Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

DIRECTION DÉPARTEMENTALE DES TERRITOIRES DU JURA

LA FEUILLE N°8

Journal électronique du cadre de vie, de l'environnement, du développement et de l'aménagement durables

« Nous n'héritons pas de la Terre de nos ancêtres, nous l'empruntons à nos enfants » Antoine de Saint-Exupéry

JUILLET - AOUT - SEPTEMBRE 2010

« L'agriculture durable : les circuits courts alimentaires. »

DANS CE NUMÉRO :

Les circuits courts de proximité en agriculture. 2

Cinq questions posées à Emmanuel Kovarik, maraîcher (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne du Sud Revermont). 9

Cinq questions posées à Didier Thévenet, directeur du restaurant municipal de Lons-le-Saunier. 17

Et dans ma vie quotidienne… 25

Pour en savoir un peu plus... 26

Gérard PERRIN,

Directeur Départemental des Territoires du Jura

L'ÉDITORIAL

Le début de l'été fut particulièrement fécond sur le plan législatif, avec notamment le vote en juillet de la loi « Grenelle 2 » et de celle dite « de modernisation de l'agriculture et de la pêche ».

L'un des objectifs de cette dernière est le développement des circuits courts. Pour ne prendre qu'une seule illustration, ils devraient concerner 15% des approvisionnements des services de restauration collective de l'État en 2010 et 20% en 2012.

La promotion des filières de proximité, qui a déjà fait l'objet en avril 2009 d'un plan d'actions national, est une priorité pour l'ensemble des acteurs concernés dans le Jura.

Ainsi, par exemple, la SAFER [1] Franche-Comté a accompagné ces dernières années l'installation de maraîchers qui souhaitaient commercialiser localement leur production.

Voté en 2010 par le département, le contrat de développement durable pour l'agriculture jurassienne prévoit également de promouvoir les circuits courts.

Cet objectif figure aussi dans la charte « Agriculture, Urbanisme et Territoires » (« AUT ») évoquée dans le précédent numéro de « La Feuille ».

Elle a été signée en novembre 2009 par les représentants de l'État, de la Chambre d'Agriculture, du Conseil général et de l'Association des Maires du Jura, qui ont décidé de créer un groupe de travail spécifique.

Il s'agit de mieux connaître les filières de proximité localement implantées et d'identifier les difficultés qu'elles rencontrent, par exemple pour disposer des terres nécessaires aux activités concernées.

Dans un deuxième temps, il est envisagé en particulier d'éditer et de diffuser des guides méthodologiques destinés à ceux qui sont intéressés par la démarche. Des actions très concrètes de ce type accompagnent efficacement la mobilisation croissante des consommateurs et des producteurs ; elles sont par conséquent indispensables à un développement effectif des circuits courts.

La Direction Départementale des Territoires procède actuellement à un recensement de ce qui existe déjà dans le département (ces informations seront prochainement disponibles sur son site internet). Elle participe également aux travaux du réseau rural de Franche-Comté.

Organisé par les signataires de la charte « AUT », un colloque dédié aux politiques foncières et à leurs outils, avec pour objectif de mieux préserver les terres agricoles, se tiendra en décembre à Lons-le-Saunier.

Parce qu'une agriculture durable ne peut se concevoir sans elles, les filières de proximité mériteraient indubitablement de faire l'objet d'un événement similaire, pourquoi pas l'an prochain ?

[1] **SAFER :** Société d'Aménagement Foncier et d'Établissement Rural (confer le numéro 7 de la « La Feuille », avril - mai - juin 2010).

Les circuits courts de proximité en agriculture.

© DDT du jura, Florence NÉRET, Mission Développement Durable, chargée d'études.

« Aujourd'hui, 90% des produits alimentaires courants sont achetés dans les grandes ou dans les moyennes surfaces. »

La vente directe du producteur au consommateur n'est pas un fait nouveau. Les marchés locaux sont depuis toujours des lieux d'échanges indissociables de l'histoire de l'agriculture et du commerce en France, voire de l'identité de nos régions et de leur patrimoine.

Toutefois, l'industrialisation et la standardisation de l'agriculture, la structuration des filières de production et surtout le développement de la grande et de la moyenne distribution ont contribué à un déclin de ces marchés et de ces échanges de proximité.

Aujourd'hui, 90% des produits alimentaires courants sont achetés dans les grandes ou dans les moyennes surfaces et les consommateurs mobilisent plus de quatre circuits de commercialisation différents pour s'approvisionner (Moati et Ranvier, 2005).

Induit par la mondialisation, ce système de production, de distribution et de consommation, a des conséquences économiques, sociales et environnementales.

Il est aujourd'hui remis en cause par un nombre croissant de producteurs et de consommateurs, et les pouvoirs publics souhaitent mieux l'encadrer et pallier certains de ses effets négatifs.

En France par exemple, le développement des circuits courts est l'une des priorités du « Grenelle Environnement » et de la dernière loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche.

I - Le contexte et les enjeux :

L'agriculture doit fournir à une population mondiale en constante augmentation des produits alimentaires en quantité suffisante et de qualité, tout en réduisant son empreinte environnementale et en particulier son « bilan carbone ».

Producteur de fromages de chèvre, marché de lons, 2010.
© Marc Pistoresi, DDT du Jura.

Les circuits courts de proximité contribuent à la prise en compte de cette double exigence, car ils permettent de réduire sensiblement les émissions de gaz à effet de serre qui participent aux changements climatiques.

Depuis qu'elles font partie de leur quotidien, les grandes surfaces ont certes indéniablement facilité la vie de leurs clients, en particulier en leur proposant dans un même point de vente une très grande diversité de biens de consommation.

Toutefois, cinq centrales d'achats se partagent en France le secteur de la grande distribution. Leurs exigences sont nombreuses : elles imposent notamment à leurs fournisseurs le volume et le calibre, mais aussi et surtout le prix d'achat des produits qui doivent être livrés.

Les agriculteurs ont peu de prise sur ces « géants » lors des négociations ; ils sont ainsi confrontés à des crises récurrentes qui affectent gravement leurs revenus et les obligent parfois, dans les cas les plus extrêmes, à cesser purement et simplement leurs activités.

Les circuits courts leur permettent de s'affranchir de ces intermédiaires en situation de quasi-monopole et de bénéficier par conséquent d'une rémunération plus décente.

La Grange, journée « portes ouvertes », Lons-le-Saunier, 2010.
© Jean-Luc Gomez, DDT du Jura.

Enfin, les consommateurs ont des attentes qui ne sont plus les mêmes que par le passé. Ils ont été confrontés ces dernières années à de graves crises sanitaires, par exemple celle dite de la « vache folle ».

Ils souhaitent par conséquent un renforcement de leur « sécurité alimentaire » et donc de la traçabilité des produits qu'ils achètent, mais aussi une agriculture plus respectueuse de l'environnement, du bien-être des animaux d'élevage, de l'économie locale, un commerce plus équitable,... Les circuits courts répondent à ces nouvelles aspirations.

II - Qu'est-ce qu'un circuit court ?

Il n'existe pas aujourd'hui de définition type des circuits courts de commercialisation en agriculture. Trois critères peuvent néanmoins être retenus pour les définir :

- le nombre d'intermédiaires. Le circuit peut être qualifié de court s'il s'agit d'une vente directe aux consommateurs ou lorsqu'il ne mobilise qu'un seul intermédiaire ;

- le caractère individuel ou collectif de la vente ;

- la distance qui sépare les lieux de production d'une part, de vente ou de consommation d'autre part.

De manière indicative, celle-ci ne devrait pas excéder 80 kilomètres.

Il s'agit d'une simple estimation qui peut être déduite notamment de certaines prescriptions qui figurent dans le décret n°2002-1468 du 12 décembre 2002, relatif aux conditions de contrôle de la qualité des produits issus de producteurs ou d'artisans commercialisant leur production « en petite quantité » sur le marché local.

Productrice de fromages de brebis, marché de Lons, 2010.
© Marc Pistoresi, DDT du Jura.

Actuellement, il est difficile d'évaluer l'impact économique des circuits courts. En 2000, 15% des exploitations professionnelles agricoles étaient concernées par la vente directe.

Pour les fruits et les légumes, celle-ci représentait en 2004 5% du volume et 9% de la valeur de la production française (infos - CTIFL, 2006).

En 2005, 9% des légumes « bio » (en volume) ont été achetés en direct aux producteurs ; 39% l'ont été dans le cadre des marchés de détail (source : Interfelio).

III - La typologie des circuits courts :

La vente directe sur les marchés.

Le statut de producteur confère automatiquement le droit de vendre sur les marchés, qui sont des réunions périodiques de commerçants ambulants proposant leurs produits au détail.

Avant de faire le choix de commercialiser sa production de cette manière, la personne intéressée doit toutefois s'assurer préalablement qu'elle est disponible et apte pour la vente directe, que ses matériels sont conformes à la réglementation en vigueur (concernant par exemple la conservation des produits frais), que le coût des déplacements n'est pas prohibitif, etc.

Les ventes directes à la ferme.

Ce mode de commercialisation est sans aucun doute le plus court, car il s'agit de vendre directement aux consommateurs sur le site même de la production. Le produit est dit fermier s'il est fabriqué par un agriculteur sur le lieu de son exploitation et à partir d'ingrédients qui proviennent de sa ferme (confer l'article 76 de la loi d'orientation agricole de juillet 1999).

Vigneron, vente directe, Château-Chalon, 2009.

© Jean-Luc Gomez, DDT du Jura.

Les circuits courts de proximité en agriculture.

« La vente directe favorise le lien social. En contrepartie, le producteur doit être disponible et à l'écoute de ses clients. »

Selon les travaux du Centre d'Études et de Ressources sur la Diversification (CERD), 22% des consommateurs effectuent régulièrement des achats de produits fermiers au moins une fois par mois à la ferme, 35% sur les marchés et 19% dans les grandes surfaces.

Culture de haricots, AMAP du Sud Revermont, 2010.
© Jean-Luc Gomez, DDT du Jura.

Ces ventes directes peuvent se faire de manière traditionnelle, en libre-service (le client cueille lui-même les fruits ou les légumes qu'il achète), ou encore dans le cadre des marchés à la ferme ou de l'agritourisme.

Une « ferme auberge » permet en effet aux clients d'apprécier les produits de leur hôte, mais aussi de les acheter.

Le producteur doit être disponible et à l'écoute des consommateurs, généralement demandeurs d'informations quant à l'origine, au mode de fabrication et à la qualité de ce qui leur est proposé.

Ce mode de commercialisation favorise le lien social. Il participe à une meilleure connaissance et donc à la promotion du monde agricole.

Il convient cependant de professionnaliser encore les ventes directes à la ferme, qui supposent un respect scrupuleux des règles d'hygiène et de sécurité concernant les locaux, les équipements et les produits.

