Qu'elle sera l'évolution de la consommation, qu'elles seront les contraintes environnementales futures (manque d'eau dans les pays producteurs) et sociétales (refus de produire pour l'exportation) dans l'avenir ?
- il existe des "petites fenêtres" d'opportunités de vente de produits locaux. Il faudra certainement les utiliser et en faire la promotion si l'on veut, à terme, aller vers une autonomie alimentaire.

## n) Campus Végétal de Voutezac

**Date & lieu :** 29/03/2024 - 14h00 à 16h / Brive

### Présents :

- M J. Ferrand : directeur du Campus Végétal de Voutezac
- M S. Quéraud : directeur adjoint - Lycée de Voutezac
- Mme A. Rupa : CDFAA (Centre Départemental de Formation par Apprentissage Agricole)
- M A. Filotowski : chef d'exploitation
- Mme C. Vignal : conseil de développement
- M L. Guitton : conseil de développement
- M P. Bronzini : conseil de développement
- M P. Lépiessier : conseil de développement

### Présentation du Campus Végétal de Voutezac :

- le Campus est composé de :
  - Lycée de Voutezac : 250 élèves du collège aux BTS, proposant des formations en production horticole, aménagement paysager, conseil / vente en jardinerie, etc.
  - Le CDFAA qui gère les formations agricoles par apprentissage d'Ussel (forêts), Naves (élevage) et Voutezac (horticulture), et la formation continue pour adultes (BPREA)
  - L'exploitation agricole : production horticole, maraichère et arboriculture. Cette exploitation sert à la formation des élèves et vend sa production.
- Toutes les formations sont proposées, tant en formation initiale qu'en formation continue et pour les publics adultes en reconversion, à travers l'ensemble des établissements du Ministère de l'agriculture.

### Problème de recrutement d'élèves :

- pour la formation initiale :
  - le lycée a perdu 1/4 de ses effectifs en 10 ans
  - certaines sections n'ont que 2 ou 3 élèves
- pour l'apprentissage :
  - les effectifs ont augmenté
  - il existe une envie chez les agriculteurs d'accueillir des apprentis
  - mais il existe des freins :
    - problème financier pour les exploitations agricoles : un apprenti c'est un cout à l'année, il vaut mieux passer par des saisonniers et les exploitations n'ont que très peu de marge financière
    - les jeunes ne sont pas mobiles : il faut un véhicule pour aller sur les exploitations, il n'existe pas de transports en commun en zone rurale
- les offres de formation se démultiplient par la création de nombreuses entités de formation agricole (Lycées agricole publics, Maisons Familiales et Rurales privées, etc.)
- les métiers de l'agriculture n'attirent pas les jeunes :
  - il n'y a pas de connaissance des métiers agricoles
  - l'image de l'agriculture est toujours avec la même caricature de "paysan"
  - les professeurs principaux de collèges n'orientent pas vers ces métiers

**Conclusion :**

La formation est organisée et prête à accueillir des élèves, mais on manque de candidats alors que :

- la moitié des agriculteurs vont partir à la retraite dans les 10 ans
- une agriculture diversifiée et “naturelle” nécessite beaucoup plus de main d’oeuvre

Il est donc urgent de **REVALORISER L’IMAGE de l’AGRICULTURE.**

## o) Les Restos du Coeur

**Date & lieu :** 04/04/2024 -17h30 à 19h00 / Restos du Cœur - Malemort

### Présents :

- Mr Bernard Delpech : directeur adjoint des Resto du Cœur 19
- Mr Jacques Dubec : responsable des approvisionnements
- Mme Cathy Mazerm: conseil de développement
- M Patrice Lépiessier : conseil de développement

