



Conseil économique et social régional

Des produits rhônalpins au service de la qualité alimentaire

6 Juillet 2010

Des produits rhônalpins au service de la qualité alimentaire

Rapporteur

M. Michel WEILL

Président du groupe de travail « Sécurité et qualité alimentaires »

Contribution n° 2010-10

6 Juillet 2010



Le CESR en quelques mots...

Le CESR concourt à l'administration de la région aux côtés du Conseil régional et de son Président.

Il s'agit d'une assemblée consultative qui émet des **avis** (saisines) et **contributions** (autosaisines). Elle est représentative de la vie économique et sociale de la région.

Expression de la société civile dans toute sa diversité, les propositions du CESR éclairent les choix des décideurs régionaux.

Vous souhaitez suivre l'actualité du CESR Rhône-Alpes,
inscrivez-vous à la lettre@rhonealpes.fr
OU
retrouvez les informations sur
le site Internet de la Région Rhône-Alpes : www.rhonealpes.fr

Cette contribution a été adoptée à l'unanimité
par le Conseil économique et social régional Rhône-Alpes
lors de son Assemblée plénière du 6 juillet 2010

Sommaire

	Pages
Introduction	5
1. Etat des lieux	6
1.1. Une offre importante de produits alimentaires de qualité	6
1.1.1. Une agriculture diversifiée, un tissu de petites, moyennes et grandes industries agroalimentaires	6
1.1.2. Importance des démarches d'identification de la qualité, notamment liées à l'origine des produits (AOC)	7
1.1.3. Le développement des cultures et produits biologiques	9
1.1.4. Un paysage de la qualité complexe, coûteux pour le producteur et peu compréhensible pour le consommateur	11
1.2. Les dynamiques observées au niveau de la production, de la transformation et de la distribution	12
1.2.1. Le développement des circuits courts	12
1.2.2. Le développement de marques ou indications territoriales	14
1.2.3. Le marché de la restauration collective	15
1.3. La place de l'alimentation et de la gastronomie dans la culture régionale	17
1.3.1. La gastronomie et l'agroalimentaire régional, témoin de nos terroirs	17
1.3.2. Les outils mis en place pour les identifier, les conserver, les valoriser	17
1.3.3. Approche patrimoniale et innovation	19
1.3.4. L'inscription de la gastronomie française au patrimoine mondial de l'UNESCO, quelles perspectives pour Rhône-Alpes ?	19
1.4. Alimentation et santé	20
1.4.1. La perception de la qualité et de la sécurité alimentaires	20
1.4.2. Mauvaise alimentation et obésité	20
1.4.3. Les orientations données par le Programme national nutrition santé (PNNS)	23
1.4.4. La région Rhône-Alpes, tire parti de ses atouts	23
1.5. Synthèse de l'état des lieux	24
2. L'alimentation, un levier stratégique pour conduire une politique de développement plus durable et innovante	25
2.1. Volet économique : qualité, proximité et innovation	25
2.1.1. Enjeu de la qualité : de l'origine à la certification d'une agriculture durable	25
2.1.2. Enjeu de la proximité : de la vente directe à la mise en marché des produits locaux	26
2.1.3. Enjeu de l'innovation : clusters et pôles de recherche	27
2.2. Volet sociétal : l'accès à une alimentation de qualité, des patrimoines alimentaires à préserver	27
2.2.1. Réaffirmer la place et le rôle de l'agriculture et des hommes	28

Suite Sommaire

2.2.2. L'accès pour tous à une alimentation, vecteur de bonne santé et respectueuse de son environnement	28
2.2.3. Des patrimoines alimentaires à préserver, à valoriser	28
2.3. Volet environnemental : production bio et agriculture durable	29
2.4. L'enjeu de la gouvernance alimentaire au niveau des territoires	29
Conclusion	31
Préconisations	33
Annexes	I
Déclarations des groupes	

Avant-propos

La mise en place d'un groupe de travail sur le thème de la sécurité et de la qualité alimentaires est issue d'une demande du groupe des agriculteurs.

En effet, les représentants des agriculteurs ont fait part de l'évolution des attentes des consommateurs et de leurs interrogations quant à l'impact qu'elles pourraient avoir sur les modes et coûts de production, dans le contexte de crise qui frappe l'activité agricole. Ces nouvelles attentes interpellent plus globalement l'ensemble des acteurs de la filière agroalimentaire. Leur souhait était ainsi d'ouvrir le débat.

Le groupe de travail « Sécurité et qualité alimentaires » a permis d'associer des représentants des agriculteurs, des industries agroalimentaires, des consommateurs, des associations de défense de l'environnement, de la recherche et des partenaires sociaux permettant de porter des regards croisés sur ce sujet complexe.

Introduction

Les différentes crises qui ont touché la production agricole (crise de la vache folle en 1985, et plus récemment crise du lait en 2009), les problèmes de santé publique (obésité, anorexie, ...), les problèmes environnementaux (qualité de l'eau, perte de biodiversité, climat) ont remis les questions de la sécurité et de la qualité alimentaires sur le devant de la scène. Le projet de loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche prévoit ainsi la mise en place d'une politique publique de l'alimentation, interministérielle, déclinée dans un plan national.

En Rhône-Alpes, le Laboratoire d'étude rural (LER), réunissant un ensemble de chercheurs de l'université, s'est saisi depuis plusieurs années de ce sujet. Il indique que « la question alimentaire pourrait redevenir une question centrale dans le champ agricole, devenir un thème prioritaire pour les politiques publiques rurales dans les années à venir et dessiner les contours d'une thématique innovante dans le champ du développement territorial ». Un cluster régional « Patrimoine gastronomique et manger bien » vient de voir le jour en mai 2010 afin de faire émerger un nouveau modèle alimentaire rhônalpin.

Pourquoi envisager une politique alimentaire ? Faire s'engager un dialogue entre l'ensemble des acteurs de la filière et les consommateurs pour une meilleure qualité de l'alimentation permettrait de :

- questionner les modes de production, de consommation dans une perspective de développement durable,
- mettre en évidence et mieux prendre en compte la dimension patrimoniale et sociale de l'alimentation,
- se saisir de l'enjeu de santé publique posé actuellement par l'obésité.

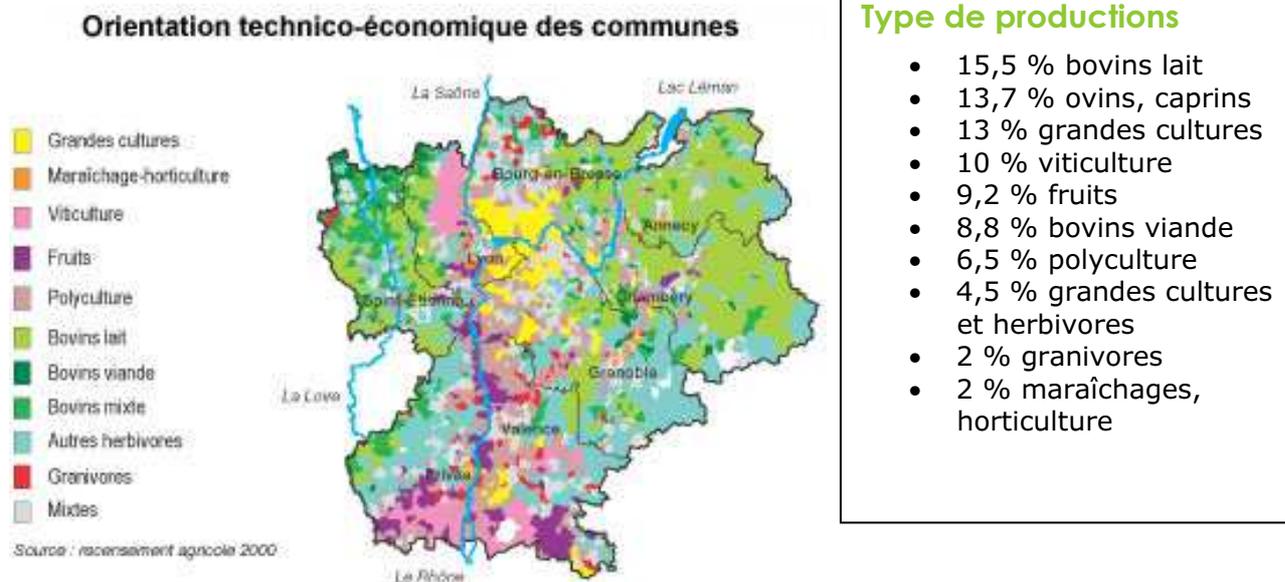
L'alimentation peut-elle s'affirmer comme un levier stratégique pour conduire une politique de développement plus durable et innovante ?

En portant des regards croisés sur les dimensions économique, sociale, environnementale et de gouvernance, le groupe de travail s'est attaché à dessiner les grandes orientations d'une politique alimentaire pour Rhône-Alpes.

1. Etat des lieux

1.1. Une offre importante de produits alimentaires de qualité

1.1.1. Une agriculture diversifiée, un tissu de petites, moyennes et grandes industries agroalimentaires



La région Rhône-Alpes, 4^{ème} région agricole française, dispose d'une grande variété de productions agricoles. Pour comprendre la richesse des productions et produits de Rhône-Alpes, il faut s'intéresser à sa géographie, son relief et ses traditions culturelles.

De part sa géographie et son relief, la région Rhône-Alpes est soumise à l'influence de 4 types de climat : océanique, continental, montagnard et méditerranéen. L'agriculture rhônalpine représente ainsi une sorte de synthèse de ce que la France peut produire.

Avec deux tiers de ses territoires situés en zone de montagne, qu'il s'agisse de moyenne montagne (Ardèche, Pilat, Forez, Beaujolais, Préalpes drômoises, du Dauphiné ou de Savoie, Jura...) ou de massifs d'altitude (Mont Blanc, Ecrins, Vanoise...), l'activité agricole a conservé une importante tradition d'élevage.

Les territoires les plus au sud, baignés de soleil, se sont tournés vers les productions fruitières.

Les nombreux coteaux accueillent une production viticole variée (10 % des cultures en Rhône-Alpes).

Les grandes cultures de céréales sont essentiellement présentes dans la vallée du Rhône et le sud du département de l'Ain.

Le secteur agroalimentaire fort de cette richesse est lui aussi d'une grande diversité. L'industrie agroalimentaire rhônalpine est constituée de nombreuses petites (voire très petites) et moyennes entreprises réparties sur tout le territoire. On dénombre en 2007, 1500 entreprises qui emploient près de 47 000 personnes (dont 474 établissements de plus de 20 salariés). Le groupe Danone, à lui seul, compte plus de 3 000 salariés répartis entre diverses productions.

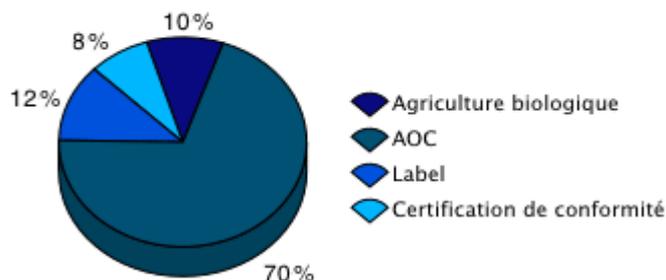
Les entreprises agroalimentaires se sont largement tournées vers le marché local. Les entreprises agroalimentaires sont aussi présentes sur le marché national et européen. Elles réalisent notamment 16 % de leur chiffre d'affaires à l'export.

L'industrie des viandes, dont la charcuterie-salaisonnerie apparaît comme un des secteurs phares de la région. Cependant cette activité de transformation n'a pas permis un développement en amont de l'élevage porcin.

Rhône-Alpes est aussi la première région productrice dans le secteur de l'industrie laitière (yaourts, nombreux fromages traditionnels). Cette filière rencontre aujourd'hui d'importantes difficultés et s'avère déterminante pour préserver une activité agricole dans de nombreuses zones de montagne. Plus de 60 % des exploitations des 2 Savoie ont pour activité principale l'élevage de bovins et notamment la production de lait.

1.1.2. Importance des démarches d'identification de la qualité, notamment liées à l'origine des produits (AOC)

Rhône-Alpes dispose d'une importante variété de produits traditionnels alliant la spécificité du goût aux caractéristiques de l'origine. En 2000, près de 20 000 exploitations agricoles rhônalpines, soit près d'un tiers des exploitations s'étaient ainsi inscrites dans une démarche d'identification de la qualité et de l'origine : indication géographique (AOC, IGP), qualité supérieure (Label Rouge), caractéristiques spécifiques (Certificat de Conformité Produit) ou mode de production biologique (AB).



Les signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO)

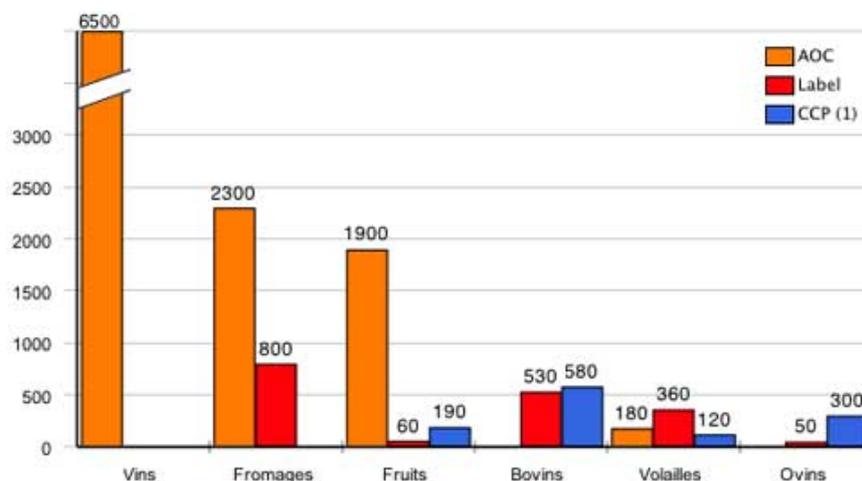
- 41 AOC viticoles (Beaujolais, Côtes du Rhône, Diois...),
- 15 AOC fromagères (Abondance, Beaufort, Fourme de Montbrison...),
- 8 AOC diverses (volailles, noix de Grenoble, olives, ...),
- 12 IGP (volailles, fromages, fruits)
- 57 labels en volailles (pintade, poulet, dinde...), charcuterie, viande, miels, fruits ...
- Plus de 1500 exploitations en agriculture biologique.

Les Appellations d'Origine Contrôlées dominent. Elles mettent en avant l'origine géographique du produit et la spécificité de son terroir et de ses traditions qui confèrent aux produits une typicité particulière.

Le premier secteur d'activité engagé dans des démarches de certification liée à l'origine et au terroir est le secteur viticole. 80 % de la surface du vignoble de Rhône-Alpes est couvert par une AOC ce qui représente 70 % de la production et près de 6 500 exploitations.

Viennent ensuite les AOC fromagères fabriquées avec le lait produit par 2 300 éleveurs. 30 % de la production laitière de Rhône-Alpes est valorisée au travers de ces AOC.

3 appellations fruitières concernent les productions de châtaignes d'Ardèche, de noix de Grenoble et d'olives noires de Nyons.



Nombre d'exploitations en Rhône-Alpes concernées par les différentes démarches qualité
Source : Chambre régionale d'agriculture Rhône-Alpes¹

L'inventaire du patrimoine culinaire de la France recense près de 300 produits liés à l'histoire locale en Rhône-Alpes, dans le respect d'une fabrication traditionnelle.

Il y a donc encore un potentiel important pour valoriser les productions agricoles et agroalimentaires de Rhône-Alpes. On peut notamment pointer l'absence d'indication liée à l'origine pour la charcuterie alors que ces produits ont largement contribué à la renommée de la gastronomie lyonnaise.

Un risque d'essoufflement des signes qualité liés à l'origine (SIQO) ?

Les démarches qualité, soulignant l'origine et la qualité gustative des produits, ont connu un réel engouement à partir des années 80. Ce mouvement s'est alors inscrit dans un contexte de décentralisation.

Il a été porté par la demande des consommateurs, en recherche d'authenticité, et par les industries agroalimentaires (IAA) et les grandes surfaces qui cherchaient à diversifier leur gamme de produits.

Le contexte a aujourd'hui évolué et différentes dynamiques doivent être prises en considération : évolution de la demande des consommateurs, inscription des normes françaises dans un paysage européen et international, orientations fixées par le Grenelle de l'environnement, positionnement des IAA et de la grande distribution.

Les consommateurs, perdus face à la diversité et au caractère peu explicite des labels, leur accordent une moindre attention. Mais surtout, la préoccupation des consommateurs se porte aujourd'hui beaucoup plus fortement sur l'environnement et le développement durable. La prise en compte de l'environnement dans les différentes démarches qualité est hétérogène.

¹ Numéro N°79 d'Agreste – Coup d'œil sur Rhône-Alpes, janvier 2005 : Rhône-Alpes mise sur la qualité.

La « certification de conformité de production » et le « label rouge » notamment ont très peu de considération vis-à-vis de l'environnement. Les cahiers des charges des AOP et IGP peuvent comporter des prescriptions liées à l'environnement, lorsque celles-ci ont un impact direct sur le produit, mais là aussi la prise en compte est inégale. En Rhône-Alpes, les AOC de montagne ont un caractère environnemental affirmé, ce qui est moins le cas pour les AOC de plaine. On observe globalement une amélioration de la prise en compte de l'environnement dans les cahiers de charges des AOC à compter des années 90.

Autre contexte à prendre en compte, celui des normes françaises dans le paysage international. En 2006, la France et l'Union européenne ont réaffirmé leur engagement en faveur des « SIQO ». Toutefois, ce point reste un sujet d'opposition dans le cadre des négociations de l'OMC où les accords ADPIC n'ont permis la création d'un registre de protection que pour les vins.

Aujourd'hui, suite à la consultation lancée par la Commission Européenne dans le cadre du livre vert sur sa politique de qualité qui a fait l'objet d'une communication officielle en mars 2009, la Commission pose les bases d'une redéfinition de la politique européenne. Attendue pour 2011, différentes pistes d'évolution sont à l'étude dont notamment une fusion entre AOP et IGP. Ceci pose une vraie question pour Rhône-Alpes.

Le Grenelle de l'environnement a ouvert une nouvelle porte en proposant le principe d'une information sur l'empreinte carbone des produits. Cependant, ce concept, centré sur les seules émissions de CO², ne prend pas en compte les autres aspects essentiels à une approche de développement durable (enjeux économique, sociaux et environnementaux). Il peut même s'avérer défavorable aux productions, exercées en zone de montagne, qui nécessitent une collecte de nombreuses petites quantités et qui sont pourtant essentielles au maintien d'un écosystème souvent riche.

Enfin, les industries agroalimentaires et la grande distribution, développent aujourd'hui leurs propres signes qualité. Porteront-elles à l'avenir un intérêt aux signes qualité liés à l'origine ? Une attention particulière doit donc être portée, en Rhône-Alpes à l'évolution des démarches qualité liées à l'origine des produits afin d'éviter un essoufflement et une remise en cause de ces dynamiques.

1.1.3. Le développement des cultures et produits biologiques

Une filière de production dynamisée par une demande en forte croissance

On estime que le marché alimentaire bio représente près de 2,6 milliards d'euros, soit 1,7 % du marché national. Ce marché de niche connaît une forte progression.

La consommation de produits biologiques a augmenté de plus de 10 % par an ces dix dernières années et de 25 % entre 2007 et 2008. En 2009, malgré la crise, il a encore connu une croissance de près de 10 %.

Les études prospectives soulignent que cette croissance devrait se poursuivre durant les prochaines années. Si la consommation de produits bio représente 1,7 % du marché alimentaire en France, elle représente 5,5 % des achats des ménages en Allemagne.