Afin de garantir la pérennité de son projet, l'agriculteur doit se former à trois métiers très différents : producteur, transformateur et vendeur.

Les points de vente collectifs.

Il s'agit de magasins qui commercialisent les produits fermiers de plusieurs agriculteurs, dont l'association peut revêtir diverses formes juridiques : Société À Responsabilité Limitée (SARL), Groupement d'Intérêt Économique (GIE), coopérative agricole, association « loi de1901 »,…

Chaque point de vente est géré collectivement par l'ensemble des producteurs concernés. L'un d'entre eux au moins doit être présent lorsque le magasin est ouvert. Celui-ci ne peut proposer aux clients que les produits frais des agriculteurs qui se sont associés et ceux qu'ils ont le cas échéant transformés.

Ces points de vente sont soit saisonniers, généralement à proximité d'un site touristique, soit permanents, en milieu rural ou dans les zones périurbaines, voire dans les centres-villes.

Pour les consommateurs, ils présentent l'avantage de mettre à leur disposition des produits variés et de saison (des fruits, des légumes, de la viande, de la charcuterie, des fromages, du miel,...).

Fruitière fromagère, Doucier, 2010. *© J-L. Gomez, DDT du Jura.*

Le magasin est considéré comme le prolongement de l'exploitation de l'agriculteur. Il lui procure par conséquent un revenu agricole et non commercial (ce qui est plus avantageux sur le plan fiscal), qui représente en moyenne 20% du chiffre d'affaires de l'exploitation. Le point de vente est bien souvent le principal débouché de celle-ci.

Ce mode de commercialisation renforce lui aussi le lien social entre les consommateurs et les producteurs.

Le travail de ces derniers est ainsi valorisé mais, en contrepartie, ils doivent être en mesure d'assurer l'approvisionnement du magasin ainsi que des permanences pendant les heures d'ouverture.

La Grange, Lons-Saunier.
© Florence Neret, DDT du Jura.

Les paniers et les groupements d'achats.

Inspiré du « teikei » né au Japon dans les années 60 - 70 et qui signifie « engagement de collaboration », ces circuits courts reposent sur un contrat entre le consommateur et le producteur, dont les modalités sont précisées dans une charte de coopération.

Il existe différentes formes de paniers ou de groupements d'achats : les Jardins de Cocagne (associations d'insertion sociale et professionnelle), les Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne (AMAP),...

Les clients soutiennent l'agriculteur en achetant sa production (les paniers) et ce dernier s'engage en contrepartie à leur fournir ses produits qui peuvent être très divers, même s'il s'agit le plus souvent de légumes ou de fruits.

Les consommateurs disposent ainsi d'un approvisionnement de qualité et de saison, dont la fraîcheur et la traçabilité sont garanties. L'exploitant fidélise quant à lui sa clientèle ; les débouchés de sa production, ou d'une partie de celle-ci au moins, sont ainsi assurés.

Les ventes à la restauration collective.

La restauration collective cuisine les repas livrés ou consommés sur place par des personnes travaillant ou vivant dans des collectivités : entreprises privées et publiques, administrations, casernes, restaurants scolaires, établissements de santé comme les hôpitaux, les cliniques ou les maisons de retraite, prisons, centres de loisirs…

Restaurant municipal de Lons, viande de producteurs jurassiens, 2010. *© Florence Neret, DDT du Jura.*

Dans le budget alimentaire des ménages, la part des repas pris en dehors du domicile familial est passé de 16% en 1970 à 25% en 2005. La restauration collective représente un peu plus de la moitié des repas consommés à l'extérieur du foyer.

La gestion de la restauration collective est soit concédée par la collectivité à un prestataire de services, soit directe. Elle est assurée dans ce cas en régie, par exemple par une cuisine centrale. La gestion directe permet à la collectivité concernée de mieux maîtriser ses approvisionnements et de privilégier les circuits courts si elle le souhaite.

La restauration collective est cependant soumise à des règles spécifiques (code des marchés publics, obligations sanitaires, etc.) qui s'imposent aux acheteurs ; quelques-unes peuvent faire obstacle au développement des filières de proximité.

Ainsi, par exemple, en vertu du principe de la libre concurrence et de la libre circulation des marchandises, le droit européen (et donc français) interdit notamment de privilégier les producteurs locaux dans les cahiers des charges des appels d'offres.

En outre, depuis une décision du Conseil d'État en date du 10 février 2010, le montant des marchés au-delà duquel la mise en concurrence et la publicité sont obligatoires a été abaissé de 20 000 € à 4 000 €.

En réponse à une question de madame Nicole Bonnefoy, sénateur et conseillère générale de la Charente, monsieur Bruno Lemaire, ministre de l'agriculture, a rappelé cependant que « le gouvernement étudiait la meilleure manière d'organiser la passation des petits

« Dans le budget alimentaire des ménages, la part des repas pris en dehors du domicile familial est passé de 16% en 1970 à 25% en 2005. »

Les circuits courts de proximité en agriculture.

« La réforme du code des marchés publics, en cours de réflexion, devrait contribuer à la promotion des filières de proximité. »

marchés, nécessaires au développement des circuits courts et de la restauration « bio » dans les cantines scolaires ».

Il a ajouté « qu'il réfléchissait également aux compléments règlementaires qui, tout en respectant la décision du Conseil d'État, pourraient être faits dans le cadre du code des marchés publics » (Journal Officiel de la République française, 3 juin 2010, page 1387).

Cette réforme figure parmi les orientations du « Grenelle Environnement ».

Même si elle ne remettra pas en cause le principe communautaire de la libre concurrence et de la libre circulation des marchandises, elle devrait contribuer à la promotion des filières de proximité.

Le développement des circuits courts est également favorisé par :

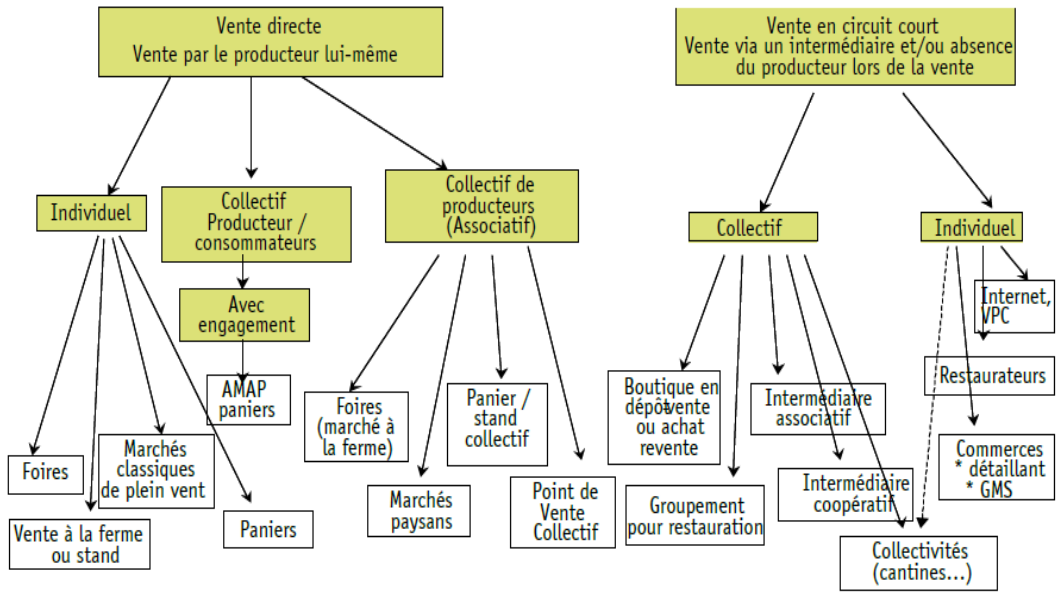
- les services comme internet. Des producteurs créent en effet des sites de vente et les consommateurs sont livrés soit par la poste, soit dans un « point relais » où ils vont récupérer leur commande ;

- certaines grandes surfaces. Quelques enseignes mettent en place des partenariats avec les producteurs locaux, qui vendent ponctuellement leurs produits dans les supermarchés concernés ;

- les boutiques ambulantes. Elle connaissent aujourd'hui un nouvel essor en raison notamment de la fermeture de nombreux commerces de proximité en milieu rural, mais aussi de l'engouement des consommateurs pour les produits du cru, issus en particulier de l'agriculture biologique ;

- les restaurants « de terroir ». Les restaurateurs sont de plus en plus nombreux à privilégier les produits locaux et à le faire savoir à leurs clients.

Figure 1. Diversité des circuits courts de commercialisation



In Chaffotte L., Chiffoleau Y., 2007. «Vente directe et circuits courts: évaluations, définitions, typologie». *Les Cahiers de l'Observatoire CROC*, n° 1, INRA Montpellier, www.equal-croc.eu.

Boulanger, marché de Lons, 2010.
© Marc Pistoresi, DDT du Jura.

IV - Les circuits courts : intérêts et contraintes.

Un commerce plus juste et plus transparent.

Les circuits courts permettent de mieux rémunérer les exploitants, d'expliquer les coûts et de préciser l'origine et les modalités de la production. Ils rendent par conséquent les filières plus transparentes.

L'installation plus facile de nouveaux agriculteurs.

Avec la vente directe notamment, un agriculteur n'a pas besoin de surfaces importantes pour s'installer. Il peut le faire en dehors du cadre familial, dans des filières très diversifiées.

Les circuits courts rendent également possible l'installation d'un jeune sur l'exploitation de ses parents, sans qu'il soit obligatoirement nécessaire d'augmenter la superficie des terres exploitées ou l'effectif du troupeau. Le jeune agriculteur peut par exemple se consacrer à la transformation du lait de la ferme en produits laitiers (fromages, yoghourts,...), ou au découpage et à la vente directe de la viande des bêtes élevées par ses parents.

Le maintien des exploitations et des emplois agricoles.

Une étude du Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes (Venin et Baros, 2007) a démontré que dans le maraîchage, le déclin de l'emploi agricole en France était au moins partiellement enrayé par les circuits courts. Grâce à ces derniers, les exploitants sont généralement mieux rémunérés, leur clientèle est fidélisée et les débouchés de leurs produits sont mieux assurés.

Les agriculteurs concernés sont par conséquent moins impactés par les aléas de la conjoncture, très défavorable ces dernières années en particulier pour les éleveurs de moutons et de porcs, les producteurs de lait « standard » et les arboriculteurs, qui ont beaucoup souffert de la baisse des cours.

Point de vente collectif, La Grange, Lons-le-Saunier.
© Jean-Luc Gomez, DDT du Jura.

La transformation des productions et la vente directe notamment permettent également aux exploitants de diversifier leurs activités, et parfois de redresser ainsi une situation économique fragile, voire de sauver purement et simplement l'entreprise.