### Les Resto du Cœur :

- 17 centres en Corrèze, dont 3 sur l'agglo de Brive : Malemort-Brive, Saint-Pantaléon, Objat, et un centre à Pompadour
- 1800 familles (3 800 personnes) accueillies en Corrèze, dont 800 sur les centre de Malemort-Brive et Saint-Pantaléon, avec une augmentation de 30% en un an.
- le critère de sélection des bénéficiaires est le "reste à vivre" (526 € / mois) = ressources - coût du logement (loyer, charges, charges d'énergie et eau).
- les bénéficiaires sont en grande partie des familles monoparentales (avec le responsable ayant un emploi à temps partiel), des personnes au RSA et des retraités au minimum vieillesse. il y a peu d'étudiants. (Nb : 13% des Corrèziens sont sous le seuil de pauvreté). La répartition géographique est équivalente à celle de la population de l'agglo, avec des personnes en milieu rural (d'où problèmes de transports).
- les Restos du Cœur ne font que de la distribution de produits alimentaires, avec quelques conseils à l'utilisation des produits. Pas de cuisine ou autre ateliers sur l'agglo.
- 2 chantiers d'insertion (jardins) sont gérés par les Restos du Cœur sur Malemort et Tulle avec environ 40 salariés. La production est de 12T de légumes / an à Malemort, un peu moins à Tulle. Les produits sont redistribués.
- les approvisionnements se font pour :
  - 1/3 par les dons de la grande distribution et les campagnes de collecte (Nb : la distribution donne de moins en moins, elle préfère solder ses produits avec DLC trop courte)
  - 1/3 en provenance des aides européennes via des entrepôts régionaux
  - 1/3 par des achats directs financés par les dons et aides en espèces
- les achats directs :
  - en local :
    - des œufs (900 boites / semaine) auprès d'un producteur de Chamboulive
    - pourrait être intéressés par des fruits et légumes en local, mais problème du prix
  - via des coopératives ou autres grossistes avec des produits "importés"

### Débat sur les idées visant à développer la consommation de produits locaux et accessibles à tous :

- la SSA (Sécurité Sociale Alimentaire) :
  - projet porté par la Confédération Paysanne et repris par le député Richard Ramos (MOdem - Loiret), visant à remettre, aux personnes ayant un revenu faible, une "carte" d'achat dans des magasins sélectionnés et pour des produits sélectionnés (locaux, bio, etc.).
  - à voir ... il faudrait peut être un test ?
- Travaux agricoles temporaires :
  - les exploitations agricoles manquent de personnel saisonnier
  - problèmes de transports, les bénéficiaires n'ont pas de moyens de déplacement
  - manque de motivation

**• Le partage de Jardins :**

- comme pour l'auto-partage, les personnes ayant un jardin ou une parcelle de terre inutilisée (propriétaires âgés, héritages, etc.) le laissent à la disposition d'une personne qui peut le cultiver pour ses propres besoins.
- problèmes soulevés :
  - problème de transports : les personnes au RSA n'ont pas de moyens de transports
  - le public n'est pas vraiment adapté : ne cherche pas spécialement du travail, ont souvent des problèmes d'addictions, de violences, etc.

**Conclusions :**

- le système actuel de "réduction du gaspillage alimentaire" qui oblige la grande distribution à donner les produits retirés des rayons (DLC trop courte) et les producteurs à donner les produits non commercialisables (étiquetage défectueux, emballages abîmés, etc), permet d'alimenter, en partie, les personnes en grande difficulté. Mais ce système n'incite pas ces personnes à sortir de l'assistance et donne une image valorisante aux donateurs qui "n'ont plus de gaspillage alimentaire" (illusoire !).
- la distribution alimentaire qui passe par ces systèmes n'est pas en priorité sur des produits locaux, ni même des produits de base, mais sur des produits industrialisés à provenance inconnue, et pour les quelques produits de base, ce sont des surplus de production intensive en provenance d'autres pays.
- sortir de cet engrenage ne sera pas simple, il faudrait réussir à ramener des gens aux travaux de base qui permettent de s'alimenter, ce qui permet de réduire fortement les charges des ménages. Tout en sachant qu'il y aura toujours une frange de la population qu'il faudra assister.

## p) Axioma

**Date & lieu :** 11/04/2024 -17h30 à 19h00 / Axioma - Brive

### Présents :

- M Clément Soulier : directeur adjoint Axioma
- M Jean-Claude Pestourie : conseil de développement
- M Philippe Bronzini : conseil de développement
- M Patrice Lépissier : conseil de développement

