

Compte-rendu des éléments ressortis des ateliers du 06-02-2015

Enjeu 2 : Comment développer la commercialisation et la consommation de productions biologiques locales ?

CONTEXTE :

Deux questions centrales :

Quel est le potentiel local de consommation de produits biologiques ?

Quel sont l'état et les perspectives de structuration des filières de commercialisation des produits biologiques ?

- Le Parc est une zone rurale de 197 000 habitants avec des bassins de consommation importants autour des agglomérations de Saint-Omer, Dunkerque, Boulogne/mer et Calais. Un bassin global de consommation qui est estimé à 500 000 personnes.
- Des points de vente existent : magasins spécialisés (dont 2 Biocoop..), AMAP, marchés de plein vent...
- Une étude menée par Ecozept sur le bassin versant du Nord Audomarois a identifié des perspectives encourageantes (consommation, débouchés...)
- La consommation est en progression dans la région, et la demande en produits bio est supérieure à l'offre

➤ Points favorables :

- Plusieurs collèges et lycées sont déjà engagés dans l'approvisionnement en produits bios
- La vente directe à la ferme est bien développée
- Des entreprises de collecte sont présentes pour une grande variété de produits : Norabio, Forevert, Terre d'Opale (légumes), Carré (céréales), Cocorette (œufs), la Prospérité Fermière (lait), l'association Viande Bio (viande)...
- Des entreprises de transformation utilisent des produits bios à Boulogne sur Mer
- La consommation de produits bios existe mais ne provient pas en majorité du territoire (potentiel de relocalisation)

➤ Freins :

- Inquiétudes sur le consentement à payer plus cher les produits alimentaires
- Peu de communes savent comment s'engager pour développer la consommation
- Les producteurs bios sont assez dispersés
- Les filières bios sont en construction

➤ Points de vigilance :

- Accessibilités financière et géographique des produits bios
- Interrogations sur les circuits de commercialisation des produits alimentaires au sein du Parc
- Interrogations sur l'état précis des filières et des opérateurs du territoire

PISTES D' ACTIONS RESSORTIES DES ATELIERS :

Question posée : comment développer la commercialisation et la consommation de productions biologiques locales ?

- Concernant la restauration collective «Augmenter l'utilisation de produits biologiques dans la restauration collective »
 - Augmenter le temps d'animation pour sensibiliser à l'utilisation de produits biologiques les collectivités ainsi que les élèves (atelier 1)
 - Renforcer le lien restauration collective et producteurs bios (atelier 1)
 - Mobiliser les communes rurales, qui composent principalement le territoire du Parc, autour de la question de la restauration collective et sa capacité à s'approvisionner en produits issus de l'AB ou en produits locaux de qualité. Une démarche collective qui est à privilégier pour constituer un « levier d'entraînement » au développement de la commande publique en produits issus de l'AB. (atelier 2)
 - Développer les projets de cuisine centrale sur des intercommunalités dont l'échelle de territoire s'avère pertinente pour obtenir une meilleure maîtrise des coûts de la restauration collective. Poursuivre la sensibilisation des élus à ces projets à la faveur de voyages d'études dans des territoires exemplaires. (atelier 2)
 - S'appuyer sur le diagnostic de la restauration collective réalisé par le Parc pour caler au plus près de la réalité de terrain les futurs programmes d'actions portant sur le développement de l'agriculture biologique. (atelier 2)
 - Mettre à disposition des collectivités locales tous les outils utiles pour faciliter l'intégration dans les marchés publics de critères sur l'origine des produits (faire un point sur les documents disponibles pour les élus qui sont très demandeurs d'informations sur ce sujet) (atelier 2)
 - S'appuyer sur les expériences réussies d'achats de produits biologiques en restauration collective (ex : certains collèges) (atelier 2)
- Sur la communication grand public :
 - Sensibiliser davantage le grand public sur les enjeux de l'agriculture de notre territoire (entretien des paysages, respect de la qualité de l'eau, de l'air) (atelier 1)
 - Poursuivre le travail à dimension éducative pour réapprendre « à cuisiner chez soi », à respecter la saisonnalité des produits, à identifier les critères de qualité des produits, ... (atelier 2)
- Développer les points de vente en circuits courts :
 - Développer le réseau de magasins spécifiques de vente de produits biologiques. Il a été précisé que les pôles urbains (Boulogne sur Mer, Saint Omer, etc ..) ne devaient pas être considérés comme les seuls potentiels de développement des commerces bio. Les bourgs ruraux peuvent constituer des lieux de vente pertinents en milieu rural. (atelier 2)
 - Ne pas « fermer » la commercialisation sur des produits exclusivement bio, mais plutôt privilégier les magasins qui regroupent autant des produits issus du conventionnel que du converti bio (ex : magasin « Vert de Terre » sur St Martin Boulogne) (atelier 2).
- Aspect filières :

- Mieux comprendre les acteurs économiques du bio sur la façon dont ils communiquent avec les producteurs en vue de mieux structurer la filière. (atelier 2) - Travailler avec les entreprises de collecte du lait (atelier 2)
- Lever les zones d'ombre sur le type de produits bio et les volumes écoulés par les grandes surfaces, et mieux identifier les partenariats engagés avec les producteurs agricoles. (atelier 2)