En outre, lorsque la pression foncière (à la périphérie des zones urbaines,...) est un obstacle au développement de la ferme, la viabilité économique d'une exploitation céréalière par exemple, peut être renforcée par la création d'un atelier de maraîchage et par la vente des légumes dans le cadre d'une filière de proximité, etc.

Enfin, des exploitants font aujourd'hui le choix d'un élevage extensif, afin de pratiquer une agriculture plus respectueuse de l'environnement et des ressources du territoire.

La vente directe est susceptible de valoriser ces productions moins intensives et de compenser, au moins partiellement, le manque à gagner dû par exemple à la diminution du troupeau.

Le renouveau des liens sociaux.

Les filières de proximité renforcent également le lien qui unit les consommateurs et les producteurs. Ces derniers sont reconnus et valorisés ; ils peuvent être ainsi encore plus fiers des métiers qu'ils exercent.

Directement en contact avec leurs clients, ils ont l'opportunité de prendre en compte leurs observations afin d'améliorer la qualité de ce qu'ils produisent, mais aussi de faire de l'éducation au goût et à l'environnement.

« Les circuits courts permettent de mieux rémunérer les exploitants et d'expliquer les coûts. »

Les circuits courts de proximité en agriculture.

« Les circuits courts participent à la diversité de l'économie locale.»

Le développement local des territoires.

Parce qu'ils contribuent à l'installation de nouveaux agriculteurs et au maintien des exploitations existantes, les circuits courts participent à la diversité de l'économie locale. Il s'agit d'un réel atout, en particulier lorsque certains secteurs (l'industrie,...) sont confrontés à des crises graves, qui se traduisent par des fermetures d'entreprises et par des destructions d'emplois.

Les circuits courts favorisent enfin la création de services de proximité (épiceries, restaurants « de terroir », festivités à l'instar des foires « bio », agritourisme,...).

Fruitière vinicole de Voiteur, 2010. *© J-L. Gomez, DDT du Jura.*

Les contraintes.

Elles ont été évoquées pour la plupart dans le chapitre consacré à la typologie des circuits courts, qui impliquent une démarche professionnelle.

Dans ce domaine comme dans d'autres, l'amateurisme, l'approximation et l'improvisation n'ont pas leur place et se soldent par des échecs.

Le projet doit répondre tout d'abord à une attente avérée des consommateurs. La diversification de la production et des activités de l'exploitant peut nécessiter ensuite de nouveaux investissements parfois coûteux (atelier de transformation, salle de découpage, mise aux normes des locaux...), mais aussi des coûts de fonctionnement (déplacements,...) qu'il convient d'évaluer aussi précisément que possible.

L'agriculteur doit être également suffisamment disponible pour consacrer une partie de son temps de travail à la transformation de ses produits et à l'accueil des clients.

La vente directe suppose en outre des aptitudes particulières voire une formation spécifique. Si l'exploitant n'est pas à l'aise avec ses clients, il devra privilégier l'adhésion à un point de vente collectif.

Conclusion :

Les circuits courts ne sont pas nouveaux, mais ils se développent et ils se diversifient considérablement depuis quelques années, car ils constituent l'une des réponses aux principaux défis que l'agriculture doit relever.

Ils ne se substituent pas à ceux qui peuvent être qualifiés de longs, mais ils permettent aux producteurs, aux intermédiaires et aux consommateurs de les compléter. Leur développement doit être par conséquent encouragé et c'est l'une des priorités des pouvoirs publics.

Les chercheurs souhaitent aujourd'hui poursuivre leurs travaux afin de mieux mesurer l'impact économique, social et environnemental des filières courtes de proximité, ainsi que leur contribution au développement de territoires durables. L'enjeu est en particulier dans un premier temps de s'accorder sur les indicateurs quantitatifs et qualitatifs qu'il est pertinent de retenir dans le cadre de telles études.

Sans occulter leurs limites et les contraintes qu'ils engendrent, il s'agit de préciser notamment à quelles conditions les circuits courts peuvent être un outil efficace de lutte contre la fragilisation économique et sociale du milieu rural en général et agricole en particulier.

Florence NERET, DDT du Jura,
Mission Développement Durable,
Chargée d'études.

Cinq questions posées à Emmanuel KOVARIK, maraîcher

(Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne du Sud Revermont).

Emmanuel Kovarik, Grusse 2010.

© Jean-Luc Gomez, DDT du Jura.

1 – Comment êtes-vous devenu un acteur des circuits courts dans le Jura ?

<u>Des convictions à la source d'un parcours un peu atypique</u> :

Même si mes grands-parents exploitaient une ferme en Hongrie, je n'étais pas particulièrement prédisposé à devenir un jour paysan. Mon père était certes passionné de jardinage, mais il était technicien et non agriculteur. Quant à moi, j'étais à l'origine enseignant. Pendant une dizaine d'années, j'ai travaillé à Besançon dans le milieu associatif (éducation au développement durable et à la solidarité internationale).

C'est notamment cette expérience professionnelle antérieure qui m'a conforté dans ma conviction que notre modèle économique et social de production et de consommation, notamment des ressources qui s'épuisent, n'était pas durable. C'est en particulier ce qui m'a amené à changer de vie, à faire le choix de cultiver des légumes biologiques et de les commercialiser dans le cadre de circuits courts de proximité.

Avant d'être paysan, j'étais un consommateur. J'achetais déjà de préférence à des producteurs locaux, chez eux ou au marché hebdomadaire le plus proche. Je privilégiais les fruits et les légumes de saison. Je bois du café bien sûr et je mange des bananes de temps en temps. Il ne s'agit pas de vivre en autarcie, mais je suis convaincu qu'il est nécessaire, chaque fois qu'il est possible de le faire, de produire et de consommer localement à l'échelle de territoires durables.

Il est en effet absurde d'importer de l'ail de Chine, des oignons d'Australie au mois de janvier ou des cerises d'Argentine en hiver, même si elles sont issues de l'agriculture biologique. Ces échanges commerciaux que rien ne justifie (nous sommes capables de cultiver les mêmes produits lorsque c'est la saison pour le faire), sont l'un des effets pervers de la mondialisation.

Exploitation d'Emmanuel Kovarik, Grusse, 2010. *© F. Neret, DDT du Jura.*

Ils ont un coût environnemental, économique et social. Ils se traduisent par des émissions de gaz à effet de serre qui participent aux changements climatiques. Ils déstabilisent notre agriculture, celle de pays comparables au nôtre, mais aussi en voie de développement ou émergents. En Afrique par exemple, des importations de riz de Thaïlande, ou de volailles, concurrencent les productions locales. Enfin, pour mieux « casser les prix », certains pays exportateurs n'hésitent pas à exploiter une main d'œuvre qui travaille dans des conditions parfois épouvantables.

<u>Les multiples avantages des circuits courts</u> :

Les circuits courts ont un bel avenir, j'en suis intimement persuadé, car ils contribuent tout d'abord à l'aménagement de territoires durables. Autrefois, les maraîchers étaient nombreux à la périphérie des villes.

À Louhans par exemple, ils ont malheureusement cessé leurs activités, pour différentes raisons, en particulier parce qu'ils avaient perdu peu à peu la maîtrise de leurs exploitations. Ils étaient devenus tributaires de grossistes qui leur avaient confisqué au fil du temps le fruit de leur travail. Certains ont fait le choix de la vente directe, d'autres se sont convertis à la culture des fleurs, plus rentable, mais pour la plupart ils ont préféré vendre leurs terres au prix des terrains constructibles.

Exploitation d'Emmanuel Kovarik, Grusse, 2010. *© F. Neret, DDT du Jura.*

Cinq questions posées à Emmanuel KOVARIK, maraîcher

(Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne du Sud Revermont).

« Pour alimenter en légumes la population d'une agglomération comme celle de Lons, il suffirait d'environ 120 maraîchers et de 300 hectares. »

Culture de courges, Grusse, 2010. *© J-L. Gomez, DDT du Jura.*

J'ai calculé que pour alimenter en légumes la population d'une agglomération comme celle de Lons, il suffirait d'environ 120 maraîchers et de 300 hectares, une superficie qui équivaut peut-être à peine à celle consommée par l'urbanisation durant ces 20 dernières années !

Je vous laisse imaginer les conséquences d'un tel renouveau de l'agriculture périurbaine, qui ne se limiteraient pas seulement aux emplois qui seraient ainsi créés...

Avec les consommateurs, les producteurs sont les grands bénéficiaires des circuits courts de proximité. Ils retrouvent la maîtrise de leur production et de sa commercialisation.

Ils font l'économie des marges, parfois exorbitantes, qui profitent aux grossistes et à la grande distribution et ils bénéficient ainsi d'un revenu décent. J'estime que je suis rémunéré en proportion du temps et du soin que je consacre à mon travail.

Nos clients disposent quant à eux de légumes et de fruits dont la fraîcheur est irréprochable. Cueillis le matin, c'est dans la journée qu'ils sont vendus sur le marché ou récupérés par les adhérents des AMAP.

À qualité égale, il faut comparer ce qui est comparable, nos produits sont sensiblement moins chers que ceux, également issus de l'agriculture biologique, qui sont vendus dans les grandes surfaces ou dans les magasins spécialisés.

À certaines périodes de l'année, nous pratiquons de surcroît des tarifs encore plus compétitifs. Les courgettes « bio » se vendent en ce moment au marché entre 1 et 1,50 € le kilo !

Cucurbitacées, Grusse, 2010. *© Florence Neret, DDT du Jura.*

En outre, la vente directe génère du « lien social ». Je n'imagine pas fournir l'intégralité de ma production à un ou à plusieurs revendeurs. Le circuit serait toujours qualifié de court, car il n'y aurait qu'un seul intermédiaire entre le producteur que je suis et les consommateurs, mais j'ai besoin d'être en contact avec ces derniers.

Grâce à cette relation, je sais si mes légumes et mes fruits conviennent à mes clients, et cela me permet d'en améliorer encore la qualité.

Cucurbitacées, Grusse, 2010. *© Jean-Luc Gomez, DDT du Jura.*

Les marchés sont enfin l'occasion pour les gens de rencontrer leurs voisins et leurs amis, de discuter avec les paysans et les artisans : maraîchers, volaillers, bouchers et charcutiers, boulangers, etc.

Avec mes clients férus de jardinage, j'échange par exemple des savoir-faire et des astuces... C'est souvent avec une certaine impatience qu'ils attendent ces moments de convivialité.

Un potimaron, Grusse, 2010.
© Florence Neret, DDT du Jura.

2 – Quels sont les origines, l'organisation et le fonctionnement de l'Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne (AMAP) du Sud Revermont ?

La création de l'association :

J'étais installé depuis un an lorsque l'AMAP du Sud Revermont est née en 2005. C'est la sixième année de contractualisation entre les consommateurs qui ont adhéré à l'association et moi.