La consommation de produits bio

- Un marché de 2,6 milliards d'euros, soit 1,7 % du marché national
- Un taux de croissance annuel supérieur à 10 % depuis 10 ans
- 1/3 des produits importés pourraient être produits en France

La filière bio en France et en Europe

- 2 % de la SAU régionale
- 10 % de la SAU en bio en Italie, Autriche, République Tchèque, Estonie et la Lituanie

La filière bio en Rhône-Alpes

- Plus de 1 500 exploitations en agriculture biologique
- 53 648 hectares (dont 979 ha en conversion)
- 4,1 % de la SAU régionale en 2009

Les objectifs du Grenelle

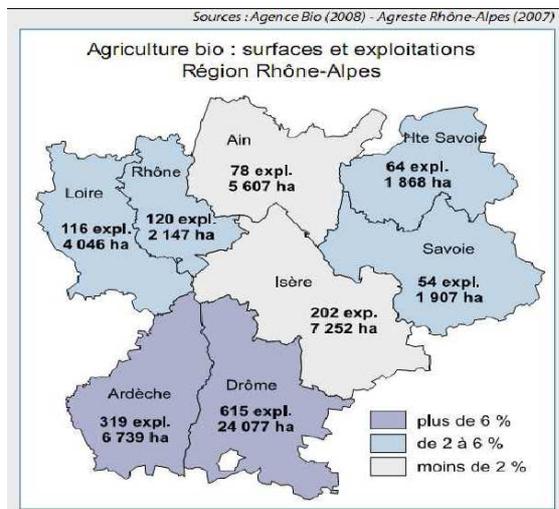
- 6 % de la SAU en 2012
- 20 % de la SAU en 2020

Plus d'un français sur 4 consomme aujourd'hui des produits bio. Pour un grand nombre de ces personnes, ces achats sont occasionnels, mais près de 10 % d'entre elles consomment des produits bio de façon quotidienne. 72 % des consommateurs achètent les produits bio en grandes et moyennes surface, 42 % au marché, 31 % et 24 % à la ferme.

La France, avec 2 % de ses surfaces agricoles cultivées en agriculture biologique accuse un retard important en termes de production et importe aujourd'hui 1/3 de ses produits bio. On estime qu'un tiers de ces produits importés pourraient être issus de l'agriculture française. Six pays européens atteignent un chiffre de 10 % de SAU cultivée en agriculture biologique.

Le Grenelle de l'environnement, reconnaissant l'intérêt environnemental de ce type de production et mesurant le potentiel lié à ce marché en pleine expansion a fixé un ensemble d'objectifs. Il projette d'atteindre 6 % de la SAU à l'horizon 2012, puis 20 % à l'horizon 2020.

Rhône-Alpes, une région dynamique à l'échelle française



Avec 1 568 exploitations certifiées en agriculture biologique et 53 648 hectares (dont 7 979 ha en conversion), la Région Rhône-Alpes se classe, en nombre d'exploitations, au 1^{er} rang des régions françaises et en 3^{ème} position en termes de surface agricole.

Les filières les plus engagées sont les plantes à parfums, aromatiques et médicinales, le maraîchage, les protéagineux et l'arboriculture pour les productions végétales ainsi que les poules pondeuses, les poulets de chair, les brebis et les chèvres pour les productions animales.

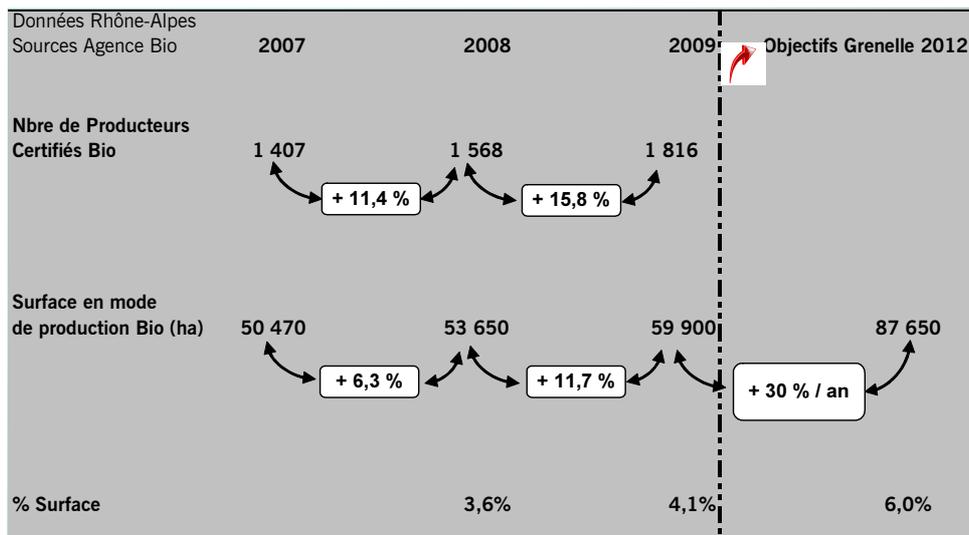
Le département de la Drôme est le plus dynamique du fait notamment de l'importance des cultures de plantes à parfum, aromatiques et médicinales mais aussi de l'arboriculture.

Si Rhône-Alpes connaît une importante dynamique de conversion, celle-ci demeure insuffisante au regard des objectifs du Grenelle. Entre 2007 et 2008, Rhône-Alpes a compté 161 fermes bio supplémentaires et 248 entre 2008 et 2009. Celles-ci sont le fait d'installations ou de conversions. Les surfaces agricoles ont ainsi augmenté de 6,3 % en 2008 et de 11,7 % en 2009. Ce taux de croissance, bien qu'important, reste en deçà des objectifs fixés par le Grenelle de l'environnement. En effet, pour atteindre l'objectif de 6 % de la SAU en 2012, un taux de croissance annuel de 30 % est nécessaire.

Les filières les plus dynamiques en termes de conversion sont l'élevage laitier, la viticulture, le maraîchage et l'arboriculture.

La région Rhône-Alpes, concentre un grand nombre d'entreprises de transformation agroalimentaires certifiées bio. Ce nombre a augmenté de 17 % entre 2007 et 2008 pour atteindre le chiffre de 932 entreprises. Parmi celles-ci, on dénombre :

- 125 ateliers de transformation à la ferme
- 174 artisans (boulangers, bouchers)
- 422 entreprises de transformation
- 261 grandes et moyennes surfaces certifiées pour leurs terminaux de cuisson de pain.



Une forme d'agriculture qui répond à l'enjeu d'un développement durable.

L'agriculture biologique est fondamentalement liée à l'environnement. Elle repose sur une amélioration de la valeur agronomique des sols et a ainsi développé différentes techniques permettant de limiter l'érosion des sols et de maintenir leur fertilité. L'absence d'usages de pesticides et herbicides (même si l'agriculture biologique n'est pas totalement exempte de traitements) présente un intérêt pour la préservation de la qualité de l'eau et de l'air. Enfin, ce mode de culture préserve mieux la biodiversité animale et végétale. L'UE en proposant en 2010 une aide au maintien et au développement de l'agriculture biologique reconnaît le bénéfice environnemental de cette forme d'agriculture. Le mode production biologique a bien sûr aussi un impact sur la qualité des produits. Néanmoins ce mode de production n'est pas en soi une garantie absolue de qualité supérieure par rapport aux produits conventionnels : il s'est donné une obligation de moyens, mais pas de résultats.

Au niveau social, l'agriculture biologique nécessite plus de main d'œuvre créant selon une étude de la DATAR (1998) 35 % d'emplois supplémentaires pour une même production. Elle contribue ainsi au maintien d'une population rurale et agricole. Cependant, le coût de revient des produits issus de l'agriculture biologique s'avère plus important et une attention particulière doit de ce fait être portée à l'accessibilité de ses produits pour toutes les populations. La consommation de produits biologiques s'accompagne souvent d'un changement de mode d'alimentation : moindre consommation de viande et poisson, plus de légumineuses.

D'un point de vue économique, la demande de produits biologiques est en pleine expansion. L'agriculture française ne parvient pas aujourd'hui à satisfaire la demande intérieure. Il y a donc un potentiel de développement économique important.

L'enjeu, au niveau de la filière bio est de se saisir du potentiel de consommation existant au niveau national et régional pour promouvoir une forme d'agriculture plus respectueuse de l'environnement et génératrice d'emplois. Cependant, l'accent doit aussi être mis sur les autres productions qui s'inscrivent dans des démarches qualité et de développement durable et permettent un rayonnement à l'international.

1.1.4. Un paysage de la qualité complexe, coûteux pour le producteur et peu compréhensible pour le consommateur

Le paysage de la qualité est aujourd'hui devenu très complexe. On peut distinguer en réalité sous une même appellation 2 grands types de démarches :

- des démarches qualité liées aux produits, qui permettent de signaler une qualité spécifique (exemple : AOC, IGP, label rouge, produits certifiés, ...),
- des démarches qualité qui visent à certifier le respect de bonnes pratiques afin de garantir une qualité homogène, le respect des normes liées au bien être animal, à l'environnement,... (exemple : agriculture raisonnée, future norme HVE, marque portées par la grande distribution...). Ces démarches visent une production de masse.

La grande distribution en développant ses propres marques commerciales, pose aujourd'hui des exigences en termes de pratiques, afin de proposer des produits de qualité accessibles au plus grands nombre.

Les marques ou labels territoriaux permettent de signaler les aliments produits et transformés sur un territoire. Ils jouent la carte de la proximité et visent à donner un certain sens à l'acte de consommation. Ils posent des exigences plus ou moins grandes en termes de qualité.

Les labels, divers et peu explicites, coexistent ainsi avec un ensemble de marques commerciales promues par des entreprises (Saveur de l'année, produit en Bretagne, ...), des collectivités (Ardèche, Savoie, Agglomération de Grenoble, Pays d'Aubagne, ...), des filières de production. Un ensemble de systèmes de certifications cachées s'applique de plus aux producteurs (normes ISO, normes de la grande distribution, ...). Il en résulte un paysage complexe et coûteux pour les producteurs et les transformateurs, qui doivent faire face à une multiplicité de cahiers des charges et de contrôles, et peu compréhensible pour les consommateurs.

1.2. Les dynamiques observées au niveau de la production, de la transformation et de la distribution

1.2.1. Le développement des circuits courts

Les circuits courts suscitent depuis quelques années un réel engouement. Traditionnellement l'agriculture en Rhône-Alpes a conservé une importante tradition de vente directe sur les marchés ou à la ferme. La région Rhône-Alpes est une région leader avec 12 972 exploitations en vente directe (soit 28,3 %) et 8 000 exploitations faisant de la transformation (soit 15,4 %) en 2007².

Elle a depuis une dizaine d'années, comme l'ensemble de la France, vu les formes de circuits courts se diversifier et se structurer :

- création de points de vente collectifs (ou magasins de produits fermiers),
- structuration des points de vente à la ferme dans le cadre du réseau « Bienvenue à la ferme »,
- développement des AMAP (associations pour le maintien d'une agriculture paysanne), et de la vente directe au travers de systèmes de paniers,
- mise en place de chantiers d'insertion au travers des jardins de cocagne.
- Le succès des circuits courts, effet de mode ou phénomène durable, oblige à s'interroger plus largement sur les dynamiques et les limites des garanties de qualité fournies par le système classique.

La remise en question d'un système par les agriculteurs et les consommateurs

On a vu que la complexité des labels qualité, la profusion des marques commerciales ont aujourd'hui pour effet de « noyer » le consommateur et occasionnent des coûts importants

² Source : Chambre régionale d'agriculture

pour les producteurs et les transformateurs. Ceux-ci tendent ainsi à privilégier une relation directe qui leur permet d'instaurer un nouveau rapport de confiance et, pour ces derniers, de limiter les coûts liés aux démarches qualité.

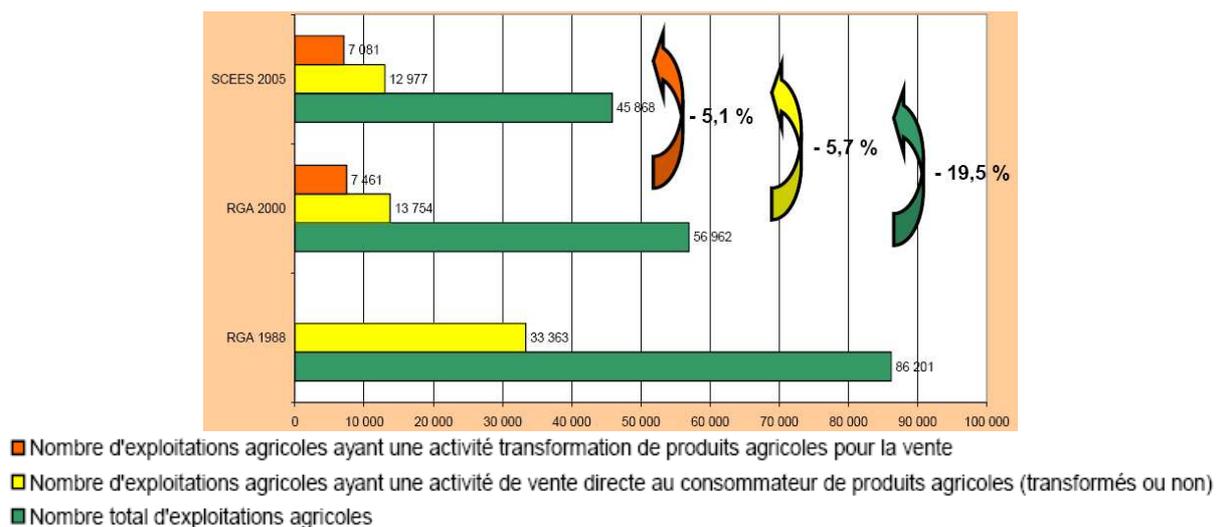
De plus, la plus forte sensibilité environnementale conduit à un rejet du sophistiqué, du suremballage, etc. Les consommateurs renouent avec les produits de saison et de proximité. La découverte d'une AOC est souvent liée à celle d'un territoire en période de congés. Sa consommation demeure occasionnelle. Le consommateur « locavore » réinvestit plutôt une alimentation du quotidien et redécouvre les fruits et légumes locaux.

Dynamiques et limites d'un tel système

Les circuits courts ont permis le maintien d'une activité agricole ancrée sur un territoire.

Dans le contexte global de réduction du nombre d'exploitations, il apparaît que les exploitations agricoles, pratiquant la vente directe ou une transformation à la ferme, ont beaucoup mieux résisté. Si on constate une baisse du nombre d'exploitations agricoles en Rhône-Alpes de près de 20 % entre 2000 et 2005, seules 5 % des exploitations pratiquant la vente directe et la transformation de produits agricoles ont disparu sur cette même période. La transformation à la ferme et la vente directe relèvent davantage d'une stratégie de spécialisation que de diversification. L'atelier fermier tend à devenir la production principale, voire unique des exploitations qui s'engagent dans un tel processus.

Evolution du nombre d'exploitations pratiquant la vente directe et la transformation de produits agricoles en Rhône-Alpes entre 1988 et 2005



Source : Chambre d'agriculture

Dans un contexte de forte pression foncière, la vente en circuit court permet de faire prendre conscience de l'importance de conserver des terres pour l'usage agricole.

La Région Rhône-Alpes perd 3 050 ha de terres agricoles par an (2 600 ha voués à l'urbanisation au sens strict et 450 ha aux infrastructures). Le rythme de consommation du foncier est plus important en Rhône-Alpes que dans le reste de la France. La population rhônalpine augmente mais surtout on consomme aujourd'hui beaucoup plus de foncier par habitant qu'auparavant.

Dans le contexte actuel de crise économique, la réduction du nombre d'intermédiaires contribue à offrir un meilleur prix aux consommateurs et suffisamment rémunérateur pour le producteur. La vente directe reposant sur le goût et la confiance, les producteurs peuvent échapper au coût des contrôles et aux liasses de papiers qui accompagnent les démarches qualité.

L'ensemble de ces raisons explique l'engouement de la part des consommateurs, des élus locaux, des entrepreneurs privés et des agriculteurs pour les circuits courts. Cependant, ces systèmes peuvent s'avérer fragiles et comportent plusieurs risques :

- les circuits courts reposant largement sur la confiance, les producteurs ne sont pas sensibilisés à l'utilité d'une démarche qualité,
- ils peuvent induire un enfermement sur le local,
- ils viennent parfois déstructurer certaines filières de qualité qui ont fait leurs preuves (ex : AOC),
- ils peuvent fragiliser le petit commerce et les métiers de bouche.

Les circuits courts sont apparus comme une réponse à la crise économique, ils ont été le vecteur de nombreuses innovations, impulsées par un dialogue étroit entre producteurs et consommateurs. Si les circuits courts ont pu désorganiser des filières AOC, ou remettre en cause le rôle des intermédiaires, ces démarches doivent être complémentaires. Les AOC peuvent avoir intérêt à se tourner vers le marché local. Les agriculteurs, les artisans de l'agroalimentaire ont des intérêts en commun tels que la façon de calculer le coût carbone ou de renforcer la relation avec les consommateurs. Il semble par contre important que les circuits courts apportent des garanties suffisantes et ne se soustraient pas aux démarches qualité.

1.2.2. Le développement de marques ou indications territoriales

Depuis une dizaine d'années, les marques ou indications territoriales sont apparues en Rhône-Alpes. Elles permettent de signaler aux producteurs les produits alimentaires issus d'un territoire. Elles peuvent aussi poser certaines exigences en termes de qualité.

Elles peuvent être portées par les Départements (marques « Savoie », « Goûtez l'Ardèche ») par des Parc naturels régionaux, des Intercommunalités (Mont du Lyonnais, Beaujolais vert, ...), des agglomérations en lien avec leur périphérie (l'Y grenoblois avec « Terre d'ici », la région lyonnaise avec « Saveurs du coin »). La multiplication de ces démarches peut entraîner une certaine confusion pour le consommateur et rendre plus difficile la mobilisation des producteurs.

Un identifiant régional « AgriCulture Rhône-Alpes », permettant de signaler la provenance des produits, a été mis en place par la Chambre régionale d'agriculture en 2005. Du fait de l'hétérogénéité des situations, le lancement au même moment, sur toutes les filières, d'un identifiant régional a été écarté. Le choix a été de travailler par étape avec les différentes filières de Rhône-Alpes intéressées par le marché régional. Une Charte fixe les grands principes : produits fabriqués et transformés en Rhône-Alpes, existence d'une démarche de qualité, les produits ciblés n'étant pas les seuls produits de qualité supérieure, ...

La responsabilité de décliner ces grands principes est ensuite confiée aux acteurs des différentes filières (producteurs, transformateurs, distributeurs) en lien avec un comité de direction régional.

La filière « viande bovine » s'est aujourd'hui engagée dans cette démarche. La filière « fruits » s'y est intéressée mais n'a pas souhaité mettre en place l'identifiant régional. Les filières « lait » et « viande porcine » s'y intéressent. La crise, et l'intérêt manifeste des acteurs de la restauration collective pour les produits alimentaires de proximité, permettent de remobiliser certaines filières sur le marché régional.

L'identifiant régional souffre du manque d'image de la région Rhône-Alpes au regard d'autres territoires (Savoie, Parcs naturels régionaux, ...). Il est ainsi nécessaire d'ancrer une telle démarche, dans le temps.

1.2.3. Le marché de la restauration collective

Que ce soit à l'école, en entreprise, en maison de retraite ou à l'hôpital, chaque jour, près de 800 000 rhônalpins prennent un repas en collectivité. Un enfant sur deux en France mange à la cantine. Promouvoir une restauration collective de qualité permet donc de procurer au plus grand nombre une alimentation diversifiée, sûre, source de plaisir et d'équilibre. Elle apparaît comme un levier important pour promouvoir une agriculture plus durable, et de bonnes habitudes alimentaires.

Les établissements ont le choix entre deux systèmes de gestion : la gestion directe ou concédée. 70 % de la restauration collective en France est confiée à une équipe interne à l'établissement ; 30 % est déléguée à une entreprise prestataire. Ce dernier ratio est plus fort sur le marché de la restauration d'entreprise, moindre dans la restauration des établissements publics d'enseignement et marginal dans le milieu hospitalier.

L'accent mis sur l'introduction de produits biologiques dans la restauration collective.

Le Grenelle de l'environnement a été à l'origine d'une circulaire relative à l'introduction de produits biologiques dans la restauration collective. Elle vise à inciter les services de restauration de l'Etat et des établissements publics sous tutelle de l'Etat à introduire des produits biologiques dans les menus. Elle fixe un objectif immédiat et à court terme de 15 % de produits bio dès 2010 et 20 % en 2020.

La part de la restauration collective dans le chiffre d'affaires des exploitations biologiques est aujourd'hui très modeste (1,7 % du chiffre d'affaires du marché alimentaire biologique). Ainsi, selon l'agence bio, pour atteindre en Rhône-Alpes l'objectif du Grenelle de l'Environnement de 20 % de produits bio en restauration collective en 2012, il faudrait multiplier les volumes consommés en restauration hors domicile par 10 pour les fruits ou les produits laitiers, par 17 pour les légumes et par 29 pour la viande. La restauration collective peut donc être un puissant vecteur de développement de l'agriculture bio en Rhône-Alpes.

Le Grenelle a permis de donner un signal fort en faveur de l'agriculture biologique. Cependant le marché de la restauration collective peut permettre de porter une politique plus globale en faveur d'une alimentation plus durable, vecteur de bonne santé.

Quels enseignements tirer des initiatives conduites en Rhône-Alpes et en France ?