### Axioma :

- Axioma a été créé à Brive il y a plus de 10 ans, le site de production, inauguré en 2021, est sur la zone de la Galive à Saint Pantaléon de l'Arche
- la société a 30 personnes, dont 15 ingénieurs et docteurs
- Activité de l'entreprise : conception et production de biostimulants (améliore la vigueur, résistance des plantes) et de biocontrôle (produits de substitution aux produits phytosanitaires)
- les produits sont agréés en Agriculture Biologique (AB), ils sont constitués d'extraits végétaux cultivés en AB. C'est un assemblage de molécules naturelles. Ils n'ont aucun impact négatif sur la biodiversité.
- l'objectif des produits est d'avoir des rendements sans baisse quelque soit les conditions climatiques (chaleur, sécheresse, etc.).
- les produits actuels travaillent sur la plante afin de la stimuler ou de la protéger, Axioma est en étude pour concevoir des produits permettant de stimuler les sols.
- les produits actuels concernent :
  - la vigne
  - les espaces verts, dont prairies
  - les cultures maraîchères
  - le maïs, les céréales et les oléagineux
- la recherche travaille actuellement sur :
  - l'arboriculture
  - les petits fruits
- l'objectif est d'avoir des prix équivalents à ceux issus de la chimie, pour l'instant l'utilisation des produits entraîne un surcoût qui doit être compensé par moins de pertes et des rendements en hausse
- Axioma travaille en collaboration avec la Chambre d'Agriculture.
- la distribution se fait par des commerciaux qui négocient avec des distributeurs qui revendent sous leur marque propre.

### Remarques complémentaires :

- leurs produits, pour être performants nécessitent des changements de pratiques agricoles, la polyculture est une partie de la solution
- Problème de recrutement dû au :
  - manque d'attractivité de la ville de Brive : il y a un "trou" entre les lycéens et les techniciens supérieurs / ingénieurs
  - problème d'accessibilité par les transports en commun sur des distances moyennes (liaisons avec Angoulême, Clermont, etc.)
- Axioma se dit intéressée pour participer au projet de ferme expérimentale

## q) Cantine de Jugeal-Nazareth

Visite effectuée par M Pestourie

En complément des différentes visites effectuées dans le cadre du projet transition agricole, voici le compte rendu de celle que j'ai faite à la cantine scolaire de Jugeals Nazareth :

**-Personnel:** 1 cuisinière à temps plein qui gère également les commandes + 2 personnes pour assurer les services à midi. La comptabilité est assurée par une secrétaire à la mairie.

**-Nombre de repas:** environ 70 par jour

**-Produits issus des circuits courts:** 15% (bio et conventionnels) La municipalité n'est pas opposée à une utilisation plus large de produits locaux.

**-Gestion:** la cuisinière assure la gestion: commande des produits, réception, stockage, assure la préparation de tous les repas. Elle éprouve les pires difficultés à se servir d'un logiciel de gestion informatisée - trop complexe et manque de temps.

**-Recours aux circuits courts:** essentiellement pour achats de viande bovine, de légumes et fruits de saison, de produits laitiers (yaourts, lait), de pâtes alimentaires. Elle essaie de rester dans un prix moyen de repas/mensuel.

**-Difficultés rencontrées:** problème de quantités disponibles auprès des producteurs, problèmes de livraisons pas toujours assurées par le producteur

**-Préconisations:**

.Mise en place de menus communs et commandes groupées avec d'autres cantines scolaires du même secteur afin de faciliter la mise en place d'un service de livraison.

.Augmentation du nombre de producteurs et regroupement de ceux-ci afin de disposer de quantités suffisantes.

.Efficience des circuits courts à améliorer ( producteurs, collectivités, Chambre Agriculture,...).

Les données de cette visite ne font que conforter la synthèse qui a déjà été entreprise.

## r) Le Drive Fermier

**Date & lieu :** 25/04/2024 - 15h à 16h / Brive

### Présents :

- M Jaubert : responsable du Drive Fermier et des circuits courts
- M Patrice Lépiessier : conseil de développement

### Présentation du Drive Fermier :

- les approvisionnements :
  - environ 40 producteurs fournisseurs situés majoritairement en Corrèze, le reste en Haute Vienne et Dordogne
  - la gamme de produits :
    - 45% de fruits et légumes
    - 30% de viande et lait
    - 25% de produits secs
- la clientèle :
  - environ 100 commandes / semaine avec un panier moyen de 45€
  - type de clients : connectés de classe moyenne et supérieure
  - pas de clients en restauration (trop difficile, ils ont des exigences auxquelles le Drive ne peut pas répondre)
  - envisage d'aller vers les cantines du secteur
- les points de distribution :
  - points de retrait : Brive Cana, Malemort, Lycée de Voutezac, Sainte Féréole et Tulle
  - un distributeur automatique à Ussel
- fonctionnement :
  - les commandes des clients sont enregistrées jusqu'au mercredi soir, les produits sont alors commandés chez les producteurs
  - les producteurs viennent le jeudi après-midi pour approvisionner les casiers de commandes clients (ils déposent les produits dans les caisses individuelles des clients)
  - le vendredi matin les commandes livrées dans les points de dépôts sont livrées
  - le vendredi après midi les clients viennent chercher leurs commandes dans leur point de dépôt
- les circuits courts :
  - participation à des marchés fermiers sur Paris
  - réseau Bienvenue à la Ferme