La structure a été créée à l'initiative d'un groupe de personnes, militantes, proches des milieux associatifs et des réseaux « paysans », qui ont souhaité développer dans le Jura un concept qui rencontrait un réel succès depuis quelques années déjà, notamment dans le Sud de la France.

Ces adeptes d'une agriculture de proximité se sont interrogés sur la meilleure manière d'obtenir l'adhésion du public, de communiquer sur le sujet,... Ils ont également demandé à des producteurs si la démarche leur semblait viable et si elle était susceptible de les intéresser. Une plaquette d'information a été éditée et des consommateurs ont été immédiatement séduits par le concept.

Deux Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne ont très rapidement vu le jour : celle de Benjamin Fisher qui élève des veaux sous la mère à Nevy-sur-Seille (« l'AMAP des Essertines ») et la nôtre à Grusse. Une troisième a été créée par la suite à Dole et, sauf erreur de ma part, le Jura compte aujourd'hui six ou sept associations de ce type.

L'organisation et le fonctionnement de l'AMAP du Sud Revermont :

Semis de plants, Grusse, 2010.
© Florence Neret, DDT du Jura.

L'AMAP du Sud Revermont a une organisation qui ne diffère pas de celle des autres structures similaires. Il s'agit d'une association dont l'animation est assurée en particulier par le président et par le secrétaire.

Ils tiennent à jour la liste des adhérents, ils les invitent à participer aux réunions, etc. Ils rédigent par conséquent les convocations et l'ensemble des courriers nécessaires au bon fonctionnement de l'AMAP.

Le trésorier collecte les cotisations (5 € par an), mais aussi les chèques que les adhérents libellent à mon ordre et qu'ils envoient mensuellement, en contrepartie des paniers de légumes qui leur seront livrés, ou qu'ils viendront chercher durant le mois.

Ce mode de fonctionnement décidé d'un commun accord me convient parfaitement, car il me permet de disposer d'un revenu fixe et régulier, mais aussi d'une avance de trésorerie.

Les familles bénéficiaires étaient au nombre de 20 la première année, pour un total de 25 paniers complets qui est resté inchangé depuis lors ; en revanche, nous avons désormais 29 adhérents.

La liste d'attente est longue, mais je ne souhaite pas développer mon exploitation au risque de perdre la maîtrise de ma production et de sa commercialisation.

Culture d'aubergines, Grusse, 2010.
© Florence Neret, DDT du Jura.

Cinq questions posées à Emmanuel KOVARIK, maraîcher

(Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne du Sud Revermont).

« Les AMAP ne sont pas suffisamment nombreuses. D'autres créations sont nécessaires à un développement durable des territoires. »

Culture de tomates, Grusse, 2010.

© Jean-Luc Gomez, DDT du Jura.

Chaque adhérent reçoit un panier hebdomadaire (ou un demi-panier) pendant 46 semaines sur les 52 que compte une année complète ; la différence correspond aux vacances des bénéficiaires, aux miennes, ainsi qu'à la courte période durant laquelle je manque de légumes en hiver, ce qui m'oblige à faire relâche.

Le panier pèse en moyenne 6,5 kilos (son poids varie entre 4 kilos à la mauvaise saison et 10 kilos en été).

Il répond grosso modo aux besoins hebdomadaires d'une famille de quatre personnes. Son prix moyen est de 17,50 € (8,75 € pour un demi-panier).

Les adhérents de l'AMAP paient mes légumes moins cher que mes clients qui se fournissent au marché ou chez moi de manière occasionnelle.

Ils bénéficient en effet d'une réduction dont le montant peut varier de 6 à 7% les mauvaises saisons, à 20% lorsque les récoltes sont abondantes, comme c'était le cas l'an dernier.

Rien ne m'oblige à procéder de la sorte, mais je considère que c'est une manière de partager, de mutualiser les bonnes années et d'en faire profiter les membres de l'association.

En revanche, ces derniers ne pourraient prétendre à un rattrapage ou à une indemnisation si la production était particulièrement catastrophique et les paniers moins fournis que d'habitude, ce qui ne s'est toutefois jamais produit jusqu'à présent.

Culture de framboises, Grusse, 2010. *© Florence Neret, DDT du Jura.*

3 – Que pouvez-vous nous dire à propos de votre exploitation ?

<u>L'organisation</u> :

Comme toutes les installations (j'imagine que cela ne vaut pas seulement pour l'agriculture), la mienne a connu des débuts qui n'ont pas toujours été faciles. Mon chiffre d'affaires est aujourd'hui approximativement de 40 000 € par an et il me permet de vivre décemment de mon labeur.

Je travaille avec un apprenti. Cet emploi correspond à un mi-temps et ma compagne m'aide également de manière ponctuelle, à l'occasion des récoltes....

J'accueille aussi occasionnellement des stagiaires dont la formation est soit en cours, par exemple au CFPPA [1] de Montmorot, soit sur le point de s'achever préalablement à leur installation.

Il est important pour moi de partager mon expérience, les connaissances et les savoir-faire que j'ai acquis, car je suis convaincu que les AMAP ne sont pas encore assez nombreuses.

D'autres créations d'associations de ce type sont nécessaires à un développement durable des territoires ; tous devraient disposer à terme d'un nombre suffisant de producteurs de proximité.

Culture de concombres, Grusse, 2010.

© Florence Neret, DDT du Jura.

Culture de fraisiers, Grusse, 2010. *© Jean-Luc Gomez, DDT du Jura.*

J'assure la gestion et la comptabilité de mon exploitation dont j'ai l'entière maîtrise.

Cette organisation me convient parfaitement, même si je suis bien conscient qu'elle pourrait se révéler très fragile si j'étais indisponible pendant une période assez longue, en raison par exemple de problèmes de santé.

J'aurais alors plus de difficultés que les éleveurs et les céréaliers pour trouver un intérimaire en mesure de me remplacer.

<u>La production</u> :

Je dispose de quatre hectares, mais je n'en cultive qu'1,4 environ.

Le reste est constitué d'un pré assez pentu entretenu par des chevaux, de haies et de milieux humides qui sont autant d'habitats propices aux auxiliaires des cultures, c'est-à-dire à la faune indispensable à mon activité.

Mes serres couvrent 1 200 m², soit à peu près 10% de la surface que j'exploite.

Je pratique une agriculture biologique et je suis certifié « bio », depuis mon installation et pour l'ensemble de ma production. De plus, j'ai obtenu cette année le label « Demeter », car je suis également en biodynamie.

Les deux tiers de la surface que je cultive sont consacrés aux légumes (15 à 18 tonnes par an), le reste aux fruits rouges : fraises, framboises, cassis, groseilles, mûres (600 à 700 kilos par an).

J'ai toujours apprécié tout ce que la nature pouvait nous offrir, et la culture des légumes est pour moi une véritable passion.

La diversification de ma production me permet de ne pas mettre tous mes œufs dans le même panier. Si la récolte de carottes par exemple n'est pas bonne, je peux espérer me rattraper avec les haricots, les panais [2]…

Culture de haricots, Grusse, 2010. *© Florence Neret, DDT du Jura.*

La gamme très variée des légumes que je cultive contribue aussi à une certaine biodiversité végétale et plus particulièrement potagère.

Elle répond enfin à la demande des consommateurs. Ils souhaitent en effet disposer de légumes biologiques et de saison, mais également que je les initie à la découverte de nouvelles saveurs.

C'est en particulier pour cette raison que je propose à mes clients non seulement des carottes, des concombres, des haricots, des pommes de terre, mais aussi des panais, des topinambours [3], des rutabagas [4],...

Les trois derniers légumes que je viens de vous citer peuvent sembler désuets et ils sont souvent péjorativement connotés, mais ils sont cependant particulièrement savoureux si vous prenez le temps de les cuisiner.

Je cultive au total une quarantaine d'espèces et un nombre de variétés plus important encore.

Je produis par exemple des haricots « beurre », en grains, « mangetout »,..., des tomates dont les formes et les couleurs sont très diverses, etc.

« Je suis certifié « bio » depuis mon installation et pour l'ensemble de ma production. De plus, j'ai obtenu cette année le label « Demeter », car je suis également en biodynamie. »

Mon exploitation est petite mais chaque légume a sa place, même si c'est parfois un casse-tête pour « caser tout le monde », au gré des rotations et des saisons.

Cinq questions posées à Emmanuel KOVARIK, maraîcher
(Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne du Sud Revermont).

« Mieux informée, la société civile a été la première à prendre peu à peu conscience des enjeux. »

Lorsque je me suis installé, j'envisageais également de proposer à mes clients des conserves, des confitures,…

J'ai toutefois renoncé à ce projet qui ne me semble pas économiquement viable dans le cadre d'une exploitation comme la mienne.

Transformer une partie de ma production nécessiterait en effet des investissements importants, mais aussi beaucoup de temps et de travail.

<u>Les circuits courts</u> :

Outre les paniers réservés aux adhérents de l'AMAP, je vends une partie de mes légumes le samedi matin au marché de Saint-Amour.

Comme ma production est issue de l'agriculture biologique, je participe également trois ou quatre fois par an, essentiellement dans le Jura (à Chapelle-des-Bois, à Longchaumois, à Lons-le-Saunier,...), à des foires « bio » organisées par des associations de consommateurs.

Je vends aussi en direct à la ferme, sur réservation, ce qui me permet d'écouler un peu plus de produits en été, lorsque les récoltes battent leur plein.

Magasin « En Vie Bio » de Lons, 2010. *© Jean-Luc Gomez, DDT du Jura.*

Enfin, le magasin de produits biologiques de Lons-le-Saunier (dénommé « En Vie bio », il est membre du réseau « Biocoop »), ainsi que deux ou trois restaurateurs localement implantés, m'achètent des légumes et des fruits rouges.

Comme je vous l'ai précisé au début de notre entretien, ces clients s'inscrivent dans un circuit qui peut être également qualifié de court, car il n'existe qu'un seul intermédiaire entre le producteur que je suis et les consommateurs.

4 – Pensez-vous que la société civile et les pouvoirs publics ont pris conscience des enjeux et de la nécessité de développer les circuits courts ? Quelles sont les difficultés auxquelles vous êtes confronté ?

Les médias évoquent régulièrement la nécessité de promouvoir une agriculture plus durable et notamment les circuits courts de proximité.

L'effondrement des revenus des agriculteurs les plus vulnérables, alors que les prix des produits vendus dans les grandes surfaces sont toujours aussi élevés, en raison de marges souvent excessives, est également un sujet traité de manière récurrente par les journalistes.

Mieux informés, les consommateurs ont été les premiers à prendre conscience progressivement des enjeux. Ils sont aujourd'hui de plus en plus nombreux à souhaiter revenir à un peu plus de « bon sens », en consommant par exemple des fruits et des légumes de saison, cultivés localement, de qualité et à des prix abordables.