Un ensemble de collectivités a engagé des démarches en direction des établissements scolaires notamment : initiatives des Conseils généraux de l'Isère, de la Loire, du Rhône et de la Drôme en direction des collèges, initiatives du Conseil régional Rhône-Alpes en direction des lycées, nombreuses initiatives de mairies en direction des écoles, etc. Ces démarches, expérimentales, ont généralement été conduites en relation avec quelques établissements pilotes. Elles ont permis d'avancer pas à pas et de définir un certain nombre d'outils et méthodes.

Tout d'abord, promouvoir une restauration collective responsable nécessite de mobiliser largement l'ensemble des acteurs (cuisiniers, gestionnaires des établissements, professeurs, parents d'élèves, producteurs) afin de faire évoluer l'offre de restauration collective et bâtir un véritable projet éducatif pour une alimentation équilibrée. Des temps d'information et de formation sont nécessaires auprès des personnels de cuisine notamment.

L'impact sur la santé et les modes de production est d'autant plus important que l'introduction de produits de qualité est régulière. L'offre d'un repas bio par semaine a un effet médiatique mais pas de réel effet d'entraînement.

Les difficultés d'approvisionnement, mais aussi les prix, apparaissent souvent comme les principales limites. Il est essentiel d'adapter les objectifs en tenant compte de l'offre alimentaire présente sur un territoire et de faire connaître cette offre aux acheteurs. La Chambre régionale d'agriculture Rhône-Alpes a développé un site de mise en relation de l'offre et de la demande sur la plateforme www.achatlocal-consorhonealpes.com/le-contexte.7.0.html. Les démarches trop centrées sur le local peuvent ne pas présenter toutes les garanties en termes de traçabilité, de régularité des approvisionnements. Il peut être nécessaire d'accompagner la structuration des filières au niveau local et de réorganiser les circuits d'approvisionnement et de distribution (plateformes logistiques).

Quelles marges d'action au travers de la commande publique ?

Le nouveau code des marchés publics, ne permet pas d'exiger des produits de proximité. La récente décision du Conseil d'Etat, conduisant à l'abaissement du seuil des marchés publics, passés de gré à gré, à un montant de 4 000 €, est venue limiter le recours à des produits de proximité. Cependant différents leviers permettent un accès facilité à des produits locaux. Tout d'abord la possibilité offerte de scinder les marchés publics en plusieurs lots homogènes peut permettre à des producteurs locaux d'accéder à des marchés auparavant inaccessibles. Mais surtout, l'introduction de critères environnementaux, sociaux ou de santé dans les cahiers des charges permet de privilégier des circuits de proximité.

EXEMPLE DE CRITERES :

Critères environnementaux	Label Bio Produits de saison Bilan carbone
Critères de qualité	Qualité gustative (AOC, IGP, label rouge) Traçabilité Dynamique de progrès
Critères de santé	Fraîcheur des produits (moins de 48h entre la cueillette et la livraison des produits)
Critères sociaux	Produits issus du commerce équitable Visite pédagogique à la ferme

Ces critères doivent cependant préserver le caractère non discriminatoire du cahier des charges, afin de garantir une mise en concurrence.

La restauration collective apparaît comme un levier pertinent pour traduire les orientations d'une politique alimentaire en Rhône-Alpes. Une plus grande synergie mérite d'être recherchée entre les initiatives pilotes conduites au niveau des différents territoires.

1.3. La place de l'alimentation et de la gastronomie dans la culture régionale

1.3.1. La gastronomie et l'agroalimentaire régional, témoin de nos terroirs

Avec des filières de production diversifiées, et grâce aux nombreux signes de qualité et d'origine, les artisans et industriels de l'agroalimentaire ont disposé d'une moisson de produits de qualité et ont su en tirer parti. La région Rhône-Alpes accueille aujourd'hui un important tissu de PME agroalimentaires et dispose de nombreux savoir-faire.

On recense en Rhône-Alpes près de 300 produits inscrits à l'inventaire du patrimoine culinaire dont de nombreux vins, fromages, sans oublier la charcuterie.

Rhône-Alpes peut aussi se targuer d'être, après les régions Paris/Ile-de-France et Provence-Alpes-Côte d'Azur, la 3^{ème} région la plus étoilée de France. 4 chefs tiennent le haut du pavé avec 3 étoiles, la récompense suprême : Paul Bocuse à Lyon, Georges Blanc dans la Bresse, Michel Troisgros à Roanne et Anne-Sophie Pic à Valence. A ce palmarès, viennent s'ajouter 20 chefs 2 étoiles et 42 chefs 1 étoile qui font de Rhône-Alpes une grande région gastronomique.

La ville de Lyon s'est forgée une réputation internationale, s'affirmant dans les années 30 comme la capitale mondiale de la gastronomie. Aujourd'hui, toutes les grandes villes touristiques se doivent d'offrir une large gamme de produits et restaurants allant du plat du jour dans un bistrot au grand restaurant gastronomique, proposant une cuisine traditionnelle ou moderne. Pour demeurer dans le peloton des grandes villes gastronomiques, la ville de Lyon peut s'appuyer sur une dimension patrimoniale très forte, mais doit aussi promouvoir la créativité, des événements, se saisir de la quête actuelle de rapport au territoire.

Au-delà de Lyon, les territoires de Rhône-Alpes ont, eux aussi, de nombreux atouts à faire valoir et portent un intérêt tout particulier à leurs patrimoines alimentaires et culinaires. Les destinations touristiques en Rhône-Alpes sont bien souvent associées à la découverte d'un produit d'un plat typique : le reblochon en Savoie, la grenouille ou la carpe en Dombes, les vins, les truffes et les huiles de la Drôme, ... Aller à la rencontre de ces patrimoines permet de découvrir des pratiques agricoles, des paysages, des savoir-faire locaux mais aussi industriels et d'éveiller les sens au cours d'une dégustation.

30 % des courts séjours en Rhône-Alpes sont pratiqués par des Rhônalpins. Le tourisme d'excursion se développe aussi fortement. La valorisation touristique des patrimoines alimentaires permet aussi de véhiculer un ensemble d'information en direction des Rhônalpins. Les patrimoines alimentaires et culinaires apparaissent comme des marqueurs culturels majeurs. En donnant du sens à l'acte de manger, on contribue à un certain équilibre alimentaire qui apparaît aujourd'hui comme un réel enjeu de santé publique.

1.3.2. Les outils mis en place pour les identifier, les conserver, les valoriser

L'UNESCO, dans sa convention de 2003, a reconnu l'existence et la nécessité de protéger et valoriser les patrimoines culturels immatériels.

« Le patrimoine culturel ne se limite pas aux monuments et aux collections d'objets. Il inclut également les traditions ou expressions vivantes héritées de nos ancêtres et transmises à nos descendants, comme la tradition orale, les arts du spectacle, les pratiques sociales, les rituels, les événements festifs, les connaissances et les pratiques concernant la nature et l'univers ou les savoirs et savoir-faire nécessaires à la production de l'artisanat traditionnel ».

La convention de l'UNESCO ne ciblait pas en premier lieu les patrimoines alimentaires et culinaires. Or ceux-ci sont apparus comme des marqueurs culturels majeurs.

Elle indique que :

« Pour rester vivant, le patrimoine culturel immatériel doit être pertinent pour la communauté, constamment recréé et transmis d'une génération à l'autre... Sauvegarder signifie assurer la viabilité du patrimoine culturel immatériel, c'est-à-dire assurer sa recréation et sa transmission permanentes. Sauvegarder le patrimoine culturel immatériel, c'est transmettre du savoir, du savoir-faire et du sens. C'est mettre l'accent sur les processus que met en oeuvre sa transmission ou sa communication d'une génération à l'autre. »

Trois écueils sont ainsi à éviter :

- le « complexe de Noé » ou « vouloir tout protéger à tout prix » : en effet trop de patrimonialisation va à l'encontre d'une bonne protection du patrimoine,
- le « patrimoine muséifié » : l'enjeu est celui de la transmission, de la recréation permanente,
- l'industrie du patrimoine : celui-ci, devenant un moyen pour vendre du rêve à un tourisme de masse, perd bien souvent sa vocation première.

Selon une étude du CNRS sur le patrimoine alimentaire, en moins de 20 ans, 15 à 20 % des savoir-faire de Rhône-Alpes auraient disparu faute de transmission. Les démarches d'identification de la qualité et de l'origine permettent de créer les conditions d'une préservation et d'une transmission des savoir-faire qui font la richesse de Rhône-Alpes.

Le comité R3AP assure la promotion des produits agroalimentaires en Rhône-Alpes. Il organise chaque année un marché des saveurs à Lyon à l'automne, promeut des fêtes gourmandes dans chaque département. Il pose un regard critique sur les différents critères de promotion utilisés.

Critères de promotion	Forces et limites
La qualité sanitaire des produits	La qualité sanitaire des produits est aujourd'hui bonne en France cependant, tout problème a une résonance majeure auprès des consommateurs.
Les signes qualité	Les signes qualités s'avèrent trop nombreux et peu compréhensibles pour le consommateur. Un effort pédagogique est nécessaire. Ils peuvent même produire l'effet inverse et donner au consommateur le sentiment d'être dupé.
Lien entre goût / nutrition / santé	Les souvenirs de bouche confèrent une valeur toute particulière aux produits. Le rapprochement entre nutrition et santé met trop souvent en avant les aspects négatifs (prévenir l'obésité). Une approche positive doit être privilégiée.
Lien entre patrimoine / terroir / environnement	Le terme de terroir apparaît aujourd'hui trop galvaudé. La notion de territoire porte une dimension humaine d'échanges, de proximité qui parle plus au consommateur. La prise de conscience de l'enjeu environnemental est encore partielle. L'approche patrimoniale qui vise à associer à un produit un lieu, une histoire, un savoir-faire s'avère très pertinente. Les fêtes gourmandes permettent une rencontre entre producteurs et consommateurs et connaissent un vrai succès.
L'affirmation d'un Art de vivre	Il s'agit de redonner un sens à l'acte de consommation. C'est la démarche actuelle de « Slow Food » qui rassemble un très grand nombre d'habitants sur l'ensemble de la planète.

1.3.3. Approche patrimoniale et innovation

La préservation et la valorisation des patrimoines alimentaires ont été le terreau de nombreuses innovations au niveau des processus de transmission, de valorisation, de distribution. Jacinthe Bessière et Laurence Tibère³, ont conduit un ensemble de travaux sur l'innovation et la patrimonialisation alimentaire posant la question du rapport des acteurs à la tradition. Elles mettent en avant 3 types d'approches :

- l'approche « conservatrice » qui se caractérise par une très forte valorisation de la « tradition » alimentaire par les acteurs pouvant aller jusqu'à écarter toute innovation,
- l'approche « innovatrice » pour laquelle la dimension patrimoniale est nécessairement intégrée au changement et sert de point d'appui pour l'innovation. La sauvegarde d'un patrimoine est jugée archaïque et trop statique. Le patrimoine est systématiquement réinterprété, les innovations technologiques sont intégrées. L'innovation est alors au centre des processus de valorisation effaçant l'inscription spatiale et temporelle,
- l'approche « mixte », qui se situe à la croisée des 2 approches précédentes, se caractérise par la recherche d'un équilibre entre innovation et tradition. Ce processus vise à construire et inventer des outils de transmission et des formes de valorisation centrées sur les ressources locales mais ouvertes à la nouveauté.

1.3.4. L'inscription de la gastronomie française au patrimoine mondial de l'UNESCO, quelles perspectives pour Rhône-Alpes ?

Le projet d'inscription de la gastronomie française au patrimoine mondial de l'UNESCO souligne l'importance de ce patrimoine pour mieux valoriser les ressources alimentaires des territoires, renforcer leur rayonnement à l'international et préserver des pratiques alimentaires partagées par tous et vecteurs d'équilibre.

En effet il n'y a pas de gastronomie sans bons produits. Le repas gastronomique met en scène les produits de qualité issus de nos régions, laissant une large place à l'innovation.

Les enquêtes menées auprès des populations ont mis en évidence le fait que le repas gastronomique n'appartient pas aux grands chefs ou à une certaine élite. Cette pratique a traversé les âges et les couches sociales et apparaît aujourd'hui comme partagée.

La gastronomie donne un véritable sens à l'acte de se nourrir en lui conférant cérémonie et rituels, en mettant en avant le goût, le plaisir et la convivialité. En forgeant un certain nombre de repères elle s'avère vecteur d'équilibre.

Enfin la gastronomie française contribue largement à notre rayonnement international.

Le CESE dans son rapport⁴ propose « la création d'une Cité du goût ou d'une Cité de la gastronomie - espace dédié aux traditions et aux expressions contemporaines dans ce domaine très large, comme il existe une Cité de la musique, ou une Cité des sciences ».

Il site 3 grandes villes qui au vu de leur tradition gastronomique pourraient légitimement présenter leur candidature, à savoir : Bordeaux, Lyon ou Strasbourg. Au-delà de la ville de Lyon, un tel projet apparaît comme une réelle opportunité pour notre région.

³ BESSIERE J. et TIBERE L., MCF en sociologie, CETIA, CERTOP – CNRS UMR 5044 Université de Toulouse 2. Publication intitulée « innovation et patrimonialisation : quels rapports à la tradition ».

⁴ De l'assiette aux champs, rapport publié en 2009

1.4. Alimentation et santé

1.4.1. La perception de la qualité et de la sécurité alimentaires

On observe un réel fossé entre des approches techniciennes de la qualité qui se renforcent au niveau des exploitations agricoles et industries agroalimentaires et la perception de l'évolution de la qualité alimentaire par le grand public. A l'échelle de l'histoire, nous bénéficions aujourd'hui d'une alimentation abondante et de qualité. Les maladies d'origine nutritionnelle ont largement disparu et on n'a jamais eu une alimentation aussi sécurisée : alors pourquoi cette dichotomie ?

L'alimentation a de tout temps cristallisé les peurs car on l'ingère. L'acte de manger s'est ainsi assorti de rituels qui se sont érigés en traditions. Actuellement les peurs se focalisent autour de l'innovation et de l'industrie alimentaire (introduction d'ingrédients chimiques, d'OGM, ...). Les médias relayent fortement ces peurs et les amplifient. La crise de la vache folle en 1985 a ouvert une brèche, marquant les esprits. La prévention des risques sanitaires conduit aujourd'hui à un déploiement d'importants moyens de précaution. Les pouvoirs publics doivent prévenir les risques mais il apparaît aussi nécessaire de rassurer les consommateurs sur la qualité et la sécurité de nos produits alimentaires.

1.4.2. Mauvaise alimentation et obésité

Les études réalisées (étude « Obépi » en France depuis 1997), ont permis de prendre la mesure du phénomène d'obésité dans le monde. Ces données ont conduit l'OMS à mobiliser les pouvoirs publics pour faire face à ce problème d'épidémie nationale.

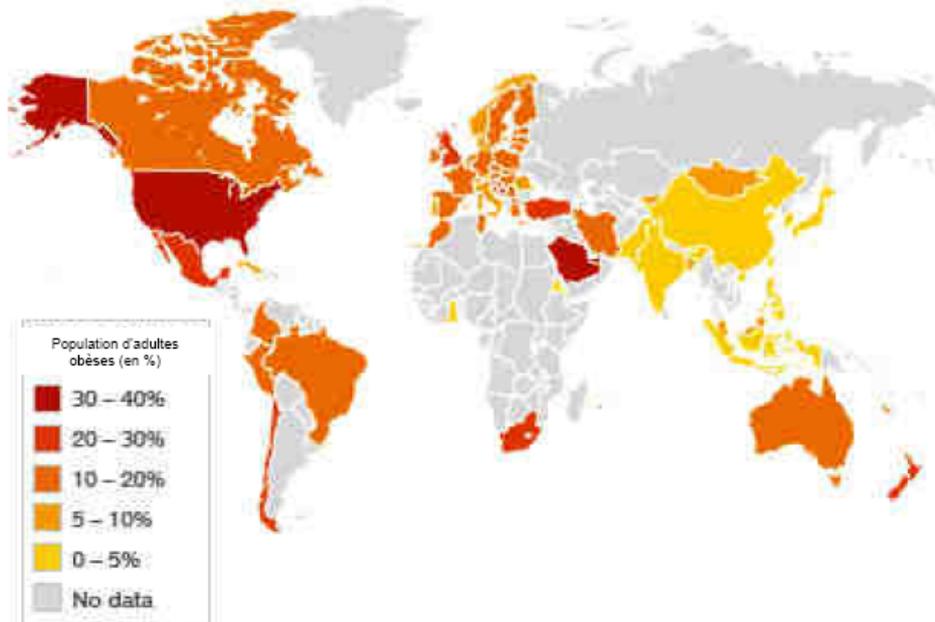
La France n'échappe pas à cette évolution. En 2009, 14,5 % de la population française apparaît confrontée au problème de l'obésité. Ce chiffre est beaucoup moins important que ceux observés aux USA, où l'épidémie atteint 35 % de la population, ou même en Allemagne et Angleterre, qui doivent faire face à un taux d'obésité supérieur à 25 %. Cependant on observe une tendance régulière à la hausse depuis plus de 10 ans. Le taux de prévalence de l'obésité pourrait atteindre, selon un scénario tendanciel, 22 % d'ici à 2025. La prévalence de l'obésité massive (forme la plus grave) est elle-même passée de 0,3 % de la population en 1997 à 1,1 % en 2009.

Interprétation de l'indice de masse corporel (IMC) : $IMC = \text{poids} / \text{taille}^2$

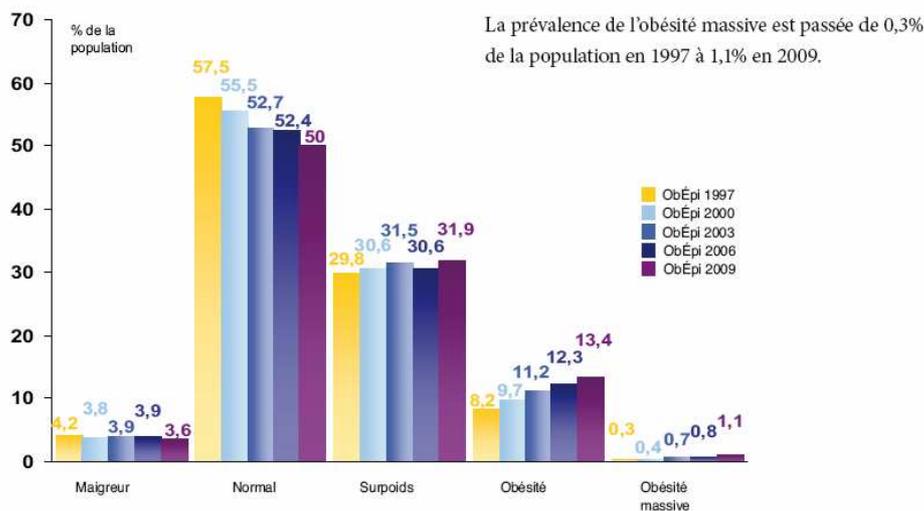
IMC	Interprétation
< 16,5	dénutrition
16,5 à 18,5	Maigreur
18,5 à 25	Corpulence normale
25 à 30	Surpoids
30 à 35	Obésité modérée
35 à 40	Obésité sévère
> 40	Obésité morbide ou massive

Les valeurs de 18 et 25 constituent des repères communément admis pour un IMC normal (donc présentant un rapport de risque acceptable, c'est-à-dire dans la norme statistique).

Répartition de l'obésité dans le monde



Obésité = personne dont l'indice de masse corporel est égal ou supérieur à 30 SOURCE: World Health Organization, 2006



Des conséquences majeures

Cette maladie s'accompagne de conséquences majeures et se traduit par un coût social important. L'obésité représente tout d'abord un facteur de risque important pour la survenue de maladies cardiovasculaires, du diabète, de certains cancers, etc.

Au-delà de conséquences sur la santé, elle s'accompagne de phénomènes de stigmatisation plus ou moins marqués. L'obésité peut avoir des conséquences négatives sur la situation professionnelle des adultes (difficultés d'accès ou de maintien dans l'emploi) ou l'insertion sociale des enfants. En outre, des difficultés peuvent apparaître dans la vie quotidienne (en termes de mobilité notamment et d'accès à certains soins).

Une origine multifactorielle où facteurs biologiques, psychologiques, culturels et environnementaux interagissent

Si l'obésité peut avoir une origine biologique, ce facteur seul ne peut expliquer la forte augmentation observée depuis une quinzaine d'années. D'autres facteurs entrent en compte, mettant en évidence les changements intervenus dans notre environnement et nos modes de vie. Le problème d'obésité naît d'un déséquilibre entre absorption et consommation d'énergie. L'augmentation du temps consacré à regarder la télévision, ou des déplacements en voiture a conduit à une baisse de l'activité physique. De l'autre côté de la balance, l'abondance et la variété alimentaire, mais aussi la densité énergétique des aliments induisent une augmentation de l'apport calorique et sont source de déséquilibre. Autre évolution de société, la perte de rythme (travail posté) et de rites alimentaires (repas en famille) qui occasionnent une perte de repères importants.

