

Pistes d'action : obstacles et leviers

I. Agir sur l'offre :

Produire bio quels obstacles ?

- Imprécision de la demande et manque de mutualisation
- Manque de compétences des producteurs (formation déficiente).
- Rendements insuffisants et coût de production élevés.
- Accès au foncier problématique.
- Complexité du Code des Marchés publics.
- Les intermédiaires nécessaires mais à réguler.
- Le coût de la bio et la méfiance des citoyens (business).
- La situation du NPDC au niveau climatique et pédologique.

Quels leviers ?

- L'explosion de la demande individuelle.
- L'évolution de la demande des collectivités.
- Le début de prise en compte au niveau politique (le productivisme va droit dans le mur).
- La méthode des cultures associées, l'évolution des structures d'exploitation (plus petite surface, moins de mécanisation...) et les apports nouveaux de l'agronomie agroécologique.
- L'organisation des producteurs en NPDC pour approvisionner la restauration collective.

II. Agir sur la demande :

Obstacles :

- L'ignorance des contraintes des producteurs.
- Des demandes inadaptées (ex : produits inexistant au local).
- Absence de définition des besoins en amont restauration collective).
- L'existence d'invendus.
- Un comportement de consommateur passif plutôt que de citoyen.
- Des citoyens mal informés ou désinformés qui ne cuisinent plus.

Leviers :

- La demande de restauration collective et des collectivités mobilisés.
- Les bonnes pratiques (groupements d'achat, autoproduction, coopérative citoyenne de distribution...) à petite échelle mais démultipliables.

III. Synchroniser la démarche et définir les échelles :

Les mutations seront plus ou moins longues à opérer il faut donc procéder de manière progressive et phasée par ordre de priorité (colibri).

Quelle échelle pour le local ?

IV. Inscrire la démarche dans un projet de société :

Le militantisme et la construction d'alternatives solidaires et collectives au système productiviste, à la malbouffe, à la recherche sans limite du profit doivent primer sur les logiques de consommations. Il faut créer de nouvelles solidarités entre producteurs et consommateurs.

L'ensemble des parties prenantes doit être associée au projet de restauration collective. La gouvernance du projet doit être collective et participative ce qui souligne l'importance de la dimension animation du territoire.

La démarche repose sur une remise en cause du modèle économique dominant.

V. Le contexte local :

La volonté politique est affirmée, il s'agit pour le Maire d'un projet structurant multidimensionnel (social, politique, environnementale...) qui requiert la mise en œuvre d'un processus partenarial ouvert, dynamique, évolutif et pérenne.