Cet éveil a ensuite fait tache d'huile et il a gagné peu à peu les femmes et les hommes politiques. Certains ont adhéré par conviction, d'autres pour des raisons peut-être un peu plus pragmatiques, car ils ont compris qu'ils devaient répondre aux attentes de leurs électeurs.

Piments, Grusse, 2010.
© Florence Neret, DDT du Jura.

Exploitation d'Emmanuel Kovarik, Grusse, 2010. *© F. Neret, DDT du Jura.*

Certes, lutter contre les effets pervers de la mondialisation est une chose, la remettre fondamentalement en cause en est une autre.

À l'échelon national, le « Grenelle Environnement » n'a très certainement pas débouché sur les résultats que certains attendaient.

Il n'empêche. Des mesures très concrètes ont été prises, c'est un premier pas. L'écologie ne prendra peut-être pas la voie que j'aurais souhaitée, mais elle est devenue une priorité et il sera difficile de revenir en arrière.

Localement, dans le cadre du « contrat de développement durable de l'agriculture jurassienne » qu'il a signé cette année avec la Chambre d'Agriculture, le Conseil Général souhaite financer des actions qui contribueront en particulier à la promotion du « bio » et des circuits courts. Cet engagement mérite aussi d'être souligné.

Enfin, à l'échelle des communes et des structures intercommunales, les consommateurs avertis sont souvent également des conseillers municipaux voire communautaires. À ce titre, ils œuvrent efficacement à une prise de conscience collective.

Pour répondre à la seconde partie de votre question, je vous dirai que disposer du foncier dont ils ont besoin est la principale difficulté à laquelle sont confrontés ceux qui souhaitent créer une exploitation similaire à la mienne.

Deux années ont été nécessaires pour que je trouve les terres indispensables à mon installation.

Une relation quasi fusionnelle unit les propriétaires à la terre qu'ils possèdent. Ils sont malheureusement souvent réticents pour la vendre ou pour la louer à quelqu'un qui souhaite cultiver des légumes biologiques et créer une AMAP.

Le soutien de la SAFER a récemment permis à un jeune maraîcher de trouver 7 à 8 hectares à Saint-Lamain, mais les mentalités doivent encore évoluer.

Tomates et fraisiers, Grusse, 2010. *© Jean-Luc Gomez, DDT du Jura.*

5 – Comment prenez-vous en compte les exigences du développement durable ? Quels sont vos projets éventuels dans ce domaine ?

Comme je vous l'ai dit, je pratique une agriculture biologique et biodynamique et je vends mes légumes et mes fruits dans le cadre de circuits courts de proximité.

Je n'ai recours à aucun produit phytosanitaire. Le fumier que j'utilise provient uniquement de fermes situées à proximité de mon exploitation.

Je procède à un désherbage exclusivement mécanique, je ne laboure plus les sols et je ne n'utilise plus aucun outil rotatif.

« Disposer du foncier dont ils ont besoin est la principale difficulté à laquelle sont confrontés ceux qui souhaitent créer une exploitation similaire à la mienne. »

Mes serres ne sont pas chauffées, et je n'emploie presque plus de plastique pour le paillage de mes cultures. Les haies et les milieux humides que j'ai conservés sur les terres que je cultive contribuent en outre à la biodiversité.

Je suis très attentif au « bilan carbone » de mon exploitation. Les circuits courts de proximité ne sont pas toujours synonymes de faibles émissions de gaz à effet de serre.

S'ils ne sont pas maîtrisés, des déplacements quotidiens sur de courtes distances peuvent se traduire par des rejets de CO_2 et de polluants supérieurs à ceux occasionnés par un camion qui viendrait de beaucoup plus loin, mais qui serait chargé de plusieurs dizaines de tonnes de fruits et de légumes.

Cinq questions posées à Emmanuel KOVARIK, maraîcher

(Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne du Sud Revermont).

« Je souhaiterais mieux gérer les rotations de mes cultures, qui sont parfois deux, voire trois, à se succéder au même endroit au cours d'une année. »

C'est pour cette raison que je m'astreins à faire un seul voyage par semaine jusqu'à Lons pour acheminer l'ensemble des paniers des adhérents lédoniens, mais aussi les commandes du magasin « bio » et des restaurateurs qui m'achètent une partie de ma production.

Il serait en effet aberrant que mes clients qui habitent à Lons parcourent individuellement 30 ou 40 kilomètres pour se fournir chez moi et pour retourner ensuite chez eux.

J'ajouterai que nous invitons désormais les lédoniens qui souhaiteraient adhérer à notre association à contacter l'une des AMAP qui se trouvent plus près du lieu où ils vivent.

Pour notre maison, nous avons fait le choix d'un matériau naturel pour l'isolation, la paille, et d'un dispositif de récupération de l'eau de pluie qui équipe également le hangar de l'exploitation.

Le fossé d'irrigation, Grusse, 2010. *© J-L. Gomez, DDT du Jura.*

Pour irriguer mes plantations, je profite d'une source qui jaillit sur les terres que je cultive (il ne s'agit pas d'un forage). Autrefois, cette précieuse ressource n'était pas exploitée et elle se perdait.

Nous sommes également attentifs à l'origine de l'énergie que nous consommons et nous avons opté pour une électricité « verte » fournie par « Enercoop ».

J'envisage d'équiper la toiture de mon hangar de panneaux solaires ou photovoltaïques. L'objectif serait de réussir à produire une quantité d'électricité au moins équivalente à celle consommée par l'exploitation, notamment par la cave réfrigérée, la pompe que j'utilise pour l'irrigation,…

Je souhaiterais enfin mieux gérer les rotations de mes cultures, qui sont parfois deux, voire trois, à se succéder au même endroit au cours d'une année. L'idéal serait de disposer de deux grandes parcelles équivalentes.

L'une serait exploitée pendant que l'autre serait en jachère durant quatre ou cinq ans. Le trèfle et la luzerne, par exemple, permettraient d'enrichir les sols laissés au repos. Je projette par conséquent de déplacer mes plantations de fruits rouges un peu plus loin sur le coteau et de « récupérer » ainsi des terres, non pas pour produire plus de légumes, mais pour travailler encore mieux en espaçant les rotations de mes cultures.

Propos recueillis le lundi 26 juillet 2010 par Florence NERET et par Jean-Luc GOMEZ.

(1) **CFPPA :** Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricoles. L'agglomération lédonienne a la chance de disposer de deux CFPPA (Mancy et Montmorot).

(2) **Le panais** est une plante bisannuelle à fleurs jaunes de la famille des ombellifères, comme la carotte, le cerfeuil ou le persil, mais aussi la ciguë. La racine de sa variété potagère (*Pastinaca saticea ou Pastinaca sativa L.*) est un légume ; elle est également utilisée comme fourrage. Source : « Petit Larousse illustré ».

(3) **Le topinambour** est une plante de la famille des composées, comme la pâquerette, le bleuet ou le pissenlit. Originaire d'Amérique, elle s'accommode des sols pauvres et elle est cultivée pour ses tubercules alimentaires qui rappellent les pommes de terre. Source : « Petit Larousse illustré ».

(4) **Le rutabaga**, également dénommé chou-navet, est une plante de la famille des crucifères, comme le chou, le cresson, la moutarde, le navet ou le radis. Un climat plutôt froid et humide convient bien au rutabaga, qui est cultivé pour la partie comestible de sa tige renflée au-dessus du sol et improprement dénommée « racine ». Source : « Petit Larousse illustré ».

Cinq questions posées à Didier THÉVENET, directeur du restaurant municipal de Lons-le-Saunier.

Didier Thévenet, directeur du restaurant municipal de Lons-le-Saunier, 2010.
© Florence Neret, DDT du Jura.

1 – Que pouvez-vous nous dire tout d'abord à propos du restaurant municipal de Lons-le-Saunier ?

C'est dans les années 80 que le restaurant municipal a été installé dans la zone industrielle de Lons-le-Saunier. Il s'agissait alors notamment de contribuer au maintien, voire au développement de l'activité économique de ce site, en proposant aux salariés des entreprises localement implantées un service de restauration de proximité.

La municipalité de l'époque a souhaité confier la gestion de l'établissement à un opérateur privé, mais l'appel d'offres a été infructueux.

La structure est aujourd'hui gérée par un syndicat mixte qui regroupe la ville de Lons propriétaire des murs, le Centre Communal d'Action Sociale (CCAS) auquel appartient le matériel, le Syndicat Intercommunal Optionnel Pour l'Agglomération Lédonienne (SICOPAL) chargé de la livraison des repas et l'hôpital de Lons-le-Saunier.

Les locaux que nous occupons ont été agrandis peu après leur construction. Ils ont fait l'objet d'une mise aux normes en 2003.

Il a été nécessaire de réaliser d'autres travaux en 2007, afin de nous permettre d'augmenter le nombre de repas que nous cuisinons quotidiennement. L'objectif était de répondre à la demande croissante de nos clients.

Depuis le 1er juin de cette année, 5 000 repas sont préparés tous les jours. 1 000 sont livrés au centre hospitalier, 3 000 aux écoles, 500 au profit des personnes âgées (soit à leur domicile respectif, soit dans des maisons de retraite) et 500 sont servis sur place dans notre établissement.

Restaurant municipal de Lons-le-Saunier, 2010. *© F. Neret, DDT du Jura.*

Le restaurant municipal emploie 52 salariés, tous agents publics, municipaux ou hospitaliers.

L'autonomie financière de la structure est complète. Notre chiffre d'affaires est notre budget.

De l'ordre de 4 à 5 millions d'euros, celui-ci permet le financement des charges de personnel, de l'entretien du bâtiment, de l'amortissement du matériel, etc.

2 – Quels sont les circuits courts alimentaires mis en place par le restaurant municipal ?

Dès la création du restaurant municipal, la qualité et l'origine de nos produits étaient deux de nos préoccupations essentielles.

Les achats de viandes françaises par exemple étaient privilégiés, mais le recours à des grossistes ne nous permettait pas de maîtriser de manière satisfaisante la provenance des aliments que nous achetions.

<u>Le pain</u>.

La protection des puits de captage de Villevieux, qui alimentent le bassin lédonien en eau potable, est à l'origine de notre implication en matière de circuits courts alimentaires.

L'enjeu était de prévenir les pollutions de la nappe phréatique, en réduisant les quantités d'intrants (engrais, pesticides, produits phytosanitaires) utilisés à proximité immédiate des puits de captage par les agriculteurs.

« 5 000 repas sont préparés tous les jours. 1 000 sont livrés au centre hospitalier, 3 000 aux écoles, 500 au profit des personnes âgées et 500 sont servis sur place. »

Cinq questions posées à Didier THÉVENET, directeur du restaurant municipal de Lons-le-Saunier.