Le problème de l'obésité apparaît fortement corrélé au niveau socioéconomique. Il touche moins de 11 % des ménages disposant d'un revenu mensuel supérieur à 3 000 €. Il augmente significativement et frappe jusqu'à 22 % des populations ayant de plus faibles revenus. Le centre d'analyse stratégique indique dans sa note de veille⁵ que « au-delà de la position sociale, c'est surtout la trajectoire sociale qui est un facteur explicatif pertinent de situations de surpoids. Ainsi, le stress au travail, l'expérience du chômage ou les processus de précarisation et d'exclusion sociale ont un impact non négligeable. Ces derniers s'accompagnent souvent d'une modification des pratiques alimentaires qui s'explique à la fois par le coût relativement élevé des produits sains et des activités sportives, mais aussi par la perte des rythmes journaliers, la nécessité de compenser le stress et les angoisses du quotidien ».

Les cultures alimentaires, apparaissent aussi déterminantes. Nous évoluons dans une société qui promeut un idéal de minceur. Culturellement, en France, le surpoids dérange. A l'inverse, les populations issues des pays en développement continuent souvent à valoriser le surpoids. Or, celles-ci sont proportionnellement plus représentées dans les couches de population ayant un faible revenu.

La sensibilisation pour prévenir les problèmes de santé liés à l'alimentation

L'analyse des campagnes de sensibilisation sur l'obésité conduite depuis une dizaine d'années fait apparaître qu'elles mettent essentiellement en scène l'argument sanitaire. Une approche de la question alimentaire par sa seule dimension nutritionnelle peut contribuer à nourrir les peurs. Le centre d'analyse stratégique souligne la difficulté de sensibilisation en matière alimentaire. L'expression d'un message trop culpabilisant, ou anxiogène peut avoir des effets pervers et à l'inverse, un message trop consensuel n'aurait aucun effet. Il indique qu'il est essentiel d'intervenir dès l'enfance et de privilégier une approche par le goût. En effet, c'est lors des 6 premières années de vie que les appétences et les goûts peuvent être modulés. De plus, intervenir auprès des enfants peut permettre d'atteindre certaines populations de parents traditionnellement peu sensibles aux campagnes d'information, appartenant notamment à des milieux défavorisés.

⁵ Centre d'Analyse stratégique - Note de veille n°166 – mars 2010

1.4.3. Les orientations données par le Programme national nutrition santé (PNNS)

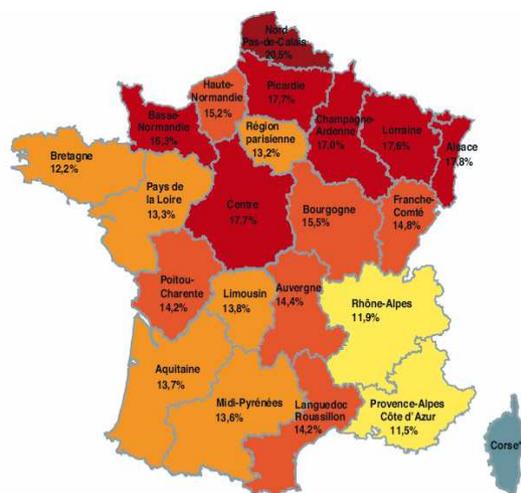
Le Programme national nutrition santé, initié en 2001 et reconduit en 2006, propose un plan de prévention nutritionnelle mettant l'accent sur l'éducation du consommateur et l'offre alimentaire. Il a su conjuguer tradition gastronomique française et enjeux de santé.

Le PNNS a permis de définir et diffuser un certain nombre de repères nutritionnels : « manger, bouger », « consommer 5 fruits et légumes par jour », ... Il a souligné l'importance du goût, d'un temps de repas partagé. Il s'est par contre heurté à la difficulté de conduire une politique généraliste, qui tient compte par ailleurs des différentes populations cibles : jeunes, personnes âgées, population en situation de pauvreté. Cette démarche, originale et reconnue au plan mondial, entre en phase d'évaluation. Elle fait apparaître des avancées bien que jugées encore insuffisantes :

- la communication apparaît comme un instrument essentiel,
- la formation de professionnels est encore trop peu développée,
- les déclinaisons territoriales du PNNS s'avèrent dynamiques mais limitées en nombre,
- les actions sur l'offre alimentaire sont trop limitées,
- la lutte contre la sédentarité et la promotion de l'activité physique demeurent trop marginales,
 - Les travaux conduits dans le cadre du PNNS permettent de donner un cadre de référence et d'encourager la mise en place de politiques plus locales.

1.4.4. La région Rhône-Alpes, tire parti de ses atouts

La région Rhône-Alpes est ainsi relativement moins touchée par les problèmes d'obésité avec un taux de 11,9 %.



Elle bénéficie de plusieurs atouts :

- une situation socio économique plutôt favorable,
- une tradition sportive importante (montagne, ...),
- un patrimoine culturel gastronomique qui contribue à donner du sens à l'acte de manger,
- un patrimoine agricole riche et diversifié, un tissu de petites entreprises artisanales et des grandes entreprises agroalimentaire.
- une recherche en nutrition structurée et compétitive.

L'alimentation est une question éminemment culturelle, sociale et sensible. Il faut être très attentif aux messages que l'on véhicule. La tendance à l'augmentation du problème de l'obésité ne doit pas venir occulter le fait que la France est le pays qui connaît le plus fort taux d'anorexie alors qu'elle est relativement moins touchée que les autres pays par le problème d'obésité. La région Rhône-Alpes peut tirer parti de sa tradition sportive et gastronomique pour engager une politique de prévention en lien avec le PNNS.

1.5. Synthèse de l'état des lieux

L'analyse de l'offre alimentaire souligne la grande diversité et la qualité des productions de Rhône-Alpes. Avec 2 tiers de ses territoires situés en zone de montagne, les agriculteurs rhônalpins se sont largement engagés dans la promotion d'une agriculture et de produits de qualité.

Les Appellations d'origine contrôlées Indications géographiques dominent mettant en avant l'origine géographique et la spécificité des produits issus d'un terroir et façonnés par l'homme. Les AOC IG doivent pouvoir s'inscrire toujours plus avant dans une démarche de développement durable. Au-delà d'un simple « verdissement des cahiers des charges », l'accent doit être mis sur la préservation de l'environnement et de la biodiversité.

L'agriculture biologique connaît depuis une dizaine d'années une croissance supérieure à 10 %. L'enjeu pour Rhône-Alpes est de se saisir du potentiel de consommation existant pour promouvoir une forme d'agriculture plus respectueuse de l'environnement. Cependant, au delà d'une logique de moyens, il semble important d'évoluer vers une logique de résultats.

Un ensemble de certifications cachées, exigées par les distributeurs et transformateurs, s'applique par ailleurs aux producteurs. Le paysage de la qualité s'avère aujourd'hui complexe, coûteux pour le producteur, les entreprises et artisans de l'agroalimentaire et opaque pour le consommateur.

D'importantes dynamiques sont apparues au niveau national et en Rhône-Alpes avec le développement et la diversification des formes de circuits courts, l'apparition d'identifiants territoriaux et dans le champ de la restauration collective. Ces nombreuses démarches innovantes méritent une attention particulière.

L'alimentation et la gastronomie occupent une place incontournable dans la culture locale. On peut découvrir en France une spécialité culinaire tous les 50 Kms et encore plus en Rhône-Alpes. L'inventaire du patrimoine a permis de recenser près de 300 produits liés à l'histoire locale. Cependant 15 à 20 % des savoir-faire auraient disparu en 20 ans faute de transmission. Pour rester vivant, un patrimoine immatériel doit être pertinent pour une communauté, constamment recréé et transmis d'une génération à l'autre. L'affirmation du goût, le partage d'un temps de repas convivial, sont source d'équilibre et apparaissent aujourd'hui essentiels. Le projet d'inscription de la gastronomie française au patrimoine immatériel de l'UNESCO souligne l'intérêt d'une préservation et de valorisation des patrimoines alimentaires et peut présenter des opportunités pour Rhône-Alpes.

On observe un réel fossé entre des approches techniciennes de la qualité, un principe de précaution qui se renforce et la perception de l'évolution de la qualité alimentaire et du risque sanitaire par le grand public. L'innovation, l'industrie alimentaire cristallisent toutes les peurs. Il est important de rassurer les consommateurs sur la qualité de nos produits.

Le problème de l'obésité, et plus largement les problèmes de santé liés à la mauvaise alimentation, interpelle aujourd'hui fortement les pouvoirs publics. Si l'obésité peut avoir une origine biologique, ce facteur seul ne peut expliquer la forte augmentation observée depuis une quinzaine d'années. Un ensemble de facteurs biologiques, psychologiques et environnementaux interagissent. Agir contre l'obésité nécessite une approche globale et préventive. La région Rhône-Alpes est relativement moins touchée tirant parti d'un patrimoine alimentaire riche et d'une tradition sportive à préserver.

2. L'alimentation, un levier stratégique pour conduire une politique de développement plus durable et innovante

Envisager une politique alimentaire pour Rhône-Alpes nécessite de porter un regard sur les modes de production et de distribution des produits alimentaires, de se saisir des problèmes de santé publique et d'environnement, d'appréhender la dimension sociale et culturelle de l'alimentation trop souvent laissée pour compte. Ces différents angles de vue permettent d'apporter un éclairage nouveau et plus global.

Construire en Rhône-Alpes une politique alimentaire nécessite ainsi d'instaurer un dialogue renouvelé entre agriculteurs, industries agroalimentaires, consommateurs, acteurs de la santé et de protection de l'environnement. Les collectivités ont un rôle majeur à jouer dans ce sens aux côtés de l'Etat.

Le groupe de travail « Sécurité et qualité alimentaires » constitué par le CESR s'est livré à ce tour d'horizon. Il a cherché à identifier les principaux atouts et faiblesses de Rhône-Alpes afin de promouvoir une plus grande sécurité et qualité alimentaires. Il s'est intéressé tour à tour aux aspects économiques, socioculturels, environnementaux et de gouvernance, afin de mettre en évidence les grands enjeux d'une politique alimentaire plus durable et innovante pour Rhône-Alpes.

2.1. Volet économique : qualité, proximité et innovation

Le monde agricole se heurte actuellement à d'importantes difficultés économiques. Aucune des filières de Rhône-Alpes n'est épargnée par la crise actuelle qui présente une ampleur exceptionnelle. Avec - 34 % de revenus en 2008 et - 20 % en 2009, beaucoup d'agriculteurs se retrouvent dans une grande précarité. Le niveau régional ne peut répondre que partiellement à ces difficultés liées principalement à la forte volatilité des prix agricoles suite à la suppression des outils de régulation existant sur les marchés.

L'agriculture rhônalpine a peu à gagner dans une course au prix. L'ancrage durable des productions et des emplois à leur territoire est un atout qu'il convient de renforcer. L'indépendance des exploitations peut être renforcée, sur le plan énergétique notamment. Les entreprises agricoles et agroalimentaires doivent jouer la carte de l'origine, de la proximité, mais en s'inscrivant pleinement dans une dynamique de qualité, et d'innovation. Rhône-Alpes, 4^{ème} région agricole française, dispose d'une grande variété de produits alimentaires et s'adresse aussi largement au marché français et européen.

2.1.1. Enjeu de la qualité : de l'origine à la certification d'une agriculture durable

L'univers de la qualité est un univers complexe. On tend en effet à regrouper sous une même appellation des approches diverses. Les démarches qualités peuvent venir garantir une production de qualité supérieure, permettant de distinguer un produit aux yeux du consommateur. Elles peuvent aussi avoir pour but d'améliorer la qualité globale au sein d'une filière de production et de veiller au respect des normes sanitaires, environnementales et de santé. Ces démarches diverses sont le reflet de positionnements différents, bien souvent antagonistes. D'où une réelle difficulté dès que l'on souhaite, fédérer ces démarches pour porter une politique globale, plus compréhensible par les consommateurs.

L'efficacité des démarches de qualité repose sur la pertinence du critère de différenciation et les garanties apportées (processus de certification). Différents facteurs de différenciation ont été exploités : de l'origine, en passant par la santé, le commerce équitable, la préservation de l'environnement et le maintien des écosystèmes. Ces derniers critères apparaissent comme des éléments clés de différenciation pour l'avenir si on considère les attentes des consommateurs.

- Les productions de Rhône-Alpes ont très tôt joué la carte de la qualité supérieure en valorisant notamment l'origine des produits. Cependant, la prise en compte de l'environnement n'apparaît pas toujours au cœur de ces démarches. Pourtant il constituerait un levier efficace pour une meilleure protection de ces signes qualité liés à l'origine au sein de l'Union Européenne et de l'Organisation mondiale du commerce. Une attention particulière doit donc être portée aux AOC et IGP de Rhône-Alpes pour une meilleure prise en compte de l'environnement.

Plus globalement, il semble important que les différentes démarches qualité s'inscrivent bien dans une démarche de progrès.

La profession agricole est ouverte à ces démarches, cependant il est aussi essentiel de ne pas conduire à une surenchère en termes de normes et de procédures et de ne pas systématiquement proposer des contraintes supérieures à celles existant au sein de l'Union Européenne.

2.1.2. Enjeu de la proximité : de la vente directe à la mise en marché des produits locaux

Les circuits courts permettent une mise en relation directe des producteurs et consommateurs et se sont avérés sources d'innovation. Cependant ces démarches comportent aussi un ensemble de risques. L'agriculture rhônalpine doit certes tirer parti du potentiel de consommation existant au niveau local mais aussi pouvoir s'inscrire pleinement dans le marché national et européen. L'envolée des circuits courts peut conduire au repli sur soi et venir déstructurer certaines filières. Ce mode de commercialisation peut aussi s'avérer fragile s'il conduit à se soustraire à des démarches qualité.

L'Association pour le développement de l'agriculture dans l'Y grenoblois envisage ainsi de se repositionner afin de « voir comment dépasser les simples politiques de circuits courts pour co-construire une véritable politique alimentaire territoriale qui favorise une alimentation saine et de qualité pour toutes les populations, tout en valorisant les ressources locales et en limitant l'empreinte écologique de la ville ».

Pour ce faire, il s'agit :

- de faire évoluer les modes de coopération entre les acteurs de la chaîne alimentaire pour une meilleure valorisation des productions locales et des pratiques commerciales plus équitables en faveur des agriculteurs,
- de faire connaître les bonnes pratiques,
- de promouvoir les produits en donnant un sens à l'acte de consommer, au travers de moments conviviaux (marchés, événements, etc.),
- d'utiliser le levier de l'achat public au travers notamment de la restauration collective.
- Il convient aussi de trouver des moyens adaptés et efficaces pour faciliter la négociation entre les producteurs et les distributeurs, et en particulier la grande distribution. Il est aussi nécessaire de rationaliser la collecte des produits et de fiabiliser l'approvisionnement en jouant notamment sur l'effet de masse.
- Le seul moyen pour signaler aux consommateurs les produits de proximité est de mettre en place un identifiant ou une marque territoriale afin de signaler au consommateur les produits de proximité et de qualité. Ils peuvent être portés par des Parc naturels régionaux, des agglomérations en lien avec l'agriculture périurbaine, des pays touristiques, etc. De nombreuses marques territoriales existent en Rhône-Alpes. Chacune a adopté un positionnement différent visant un marché local, régional ou national au travers de la promotion de produits de consommation courante ou de qualité supérieure. La multiplication des identifiants territoriaux peut poser problème, en renforçant encore la confusion

pour le consommateur. Une coordination ou mutualisation doit être recherchée pour éviter de multiplier les démarches et partager les différentes expériences. L'intérêt et le positionnement de l'identifiant régional doit être précisé afin de répondre aux objectifs déterminés dans le cadre d'une politique alimentaire en Rhône-Alpes.

2.1.3. Enjeu de l'innovation : clusters et pôles de recherche

Rhône-Alpes bénéficie d'un important pôle de recherche publique en nutrition, reconnu au niveau européen. Le Laboratoire d'étude rurale (LER), alliant les différentes disciplines en sciences sociales, s'est saisi depuis une dizaine d'années de la question alimentaire. Notre région accueille enfin des laboratoires de recherche de grands groupes agroalimentaires.

Le projet de création d'un Centre européen de nutrition pour la santé (CENS) vise à développer des programmes de recherche au niveau national, européen et mondial en relation avec les industries agroalimentaires. Rhône-Alpes a ainsi la possibilité de devenir une référence dans le domaine de la nutrition pour la santé. L'intérêt et la réussite d'un tel projet repose notamment sur l'élargissement et la coordination des actions de recherche et le développement de partenariats entre recherche fondamentale et sciences sociales, entre recherche publique et privée.

Les implantations de l'INRA en Rhône-Alpes concernent l'environnement et l'espace rural, la biologie intégrative et la nutrition. Compte tenu de cette spécialisation, il serait judicieux de renforcer les liens entre la recherche agronomique privée et publique rhônalpine et les pôles agronomiques d'Auvergne et de Bourgogne.

Différents outils existent ou se mettent en place pour coordonner les initiatives et favoriser la diffusion des innovations :

- le Pôle Européen Agroalimentaire pour la Communication, la Recherche, l'Innovation et le Transfert de Technologies (PEA CRITT) est né le 22 octobre 2001, par la fusion / absorption du CRITT Agro Alimentaire Rhône-Alpes par le Pôle Européen Agro Alimentaire (PECEAA),
- le Technopole « Alimentec » qui favorise la collaboration sur des projets et des programmes collectifs de recherche fondamentale et appliquée pour une plus grande synergie en particulier dans le domaine du goût et les techniques d'emballage,
- le Cluster « Patrimoine gastronomique et bien manger » qui a vu le jour en mai 2010 et vise à rassembler les PME-TPE privées et coopératives, les acteurs périphériques et les pouvoirs publics de Rhône-Alpes. Il a pour but de renforcer et mieux promouvoir la diversité des produits alimentaires qui constituent notre patrimoine alimentaire et contribuent au plaisir et à l'équilibre de notre alimentation.

2.2. Volet sociétal : l'accès à une alimentation de qualité, des patrimoines alimentaires à préserver

Parler de l'alimentation permet de replacer l'agriculture au sein d'un projet de société. Dans le contexte de crise économique et sociale actuel, il est nécessaire de réaffirmer le rôle de l'agriculture et d'offrir de réelles perspectives aux agriculteurs. L'accès à une alimentation sûre, diversifiée, vecteur de bonne santé et respectueuse de son environnement doit aussi se faire pour tous. Enfin la préservation et la valorisation des patrimoines alimentaires de Rhône-Alpes apparaît comme un enjeu social et culturel important pouvant contribuer à un bon équilibre alimentaire.

2.2.1. Réaffirmer la place et le rôle de l'agriculture et des hommes

Nous n'avons jamais eu, en France, une alimentation aussi sécurisée et abondante. Pourtant, on observe un réel fossé entre l'amélioration de la sécurité alimentaire et la perception de cette sécurité. Les agriculteurs français sont frappés par la perte de confiance des consommateurs dans la qualité des produits alimentaires. Ils sont marqués par l'image de pollueur malgré les efforts fournis pour mettre les exploitations aux normes.

Il apparaît ainsi essentiel de redonner confiance aux consommateurs, véhiculer une image plus juste de ce qu'est l'activité agricole en France et en Rhône-Alpes et de réaffirmer le rôle de l'agriculture à savoir produire une alimentation de qualité, accessible au plus grand nombre et vecteur de bonne santé. Une des clés pour l'avenir repose aussi certainement sur l'affirmation des autres services apportés par les agriculteurs à la société : production de biodiversité, entretien des paysages, ...

L'important développement périurbain s'avère aujourd'hui source de conflits. On observe en France et en Rhône-Alpes une très forte consommation du foncier agricole et une multiplication des conflits d'usage. La perte de foncier, l'enclavement des exploitations peut compromettre à terme l'activité agricole. La promotion d'une agriculture périurbaine en lien avec son bassin de consommation dans le cadre de circuits de proximité peut contribuer à renouer les liens entre agriculteurs et consommateurs. Une attention particulière doit surtout être prêtée à l'agriculture dans les documents d'urbanisme pour préserver un espace suffisant à l'activité agricole.