### Discussion sur les idées du rapport :

- le tiers de transformation pourrait être envisagé dans les locaux du Drive Fermier avec la création d'une cuisine interne
- il y a un projet de création d'un "marché de producteurs" sur le site du Drive Fermier, cela pourrait compléter l'idée de [Points de distribution locale avec ateliers alimentaires](#) avec un groupement d'approvisionnements
- utiliser le réseau Bienvenue à la Ferme pour créer des animations et/ou des activités touristiques dans le but
- de renforcer le lien entre les producteurs et le public.



**Lors de notre visite de la zone nous avons constaté :**

- le Maumont coule en bas de la ZAC, c'est une zone humide bordée d'arbres. Le Maumont passe dans le hameau du Vergis avant de se jeter dans la Corrèze.
- la zone est constituée de :
  - terres agricoles qui sont laissées en jachère mais qui ont été cultivées, nous y avons trouvé un champ de maïs
  - les zones sont bordées de haies arbustives et sont toutes desservies par des chemins d'exploitation
  - les haies bordent des ruisseaux d'écoulement d'eaux pluviales (ils étaient en eau lors de notre visite alors qu'il ne pleut plus depuis plusieurs jours) qui se jettent dans le Maumont
- la zone est orientée sud, et c'est la seule zone "à plat" du secteur (Nb : j'ai fait le tour de la zone en voiture et j'ai pu constater que les zones au nord et à l'ouest sont des coteaux très pentus).

**Conclusions :**

- cette zone convient parfaitement à une activité agricole : terres cultivables, irriguées, protégées par des haies naturelles et "à plat".
- le bas de la zone est une zone humide sensible
- l'ensemble de la zone est le versant assurant l'écoulement des eaux de pluie, de l'ensemble du coteau, vers le Maumont, mais avec les retenues naturelles constituées par les zones cultivées et par les haies naturelles.

**L'imperméabilisation des sols par les constructions envisagées et un drainage nécessaire, risque de provoquer, lors de pluies intenses, de plus en plus fréquentes, une montée rapide du Maumont dans sa partie aval du Vergis, avec les conséquences possibles d'inondations.**

Il existe sur la zone d'Ussac ainsi que dans zone ouest de Brive des terres non cultivables qui doivent être utilisées en priorité pour des extensions de logistiques et/ou industrielles. De même pour la zone aéroportuaire de Brive-Souillac.

Remarques sur l'utilisation des sols par l'industrie :

- certaines entreprises ont des réserves foncières très importantes, non utilisées, voir qui ne seront jamais utilisées, utilisons les en priorité.
- il existe des friches industrielles à ré-utiliser
- les zones de parking des entreprises peuvent être optimisées par la construction de parkings à étages collectifs

**La terre est un bien collectif, économisons la et utilisons la en priorité pour nourrir le vivant.**

## t) Présentation du pré-rapport à la Chambre d'agriculture et aux syndicats

**Date & lieu :** 17/05/2024 -17h30 à 20h00 / Maison des 3 Provinces - Brive

### Présents :

- Mme Sophie Crépin-Leblond : Confédération paysanne 19
- Mme Albane Séguin : Confédération paysanne 19
- M Daniel Couderc : Chambre d'agriculture et FDSEA 19
- Mme Laetitia Mounier : Responsable Développement Durable, CABB
- Mme Corinne Vignal : chargée de coordination du conseil de développement
- Mme Célia Lachaud : conseil de développement
- M Laurent Guitton : conseil de développement
- M Philippe Bronzini : conseil de développement
- M Patrice Lépiessier : conseil de développement

Nous avons entendu 2 visions diamétralement opposées de l'agriculture :