« Depuis 10 ans, notre pain est 100% « bio » et fabriqué exclusivement avec des farines biologiques comtoises. »

L'un deux, directement concerné par la préservation de la qualité de la ressource en eau en raison de la localisation des terres qu'il exploitait, a souhaité en 2001 se convertir à l'agriculture biologique.

Il a été décidé de contribuer à la pérennité de son projet. Ce n'était pas évident à l'époque, car les produits « bio » ne suscitaient pas le même engouement qu'aujourd'hui.

Marché de Lons, boulangerie, 2010. *© Marc Pistoresi, DDT du Jura.*

C'était aussi pour nous l'opportunité d'améliorer la qualité du pain servi à nos clients. Nous avons organisé des réunions avec des boulangers lédoniens, afin de leur proposer de travailler pour nous, en utilisant la farine issue du blé biologique cultivé à proximité des puits de captage de Villevieux.

La démarche n'a pas rencontré initialement le succès escompté, et nous avons même envisagé de créer une boulangerie municipale publique ! Nous avons finalement convaincu un professionnel de se lancer dans l'aventure.

Depuis 10 ans, notre pain est 100% « bio » et il s'inscrit dans le cadre d'une filière courte d'approvisionnement. Il est fabriqué exclusivement à partir de farines biologiques comtoises ; nous savons que celles-ci proviennent à 80% du blé cultivé dans la plaine de Villevieux.

Afin de ne pas compliquer la collaboration entre les quatre acteurs du circuit de proximité mis en place (le céréalier, le minotier, le boulanger et le restaurant municipal), nous n'avons pas sollicité dans un premier temps le label officiel « bio », car son obtention est subordonnée à une démarche de certification un peu complexe.

Nous l'avons fait par la suite et nous avons obtenu le label il y a deux ans déjà.

Restaurant municipal, yaourts de l'ENIL Bio, 2010. *© Florence Neret, DDT du Jura.*

<u>Les fromages et les produits laitiers</u>.

Acheté à des grossistes, à des prix inférieurs à ceux pratiqués par exemple par les coopératives fromagères jurassiennes, le Comté servi à nos clients voyageait d'abord jusqu'à des plates-formes logistiques situées à Lyon ou à Paris. Il nous était ensuite livré depuis là par des transporteurs.

Pour mettre un terme à ce « circuit long » aberrant, nous avons rencontré les responsables de différentes fruitières (1) afin de négocier avec eux un approvisionnement direct du restaurant municipal. Ils ignoraient presque tout de la restauration collective en général et ils ne nous connaissaient pas. Aucun d'entre eux n'a répondu à notre sollicitation, alors que tous faisaient état des difficultés qu'ils rencontraient pour écouler leur production.

Nous avons évoqué ce paradoxe dans la presse locale, faisant ainsi volontairement un peu de provocation. Après la publication de cet article, l'École Nationale de l'Industrie Laitière (ENIL) de Poligny nous a contactés. Depuis 2005, nous achetons à cet organisme

toute la gamme des fromages locaux qu'il fabrique (Comté, Grimont, Morbier et Polinois), ainsi que les yoghourts, nature ou aromatisés, dont nous avons besoin (ils sont tous « bio » depuis 2007).

Restaurant municipal, fromages : conditionnement, 2010.
© Florence Neret, DDT du Jura.

La viande de bœuf.

Avec plusieurs acteurs concernés par le sujet, en particulier la Chambre d'Agriculture, nous avons également mis en place un circuit court d'approvisionnement du restaurant municipal en viande de bœuf. Celle que nous achetions auparavant ne provenait pas toujours d'animaux élevés localement, alors que la montbéliarde qui fait partie de notre paysage est une vache plutôt mixte, laitière certes, mais dont la chair est très appréciée par les consommateurs.

Des éleveurs nous ont vendu de la viande provenant de leurs troupeaux, pour nous permettre de nous forger une opinion sur le produit dont la qualité nous a convaincus.

Nous avons alors rédigé le cahier des charges d'un appel d'offres afin d'acheter de la viande de montbéliardes « de réforme », mais âgées toutefois de moins de 8 ans. En outre, nous avons souhaité disposer de bêtes qui avaient produit du lait destiné à la fabrication du Comté. Les prescriptions de l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) nous garantissaient en effet que les animaux avaient bénéficié d'une alimentation d'origine végétale.

Les services de la Préfecture ont estimé cependant que plusieurs clauses du cahier des charges que nous avions rédigé étaient trop restrictives. Pendant plus de deux mois, nous avons « revu notre copie » plusieurs fois, mais nous n'avons pas réussi à satisfaire aux exigences du contrôle de légalité.

Restaurant municipal, viande bovine du Jura, 2010.
© Florence Neret, DDT du Jura.

C'est alors que nous avons eu l'idée d'acheter les bovins vivants, et de prendre en charge leur abattage et leur découpage. Cela n'avait jamais été fait auparavant dans le cadre de la restauration collective.

Il n'y avait par conséquent aucune jurisprudence pour un appel d'offres de ce type, ce qui nous a permis de préciser en toute légalité, dans le cahier des charges, que nous souhaitions disposer de vaches de la race montbéliarde, issues de l'agriculture biologique, etc.

Nous avons acheté dans un premier temps deux bêtes par mois à un groupement de quatre éleveurs. Depuis le 15 janvier 2010, 45 agriculteurs se sont engagés à nous fournir 200 animaux par an.

Avant d'être livrées vivantes à l'abattoir municipal de Lons-le-Saunier, les vaches doivent être taries et nourries exclusivement avec de l'herbe. Cette viande nous revient à 6,10 € le kilo, après l'abattage et le découpage que nous prenons en charge. Ce prix est exactement celui du marché national « traditionnel ».

Ainsi, le bœuf que nous cuisinons provient désormais exclusivement de troupeaux élevés dans le Jura, mais il est aussi en totalité certifié « bio ».

Les légumes et les fruits.

Nous souhaitions également mettre en place une filière maraîchère de proximité, mais il y a quelques années nous ne trouvions pas localement de légumes « bio » (carottes, pommes de terre,...).

Restaurant municipal, épluchage des légumes, 2010.
© Florence Neret, DDT du Jura.

À l'époque, nous sommes intervenus à plusieurs reprises au profit du Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricoles (CFPPA) de Montmorot. Nous avons également organisé en 2008, sous la forme d'un « mini-salon de

Cinq questions posées à Didier THÉVENET, directeur du restaurant municipal de Lons-le-Saunier.

« Nous ne proposons plus aucune tomate en hiver. Nous avons supprimé de nos menus tous les produits qui ne sont pas de saison. »

l'agriculture », le forum de l'association nationale des directeurs de la restauration municipale. Une ferme éphémère a été installée et les animaux (les vaches, les cochons, les moutons,...) ont eu beaucoup de succès auprès des enfants. Les céréaliers, les éleveurs, les maraîchers et les représentants des filières fromagères notamment étaient présents. Tous ont eu l'occasion d'échanger à propos des circuits courts.

Restaurant municipal, préparation de la soupe, 2010.
© Florence Neret, DDT du Jura.

Ces différentes actions de communication nous ont permis de rencontrer Christopher Richardson, un jeune qui souhaitait produire des légumes « bio ». Il s'est installé depuis deux ans. Les carottes, les navets, les choux, etc. que nous lui achetons s'ajoutent aux pommes de terre que nous vend depuis plusieurs années déjà un autre maraîcher.

Ces deux jeunes ont créé chacun une Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne (AMAP). Ils devraient nous livrer cette année environ 30 tonnes de légumes issus de l'agriculture biologique.

Restaurant municipal, laboratoire de pâtisserie, 2010.
© Florence Neret, DDT du Jura.

Parfois, « le hasard fait bien les choses ». Propriétaire, sur le coteau de Perrigny, d'un verger qu'il n'exploitait pas, un client qui déjeune tous les jours au restaurant municipal est venu me voir il y a deux ans pour me proposer ses pommes. Nous lui avons acheté ses fruits.

L'an dernier, il a embauché une personne chargée de l'entretien de ses pommiers, créant ainsi localement un emploi. Cette année-là, la récolte n'a pas été bonne à cause de la tavelure [2], mais nous espérons disposer en 2010 de 5 à 10 tonnes de pommes cueillies à Perrigny : il est difficile de trouver plus près !

Nous n'avons pas réalisé un « bilan carbone », afin d'évaluer la réduction des émissions de gaz à effet de serre occasionnée par les filières de proximité que nous avons développées. Une telle démarche est complexe et elle coûte cher.

Notre préoccupation première n'est pas la valorisation médiatique de nos actions, mais simplement de proposer à nos clients des produits locaux, car il est absurde d'acheter par exemple des lapins en Chine ou du blé en Ukraine quand il est bien évidemment possible d'en trouver beaucoup plus près.

Certes, nous ne cuisinons pas que des produits français. Les tomates par exemple que nous servons en ce moment viennent d'Italie, car celles de France ne sont pas encore mûres.

En revanche, nous ne proposons plus aucune tomate en hiver. Nous avons supprimé de nos menus tous les produits qui ne sont pas de saison. Nos clients ont bien compris notre choix, même si notre offre en fruits et en légumes est moins diversifiée à la mauvaise saison.

Restaurant municipal, conditionnement des repas à livrer, 2010.
© Florence Neret, DDT du Jura.

Contribuer au développement de l'agriculture biologique dans le cadre des circuits courts que nous mettons en place est notre deuxième priorité. Au mois de mai dernier, la part du « bio » dans nos repas était déjà d'environ 20%, alors qu'en raison des aléas climatiques (le printemps a été froid et pluvieux) aucun légume issu de l'agriculture biologique ne nous avait été livré.

Restaurant municipal, préparation des repas à livrer, 2010.
© Jean-Luc Gomez, DDT du Jura.

En 2010, le « bio » devrait représenter 30% des produits que nous cuisinons et que nous proposons à nos clients.

Quand nous avons décidé de développer des filières de proximité, de nombreux observateurs étaient sceptiques quant au succès, voire à l'intérêt de la démarche entreprise. Aujourd'hui, nous avons 10 ans d'avance, simplement parce que nous avons commencé à mettre en place des circuits courts 10 ans avant les autres [3].

3 – Quels sont les « ingrédients » d'une bonne recette de circuits courts et à quelles difficultés êtes-vous confronté ?

L'implication des décideurs politiques est déterminante afin de promouvoir les circuits courts, aujourd'hui au restaurant municipal de Lons-le-Saunier, demain peut-être dans la restauration collective des collèges et des lycées.

Il est également indispensable de disposer de techniciens motivés, dynamiques et disponibles. Notre établissement a la chance d'employer une équipe remarquable dont l'implication a largement contribué aux résultats obtenus.

En outre, le développement des filières de proximité est subordonné à la présence localement d'agriculteurs à l'écoute des besoins de leurs clients, et en particulier de la restauration collective. Ils doivent aujourd'hui travailler autrement, partir de la demande et des débouchés pour définir ce que doit être leur production.