2.2.2. L'accès pour tous à une alimentation, vecteur de bonne santé et respectueuse de son environnement

On observe, depuis une dizaine d'années, une augmentation significative du surpoids, de l'obésité et des risques qui y sont associés. Les problèmes de surpoids et d'obésité ont une origine multifactorielle : facteurs biologiques, psychologiques et culturels interagissent rendant ce problème complexe. Une attention particulière doit être portée aux familles les plus démunies. En effet, les problèmes d'obésité et de surpoids touchent beaucoup plus fortement les populations les plus fragiles confrontées à des problèmes socio-économiques, à une perte de repères et de rythmes. La région Rhône-Alpes apparaît relativement épargnée bénéficiant d'une situation socioéconomique plutôt favorable, d'une tradition sportive et d'un patrimoine agricole et gastronomique riche et varié.

Au vu de ces constats, il semble important d'engager une politique de prévention en direction des différents publics en Rhône-Alpes et notamment des jeunes. Celle-ci doit pouvoir mettre en avant les atouts de Rhône-Alpes, région sportive et gastronome. La restauration collective apparaît comme un levier majeur pour promouvoir une alimentation et des habitudes alimentaires sources d'équilibre.

2.2.3. Des patrimoines alimentaires à préserver, à valoriser

Le patrimoine alimentaire comprend un ensemble de produits agricoles (bruts ou transformés) et de savoir-faire (techniques cultural et culinaire). Il renvoie également à des modes de consommation, aux arts de la table, au temps du repas partagé et convivial, à la gastronomie française. La région Rhône-Alpes est riche de nombreux produits et savoir-faire et dispose d'une réelle tradition gastronomique. Notre patrimoine alimentaire associé à une tradition sportive apparaît comme un vecteur d'équilibre et de bonne santé à préserver.

L'accent doit être mis sur la dimension évolutive des patrimoines alimentaires en favorisant la recomposition et le renouvellement de la ressource patrimoniale dans une perspective de développement durable. La gastronomie française apparaît comme la clé de voûte d'une stratégie de promotion des patrimoines alimentaires permettant de mettre en avant la diversité des produits agricoles et alimentaires, de préserver des pratiques alimentaires partagées par tous et vecteur d'équilibre et renforcer le rayonnement à l'international. Le projet d'inscription de la gastronomie française au patrimoine mondial de l'UNESCO et de création d'une cité de la gastronomie apparaît comme une réelle opportunité pour notre région.

2.3. Volet environnemental : production bio et agriculture durable

On a trop longtemps opposé l'activité agricole productive à son environnement. L'agriculteur, en voulant maîtriser ses conditions de production, a cherché à contrôler la nature en ayant recours à des produits phytosanitaires et des pesticides. A l'avenir, il devra tirer le meilleur parti de l'écosystème qui est le sien pour promouvoir une agriculture plus durable. Il y a un enjeu important de formation des agriculteurs à l'agronomie.

Les agriculteurs bio ont su développer un ensemble de techniques permettant d'améliorer la fertilité des sols et limitant le nombre de traitements. Un rapprochement entre agriculture conventionnelle et agriculture biologique doit permettre un transfert de bonnes pratiques déjà en partie en route.

Le Grenelle de l'environnement a reconnu l'intérêt des modes de production bio. Il a souligné le potentiel de consommation existant au niveau local et fixé un certain nombre d'objectifs. La restauration collective permet de donner un signal fort et d'encourager les conversions. L'important développement de l'agriculture bio, nécessite d'aider à la structuration de ses filières au niveau régional notamment.

L'agriculteur, producteur d'aliments est aussi responsable de la préservation des paysages, de la biodiversité et doit pouvoir vivre de tout cela. Les démarches actuelles se traduisent trop souvent, simplement, par la formulation de nouvelles contraintes. La préservation de l'environnement nécessite une démarche globale et repose sur un changement de perception. Maud Hirczak, dans son étude sur la co-construction de la qualité agroalimentaire⁶, résume ainsi la question : « tout l'enjeu réside donc dans le passage d'une réflexion en termes de « cahier de contraintes » à « un cahier de ressources » ». Il existe une forte demande sociétale pour une agriculture durable permettant aux agriculteurs de vivre dignement. Celle-ci doit permettre de produire suffisamment tout en prenant en compte la préservation de la biodiversité, des paysages et l'amélioration de la qualité des aliments.

2.4. L'enjeu de la gouvernance alimentaire au niveau des territoires

Construire en Rhône-Alpes une politique alimentaire nécessite d'instaurer un dialogue renouvelé entre agriculteurs, industrie agroalimentaire, distributeurs et consommateurs, acteurs de la santé, de la protection de l'environnement, chercheurs et de mieux mutualiser et coordonner les initiatives.

L'organisation des différentes filières en « interprofessions », à une échelle régionale, apparaît essentielle. La filière viande bovine a donné l'exemple. Il serait important de soutenir de telles démarches par exemple dans la filière porcine ou celle des fruits et légumes. Celles-ci devraient associer autant que possible la grande distribution sans pour autant se cacher les difficultés que cela représente.

⁶ La co-construction de la qualité agroalimentaire et environnementale dans les stratégies de développement territorial – une analyse à partir des produits de la région Rhône-Alpes. Thèse publiée en 2007.

Un service régional de l'alimentation (SRAL) a été créé au 1^{er} janvier 2009. Il a réalisé, en partenariat avec la Chambre régionale d'agriculture, un état des lieux de l'offre alimentaire en Rhône-Alpes. Un Comité régional pour une offre alimentaire sûre, diversifiée et durable (CROA) a été mis en place afin d'établir et valider un programme d'action au niveau régional. Ce comité doit se réunir régulièrement pour suivre la mise en œuvre du programme et valider les nouvelles orientations.

3 thèmes de travail ont été définis :

- l'alimentation des plus démunis,
- la création d'un centre de ressources relatif à l'offre alimentaire en Rhône-Alpes,
- l'introduction de produits issus de modes de production biologique dans la restauration collective.

Mais, les collectivités locales, et plus particulièrement la Région, ont un rôle essentiel à jouer aux côtés de l'Etat afin de bâtir une politique alimentaire à l'échelle de Rhône-Alpes et des territoires.

Plus largement, les espaces de gouvernance, que nous avons pu observer associent les acteurs de la filière mais encore trop rarement les organisations de consommateurs, de défense de l'environnement et les syndicats de salariés. Renforcer leur expression est de nature à mieux affirmer le cap à donner pour répondre aux attentes sociétales et favoriserait la transparence et la compréhension des enjeux économiques.

Conclusion

Les agriculteurs, les artisans et les industriels du secteur agroalimentaire ont su tirer parti de la diversité de terroirs et de climats qui caractérisent notre région. Ces activités, soutenues par un important marché de proximité, se sont aussi largement tournées vers les marchés nationaux et européens, contribuant au rayonnement de Rhône-Alpes.

Nos produits de terroir, nos savoir-faire artisanaux, notre tradition culinaire, en préservant la place essentielle du bien manger et de la convivialité, ont construit une image positive de l'alimentation à préserver.

Les consommateurs, attentifs à l'érosion de la biodiversité, aux problèmes de pollution et de santé affirment la nécessité d'un développement plus durable.

Une politique alimentaire en Rhône-Alpes doit permettre de rassembler la stabilité économique et sociale des exploitations et acteurs de la filière. Il est essentiel de renforcer l'ancrage territorial des activités agricoles et agroalimentaires aussi bien pour le bien-être de ses habitants que pour mieux promouvoir ses produits de qualité vers l'extérieur. Elle doit porter un regard sur nos patrimoines alimentaires et donner un cap : celui d'une alimentation source de bonne santé, accessible à tous, préservant son environnement et la biodiversité.

La structuration de filières au niveau régional ou interrégional, le renforcement de la recherche en lien avec les entreprises agroalimentaires, la promotion de démarches qualité, impulsant une dynamique de progrès doivent permettre d'en tracer le chemin. La restauration collective apparaît comme un des leviers essentiels d'une politique alimentaire en Rhône-Alpes, notamment par sa capacité à forger chez les jeunes une culture alimentaire conforme aux objectifs de durabilité et de santé et en adressant un signal fort aux entreprises du secteur agroalimentaire. L'identifiant régional doit être mieux déployé. Le groupe de travail « Sécurité et qualité alimentaires » a établi un ensemble de préconisations rassemblées dans les dernières pages de sa contribution.

La région Rhône-Alpes, par son potentiel de recherche et de production peut avoir l'ambition de devenir une région pilote pour une alimentation de qualité pour sa population et pour l'extérieur à condition de savoir trouver les synergies nécessaires.

Préconisations

1/ SE MOBILISER REGIONALEMENT FACE A LA CRISE AGRICOLE

Dans le contexte de crise agricole actuelle, qui frappe l'ensemble des filières de Rhône-Alpes, il est essentiel de :

- renforcer l'ancrage territorial des productions et la structuration des filières au niveau régional ou interrégional (filière porcine ou filière bio notamment),
- renforcer l'autonomie des systèmes d'exploitation (au niveau énergétique, au niveau des aliments pour les exploitations d'élevage),
- sécuriser les exploitations au travers d'une logique de contrat notamment,
- veiller à un meilleur partage de la valeur ajoutée entre les acteurs de la filière,
- prendre la mesure des enjeux fonciers et veiller à une meilleure prise en compte du foncier agricole dans les documents d'urbanisme,
- explorer les voies et moyens pour rémunérer les autres fonctions de l'agriculture à savoir produire de la biodiversité et des paysages de qualité.

Le Conseil économique social et environnemental national, dans son avis sur "les modalités de formation des prix alimentaires : du producteur au consommateur" publié en 2009, fait un ensemble de préconisations et souligne notamment la nécessité de :

- promouvoir l'organisation des filières pour rééquilibrer les rapports de forces et favoriser une logique de contrat évitant les positions dominantes,
- mieux éclairer la formation des prix et des marges,
- améliorer l'information des consommateurs sur les prix, ne pas faire du prix bas un synonyme de juste prix.

La question de la formation des prix et du juste prix est devenue majeure.

2/ RENFORCER LES DEMARCHES QUALITE

Il semble important d'impulser, au travers des démarches qualité, une approche plus englobante de l'offre alimentaire en considérant le produit final mais aussi son mode de production et de distribution et une dynamique de progrès de type développement durable sur le triple plan économique, social et environnemental. Les démarches de management par la qualité promues par les coopératives de France (AgriConfiance) ont retenu à ce double titre l'intérêt du groupe de travail. Il faudrait examiner, avec les organisations professionnelles agricoles, comment elles pourraient être promues par des démarches collectives en dehors du secteur coopératif.

Les démarches qualité pourraient s'ouvrir à des représentants des consommateurs pour une plus grande transparence et permettre une meilleure prise en compte des attentes exprimées.

Une attention particulière doit être portée aux AOC et IGP de Rhône-Alpes pour que ces acteurs se saisissent pleinement des nouvelles attentes liées à la santé et l'environnement et poursuivent leurs démarches dans une dynamique de développement durable.

3/ PROMOUVOIR REGIONALEMENT LES CIRCUITS DE PROXIMITE

Une politique régionale en faveur de la qualité et de la sécurité alimentaire devrait **privilégier le développement de circuits de proximité, dans le cadre de démarches collectives, structurées, garanties et de progrès**. A ce titre, les démarches engagées par l'association pour la promotion d'une agriculture dans l'Y grenoblois (ADAYG) ou Saveurs du coin ont retenu l'intérêt du groupe de travail. Le développement des circuits de proximité nécessite de :

- reconstruire ou redynamiser des réseaux de collecte et de transformation et de distribution des produits locaux (abattoirs et ateliers de transformation, plateformes logistiques),
- partager les bonnes pratiques, mutualiser certaines fonctions. Il faut chercher à diversifier les circuits de distribution pour toucher plus de consommateurs (points de vente collectifs dans les agglomérations de Rhône-Alpes, vente de paniers en relation avec les comités d'établissement, partenariat avec grande distribution, ...) via une gouvernance et une animation régionales.

Un schéma régional permettrait de déterminer les modalités de structuration de filières régionales. Un fonctionnement en réseau régional serait susceptible de donner une toute autre force de frappe aux démarches actuelles.

4/ PROMOUVOIR LES PRODUITS ALIMENTAIRES DE RHÔNE-ALPES

Il semble pertinent de renforcer la stratégie globale de promotion des produits alimentaires de Rhône-Alpes, en relation avec les différentes filières, les consommateurs ainsi que les acteurs de la santé et de l'environnement. Le comité R3AP, créé à l'initiative des chambres consulaires fédère les différents acteurs de l'agroalimentaire dans cet objectif.

Un élargissement de sa mission de promotion devrait mettre en avant en priorité :

- la diversité des produits et savoir-faire, les différentes démarches qualités et les efforts faits par les professionnels, les initiatives innovantes en veillant à ce que les IAA mises en avant valorisent bien des productions issues de Rhône-Alpes,
- la richesse de notre patrimoine alimentaire et l'importance du goût.

Elle viserait à donner une vision plus juste des pratiques agricoles et à donner du sens à l'acte de consommer : « en consommant localement, vous permettez à nos agriculteurs et professionnels de l'agroalimentaire de s'engager plus avant pour produire une alimentation source de bonne santé, préservant son environnement et la biodiversité, et accessible à tous ». La promotion des produits, au travers d'un territoire, permet de mettre en avant une dimension humaine d'échange, de proximité qui parle aujourd'hui plus au consommateur.

Les patrimoines alimentaires étant des marqueurs culturels importants, ils contribueront à affirmer l'identité de la région Rhône-Alpes.

5/ SIGNALER AU TRAVERS DE L'IDENTIFIANT REGIONAL, LES PRODUITS DE QUALITE, ISSUS DE RHÔNE-ALPES

La Chambre régionale d'agriculture a mis en place depuis 2005 un identifiant « AgriCulture Rhône-Alpes » qui permet de signaler au consommateur les produits de consommation courante de qualité issus de notre région (et pas seulement transformés en Rhône-Alpes). La provenance régionale des produits transformés, constitue un élément essentiel à promouvoir. Une telle signature n'a pas pour objet de conduire à une surenchère en termes de normes et de contrôles.

Les critères doivent être définis avec les différentes filières afin de fixer des objectifs qui mobilisent les producteurs. Elle doit, par contre, veiller à impulser une démarche de progrès. Un « comité d'éthique » pourrait être mis en place pour attester de la qualité des produits en termes de goût, d'impact sur l'environnement, pour une bonne santé, ... apportant une garantie aux consommateurs. Elle prendrait en compte tous les systèmes existants garantissant la qualité. **L'identifiant « AgriCulture Rhône Alpes » est aujourd'hui utilisé par quelques filières (boeuf, veau, porc). Il apparaît comme un outil clé à promouvoir auprès des autres filières.**

6/ MOBILISER COLLECTIVEMENT LES RESEAUX DE RESTAURATION COLLECTIVE SUR LA CONSOMMATION DE PRODUITS LOCAUX DE QUALITE

Les collectivités et l'Etat notamment peuvent, au travers de la commande publique et de relations contractuelles avec d'autres donneurs d'ordre, fixer un ensemble d'exigences et garantir un débouché. Il s'agirait dès lors de **mobiliser et animer les différents réseaux de restauration collective (lycées mais aussi collèges, écoles et universités ; restauration du secteur hospitalier et social ; restauration collective d'entreprises)** pour définir le cap à donner au travers de la commande publique et de relations contractuelles avec les autres donneurs d'ordre (comités d'entreprises...). Ceci dans le but de promouvoir une « consommation responsable » de produits locaux de qualité, plus respectueux de l'environnement et d'une nutrition équilibrée.

La promotion de l'agriculture biologique dans la restauration collective devrait trouver sa place dans une politique plus globale, en faveur d'une saine alimentation. Il faut en effet, pour avoir un réel impact sur l'approvisionnement local et la santé, privilégier un apport régulier de produits de saison et de qualité. Il est pertinent d'allier dans les cahiers des charges les différentes approches de la qualité qui font la richesse des productions alimentaires de Rhône-Alpes : qualité environnementale (produits bio ou de saison), nutritionnelle (fraîcheur, variété, équilibre), mais aussi sociale et culturelle (goût, terroir).

Il semble important d'engager une politique d'éducation et de sensibilisation en direction des habitants de Rhône-Alpes et notamment des jeunes. La restauration collective apparaît comme un levier majeur pour promouvoir une alimentation et des habitudes alimentaires plus équilibrées. Une mutualisation des outils d'information et de formation en direction des personnels de la restauration collective, des enseignants, des élèves et des parents devrait être recherchée.

Les difficultés d'approvisionnement apparaissent aujourd'hui comme un frein, notamment pour les produits bio. L'organisation de la collecte des produits alimentaires locaux afin de faciliter l'approvisionnement des restaurants collectifs est nécessaire. La Région Centre a ainsi décidé de lancer une Société coopérative d'intérêt collectif (SCIC) pour l'approvisionnement des restaurants des lycées en produits biologiques.

7/ PROMOUVOIR LES PRODUCTIONS BIOLOGIQUES EN RHÔNE-ALPES

Compte tenu de la part occupée dans la consommation bio par les produits importés, le développement de la production régionale et la possibilité de son identification comme telle par les consommateurs (par exemple en utilisant l'identifiant régional) apparaissent comme des objectifs essentiels.

Dans ce domaine, les techniciens des chambres d'agriculture, en tant que relais, apparaissent comme une cible prioritaire à former. D'une manière plus générale la formation aux techniques biologiques, notamment en formation initiale, doit être développée.

8/ CRÉER UNE CITÉ DU GOÛT OU DE LA GASTRONOMIE EN RHÔNE-ALPES

L'implantation en Rhône-Alpes d'une Cité du goût ou de la gastronomie dans le cadre du dossier sur le classement de celle-ci au patrimoine immatériel mondial de l'UNESCO constituerait également un atout très important pour la promotion de la culture agro-alimentaire de Rhône-Alpes. La constitution urgente du dossier exige une mobilisation très rapide de l'ensemble des acteurs politiques et de la société civile. La présence en Rhône-Alpes de l'institut Paul Bocuse est un atout essentiel à mettre en avant.

9/ VALORISER LES MÉTIERS ET FORMER LES ACTEURS

Un effort particulier de formation continue doit être fait en direction des acteurs des filières agroalimentaires pour une meilleure compréhension des attentes des consommateurs, pour améliorer leur connaissance en agronomie et sur l'agriculture biologique, pour les sensibiliser aux démarches qualité. La formation aux techniques agronomiques et biologiques doit notamment passer par une relance des réseaux de fermes de démonstration pour une meilleure appropriation.

Les établissements de formation initiale doivent se saisir des nouvelles attentes sociétales et préparer les jeunes aux différentes facettes du métier d'agriculteur pour l'avenir à savoir : produire des aliments de qualité, accessible au plus grand nombre, vecteur de bonne santé ; produire de la biodiversité, entretenir des paysages, ...

Dans le secteur de la transformation, il existe un déficit chronique de main d'oeuvre qualifiée qui se traduit aussi par un manque d'attraction des formations initiales à ses métiers. Il convient de réfléchir aux voies et moyens d'améliorer l'image de ces métiers, sachant que celles-ci peuvent amener à s'interroger sur leurs conditions d'exercice.

10/ RENFORCER LA RECHERCHE EN RHÔNE-ALPES ET LES DYNAMIQUES DE DIFFUSION DE L'INNOVATION

Même si des potentiels de recherche importants existent, des synergies entre acteurs restent à construire. Il conviendrait :

- D'accompagner la création du centre européen pour la santé, implanté en Rhône-Alpes et notamment favoriser les rapprochements entre sciences dites exactes et sciences sociales entre recherche publique et recherche privée.
- De nouer des partenariats entre la recherche agronomique privée de Rhône-Alpes et les pôles de recherches publics implantés en Auvergne et Bourgogne (INRA).
- De soutenir les dynamiques de diffusion de l'innovation via les plateformes technologiques (Alimentec), le PEA CRITT, l'ISARA et les démarches de cluster (cluster « Patrimoines alimentaire et bien manger » notamment).
- D'imaginer un dispositif de gouvernance de la recherche agronomique et agroalimentaire. Pourquoi pas sous la forme d'un Groupement d'Intérêt Publique tri-régional ?

11/ RENFORCER LA GOUVERNANCE RÉGIONALE DE LA FILIÈRE AGRO-ALIMENTAIRE ET DU DOMAINE DE LA NUTRITION

Compte tenu de la taille de la région Rhône-Alpes et de l'importance de la filière agro-alimentaire et du domaine de la nutrition, le foisonnement d'organismes constaté n'est pas en soi étonnant ni forcément critiquable. Il rend par contre, nous semble-t-il, absolument nécessaire, si on veut consolider une stratégie globale et créer une véritable synergie entre l'ensemble des acteurs de ces filières, la création d'une instance de concertation solide se réunissant régulièrement.