### Confédération Paysanne :

- ne se reconnaît pas dans le “mal être” des agriculteurs. Pour les membres de la Conf’, ils.elles se réalisent dans leur métier et en tire un revenu suffisant.
- la norme bio n’est pas une contrainte pour le producteur, elle permet de donner une sécurité au consommateur.
- le surcoût de production en “bio” n’est pas significatif, tout dépend des méthodes de production.
- une agriculture diversifiée donne plus de stabilité et de sécurité à l’exploitation agricole.
- remarques sur notre rapport :
  - globalement on ne va pas assez loin, il faudrait maintenir l’objectif de production en certification bio.
  - il manque l’aspect du problème de logement pour les exploitants et leurs salariés saisonniers. Il faudrait permettre d’utiliser de l’habitat léger, éventuellement de façon transitoire.  
Nb : *ce point est traité par le groupe 5 Habitat - transport - tourisme*
  - pour orienter la consommation vers du “local / fait maison” il faut commencer par les écoles en proposant du local dans les cantines et en formant les jeunes à la confection de repas.
  - il faudrait plus insister sur le besoin de solidarité afin de permettre à chacun de se nourrir correctement :
    - reprendre l’idée de Sécurité Sociale Alimentaire
    - dédier le projet de ferme modèle, en priorité, à l’approvisionnement des personnes en difficulté

### Chambre d'Agriculture - FDSEA :

- le problème du “bio” et des produits “labellisés” est qu’ils s’adressent à un marché qui est en diminution, qu’ils ont fait “monter en gamme” alors qu’il n’y a pas, ou très peu, de clients pour ce type de produits.
- en “montant en gamme” sur les produits de grande consommation, on s’est laissé envahir par la concurrence.

- il faut appliquer la loi EGALIM afin que les prix soient indexés sur les couts de production pour assurer un meilleur revenu aux exploitants.
- les circuits courts sont limités et ne permettent pas de nourrir tout le monde, de plus ils mobilisent beaucoup de temps pour les exploitants.
- les statistiques montrent que la production agricole, dans tous les secteurs, est en baisse.
- remarques sur notre rapport :
  - c'est du "Bisounours" !  
Nb : à la question "pourquoi ?" nous n'avons pas obtenu de réponse claire.
  - une ferme modèle collective ça ne sert à rien
  - les tiers lieux c'est de l'argent gaspillé, avec comme exemple ce qui a été fait sur Naves.  
Nb : il ne s'agit pas d'un tiers lieu mais d'un atelier privé de transformation
  - une foncière, on en a une.  
Nb : il s'agit d'une foncière pour l'installation de panneaux photovoltaïques et le partage des recettes.
  - l'avenir sera dans l'agriculture en groupe.  
Nb : c'est ce que l'on propose dans l'idée de ferme modèle collective. (Cf ci-dessus)

### Observations des membres du groupe de travail :

=====

**Patrice LEPISSIER** - représentant de Terre de Liens -(retraité : conseil en gestion d'entreprises + ingénieur informatique + formateur en gestion et marketing)

- à la Confédération Paysanne :
  - le choix d'une agriculture "naturelle" plutôt que "bio" :
    - a été fait pour ne pas s'enfermer dans une norme qui peut freiner certains exploitants ou candidats à l'installation.
    - sur le bassin de Brive, en dehors des pomiculteurs qui continuent à faire de gros efforts, nous sommes très proches d'une agriculture "bio".
  - l'effort sur les cantines est déjà commencé sur l'agglomération, et peut encore progresser
  - l'idée de ferme modèle collective vise un équilibre financier nécessaire pour démontrer que ce modèle est viable. Si sa production est en priorité distribuée aux personnes en difficulté il faudra voir comment le financer, peut être avec un projet test de SSA (Sécurité Sociale Alimentaire)
- à la Chambre d'Agriculture - FDSEA :
  - les modèles économiques d'entreprise qui indexent leur prix de vente sur les couts de production ne sont viables que lorsque la production est inférieure à la demande, ce qui n'est plus le cas pour l'agriculture qui est globalement en surproduction (preuve en est par la baisse des volumes de production). Les entreprises industrielles et de services ont progressivement abandonné ce mode de calcul du prix de vente, depuis les années 50, au profit d'une approche de "valeur de service rendu au client". La différence entre le prix de vente et le cout de production donne la marge. Depuis les années 2000 on voit apparaître un marketing de 5e génération qui déconnecte la valeur du produit de la valeur du service, c'est le cas du numérique avec Google, Meta-Facebook, X-Twitter ou les opérateurs de téléphonie, mais on le voit arriver chez les producteurs-vendeurs de biens d'équipement : voitures en location tous services inclus par exemple. Il est urgent pour l'agriculture de changer d'approche économique en mettant en avant le **service rendu** : alimentation, santé, bien être, plaisir, etc. Si les agriculteurs, comme semble le vouloir la Chambre d'Agriculture et la FDSEA, restent dans une stricte logique de production, ils resteront strictement dépendants de 4 ou 5 donneurs d'ordre qui continueront à imposer leurs prix.