Restaurant municipal, préparation des repas à livrer, 2010.
© Jean-Luc Gomez, DDT du Jura.

Enfin, les circuits courts ont besoin de s'inscrire dans la durée. En étroite concertation avec les céréaliers « bio », le meunier et le boulanger, nous avons déterminé ensemble à quels prix il convenait de les rétribuer afin d'assurer la viabilité de leurs entreprises. Ces rémunérations fixées sur le long terme ont permis de déconnecter leurs productions des aléas du marché et de la bourse.

Restaurant municipal, préparation des repas à livrer, 2010.
© Florence Neret, DDT du Jura.

Le minotier, par exemple, a consenti un investissement important pour s'équiper d'un moulin dernier cri, précisément parce qu'il bénéficiait grâce à nous d'un débouché à long terme et donc d'une meilleure « visibilité » pour l'avenir de son activité.

Le pain fabriqué à partir de céréales cultivées localement et issues de l'agriculture biologique était initialement plus cher que celui que nous aurions acheté de manière « traditionnelle » à un boulanger. Ce n'est plus le cas aujourd'hui, et il est même meilleur marché que celui vendu en boulangerie.

Les produits « bio » peuvent être un peu plus coûteux parce qu'ils nécessitent plus de travail voire de main d'œuvre (c'est vrai en particulier pour les fruits et pour les légumes), et parce que les rendements sont moindres.

Toutefois, rien ne justifie une multiplication des prix par trois ou quatre. L'inflation déraisonnable souvent constatée résulte généralement d'une augmentation injustifiée des marges de certains intermédiaires, qui veulent profiter de l'engouement des consommateurs pour une alimentation plus saine et de meilleure qualité.

Cinq questions posées à Didier THÉVENET, directeur du restaurant municipal de Lons-le-Saunier.

« Nous sommes confrontés aujourd'hui aux exigences d'un code des marchés publics qui n'est pas adapté à la nécessaire promotion des filières de proximité. »

Pour répondre à la seconde partie de votre question, nous sommes confrontés aujourd'hui aux exigences d'un code des marchés publics qui n'est pas adapté à la nécessaire promotion des filières de proximité, comme l'illustre l'exemple de la viande de bœuf que j'évoquais à l'instant.

Restaurant municipal, salle à manger, 2010.
© Florence Neret, DDT du Jura.

Depuis le 1er mai dernier, un appel d'offres est à nouveau obligatoire dès lors que le montant du marché envisagé est susceptible de dépasser 4 000 €. Au-delà de cette somme, une mise en concurrence et une publicité suffisante sont donc imposées. Ce plafond était de 20 000 € depuis un décret de décembre 2008 dont les dispositions ont été annulées finalement par le Conseil d'État.

Ce retour en arrière pourrait bien sonner le glas des circuits courts dans la restauration collective. Vous ne pouvez pas demander à un maraîcher qui produit une dizaine de tonnes de légumes par an de répondre à un appel d'offres pour « décrocher » un marché d'un montant de 5 000 €.

Dans l'écrasante majorité des cas, il sera découragé par les formalités administratives nombreuses et compliquées qu'imposent les procédures en vigueur, lourdes et complexes.

L'association nationale des directeurs de la restauration municipale a écrit à ce sujet à Éric Woerth, quand il était Ministre du Budget, et elle a remis un courrier à Jean-Louis Borloo, lorsqu'il est venu en Franche-Comté à l'occasion des élections régionales.

Les représentants des pouvoirs publics ont conscience du problème, mais ils peinent jusqu'à présent pour trouver des solutions qui doivent être compatibles, en particulier, avec les dispositions du droit européen.

4 – Quelles sont les autres actions que vous avez entreprises afin de mieux prendre en compte les exigences du développement durable ?

Nous employons une personne qui travaille depuis plusieurs mois au recyclage de nos déchets, mais le sujet est complexe. Ainsi, par exemple, nos repas sont servis dans des barquettes en polypropylène.

Nous avons fait des essais en remplaçant ce matériau, qui n'a pas une bonne image auprès de nos clients, par de l'amidon de maïs biodégradable. Le SYDOM (4) et le SICTOM (5) de Lons-le-Saunier nous ont toutefois suggéré de ne rien changer dans l'immédiat.

L'incinérateur permet en effet de chauffer une partie de la ville, notamment le quartier de La Marjorie. Or les ordures ménagères sont des déchets organiques essentiellement composés d'eau.

Il est nécessaire par conséquent d'utiliser du gaz pour les consumer et nos barquettes sont un excellent accélérateur de feu (le plastique n'est qu'un dérivé du pétrole).

Restaurant municipal, self-service, 2010.
© Florence Neret, DDT du Jura.

Restaurant municipal, repas livrés aux écoles, 2010.
© Florence Neret, DDT du Jura.

Nous réfléchissons aussi au compostage de nos déchets organiques. Notre conseil d'administration devrait décider dans le courant du mois de juillet si un budget sera affecté à la mise en œuvre opérationnelle d'une telle démarche en 2011.

Vous évoquiez également la ressource en eau. Le restaurant municipal en consomme beaucoup. Elle est indispensable, notamment pour garantir la sécurité alimentaire de nos clients : elle est utilisée pour rincer les légumes, laver la vaisselle, l'hygiène de nos locaux etc.

Notre priorité absolue est d'écarter tout risque de contamination biologique. La loi est particulièrement draconienne à ce sujet : il nous est interdit de récupérer les eaux de pluie, de recycler notre air,...

Nos eaux usées suscitent en revanche une attention particulière de notre part. Nous filtrons bien évidemment les graisses grâce à un bac de décantation. Nous dosons également au gramme près les détergents que nous utilisons.

Leur concentration par litre d'eau est programmée par le poste de distribution centralisé que nous avons installé.

Nos agents n'ont pas la possibilité d'en rajouter un peu plus, comme c'est le cas lorsque vous mettez à leur disposition des bidons de produits d'entretien.

Restaurant municipal, self-service, 2010.
© Florence Neret, DDT du Jura.

En matière de développement durable, notre préoccupation est de bien prendre en compte les trois piliers de celui-ci, en particulier son volet économique.

Le restaurant municipal ainsi que nos clients ont des moyens limités. Le prix de revient d'un repas « enfant » est de 3,10 €, ce qui constitue une performance car, comme vous avez pu le constater, nous sommes très exigeants quant à la qualité de nos produits.

Pour rester compétitif, nous avons l'obligation d'être pragmatiques, d'écarter les solutions séduisantes sur le plan environnemental, mais trop coûteuses ou qui techniquement ne donnent pas satisfaction.

Ainsi, pour leur « chaîne du froid », des restaurants municipaux ont opté pour « le coulis de glace ». Ils sont aujourd'hui confrontés à de très graves difficultés, car cette technologie nouvelle est hors de prix et elle n'est pas encore au point.

5 – Quels sont vos projets à court ou à moyen terme ?

Nous souhaiterions tout d'abord mettre en place une légumerie « bio », dont les salariés seraient recrutés dans le cadre des emplois de réinsertion ou d'un atelier protégé.

Les légumes issus localement de l'agriculture biologique seraient ainsi collectés, traités (épluchés, etc.) et livrés en priorité à notre établissement, mais aussi aux restaurants des collèges, des lycées,…

Restaurant municipal, salle à manger, 2010.
© Florence Neret, DDT du Jura.

Il existe un réel besoin dans ce domaine. Nous disposons actuellement de notre propre légumerie. Ceux qui n'ont pas fait ce choix (ils sont probablement majoritaires aujourd'hui) dépendent entièrement de l'industrie agroalimentaire.

Cinq questions posées à Didier THÉVENET, directeur du restaurant municipal de Lons-le-Saunier.

« Nous souhaiterions mettre en place une légumerie « bio », dont les salariés seraient recrutés dans le cadre des emplois de réinsertion ou d'un atelier protégé. »

Ils n'ont aucune autre option que d'acheter à des industriels, par exemple des carottes dites « de 4ème gamme ». Transformées sous atmosphère contrôlée, elles sont épluchées et elles peuvent également être râpées et assaisonnées.

Restaurant municipal, salle à manger, 2010.
© Florence Neret, DDT du Jura.

Le client ne maîtrise absolument pas leur provenance, et elles coûtent jusqu'à 10 fois plus cher que celles, cultivées localement, que vous achetez entières et qui sont très certainement plus savoureuses. La valeur ajoutée, nous sommes en mesure de l'apporter : il n'est pas nécessaire de sortir de Saint-Cyr pour éplucher des légumes !

Nous avons constitué un groupe de travail et nous réfléchissons au financement d'un tel projet, dont le suivi est assuré par une chargée de mission.

Si la viabilité économique d'une légumerie « bio » était avérée, ce qui reste encore à vérifier, elle pourrait ouvrir ses portes en 2012.

Nous envisageons enfin de mettre en place une filière de proximité pour le lait standard.

Les éleveurs jurassiens qui ne bénéficient pas de l'AOC Comté vendent leur production à des industries agroalimentaires, comme la société « L'Hermitage ».

Le lait est ensuite transformé, notamment dans l'Ouest de la France, et il revient ensuite dans le Jura. Acheté environ 240 € la tonne aux éleveurs, il nous est revendu de l'ordre de 550 € la tonne.

Comme pour le pain, les fromages et les yoghourts, la viande de bœuf, les fruits et les légumes, nous espérons que des agriculteurs préféreront mettre en place un circuit court qui leur assurera une meilleure rémunération.

Ce n'est pas gagné, car des initiatives de ce type se heurtent au monopole de mastodontes, en l'occurrence des multinationales particulièrement puissantes...

Propos recueillis le mardi 22 juin 2010 par Florence NERET et par Jean-Luc GOMEZ.

(1) **Une fruitière** est, dans le Jura, une coopérative vinicole ou fromagère.

(2) **La tavelure** est une maladie cryptogamique (provoquée par un champignon microscopique) qui s'attaque aux arbres fruitiers dont les fruits se crevassent. Source : « Petit Larousse illustré ».

(3) Dans le courant du mois de mai 2010, un film d'une dizaine de minutes consacré aux circuits courts mis en place par le restaurant municipal de Lons-le-Saunier a été réalisé à l'initiative de la Fondation Nicolas Hulot. Ce reportage sera diffusé dans la France entière à l'occasion de colloques, etc. En outre, la Fondation Nicolas Hulot a organisé le 2 juin 2010 dans le Jura une journée « de découverte et d'échanges » dédiée aux filières de proximité. Cette manifestation a notamment permis à une cinquantaine de participants (professionnels de la restauration collective, agriculteurs, élus locaux, représentants des services de l'État,...) de rencontrer un céréalier et un éleveur convertis à l'agriculture biologique et qui sont des partenaires du restaurant municipal de Lons-le-Saunier.