Le Comité régional pour une offre alimentaire sûre, diversifiée et durable peut en constituer la première maille. Cependant une telle politique mériterait d'être portée conjointement entre l'Etat et la Région.

De plus, une politique alimentaire en Rhône-Alpes ne peut s'élaborer sans les distributeurs et notamment la grande distribution.

Enfin, l'implication directe des consommateurs, organismes de défense de l'environnement et syndicats de salariés serait de nature à mieux affirmer le cap à donner pour une politique alimentaire et permettrait une plus grande transparence.

Annexes

Annexe 1	
Composition du groupe de travail	II
Annexe 2	
Le dispositif de valorisation des productions agricoles, forestières ou alimentaires	III

Annexe 1

Composition du groupe de travail

<i>Collège 1</i>	Jean-Marie BUSSEUIL Bruno CABUT Dominique DESPRAS Gérard SEIGLE-VATTE Alain TRICHARD
<i>Collège 2</i>	Jacques BALAIN Daniel BLANC-BRUDE Gabriel CHAUVIN Michel WEILL (président du groupe)
<i>Collège 3-4</i>	Jacqueline BARRAUD Jean Pierre CLAVERANNE Raymond FAURE Myrose GRAND Dominique PELLA

Annexe 2

Le dispositif de valorisation des productions agricoles, forestières ou alimentaires

La France reconnaît officiellement 3 modes de valorisation de la production agricole, forestière ou alimentaire (Loi n°2006-11 du 5 janvier 2006 - article 73)

1/ Les signes d'identification de la qualité et de l'origine

Ces signes peuvent être utilisés pour mettre en avant :

- **le patrimoine territorial lié à l'origine** grâce à l'Appellation d'Origine Contrôlée et l'Indication Géographique Protégée

L'APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE (AOC) identifie un produit agricole, brut ou transformé, qui tire son authenticité et sa typicité de son origine géographique.

D'après la loi du 6 juillet 1966 constitue une appellation d'origine :

- La dénomination d'un pays, d'une région ou d'une localité,
- Servant à désigner un produit qui en est originaire,
- Dont la qualité ou les caractères sont dus au milieu géographique,
- Le milieu géographique comprenant des facteurs naturels et des facteurs humains.



Cette mention garantit un lien intime entre le produit et le terroir, c'est-à-dire une zone géographique bien circonscrite avec ses caractéristiques géologiques, agronomiques, climatiques..., et des disciplines particulières que se sont imposées les hommes pour tirer le meilleur parti de celles-ci.

Cette notion de terroir désigne "un système d'interactions complexes entre des facteurs naturels et humains, valorisé par un produit auquel il confère une originalité particulière".



L'APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE est la transposition au niveau européen de l'AOC française pour les produits laitiers et agroalimentaires (hors viticulture).

La double certification qui impliquait de détenir au préalable un Label Rouge ou une Certification de Conformité Produit n'est plus nécessaire pour obtenir une IGP, qui peut être désormais, revendiquée par un accès direct.



L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE (IGP)

est un signe de qualité européen, qui établit un lien géographique moins strict que l'AOP.

Elle désigne un produit originaire d'une région, dont une qualité déterminée, la réputation, ou une autre caractéristique peut-être attribuée à cette origine géographique et dont la production et/ou la transformation et/ou l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée. La double certification qui impliquait de détenir au préalable un Label Rouge ou une Certification de Conformité Produit n'est plus nécessaire pour obtenir une IGP, qui peut être désormais, revendiquée par un accès direct.

- **La mise en avant de la qualité gustative spécifique** avec le Label Rouge (qualité supérieure garantie)



LE LABEL ROUGE

garantit qu'un produit possède un ensemble de caractéristiques lui conférant un niveau de qualité supérieure par rapport aux produits qui lui sont similaires. Les conditions de production ou de fabrication du produit lui sont particulières, ce sont elles qui confèrent cette qualité supérieure.

C'est un signe de qualité français qui ne connaît pas d'équivalent au niveau européen.

→ la mise en avant d'une spécialité traditionnelle

LA SPECIALITE TRADITIONNELLE

GARANTIE ne fait pas référence à une origine mais a pour objet de protéger la composition traditionnelle d'un produit, ou un mode de production traditionnel. C'est un signe de qualité européen.



Les matières premières ou le mode de production sont les garants du caractère objectivement traditionnel du produit par rapport aux produits similaires. La STG peut s'appliquer à tous les produits agricoles et agro-alimentaires.

En France, 4 produits ont actuellement entamé la rédaction d'un cahier des charges pour obtenir le signe STG.

→ La mise en avant d'un mode de production grâce à l'Agriculture Biologique (AB)



Logo français



Logo UE

L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE constitue un mode de production qui trouve son originalité dans le recours à des pratiques culturales et d'élevage soucieuses du respect des équilibres naturels. Ainsi, elle exclut l'usage des produits chimiques de synthèse, des OGM et limite l'emploi d'intrants.

2/ Les mentions valorisantes

Ces mentions en nombre limité concernent :

- les produits de montagne
- les produits fermiers
- le terme produits de pays pour les départements d'outre-mer

3/ La démarche de certification de conformité des produits



Cette démarche permet de certifier des éléments techniques stipulés dans un cahier des charges contrôlé.

Source : Chambre régionale d'agriculture Rhône-Alpes

Bibliographie

- *Agriculture et alimentation : les enjeux prospectifs et les défis pour la recherche*, 4^e rencontre de la Prospective du 4 novembre 2009, Charbonnières-les-Bains. Conseil Economique social régional Rhône-Alpes (CESR Rhône-Alpes), 2009, 22 p.
- *Alimentation : vers de nouveaux arbitrages ?* colloque des 9 et 10 décembre 2008, Lyon. Conseil national de l'alimentation (CNA), Comité stratégique agroalimentaire Afnor (CoS Agro Afnor), 2008, 58 p.
- *La bio en question : 25 bonnes raisons de devenir bio consomm'acteur*. Bio Consom'acteurs, janvier 2009, 15 p.
- *Les circuits courts alimentaires durables. Territoires et alimentation : la relocalisation des activités de production alimentaire*, colloque du 2 décembre 2008, Wazemmes. Centre ressource du développement durable (CERDD), 2008, 12 p.
- *Le nouveau modèle agricole français à l'heure des choix : des objectifs partagés mais des solutions qui font débat*, 5^e rencontres parlementaires sur l'agriculture durable du 1^{er} décembre 2009, Paris. M&M, 2009, 60 p.
- BESSIERE Jacinthe, TIBERE Laurence. *Innovation et patrimonialisation alimentaire : quels rapports à la tradition ?* www.lemangeur-ocha.com [mise en ligne : 8 mars 2010]
- COFFE Jean-Pierre, PITTE Jean-Robert. *Améliorer la restauration universitaire*. Ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche, mars 2010, 11p.
- Centre d'analyse stratégique. *Lutte contre l'obésité : repenser les stratégies préventives en matière d'information et d'éducation*. Note de veille n°166, mars 2010
- Centre d'initiative pour valoriser l'agriculture et le milieu rural (CIVAM), Fondation Nicolas HULOT pour la nature et l'homme (FNH). *Guide de la restauration collective responsable*. CIVAM, FNH, 2009.
- Comité de promotion des produits agroalimentaires de Rhône-Alpes R3AP. *Plaquette de présentation du Comité R3AP*. Comité R3AP, 4 p.
- Conseil économique et social environnemental (CESE), DAGUIN André (rap.). *De l'assiette aux champs*. CESE, Décembre 2009.
- Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux (CGAAER). *L'alimentation dans tous ses états : paradoxe et enjeux pour le 21^e siècle*. Cahier thématique vol. XII, février 2010.
- Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux (CGAAER), Inspection générale des Affaires sociales (IGAS). *Evaluation du programme national nutrition santé*. CGAAER, IGAS, avril 2010, 181 p.
- Conseil local de développement Alpes Sud Isère. *Développer les filières agricoles en circuits courts*. CLD Alpes Sud Isère, juillet 2008, 30 p.
- CORABIO. *L'agriculture biologique en Rhône-Alpes : les chiffres de la production*. CORABIO, 2010, 19 p.
- Equi'Sol, ADAYG, ADABIO. *Guide pratique pour l'achat de produits bio, locaux et équitables en restauration collective*. Equi'Sol, ADAYG, ADABIO, 53 p.
- Grand Lyon. *Lyon capitale mondiale de la gastronomie ?* Rapport du groupe de travail. Grand Lyon, Février 2007, 52 p.
- HIRCZAK Maud. *La co-construction de la qualité agroalimentaire et environnementale dans les stratégies de développement territoriale. Une analyse à partir des produits de la Région Rhône-Alpes*. Institut de géographie alpine, Université Joseph Fourier GRENOBLE 1, décembre 2007, 355 p.
- Institut français d'opinion publique (IFOP). *Les français et la sécurité alimentaire*. IFOP, juin 2010, 17 p.
- Ministère de l'Agriculture et de la Pêche. *Plans d'action régionaux pour une politique de l'offre alimentaire sûre, diversifiée et durable*. Circulaire du 2 janvier 2009.
- Ministère de l'Agriculture et de la Pêche. *Rapport du groupe de travail Circuits courts de commercialisation*. Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, mars 2009.
- Ministère de la Santé et des Services sociaux du Québec (MSS). *Vision de la saine alimentation*. MSS, 2010, 4 p.
- Parlement européen. *Rapport sur la qualité des produits agricoles : quelle stratégie adopter ?* Parlement européen, mars 2010, 17 p.

Glossaire

AOC	Appellation d'origine contrôlée
AOC IG	Appellation d'origine contrôlée indications géographiques
AOP	Appellation d'origine protégée
DATAR	Délégation interministérielle à l'aménagement du territoire et à l'attractivité régionale
HVE	Haute valeur environnementale
IAA	Industries agro-alimentaires
IGP	Indication géographique protégée
INRA	Institut national de recherche en agronomie
LER	Laboratoire d'étude rurale
OMC	Organisation mondiale du commerce
PEA CRITT	Pôle européen agroalimentaire pour la communication, la recherche, l'innovation et le transfert de technologie
PECECEAA	Pôle européen agro alimentaire
PNNS	Programme national nutrition santé
SAU	Surface agricole utile
SIQO	Signes d'identification de la qualité et de l'origine

Remerciements

Nous exprimons nos remerciements à tous ceux qui ont accepté d'éclairer notre réflexion et de participer à nos travaux, et plus particulièrement aux personnes auditionnées :

- HUGUES BEESAU, directeur, mission d'ingénierie touristique Rhône-Alpes (MITRA)
- SANDRINE BIZE, chef du département hygiène, sécurité, qualité et environnement, confédération générale de l'alimentation en détail (CGAD)
- ELISABETH CHAMPALLE, directrice adjointe, direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de Rhône-Alpes (DRAAF)
- JULIA CSERGO, maître de conférence d'histoire contemporaine, université Lyon 2, historienne de l'alimentation, Laboratoire d'étude rural
- CLAIRE DELFOSSE, maître de conférence en géographie, université Lyon 2, qualité des produits et liens au territoire, Laboratoire d'étude rural
- ERIC DOMINIQUE, président, Saveurs du coin
- SEBASTIEN FAVIER, responsable d'ingénierie « Campagne et terroirs »
- MARINETTE FEUILLADE, directrice, CORABIO
- YANN FICHET, directeur des affaires institutionnelles, MONSENTO AGR FR SAS
- ELIANE GIRAUD, conseillère déléguée à l'administration générale et aux PNR
- MICHEL GUGLIELMI, agronome, ancien directeur ISARA
- LAURENT JOYET, chargé de mission « démarche qualité et circuits courts », chambre régionale d'agriculture
- MARTINE LAVILLE, directeur, centre de recherche en nutrition humaine (CRNH) de Rhône-Alpes
- GILLES LEMERRER, en charge du développement durable, union régionale des coopératives de France
- ELISABETH MANZON, chef de projet alimentation, direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de Rhône-Alpes (DRAAF)
- STEPHANE MARTINOT, directeur, Agrosup, Institut National Supérieur des Sciences Agronomiques, de l'Alimentation, école nationale supérieure (ENS) LYON
- JEAN-LUC MAYAUD, maître de conférence d'histoire contemporaine, université Lyon 2, directeur du Laboratoire d'études rurales
- GILLES PELURSON, directeur régional, direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de Rhône-Alpes (DRAAF)
- HERVE PIATON, directeur, direction de l'agriculture et du développement durable (DADR), région Rhône-Alpes
- MARIJK POLS, adjointe au directeur, responsable du pôle économique, association pour le développement de l'agriculture dans l'Y grenoblois (ADAYG)
- JACQUES PRADIER, directeur, comité de promotion des produits agroalimentaires de Rhône-Alpes (R3P)
- FRANÇOISE REILLER, présidente, CORABIO
- JEAN-FRANÇOIS THERNET, agriculteur
- STEPHANE VINCENT, responsable qualité, les caves de Chautagnes
- FRANÇOIS XAVIER VIOLETTE, directeur des achats, SODEXO

Déclarations des groupes

Intervention de M. Bruno CABUT, au nom du collège 1
UPA

Monsieur le Président, Mesdames, Messieurs, mes très chers collègues, nous avons beaucoup parlé des agriculteurs, nous avons parlé de la grande distribution, de l'industrie ; permettez-moi de vous parler en quelques minutes de ce qu'il y a entre les deux, s'il vous plaît.

S'il est important de mettre en garde les consommateurs sur les risques d'une alimentation trop riche en sucres et en lipides et surtout déséquilibrée, il est essentiel de ne pas diaboliser certains produits alimentaires, par exemple la viande, et de maintenir la notion de plaisir, notion très importante à ne pas négliger, liée à l'acte alimentaire.

La gastronomie fait partie du patrimoine de la France et il convient de rappeler que c'est la réputation de cette gastronomie et de ses chefs étoilés, notamment en Rhône-Alpes, qui permet à la France de bénéficier d'une grande réputation en la matière et d'exporter ses produits alimentaires.

La stratégie alimentaire doit donc permettre de proposer au consommateur une vaste palette de produits répondant à l'ensemble de leurs attentes et à tous les niveaux de vie.

Avant toute préconisation, il semble essentiel de balayer un certain nombre d'idées reçues visant par exemple à considérer qu'il est impossible de manger sain et bon marché, ou qu'il est impossible de préparer rapidement des produits peu ou pas transformés.

Ensuite, parmi les pistes d'action envisagées, il semble incontournable de poursuivre les actions en matière d'éducation alimentaire et nutritionnelle. Le nouveau site du ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche pourrait servir de média de communication pour rapprocher les consommateurs et les producteurs alimentaires au sens large. Un agenda d'événements nationaux et locaux, comme en Rhône-Alpes, permettant de découvrir produits, savoir-faire, etc. (fête du pain, mois des produits tripiers), pourrait être installé.

La plupart des consommateurs ont en effet désormais une idée lointaine des méthodes et des conditions de production. Les jeunes enfants sont, pour leur part, particulièrement réceptifs aux messages relatifs à l'alimentation et jouent dans leur famille un rôle de prescripteur déterminant.

C'est pourquoi il est essentiel de promouvoir des actions en matière de communication destinées à cette cible, notamment dans le cadre scolaire, par le biais d'outils ludiques, de bandes dessinées, etc.

Le message doit intégrer non seulement un message relatif à l'éducation nutritionnelle, mais doit également permettre aux enfants de redécouvrir l'origine des produits, de redécouvrir les produits bruts, d'apprendre la saisonnalité, d'apprécier la diversité de l'offre alimentaire, la richesse du patrimoine culinaire français, mais également la richesse des métiers qui œuvrent en la matière. Les rencontres avec les professionnels de l'alimentation sont, dans ce cadre, à privilégier.

Même si, aujourd'hui, le jugement des Français sur l'évolution de la sécurité alimentaire reste mitigé, ceux-ci ont majoritairement confiance dans les produits qu'ils consomment, c'est d'ailleurs ce que nous rappelle l'enquête IFOP du mois de mai 2010. Cependant, ils attendent encore davantage d'informations et c'est dans cet esprit que travaillent les métiers alimentaires.

Pour ce qui concerne les informations nutritionnelles, les pouvoirs publics ont engagé des réflexions avec toutes les parties prenantes sur l'optimisation de la qualité nutritionnelle des aliments, en particulier sur le gras et le sucre.

La Confédération Générale de l'Alimentation en Détail a participé à ces travaux en mentionnant les efforts réalisés par les professionnels, à mettre en perspective avec la taille de leurs entreprises. Il convient aussi de rappeler que les entreprises ne disposent pas toujours de services de recherche et de développement, mais que des travaux mutualisés peuvent être menés, notamment par les pôles d'innovations technologiques.

La variété des produits proposés, la variabilité des matières premières utilisées, la modification des produits proposés périodiquement, notamment à travers la richesse des plats du jour, rendent impossible une information nutritionnelle standardisée systématique. C'est pourquoi la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail s'oppose à un étiquetage nutritionnel obligatoire dont la faisabilité technique et économique, pour ces entreprises, n'est pas possible, à moins de vouloir faire disparaître les métiers de bouche.

Concernant les informations sur les allergènes, les métiers alimentaires qui ont fait de la veille, aussi bien sur un plan national qu'europpéen, notamment en matière d'information des consommateurs, ont, en 2005, entrepris de mener une enquête sur les attentes des consommateurs en matière d'information sur les produits commercialisés dans les métiers de bouche.

Cette enquête qualitative et quantitative a montré que, de manière globale, les consommateurs, dans ces circuits de commercialisation, n'étaient pas demandeurs d'informations supplémentaires. Cependant, on a travaillé pour améliorer les informations données aux consommateurs qui ne relèvent d'aucune exigence réglementaire.

Un accent particulier a été mis sur la prise en compte des allergies et des intolérances alimentaires. Un travail collaboratif a été réalisé avec les associations de consommateurs allergiques et intolérants. Des recommandations en termes d'informations et de services par les professionnels à destination des clients allergiques ont été élaborées : kits d'informations, formation, etc., ont été mis en place.

Par ailleurs, notre groupe de métiers alimentaires préside le groupe de travail du Conseil National de l'Alimentation « Comment mieux comprendre et satisfaire les besoins des personnes intolérantes ou allergiques à certains aliments ». Nous avons remis un premier avis en janvier dernier. Les travaux se poursuivent sur certains axes : étiquetage de prévention, seuil de tolérance, etc. Une enquête européenne est menée sur tous ces domaines.

Sur ce qui concerne les circuits de proximité, le développement de circuits de commercialisation de proximité faisant appel aux professionnels de l'artisanat du commerce alimentaire de proximité (fromagers, détaillants en fruits et légumes, bouchers, etc.) et de la restauration commerciale permet de créer un lien entre le produit brut, son producteur et le consommateur, tout en assurant le maintien des activités économiques sur les territoires, en répondant à la demande des consommateurs en quête de produits du terroir et de savoir-faire traditionnels, mais également à la recherche de produits pratiques, de prestations personnalisées ou encore de circuits de vente de proximité.

Les professionnels de l'alimentation sont à même de transmettre aux consommateurs des informations sur l'origine du produit, son mode de production et de transformation, sa préparation, etc.

En conclusion, que dire sur notre belle Région Rhône-Alpes, puisqu'il faut y venir ? Richesse des paysages, richesse des produits agricoles bruts ou transformés, richesse des savoir-faire autour de la gastronomie, la Région Rhône-Alpes a tous les atouts nécessaires pour envisager l'avenir avec sérénité, autour d'une politique globale et coordonnée rassemblant tous les acteurs.

Plan nutrition santé n° 1, Plan nutrition santé n° 2, gastronomie au patrimoine mondial de l'UNESCO, démarche HACCP, recherche et renforcement de l'information pour le consommateur au niveau des produits alimentaires, les métiers alimentaires traditionnels ont véritablement chevillée au corps cette défense de la gastronomie que vous aimez tous, particulièrement celle de Rhône-Alpes, et on voit la richesse de notre Région lorsque l'on va à l'étranger.

Je ne résiste pas au plaisir, en tant qu'artisan alimentaire de la première entreprise de France, de vous rappeler que, si la vie est si savoureuse, nous y sommes pour beaucoup !

Intervention de M. Jean-Marc GUIGUE, au nom du collège 1
Chambre régionale d'agriculture

Monsieur le Président,
Mesdames et messieurs,
Chers collègues,

Notre collègue Dominique DESPRAS a suivi les travaux du groupe et devait intervenir aujourd'hui. Retenu par un heureux évènement, il m'a demandé de bien vouloir le remplacer.

L'état des lieux présenté dans le cadre de ce rapport montre que Rhône-Alpes est d'ores et déjà fortement mobilisée sur le thème de la valorisation alimentaire :

- signes de qualité et d'origine (SIQO)
- circuits courts : Points de vente collectif, e-commerce, AMAP, ...
- approvisionnement local de la restauration collective scolaire
- promotion des IAA régionales
- etc.