- l'autonomie alimentaire, qui englobe la souveraineté alimentaire, ne nécessite pas une production intensive mais une agriculture diversifiée qui peut se valoriser localement. C'est le modèle qui peut assurer des revenus stables et "honnêtes" et qui passe en priorité par des circuits courts.

Si être un "Bisounours" c'est penser qu'il faut changer de modèle agricole en sortant du "productivisme" pour aller vers du "service au consommateur et à l'environnement", alors je suis fier d'être un "Bisounours".

=====  
**Laurent Guitton** - collègue des communes, Ingénieur Agronome.

Il est tout à fait exagéré et caricatural de parler de conceptions diamétralement opposées de l'agriculture. Si les opposer de cette façon plait aux media, il y a des approches et des sensibilités différentes, pluralisme syndical oblige, et ce sont avant tout des agriculteurs, qui vivent les mêmes choses, et se sont rejoint d'ailleurs sur un certain nombre de points dans la discussion notamment sur les besoins de communication et de revalorisation de la profession, mais pas seulement ...

Le Président de La Chambre d'Agriculture n'a jamais parlé de productivisme, il nous a surtout demandé de ne pas réinventer l'eau chaude, (c'est ce que je demande aussi, sur le dossier d'une ferme expérimentale ?, pédagogique ?, de démonstration ? commençons par inventorier l'existant) .

Sur la Foncière agricole, c'est de la SAFER dont il a fait cas comme existant.

Il a évoqué la limite économique des circuits court, ou la concurrence entre producteurs peut très vite être exacerbée (je dirai : marchés de niche, oui, mais « une niche, un chien ... »

Un mot sur la notion de "valeur de service rendu au client" évoquée par Patrice, la notion de Produit service, c'est tout le sujet des MAE (mesures agro-environnementales) de la PAC (Politique agricole commune), et de toutes les mesures du « second pilier », visant à rémunérer les services rendus en plus de l'alimentation, jusqu'à oublier ce service premier nourrir les hommes avec une rémunération à l'ha indépendante des quantités produites, et des conséquences catastrophiques sur l'autonomie alimentaire de l'UE.

Les débuts de la PAC (qui est toujours la seule politique européenne sectorielle intégrée) au sortir du deuxième conflit mondial, c'était effectivement donner de la productivité (ce n'est pas un gros mot) à l'agriculture Européenne, pour sortir 300 Millions de personnes des tickets de rationnement, Puis sont venus les Quota laitiers en 1984, le « second pilier » en 1999, et le « découplage » total des aides de la production en 2003. Avec actuellement un lot d'absurdités bureaucratique soulignées par Daniel Couderc, quand par exemple on interdit de retourner les prairies dans certaines régions, tout en étant demandant une baisse du cheptel qui les entretient ...

Et si l'on en revient à nos objectifs, du productivisme, il va en falloir, le maraîchage si désiré, est autrement plus intensif et consommateur d'eau que notre système d'élevage naisseur extensif prépondérant sur le territoire. Au passage ne pas oublier que l'élevage est pourvoyeur de fumure organique.

Concernant la projection vers 2040 qui serait une agriculture 'en groupe', collective et non plus individuelle, pour faire face plus facilement aux aléas de la vie, trouver des réponses aux exigences des vies familiales, des contraintes administratives, je dois préciser que c'est non seulement une projection, mais une réalité bien au présent. Là aussi, « l'eau chaude » existe, si dans les années 80 les GAEC étaient en majorité des GAEC familiaux, « Père-Fils » le plus souvent, c'est de moins en moins Le cas, et les GAEC hors cadre familial, avec fréquemment des associés agricultrices sont de plus en plus fréquents, et, au passage, vigilants sur la règle dite de la transparence des GAEC (un associé une voix) dans la tenue de nos Assemblées générales de Coopératives !