(4) **Le SYDOM** est le syndicat de traitement des ordures ménagères du Jura.

(5) **Le SICTOM** est le Syndicat Intercommunal de Collecte et de Traitement des Ordures Ménagères.

Et dans ma vie quotidienne...
La rubrique éco-responsable.

Il ne tient qu'à moi d'être « un consomm'acteur » des circuits courts de proximité, en adhérant à une Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne ou aux Jardins de Cocagne, en achetant régulièrement les produits dont j'ai besoin au marché, dans les coopératives (fruitières, etc.), directement chez les producteurs,...

Il m'appartient aussi de privilégier les fruits et les légumes de saison :

- **Printemps** :

- fraise, kiwi, poire, pomme, rhubarbe ;

- asperge, aubergine, betterave, blette, carotte, céleri, chou, chou-fleur, concombre, courgette, endive, épinard, frisée, laitue, navet, oignon, petit-pois, poireau, pomme de terre, potiron, radis, salade, tomate.

- **Été** :

- abricot, brugnon, cassis, cerise, figue, fraise, framboise, groseille, melon, mirabelle, mûre, myrtille, nectarine, pastèque, pêche, poire, pomme, prune, pruneau ;

- artichaut, asperge, aubergine, betterave, blette, brocoli, carotte, céleri, chou-fleur, concombre, courgette, échalote, épinard, fenouil, haricot vert, laitue, maïs, oignon, petits pois, poireau, poivron, pomme de terre, potiron, radis, salade, tomate.

- **Automne** :

- châtaigne, coing, figue, framboise, kaki, mandarine, melon, mirabelle, mûre, myrtille, nèfle, noix, pêche, pêche de vigne, poire, pomme, prune, pruneau, raisin ;

- artichaut, aubergine, betterave, blette, brocoli, carotte, céleri, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, concombre, courge, courgette, endive, épinard, fenouil, frisée, haricot vert, laitue, maïs, navet, oignon, poireau, poivron, pomme de terre, potiron, radis, salade, tomate.

- **Hiver** :

- châtaigne, clémentine, kiwi, mandarine, marron, noix, poire, pomme ;

- avocat, betterave, brocoli, cardon, carotte, céleri, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, courge, crosne, échalote, endive, épinard, fenouil, mâche, marron, navet, oignon, poireau, pomme de terre, potiron, rutabaga, salsifis, topinambour.

Je peux bien sûr continuer à consommer des produits un peu plus « exotiques » comme les oranges, les bananes, le café, le chocolat, le thé..., mais je peux le faire autrement, en préférant les productions issues à la fois de l'agriculture biologique et du commerce équitable.

Plus de 2 000 produits ainsi labellisés permettent de concilier respect de l'environnement et solidarité avec les producteurs des pays émergents ou en voie de développement.

Source : Fondation Nicolas Hulot pour la nature et l'homme, www.fnh.org

Pour en savoir un peu plus...

« Les circuits courts, qui recréent du lien entre les consommateurs et les agriculteurs, contribuent au développement d'une agriculture durable et d'une consommation responsable. Ils recèlent un potentiel de développement important permettant de mieux valoriser les productions, de créer des emplois et de mettre en place une nouvelle « gouvernance alimentaire » à l'échelle des territoires ».

Michel Barnier, « renforcer le lien entre agriculteurs et consommateurs. Plan d'actions pour développer les circuits courts » (14 avril 2009).

« Les circuits courts permettent de mieux valoriser les productions et de créer des emplois. »

I - <u>Les circuits courts</u> :

- <u>Des circuits courts en général</u>.

CHAFFOTTE (Lydie), CHIFFOLEAU (Yuna), « Vente directe et circuits courts : évaluations, définitions et typologie », INRA, Montpellier, projet CROC (Compétences Réseaux Observatoire Communication), Les Cahiers de l'Observatoire CROC, N° 1, février 2007.
http://equal-croc.eu/IMG/pdf/Cahier_de_l_Obs1-INTERNET.pdf

CHAFFOTTE (Lydie), CHIFFOLEAU (Yuna), DAVY (Anne-Laure), « Témoignages : intérêts et conséquences de la vente en circuits courts », INRA, Montpellier, projet CROC (Compétences Réseaux Observatoire Communication), Les Cahiers de l'Observatoire CROC, N° 3, septembre 2007.
http://equal-croc.eu/IMG/pdf/Cahier_de_l_Obs_no_3-VF2.pdf

CHIFFOLEAU (Yuna) (INRA) et PRÉVOST (Benoît) (université de Montpellier), « Consommer local, plus qu'une mode, une éthique ? »
http://www.reseaurural.fr/files/u1/Consommer_local-1.pdf

CHIFFOLEAU (Yuna), « Les circuits courts de commercialisation des produits alimentaires biologiques ».
http://www.reseaurural.fr/files/u1/fiches2_partenariat_16_09_MD.pdf

DENÉCHÈRE (Frédéric), « Repères pour une approche économique des circuits courts dans leur territoire : concepts et méthodes pour leur compréhension et évaluation », diplôme d'Ingénieur Agronome de l'École Nationale Supérieure d'Agronomie de Rennes, mémoire de fin d'études soutenu le 21 septembre 2007.
http://www.civam-bretagne.org/imgbd/File/memoire-Denechere-SALT.pdf

CROUTTE (Patricia), DELPAL (Franck), HATCHUEL (Georges), « Représentations et pratiques de la consommation engagée. Évolutions 2002-2006 », Centre de Recherche pour l'Étude et l'Observation des Conditions de Vie, CRÉDOC, Cahier de recherche n° 231, décembre 2006.
http://www.credoc.fr/pdf/Rech/C231.pdf

MARÉCHAL (Gilles) (ouvrage collectif), « les circuits courts alimentaires. Bien manger dans les territoires », Éducagri éditions (maison d'édition de l'enseignement agricole), Dijon (21), 2008.

PRÉVOST (Benoît) (maître de conférences en sciences économiques, université de Montpellier), « Circuits courts, gouvernance alimentaire et innovations territoriales », intervention lors de l'assemblée générale du réseau rural, décembre 2009.

« La gouvernance alimentaire des agglomérations françaises et la relocalisation des productions agricoles » http://www.reseaurural.fr/files/u1/Digest-BD.pdf

« La situation des petits producteurs et le développement des circuits courts de commercialisation », Regioneo « Le meilleur de nos régions » et durable.com « infos, buzz et services écologiques », avril 2010.
http://static.regioneo.com/pages/livre_blanc/livre-blanc-regioneo.pdf

« Quelle relation urbain/rural pour une meilleure gouvernance alimentaire des territoires ? »
http://www.reseaurural.fr/files/u1/gouvernance_alimentaire.pdf

« Renforcer le lien entre agriculteurs et consommateurs. Plan d'actions pour développer les circuits courts »,Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche http://www.reseaurural.fr/files/u1/4p-CircuitsCourts_0.pdf

- <u>Illustrations locales</u>.

AMEMIYA (Hiroko) (ouvrage collectif), « L'agriculture participative. Dynamiques bretonnes de la vente directe », Presses Universitaires de Rennes, Rennes, 2007.

CHAFFOTTE (Lydie), CHIFFOLEAU (Yuna), DAVY (Anne-Laure), « Populations, activités agricoles et réseaux », INRA, Montpellier, projet CROC (Compétences Réseaux Observatoire Communication), Les Cahiers de l'Observatoire CROC, N° 2, mai 2007.
http://equal-croc.eu/IMG/pdf/Cahier_de_l_Obs_no_2-donnes_de_cadrage.pdf

« Les circuits courts : perceptions et pratiques des consommateurs du Languedoc-Roussillon », Les cahiers de l'Observatoire COXINEL, n° 2, INRA, Montpellier, juillet 2009.
http://www.reseaurural.fr/files/u1/Cahier_de_l-Obs_n2.pdf

II - <u>Les Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne (AMAP)</u> :

DAVID-LEROY (Maud), GIROU (Stéphane), « AMAP. Replaçons l'alimentation au cœur de nos sociétés » (préface de Jean-Pierre Coffe), Éditions Dangles, 2009.

LAMINE (Claire), PERROT (Nathalie) (avec la collaboration de), « Les AMAP : un nouveau pacte entre producteurs et consommateurs ? » Éditions Yves Michel, collection « Société Civile », 2008.

MUNDLER (Patrick) (sous la direction de), « Fonctionnement et reproductibilité des AMAP en Rhône-Alpes », Institut Supérieur d'Agriculture et d'Agroalimentaire Rhônes-Alpes (ISARA Lyon), rapport final, 2006.
http://publication.isara.fr/IMG/pdf/
fonctionnement_et_reproductibilite_des_AMAP_analyse_en_Region_Rhone-Alpes.pdf

Charte des AMAP : http://www.reseau-amap.org/docs/chartedesamap.PDF

« Les circuits courts permettent de mettre en place une nouvelle gouvernance à l'échelle des territoires. »

III - <u>Les Jardins de Cocagne</u> :

« L'accompagnement socioprofessionnel dans les Jardins de Cocagne », Réseau Cocagne, Doc Pro n° 1.

« La production maraîchère bio dans un Jardin de Cocagne », Réseau Cocagne, Doc Pro n° 2.

« L'animation du réseau d'adhérents dans un Jardin de Cocagne », Réseau Cocagne, Doc Pro n° 3.

« Démarche qualité et développement durable. Pour une approche développement durable d'un jardin de Cocagne », Réseau Cocagne, septembre 2007.

« Pour plus d'égalité entre les hommes et les femmes dans les Jardins de Cocagne », Réseau Cocagne, 2009.

Les Jardins de Cocagne disposent également d'une publication périodique : « L'Arrosoir ».

IV - <u>La restauration collective</u> :

DURRÈCHE (Philippe) PELISSARD (Jacques) « Cantines : le règne de la malbouffe ? », Éditions Mordicus, Paris, 2010.

V - <u>La « consomm'action »</u> :

DOMANGE-LEFEBVRE (Marie-Christine) « Le guide des produits de saison. Achetez malin, consommez sain », Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche et les Éditions du Bottin Gourmand, Paris, 2010.

Vignerons, vente directe, Château-Chalon, 2010.
© Jean-Luc Gomez, DDT du Jura.

DIRECTION DÉPARTEMENTALE
DES TERRITOIRES DU JURA

DIRECTEUR DE PUBLICATION :
Gérard Perrin.

COMITÉ DE REDACTION :
Claude Borcard, Jean-Luc Gomez, Emmanuel Kovarik, Florence Neret, Didier Thévenet.

CRÉDITS PHOTOS :
Jean-Luc Gomez, Florence Neret, Marc Pistoresi.

COMITÉ DE RELECTURE :
Pascal Charlot, Catherine Pernot, Marc Pistoresi, Évelyne Salin.

MISE EN PAGE :
Florence Neret.