Ainsi, le besoin n'est sans doute pas de créer une dynamique sur ce thème mais bien de mettre en lumière, faire connaître et reconnaître ce qui existe déjà.

Quelles recommandations pourrions nous faire pour aller dans ce sens ?

1- Promouvoir les produits de Rhône-Alpes auprès des consommateurs de RA

1.1- Promotion des entreprises et promotion des produits

Il y a une vraie dichotomie entre faire la promotion des produits et assurer la promotion des entreprises agroalimentaires de Rhône-Alpes. Force est de constater que ces dernières années, l'accent a été prioritairement mis sur la promotion des entreprises et indirectement de leurs produits ou leurs marques. Cette stratégie légitime et efficace pour les IAA de Rhône-Alpes a toutefois une limite dans la création d'un panier de biens collectifs perçu par les consommateurs.

1.2- Un défi : promouvoir la diversité

A l'inverse de certaines régions qui peuvent bénéficier d'un produit phare et emblématique, la diversité des productions de Rhône-Alpes n'a pas permis l'émergence d'un produit leader. De plus, cette richesse régionale ne sert pas à identifier l'entité régionale mais œuvre plutôt à la notoriété de territoires plus spécifiques :

- lyonnais pour la charcuterie
- Savoie pour les fromages
- beaujolais, vallée du Rhône pour les vins
- volaille pour la Bresse
- etc.

Cette abondance de références perd de sa lisibilité, voire légitimité, une fois qu'elle est rassemblée au niveau régional.

1.3- Un patrimoine gastronomique à expliquer

Les 30 dernières années ont été marquées par une complexification du message alimentaire. En voulant hyper segmenter, le consommateur est perdu dans sa compréhension des étiquettes de produits alimentaires. Il faudrait presque mettre un lexique explicitant les logos, les marques, les mentions ...

1.4- Pistes de recommandations

➔ Organiser une communication à vocation pédagogique

- les productions de Rhône-Alpes
- la promesse produit des SIQO
- la nutrition santé
- l'impact de son acte d'achat sur l'économie locale et l'aménagement du territoire
- la demande sociétale de consommation de produits de proximité
- etc.

Par la création d'une « consothèque » relayée par un plan média auprès des consommateurs rhônalpins.

➔ Fédérer les initiatives autour d'une démarche commune sans recréer un nouveau cahier des charges

- des entreprises
- des interprofessions

➔ Légitimer la communication

- implication des associations de consommateurs
- implication des agriculteurs

Il nous paraît très opportun de prendre en compte les attentes issues du Grenelle, à savoir :

2 - Former les acteurs à la dimension du Développement Durable et ainsi poursuivre et conforter les démarches entreprises depuis plusieurs années

Il est également important de promouvoir les dynamiques de circuits de proximité par l'Approvisionnement de la restauration collective :

- mobilisation de la région Rhône-Alpes via les cantines des Lycées
- mobilisation des conseils généraux via les cantines des collèges
- mobilisation des lycées agricoles

- etc.
- favoriser les initiatives de regroupement de l'offre
- maintenir des sites de transformation (abattage notamment) sur l'ensemble du territoire
- maintenir du foncier agricole en proximité des zones urbaines

Bien entendu, il faudra également accompagner les filières en circuits longs :

- gagner des marchés à l'international
- réduction des coûts de production
 - o adaptation des unités de production
 - o rationalisation des coûts de collecte
 - o etc.

En Rhône-Alpes le sujet de l'agriculture biologique est bien entendu important, la Drôme étant déjà le premier département français ; la dynamique rhônalpine est bien lancée et continuera à se développer.

Pour conclure, je voudrais vous rappeler 6 points :

- renforcer les liens entre l'amont agricole et les IAA de Rhône-Alpes pour une gouvernance alimentaire régionale dynamisée
- création d'un observatoire économique
- promouvoir et soutenir les dynamiques de types « interprofessionnelles »
- identifier la production issue de Rhône-Alpes
- promouvoir les métiers de l'agriculture et des IAA
- favoriser l'innovation.

Le groupe agricole remercie le Président d'avoir pris ce dossier en compte ainsi que le Président WEILL avec l'appui technique d'Anne-Sophie DOUZA.

Le groupe votera cette contribution à l'unanimité.

Intervention de M. Alain TRICHARD, au nom du collège 1
ARIA - association régionale des industries agroalimentaires de Rhône Alpes

Monsieur le Président, Chers Collègues,

Permettez moi tout d'abord de remercier le président du groupe de travail « *sécurité et qualité alimentaires* » Michel WEILL ainsi qu'Anne-Sophie DOUZA, qui ont su grâce à leur esprit de synthèse donner du relief à cette contribution dont le contour s'est sensiblement élargi pour devenir « *Des produits Rhônalpins au service de la qualité alimentaire* ».

Les différents axes de réflexion conduits par le groupe de travail ont souvent porté sur des sujets d'actualité sensibles, complexes, dans une période où bon nombre des productions de l'agriculture connaissent de dramatiques problèmes de rentabilité. Nous nous réjouissons de voir que malgré cela, les agriculteurs poursuivent leurs travaux d'amélioration, et de mise aux normes, s'adaptant ainsi progressivement à l'évolution des exigences environnementales.

La région Rhône-Alpes est riche d'un patrimoine alimentaire et gastronomique remarquable, la plupart du temps lié à des traditions locales anciennes. Les produits sont essentiellement élaborés et diffusés par un important tissu de PME et de TPE agroalimentaires, implantées en zones rurales sur des territoires isolés où tout est plus compliqué. Ces entreprises contribuent à maintenir un tissu social dans les territoires ruraux et sont vectrices grâce à leurs fabrications traditionnelles de la sauvegarde d'habitudes régionales de consommation. Elles sont aussi des relais de développement de circuits de proximité. Cependant, leur faible rentabilité les rend vulnérables et il y a lieu d'être très attentifs à leurs difficultés. Les services de la Région peuvent leur apporter une aide appropriée, qu'il s'agisse de la transmission du patrimoine, de croissance ou d'investissements de mise aux normes.

Notre contribution ne peut pas ignorer l'existence en Rhône-Alpes d'importants outils de transformation fabriquant des volumes conséquents de produits alimentaires de qualité incontestable, portés ou non par des marques dont la notoriété dépasse souvent le périmètre national. Ces usines transforment prioritairement les productions agricoles de proximité disponibles, mais sont soumises à une vive compétition avec d'autres sites hors région. Les filières de production et la gouvernance régionale doivent être très attentives à leurs besoins, tant les enjeux sont importants pour l'écoulement des produits issus de l'agriculture, l'emploi, l'aménagement des territoires ruraux et le maintien d'une vie sociale de qualité dans nos campagnes.

Nous partageons les préconisations faites en matière de *BIO*, les préconisations relatives à la promotion des circuits de proximité, comme l'encouragement à la consommation de produits locaux dans les réseaux de restauration collective, étant entendu que soient garanties une qualité générale de bon niveau et un respect total des normes de sécurité alimentaire. Pour une implantation réussie des productions régionales dans les réseaux de collectivités, pour respecter le PNNS (Plan National Nutrition Santé) qui demande d'ici 2012 de servir des repas bio dans les restaurants scolaires, nous pensons que les processus d'appel d'offre doivent être assouplis, et ne plus faire du prix, l'élément prépondérant.

La diversité des territoires régionaux avec pour certains une identité déjà fort affirmée (telles que les Savoie, la Bresse ,etc.), la multiplicité des nombreuses démarches locales déjà abouties, les AOP (Appellations d'origines protégées), IGP (Indications géographiques protégées) Appellations Montagne, et autres signes de qualité, nous amènent à émettre quelques réserves quant à l'efficacité d'un identifiant régional, proposé dans les préconisations, d'autant qu'il n'apporterait pas obligatoirement les garanties attendues en matières de qualité et de sécurité pour les consommateurs.

Clarifier la gouvernance liée à l'alimentation en Rhône Alpes sera utile à permettre une meilleure lisibilité et la définition du rôle de chaque structure pourrait éviter les redondances. Le comité régional pour une offre alimentaire sûre, diversifiée et durable doit effectivement pouvoir rassembler tous les acteurs intervenant « *du sol à la casserole* »

Les professionnels de l'agriculture et de la transformation alimentaire doivent être mobilisés et agir dans des interprofessions fortes et constituer des filières dynamiques.

En matière de potentiel de recherche et d'innovation, Rhône-Alpes dispose d'atouts importants, de compétences dans les domaines de l'agriculture, l'alimentation, la gastronomie, la nutrition et la santé.

La mise en réseaux des hautes compétences scientifiques et techniques régionales et des professionnels, le soutien de la Région, autour de projets communs ambitieux et concrets coordonnés et animés au sein de clusters ou autres écosystèmes d'innovation, ne manquera pas de faire que les produits alimentaires Rhônalpins rayonnent aussi au delà de nos frontières.

Nous émettrons un vote favorable pour cette contribution.

Intervention de M. Raoul CHAUVET, au nom de la CFDT

L'agriculture européenne est en crise depuis plusieurs années. Premier producteur agricole européen, la France, sortie affaiblie du « non » des français à la constitution européenne du 29 mai 2005, ne peut peser de tout son poids sur les nécessaires évolutions à mettre en œuvre pour maintenir une forte agriculture européenne. Face aux tenants d'un libéralisme agricole total que prônent nombre de nouveaux pays européens, les pays partisans d'une agriculture européenne régulée ont de plus en plus de mal à faire entendre leur voix.

Les miroirs aux alouettes et les profits mirifiques que certains nous promettaient, grâce à des placements boursiers pour le moins hasardeux, se sont volatilisés en même temps que les bourses s'effondraient.

Le monde agricole, après maintes crises qui l'ont déjà touché, (crise de la vache folle, grippe aviaire, crise du lait etc.) doit faire face à de nouvelles difficultés : crise des institutions financières, effondrement des prix agricoles, mise en place de plans d'austérité généralisés dans nombre de pays européens. En France, le gel, voire le rabetage des aides de l'Etat ne manquera pas d'avoir un fort impact négatif sur nombre de français en général et d'agriculteurs en particuliers.

Comme toujours, et plus encore en périodes de crises et de difficultés, la CFDT sera aux côtés des agriculteurs et de leurs familles mais aussi, bien sûr, auprès des milliers de salariés agricoles employés dans l'agriculture.

La CFDT, première organisation syndicale dans le salariat agricole, ne peut que se réjouir de voir le monde agricole faire face aux difficultés du moment en s'adaptant et en mettant en place de nouvelles pratiques en phase avec la demande des consommateurs.

La participation très active des agriculteurs au groupe de travail 'Sécurité et qualité alimentaires' l'écoute mutuelle, les échanges et les propositions faites dans ce groupe de travail sont à l'origine du rapport soumis à nos débats aujourd'hui.

Le rapport - *Des produits rhônalpins au service de la qualité alimentaire* – permet de mieux connaître les diverses agricultures de notre région mais aussi les divers intervenants dans la chaîne de production, de transformation et de diffusion des productions agricoles en Rhône-Alpes.

Pour la délégation CFDT du CESR, les propositions faites dans ce rapport tant en matière de production, de consommation mais aussi de santé publique sont en phases avec une politique de développement durable. Ce rapport est un document important de notre assemblée et recueille notre approbation. Mon intervention porte sur l'éclairage de points particuliers et de propositions complémentaires.

Comme le rapport le souligne, l'agriculture rhônalpine a besoin de développer et de renforcer ces filières de produits agricoles, la filière porcine est à cet égard un très bon exemple. Rhône-Alpes est réputée pour ses jambons, saucissons, pâtés etc. bien que la plus grande partie de sa matière première soit réalisée en dehors de la Région. Une augmentation de la production porcine en Rhône-Alpes, dans le respect de l'environnement et du développement durable, aurait pour conséquence une augmentation de la valeur ajoutée régionale et sans doute aussi une diminution de la surproduction porcine en Bretagne.

Nous sommes favorables au renforcement de la production BIO dans notre région car aujourd'hui, le BIO représente 1,7% de la production agricole française. L'objectif de 20% de la production BIO en 2020 fixé par le Grenelle de l'environnement nous paraît pour le moins surévalué et quand bien même nous atteindrions cet objectif en 2020, l'agriculture conventionnelle ou plutôt l'agriculture raisonnée représenterait encore 80% de la production agricole. Alors évitons la guerre agricole, n'opposons pas le BIO à l'agriculture raisonnée mais faisons en sorte que les efforts d'une meilleure maîtrise des entrants en agriculture classique se poursuivent, que soit reconnus et défendus les efforts que font nos agriculteurs rhônalpins en matière de maîtrise et de traitement des polluants agricoles, d'économies d'eau et d'énergie, etc. En ce qui concerne la distribution des produits agricoles si nous sommes bien sûr favorables au développement de filières courtes, nous disons, que comme pour la production BIO, l'intérêt de l'agriculteur mais aussi celui du consommateur passe par la complémentarité des modes de distribution. Ceci garantit une meilleure reconnaissance de l'agriculteur, mais aussi garantit la variété des produits agricoles offerte au consommateur.

Le prix des produits alimentaires ne cesse d'augmenter, alors que dans le même temps les prix agricoles s'effondrent. 85% des produits alimentaires sont distribués par les grandes chaînes de distribution.

C'est donc elles seules qui fixent le prix et la qualité imposés aux producteurs comme elles fixent les prix et le choix des produits imposés aux consommateurs.

Les premiers touchés par cette politique sont les agriculteurs des petites et moyennes exploitations et les populations les plus fragiles, celles qui ont les revenus les plus faibles et qui n'ont comme seul choix qu'une alimentation peu variée et parfois de mauvaise qualité.

Cette situation doit nous interpeller. Les organisations de consommateurs doivent mener leurs actions plutôt en amont qu'en aval. C'est à ce niveau que peuvent être garantie au maximum la qualité des produits mais aussi la simplification des procédures permettant la maîtrise du coût de la qualité.

Nous le savons aujourd'hui, les habitudes alimentaires ont un impact direct sur notre santé. Le nombre de personnes atteintes d'obésité est en augmentation constante, alors que dans le même temps, le nombre de personnes sachant cuisiner de véritables repas équilibrés est en diminution constante.

Au risque de faire réagir notre assemblée, ne devrions-nous pas nous interroger sur le rétablissement ou non de cours d'arts culinaires dans l'enseignement. En effet, grâce à la mixité de nos écoles, ces cours seraient dispensés aux garçons comme aux filles. Nul doute qu'à moyen terme des résultats positifs en matière de santé pourraient ainsi être obtenus.

Enfin pour terminer, permettez moi de formuler un vœu au nom de la délégation CFDT du CESR, notre assemblée dans sa très grande majorité est mobilisée, comme les rhônalpins pour que la ville d'Annecy et son territoire soient retenus aux jeux olympiques 2018. Alors, mobilisons-nous aussi pour que la ville de Lyon soit retenue par l'Etat comme la Cité du goût et de la gastronomie.

Rhône – Alpes dans sa diversité et sa qualité de vie a tout à y gagner.

Un grand merci au groupe de travail, à son président, aux personnels du CESR pour la qualité de ce rapport.

Merci de votre attention.

Monsieur le Président, mesdames et messieurs les Conseillers,

Comme dans nombre de régions françaises, la table en Rhône Alpes, est une institution voire même une véritable institution culturelle. Mais la table ne peut exceller qu'à travers les produits qui font par ailleurs les particularités des différentes tables régionales

Aussi loin que l'histoire peut nous en remonter les témoignages, le monde agricole, dans une concurrence évidente des « pays » de productions, a cherché à se différencier et à valoriser ses produits. L'hydromel de telle région, les blés de telle autre, les houblons, les fruits, les miels, etc. parsèment tous les textes anciens depuis la lointaine gaule.

A travers ses spécialités, cette agriculture est aimée des consommateurs : en témoignent les marchés spécialisés, le succès du salon de l'agriculture, les ventes à la ferme, etc.

Intrinsèquement le produit de la terre a valeur de qualité. A priori le consommateur fait confiance au producteur. Mais attention ne nous y trompons pas il s'agit là, uniquement, de celui qu'on surnomme « le petit producteur ». En un mot le producteur proche, celui qui nous rapproche de l'agriculteur idéal, en totale symbiose avec la nature telle qu'elle est chantée dans nos littératures. Ce petit producteur est arbitrairement paré de toutes les qualités, voire affranchi de toutes connotations mercantiles.

Par contre le consommateur est nettement plus réservé dès qu'on aborde la production plus conséquente et surtout une très grande défiance préside à tous les modes modernes de distributions. Dans cette sphère considérée comme plus imprégnée de considérations majoritairement financières, la suspicion règne en maître. Des campagnes ont même véhiculé l'idée que les préconisations alimentaires sont les façades de soutien et de promotions de certaines filières (ex : 5 fruits ou légumes par jour).

Les interrogations sur la qualité des productions surviennent dès qu'on sait le producteur prisonnier d'une logique de rentabilité imposée par les distributeurs. En témoignent les différents conflits entre producteurs et distributeurs ou industriels : tout récemment la guerre du lait, celle des salades, etc.

Le travail du groupe Sécurité et qualité alimentaires fait un excellent tour d'horizon des problématiques de la qualité alimentaire. L'analyse de la situation existante du bio est parfaite, mais même si le bio progresse une question interpelle : comment démocratiser le bio ?

Les coûts

Que ce soit pour les collectivités locales à travers la restauration collective ou les particuliers, consommer bio demande une volonté financière.

Dans le cadre de la restauration scolaire si le bio est développé qui va payer ? Avec la crise économique qui n'en fini pas, les parents pourront ils faire l'effort pécuniaire nécessaire à ce type d'alimentation.

Le tout bio est encore l'apanage d'une élite intellectuelle disposant de moyens suffisants pour ce choix alimentaire.

Faciliter l'accès au bio de la majorité est un objectif qui suppose de grands déploiements pédagogiques, peut être même des dispositions réglementaires ou fiscales concourant à réduire les coûts de ce type de production. Le groupe de travail, dans ses préconisations, a pris la mesure de la problématique promotionnelle sous ses différents aspects.

Au delà des AOC, des labels, du cluster « Patrimoine et gastronomie », du technopole Alimentec et autre Pôle Européen agroalimentaire pour la communication la recherche et l'innovation, de l'inscription de la gastronomie française au patrimoine mondial de l'UNESCO, la création d'une ou plusieurs cités du goût ou de la gastronomie est une excellente initiative.

Dans le volet Santé seule l'obésité est évoquée alors qu'un certain diabète et surtout l'hypertension artérielle sont aussi des conséquences d'une mauvaise qualité alimentaire et tuent beaucoup plus.

Après cet excellent travail sur la situation qualitative des produits alimentaires rhônalpins il serait peut être intéressant que le groupe se penche sur le rapport prix au départ du champ et prix payé par les consommateurs. Ce sujet est très délicat, peut être même explosif, mais préoccupe la totalité des consommateurs, et surtout des exploitants.

Est-ce que cette plus value imposée par la distribution qu'elle soit commerciale ou industrielle (à travers la transformation) n'est pas un des volets important de la survie de nos exploitations agricoles ?

La CFTC votera cet avis

Intervention de M. Daniel BLANC-BRUDE, au nom de la CGT

Cher Président,
Chers (es) Collègues,

Dix ans après le rapport "qualité des produits agro-alimentaires, une chance pour le développement économique de Rhône-Alpes", notre CESR propose un projet de contribution concernant : "des produits rhônalpins au service de la qualité alimentaire".

L'alimentation est au centre de notre culture. Au travers des termes et des métaphores qui s'y rattachent, elle imprègne toute notre vie.

Depuis 1960, on constate une évolution du comportement alimentaire des Français liée au développement de l'industrie et de la distribution. Le niveau de vie des Français a augmenté, leurs modes de vie ont changé. Les Français consacrent donc proportionnellement moins d'argent à leur nourriture, mais ils recherchent des produits de plus grande qualité. Bien qu'ils aient de plus en plus de temps libre, les repas quotidiens sont moins longs, moins formels et font une plus large place aux préoccupations diététiques.

Notre alimentation se situe aujourd'hui dans une filière technicienne et industrielle, qui suscite de nombreuses peurs chez les consommateurs, justifiées ou non. Ils regrettent alors de façon nostalgique et imprécise l'époque où l'on prenait le temps de vivre dans un monde moins envahi par la technique. Simultanément, ils voudraient retrouver une alimentation plus "nature", et protestent contre l'emploi croissant d'engrais et d'insecticides, contre la vache folle, les Organismes Génétiquement Modifiés, la dioxine...

Certes, l'alimentation actuelle mérite certains reproches mais elle offre à l'immense majorité des familles des repas variés, diversifiés, beaucoup plus riches en produits d'origine animale, en fruits et légumes, que celles de nos grands-parents et arrière-grands-parents. On peut dire que l'industrie agroalimentaire a offert à tous, d'une manière démocratique quoique non désintéressée, la possibilité de consommer de tout et d'atténuer les catégories sociales et les différences régionales.

C'est bien la crise de la vache folle, en 1996, qui est devenue la crise de référence de la modernité alimentaire. Or, la mondialisation a accentué les conséquences dans une cascade de crises secondaires. Au fond, l'incertitude est la même aujourd'hui qu'hier car les effets durables n'ont fait que se préciser et s'accroître. Que contiennent les aliments ? D'où viennent-ils ? Une distance presque irréductible s'est alors installée entre le consommateur et les produits manufacturés, certes commodes, parfois attrayants mais souffrant de ce trouble d'identité. De produits laitiers à la mélamine chez NESTLE, de la farine de soja avec le même poison acheté par une entreprise française pour nourrir les volailles bio, de la dioxine dans la viande de porc importée d'Irlande...

La mondialisation de la production alimentaire accroît les risques pour les consommateurs que nous sommes.

En France, les produits dits de premiers prix vendus en grandes surfaces et dans les magasins de hard discount sont souvent fabriqués à l'étranger ou conditionnés en France à partir de matières premières agricoles importées. Mais nous ne savons rien des conditions de culture pour les produits végétaux, ni des conditions d'élevage des animaux, qu'il s'agisse de la viande, du poisson... Qu'elles soient affublées du logo de CARREFOUR, LECLERC, CASINO, AUCHAN, SUPER U, les marques de distributeurs ne sont jamais ou presque produites par les distributeurs qui les ont estampillées. A cela s'ajoute, les effets pervers de la loi de modernisation de l'économie dite LME qui donne les pleins pouvoirs aux distributeurs pour négocier les prix avec leurs fournisseurs. Le rapport de force déséquilibré au détriment des coopératives agricoles et des usines de l'agroalimentaire ne peut que pousser ces derniers à délocaliser la production agricole elle-même, les produits transformés en conserves, les produits surgelés, les plats préparés frais ou surgelés.

Pour illustrer mon propos, dans la poêlée de BONDUELLE bien de chez nous avec des choux-fleurs de Pologne, des choux brocolis du Guatemala, les poivrons de Turquie, les asperges du Pérou, les haricots verts du Kenya et les petits pois et champignons de Chine. Reste à savoir d'où vient l'emballage. Rechercher en permanence le prix le plus bas est un jeu dangereux quand il s'agit des produits alimentaires au risque concernant les qualités diététiques et de sécurité alimentaire, s'ajoutent ceux de la valeur carbone et économique avec les délocalisations de productions engendrant des pertes d'emplois, de suppressions de petits commerces. Nos habitudes de consommation ne sont donc pas sans conséquences, ainsi dans un kilogramme de tomates en hiver, on trouvera un goût insipide, l'exploitation féroce en Espagne des immigrés, celle de chauffeurs routiers venus de l'Est et la pollution de l'air de leurs camions.

Les consommateurs aux revenus limités se rendent bien compte de cela, comme de l'augmentation du prix de la viande dans les rayons plus de 50 % en 15 ans, alors que le prix payé aux producteurs a diminué de 15 % dans le même temps. Paradoxe, plus les distributeurs annoncent à grands renforts de publicité leurs prix bas, plus le pouvoir d'achat baisse, plus leurs profits augmentent. De même plus on tire vers le bas le prix sans diminuer le profit du distributeur, plus les PME et producteurs souffrent et plus les salaires et les conditions de travail des salariés se détériorent. Il en va de même où la baisse des revenus des familles les moins aisées conjuguée aux restrictions budgétaires des collectivités locales sont un frein au développement d'une alimentation saine et de qualité.

Il serait souhaitable que sur ces questions, notre CESR poursuive sa réflexion.

Le groupe CGT partage l'idée de Pascale BRIAND, Directrice Générale de l'Alimentation sur le projet d'une véritable politique publique de l'alimentation visant à faire évoluer les comportements, de valoriser un mode de vie et de production favorable à la santé de l'Homme et de son environnement, de concilier les mondes agricoles, ruraux et citadins et enfin rassembler la stabilité économique des filières via le modèle alimentaire français. Mais sans remise en cause de la loi LME, de la volatilité structurelle des prix, exacerbée par la financiarisation des marchés agricoles et la spéculation grandissante, nos producteurs et nos entreprises de l'agro-alimentaire constitués essentiellement de PME n'auront pas les moyens de la réussite de ce plan ambitieux.

La compétitivité globale de Rhône-Alpes ne peut se contenter d'un effort sur les prix. Elle a besoin d'un effort parallèle de création de nouveaux produits et services. C'est bien à cela que doivent s'ouvrir la recherche et l'innovation que préconise notre projet.

Notre projet de contribution aborde, à juste raison, la place de l'alimentation comme levier stratégique pour conduire une politique de développement plus durable et innovante.

Or Rhône-Alpes est bien une terre riche de terroirs et de territoires, lieux d'innovation, une terre d'AOC.

Dans une AOC, il y a bien l'idée qu'un terroir donné, un sol, un climat a un potentiel de production spécifique. Il convient de leur appliquer le concept de qualité global cher à nos amis italiens. Globalité en effet car le potentiel d'un terroir n'est pas totalement fixé par la composition du sol et les caractéristiques du climat. Il intègre dès le début, la capacité de satisfaire des consommateurs et à l'inverse le plaisir du consommateur intègre l'image qu'il se fait lui-même du lieu de production de son AOC préférée et de son histoire. D'où la nécessaire et rigoureuse organisation de la production A.O.C. dont le support est non seulement un terroir mais un territoire. Globalité et qui intègre la qualité ; les producteurs d'AOC savent qu'un défaut de qualité tue le produit et le terroir avec un terroir sans la qualité redevient un espace banalisé.

Nous partageons fortement l'idée que Rhône-Alpes devrait se porter candidate à la création d'une cité du goût ou d'une cité de la gastronomie - espace vivant dédié aux traditions et aux expressions contemporaines dans ce domaine très large, comme il existe une cité de la musique ou une cité des sciences. Lyon a toutes les raisons légitimes de présenter sa candidature.

Le groupe CGT regrette néanmoins qu'au moment où le Grenelle II s'engage et devant la multiplication des signes de qualité que ni l'agriculture raisonnée, ni les AOC et différents labels de qualité n'intègrent toujours pas d'objectifs concrets en matière d'environnement.

Nous partageons aussi l'idée de favoriser des productions de qualité et à plus fortes valeurs ajoutées. C'est, par exemple, le cas de l'agriculture biologique pour laquelle la démarche d'harmonisation des règles décidée par l'Union en 2009 et qui devrait être effective en 2010, a montré que les contraintes fixées aux producteurs français étaient jusqu'à présent beaucoup plus fortes que celles en vigueur dans de nombreux autres Etats membres. Ceci dit, pour le Groupe CGT il peut être préjudiciable de laisser croire que le mode de production biologique est le seul qui permet d'avoir une faible empreinte écologique et de garantir un haut niveau de qualité, de sécurité alimentaire et environnemental. Ce qui n'enlève rien au fait qu'il faut aider la filière bio à se développer.

Concernant les ventes de proximité, sans intermédiaires, elles peuvent s'inscrire à la fois dans une réponse aux consommateurs mais au-delà dans un contexte de mutation du système agricole, de crise alimentaire et de nouveaux enjeux sociaux, environnementaux et économiques, dans une nouvelle conception de gouvernance de la chaîne alimentaire et pourrait s'affirmer demain comme un vecteur de développement durable créateur de liens sociaux et facteur d'un développement de l'économie productive via une vingtaine de circuits courts organisés à ce jour. Ces alternatives de vente directe impliquent aussi de plus en plus de collectivités désireuses de construire une politique alimentaire locale comme à Aubagne, Brest, Grenoble mais aussi des communes rurales des PNR, des pays.

C'est aussi le moyen pour les producteurs de maîtriser leur production, l'outil de transformation et de récupérer une part plus importante de la marge.

Mais là aussi, il conviendrait de retirer l'amendement VAUTRIN – METRO adopté à l'Assemblée Nationale début juin 2010 dans le cadre de la loi sur les réseaux consulaires qui visent à annihiler des dispositions prises en 2003 sur les MIN (Marchés d'Intérêt National) qui regroupent sur 17 localisations régionales 26.000 emplois, des dizaines de milliers d'acheteurs et des milliers de producteurs pour faire rentrer rien que moins la grande distribution ou les entreprises comme METRO. Les MIN ont pour objectif de permettre la mise sur le marché des productions agricoles régionales, de maîtriser la formation des prix, de veiller à la moralité des transactions grâce à la

police des marchés, de contrôler les flux de marchandises avec un suivi douanier et de veiller à la sécurité alimentaire des approvisionnement grâce aux contrôles vétérinaires et phytosanitaires in situ. Les MIN ont donc une mission de service public et de protection de la santé publique.

Contradiction aussi, la modernisation des politiques publiques qui va conduire à rendre illisible l'activité des services de la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes, notamment la branche sécurité des produits alimentaires. Exit par exemple le réseau d'alerte parfaitement opérationnel avec des agents de permanence le week-end en cas de problème sur un produit alimentaire qui exigerait un retrait immédiat. Or distribuer un produit alimentaire, c'est aussi surveiller toute la chaîne : le transport, le stockage, la conservation et ceci dans des lieux de distribution de types différents. La garantie de sécurité suppose bien des interventions et des contrôles à chaque étape du processus de distribution. Il faudra, sans doute, de nouveaux outils de surveillance et de contrôle indépendant pour éviter des failles possibles dans l'ensemble de la chaîne, donc renforcer la D.G.C.C.R.F.

Chers (es) Collègues,

La qualité des produits, la sécurité alimentaire, les problèmes de nutrition – santé, le respect de l'environnement lié à la protection des revenus des agriculteurs, tout cela est bien au cœur, à la fois d'une alimentation saine de goût et d'une agriculture viable pour les hommes et donc durable. Le monde agricole sera le moteur de la nécessaire transition vers une croissance, elle aussi durable et territorialement équilibrée. Il est donc temps de reconnaître que c'est le travail agricole qui permet la sécurité et la qualité alimentaire, le développement viable des territoires avec des créations de milliers d'emplois et le maintien des équilibres écologiques. Pour relever les nouveaux défis, il faudra un nouveau pacte entre scientifiques, techniciens, agriculteurs, écologistes et la société, afin de déterminer les objectifs assignés à l'activité agricole et agroalimentaire et les moyens de les atteindre.

Le Groupe CGT votera le projet de contribution.

Intervention de M. Gabriel CHAUVIN, au nom de FO

Monsieur le Président, Mesdames Messieurs, Chers Collègues,

Le projet d'avis qui nous est soumis reflète très bien les débats du groupe de travail. Toutes les pistes de réflexion, les propositions contenues dans cet avis doivent permettre de construire, concrétiser des actions et des initiatives encore plus efficaces en faveur des populations de Rhône - Alpes. Nous le voterons.

Quelques commentaires complémentaires :

Notre style de vie a changé, il est fort éloigné du passé. Pressés par le temps, les rythmes de travail, les déplacements, font que ces nouvelles contraintes nous conduisent à des changements profonds dans la préparation des aliments et les habitudes de consommation.

Les grands groupes, l'industrie alimentaire, la grande distribution s'adaptent très bien à ce phénomène et savent anticiper par rapport aux attentes du consommateur mais pas forcément dans l'intérêt de son équilibre alimentaire ni de son portefeuille. La théorie de l'uniformisation du goût est au centre d'ailleurs des stratégies de certaines multinationales qui estiment que la mondialisation aura comme conséquence le même goût quel que soit le pays. De grandes firmes mondiales sont des exemples de cette stratégie industrielle.

Le patrimoine gastronomique, la promotion des produits régionaux, l'éducation au goût sont autant d'atouts à faire valoir pour notre Région. Il importe de réagir et d'anticiper, d'où l'importance de mieux informer les jeunes générations par le biais de l'éducation, de l'information, ce qui permettrait de leur faire mieux connaître leur région ainsi que les productions agricoles locales.

La multiplication des logos, labels crée une véritable confusion chez le consommateur qui doit se munir d'un lexique pour faire ses achats afin d'essayer de décrypter tout ce « charabia ». De ce fait, ce flou laisse la partie belle au marketing alimentaire qui lui, peut tricher en toute légalité sur la présentation des produits. Une seule identification Régionale à la portée de tous doit être simple :

PRODUIT ELEVE ou ELABORE EN RHONE ALPES

Il est très important d'encourager et d'aider l'agriculture bio afin que cette production devienne plus compétitive au niveau des prix car ces produits restent encore peu accessibles pour un grand nombre de consommateurs dont le pouvoir d'achat ne cesse de baisser. La question de la formation des prix et du juste prix est, comme le souligne le rapport, majeure dans cette approche.

Plus de sécurité alimentaire passe par une production au plus près des consommateurs. C'est moins de pollution car moins de transport et c'est aussi plus d'emplois. La sécurité alimentaire c'est l'affaire de tous, de la fourche à la fourchette. La question des circuits économiques courts est à notre avis essentielle pas simplement en termes d'économie dites « présenteielle » mais aussi comme exemplaire d'une organisation économique différente notamment industrielle.

Notre agriculture fait partie intégrante de la qualité de vie de notre région Rhône-Alpes, sachons la préserver et faire en sorte qu'elle soit toujours l'une des trames fondamentales de la structure économique, sociale et environnementale de notre Région.

Un mot enfin il va de soi que nous soutenons l'amendement du rapporteur concernant la page 27 sur la place de l'INRA dans notre Région. Le rôle de cet institut, que notre ami Daniel COURTOT a eu souvent l'occasion de présenter dans le passé est important pour notre Région. Il doit pouvoir s'améliorer certes, mais son implantation rhônalpine au plus près des grands territoires agricoles est un atout dont Rhône-Alpes doit pouvoir s'enrichir.

Je vous remercie.

Intervention de Mme Myrose GRAND, au nom du GERC 3-4

Les membres du GERC 3-4 appartenant à des associations de consommateurs, de protection de l'environnement et de représentants de la recherche et de divers organismes se sont beaucoup investis dans ce groupe de travail.

C'est parce que la maîtrise de la qualité sous toutes ses facettes (sécurité, caractéristiques, modes de production, environnement, qualité gustative, traçabilité) est devenue un enjeu stratégique non seulement pour les metteurs en marché mais pour une région toute entière.

La rédaction de cet avis et le nombre important de préconisations le démontre largement.

Au moment où le nombre de rhônalpins augmente, alors que le nombre d'exploitations agricoles diminue, le GERC 3-4 souligne l'importance stratégique pour l'agriculture d'engager cette démarche de qualité.

La sécurité alimentaire :

Elle vient en premier lieu dans les critères de qualité. C'est un élément obligatoire. Les consommateurs ont fait le lien (démonstré par les PNSS 1 et 2) de la relation qui existe entre la nutrition et la santé.

La qualité sanitaire est maîtrisée par les Pouvoirs Publics qui fixent le niveau approprié de qualité minimale qui s'impose à tous les produits sans exception et la font respecter au moyen de la réglementation. Ils ont vocation à assurer la sécurité sanitaire et nutritionnelle des aliments et la santé des consommateurs. Les crises sanitaires de ces dernières années ont contribué à renforcer les exigences en la matière et la notion de traçabilité est plébiscitée.

Il s'agit de garantir tous les maillons de la chaîne alimentaire à partir de la production agricole.

En dehors des risques biologiques dus à la mauvaise conservation des produits, existent aussi les risques dus aux modes de production qui permettent aux agriculteurs de produire à moindre coût une alimentation abondante en luttant contre les parasites des cultures.

La présence de résidus de pesticide dans les sols, l'air, l'eau et l'alimentation incite à la vigilance. Le GERC 3-4 souligne la baisse de l'utilisation des fongicides, herbicides, insecticides et préconise la pratique de l'agriculture raisonnée plus économe en engrais et pesticides.

Le GERC 3-4 souhaiterait que les recherches en bio technologie végétale soient plus importantes pour permettre la création de variétés de plantes résistantes aux ravageurs de cultures et fassent la preuve de leur non nocivité dans le domaine de la santé et de l'environnement.

La région Rhône- Alpes, de par la diversité de ses paysages, offre une variété de produits agricoles.

Le GERC 3-4 porte un vif intérêt aux 1500 exploitations en agriculture biologique. Cependant elles ne représentent que 4.1 % de la S.A.U. régionale et c'est nettement insuffisant. Les prix de revient des produits « bio » à un coût, leur commercialisation en circuit court et vente directe les réduisent. En restauration collective, la consommation des produits « bio » doit être plus forte.

Pour ce qui est des cantines, le repas de midi est souvent le seul repas équilibré et de qualité pour les enfants de familles en précarité, les plus touchés par l'obésité liée à la malnutrition. Aussi la restauration « bio » ne devra pas entraîner de surcoût pour les familles.

Comme l'indique le projet de contribution, l'agriculture biologique est le levier pertinent pour traduire les orientations d'une politique alimentaire en Rhône-Alpes.

La qualité nutritionnelle :

Les Pouvoirs Publics ont vocation à assurer cette qualité à laquelle s'ajoute le goût. Les consommateurs veulent plus de saveur dans leur assiette. Les produits régionaux présentent une valeur nutritionnelle supplémentaire parce qu'ils sont produits dans la région selon une méthode traditionnelle, un savoir-faire et des labels régionaux.

Un tiers seulement des exploitations Rhône alpines sont engagées dans une démarche de qualité. La démarche marketing des produits alimentaires Rhône alpins doit s'appuyer sur un cahier des charges. En effet, seul un cahier des charges « produits » vise avant tout à assurer la transparence sur le mode de production (respectueux de l'environnement et du bien-être animal) et sur les modes d'élaboration et de transformation, et sur les caractéristiques organoleptiques en limitant les additifs.

Le GERC 3-4 propose que se réunissent autour de la table tous les acteurs des filières alimentaires Rhône alpines : agriculteurs, transformateurs, distributeurs (du plus grand au plus petit) et consommateurs pour élaborer un cahier des charges.

L'image de marque que possède la région Rhône-Alpes en matière de gastronomie perdurera si la région promeut de bons produits certifiés par un label « Rhône Alpes Qualité ».

Cela pourra se faire :

- si les agriculteurs s'inscrivent dans une démarche de développement durable, respectueuse de l'environnement permettant aussi la valorisation économique de leurs efforts de qualité,
- si la transparence est faite sur la formation des prix et des marges,
- si une meilleure information des consommateurs est faite sur la démarche qualité des agriculteurs,
- si la Région soutient ces démarches de qualité en sponsorisant des salons, des journées portes ouvertes et autres actions de marketing, rapprochant les consommateurs et les producteurs.

Le GERC 3-4 remercie le Président Michel Weill et Anne Sophie SOUZA pour ce rapport très riche en préconisations.

Le GERC 3-4 le votera.



La sécurité et la qualité alimentaires, malgré toutes les améliorations, demeurent une question majeure pour la population et donc pour les producteurs et les transformateurs.

Certaines crises comme la vache folle ou le lait chinois, des questions de santé comme l'obésité et d'impact sur l'environnement de la production agricole ou simplement l'exigence de qualités gustatives permettent de l'expliquer.

La contribution passe au crible les dynamiques observées en matière de démarches qualité, d'innovation, de circuits courts, de production biologique. Elle met en évidence les enjeux économiques, sociaux et environnementaux liés à l'alimentation.

De nombreuses actions ont déjà été entreprises tant au niveau local que régional.

La contribution dans ses préconisations met en avant la nécessité de renforcer les synergies, de créer de véritables têtes de réseaux régionales dans un certain nombre de domaines, notamment les circuits courts et la restauration collective.

Elle suggère également de mettre en place une meilleure gouvernance des filières agro-alimentaires, qui associe mieux les consommateurs, les environnementalistes et les syndicats de salariés, ainsi que l'Etat et la Région aux instances rassemblant aujourd'hui les professionnels.

**AGRICULTURE • INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE
QUALITE ALIMENTAIRE • SECURITE ALIMENTAIRE • NUTRITION
PATRIMOINE CULTUREL • GASTRONOMIE**



Conseil économique et social
régional Rhône-Alpes
78 route de Paris - BP 19
69751 Charbonnières-les-Bains cedex
Téléphone : 04 72 59 49 73
Télécopte : 04 72 59 51 98

www.rhonealpes.fr

Rhône-Alpes
Conseil économique et social régional