

PLÉNIÈRE CONSEIL AGRICOLE ET ALIMENTAIRE

14 Mars 2023 – MIN de Bordeaux Brienne

Compte-rendu des échanges

Ordre du jour

- I. Introduction
- II. Présentation des actions du programme d'actions de la SRAA 2023
- III. Election des représentants du Conseil Agricole et Alimentaire
- IV. Table ronde : Les enjeux de développement agricole, alimentaire et logistique sur la Métropole de Bordeaux– zoom sur la filière légumes
- V. Présentation des résultats des élections et mot de la fin

Vous retrouverez l'ensemble des documents présentés sur le diaporama associé à ce compte-rendu.

Introduction

Pour la première plénière du Conseil Agricole et Alimentaire nous nous retrouvons sur le MIN de Bordeaux Brienne. Claude MELLIER, Vice-présidente de Bordeaux Métropole en charge de la délégation « Grandes infrastructures de transport routières et ferroviaires » et présidente du MIN et Patrick PAPADATO, Vice-président de Bordeaux Métropole en charge de la délégation « Nature, Biodiversité et Résilience Alimentaire » ont le plaisir d'assurer l'introduction et réaffirment les engagements de la Métropole en matière d'agriculture et d'alimentation.

Patrick PAPADATO en profite pour rappeler les axes forts de la Stratégie de résilience Agricole et Alimentaire (SRAA) et l'ambition collective que la Métropole s'est donnée, permettant de consolider, voter et mettre en œuvre un plan d'actions riches associé d'un budget d'environ 12 millions d'euros de 2023 à 2025.

2 nouvelles reconnaissances pour la Métropole

La SRAA devient le Projet Alimentaire Territorial de Bordeaux Métropole !

La Métropole de Bordeaux a candidaté à l'appel à projet du Programme National de l'Alimentation pour être reconnue Projet Alimentaire Territorial, une reconnaissance du Ministère français de l'Agriculture issue de la Loi d'Avenir de 2014. L'occasion pour Emmanuelle BAROUD Cheffe de l'unité Alimentation à la DRAAF-NOUVELLE-AQUITAINE de venir réaffirmer le soutien de l'Etat et la labellisation de niveau 1 obtenu en tout début d'année.

Plus d'informations : Programme national pour l'alimentation

La Métropole de Bordeaux, première métropole à être labellisée Territoire Bio Engagé en France !

Avec 20 exploitations et 1121 ha convertis en bio (et en cours de conversion) en 2022, l'agriculture biologique occupe une place plus importante sur le territoire métropolitain depuis 2011 (avec, + 11 exploitations et +912 ha en bio par rapport à 2011). La surface agricole utile en AB et en cours de conversion couvre **20,5% de la SAU métropolitaine** (objectif 15%). C'est à ce titre que la reconnaissance « Territoire Bio Engagé » a pu être lancée et obtenue en Février 2023.

Plus d'informations : Territoire BIO engagé (territoirebioengage.fr)



Présentation des actions du programme d'actions 2023 du PAT

Un plan d'action ambitieux, des temps forts 2023

L'équipe projet présente les grands temps forts du PAT qui sont déployées en 2023 sur les 6 axes (diapo 10 à 16). Le plan d'action est plus large que les actions présentées en plénière. Nous invitons les participants souhaitant plus de détail à contacter l'équipe (contacts en fin de compte-rendu).

Axe A – Production agricole

Stratégie foncière dédiée à la nature et l'agriculture

Axe B – Circuits courts et de proximité

Etude d'opportunité de création d'un outil de transformation sur le territoire

Axe C – Restauration collective

Lancement d'un groupe de travail avec les 28 communes et les restaurants administratifs

Axe D – Alimentation saine durable et de qualité pour toutes et tous

Lancement d'un groupe de travail avec les 28 CCAS (centre communal d'actions sociales)

Axe E – Education, sensibilisation et valorisation

Création de nouveaux outils d'échanges et de valorisation pour les membres du Conseil Agricole et Alimentaire

Axe Z – Gouvernance

Observatoire de l'Agriculture et de l'Alimentation (OAA)

Le programme Food Trails

Retour sur les échanges de bonnes pratiques avec la ville de Milan

Questions et échanges autour de ces premiers points

Les échanges ont permis de saluer le plan d'action riche et ambitieux du PAT métropolitain.

Les échanges ont principalement porté sur le volet agricole : lien avec la stratégie foncière de protection des espaces agricoles, naturels et forestiers, aides financières aux agriculteurs, la question du logement sur les espaces agricoles, la mise en place du réseau d'espaces-test agricoles et la formation, les objectifs du PAT en matière de changements de pratiques agricoles (incitation aux pratiques vertueuses, dont l'agriculture biologique, etc.). La métropole souhaite réaffirmer son soutien à la filière agricole sur son territoire et travaille avec les têtes de réseau partenaires (Chambre d'agriculture, AGAP, Civam...) pour avancer sur ces thématiques.

Sur le sujet de la transformation des produits alimentaires (axe B), il est précisé que l'objectif n'est pas de déstructurer l'existant mais d'assurer une complémentarité avec les outils du territoire, tant dans les gammes que les modèles. A ce jour, le premier travail consiste à identifier l'offre et la demande afin d'étudier l'opportunité de créer un outil.

Election des représentants du Conseil Agricole et Alimentaire

Le Conseil Agricole et Alimentaire est l'instance de gouvernance et d'animation du PAT. Il a vocation à orienter les actions de la Métropole qui seront ensuite adoptées et votées par le COPIL métropolitain (composé d'élus). (cf schéma diapo 19).

Pour donner suite à l'adoption de la Stratégie de Résilience Agricole et Alimentaire (devenue PAT), les représentants des collèges sont renouvelés, afin d'actualiser la représentativité des membres au sein des 5 différents collèges (Acteurs et actrices des politiques publiques et accompagnateur·rice·s ; Acteurs et actrices de la production alimentaire et agricole et accompagnateur·rice·s ; Acteurs et actrices de la transformation alimentaire et accompagnateur·rice·s ; Acteurs et actrices de la distribution alimentaire et accompagnateur·rice·s ; Acteurs et actrices pour la sensibilisation, la défense des intérêts et l'aide aux changements de pratiques des mangeurs et des mangeuses).

L'instance de gouvernance du Conseil Agricole Alimentaire a statué les éléments suivants :





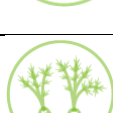
- Le mandat de représentant est porté par une structure et non pas par une personne ;
- Pour candidater, les structures doivent être signataires de la charte du Conseil Agricole et Alimentaire et avoir envoyé un mail à l'équipe d'animation ;
- Le vote se fera selon le principe du jugement majoritaire. Chaque structure membre du CCGAD a un vote pour élire le représentant de son collège.

Les éléments de présentation du principe d'élection sont consultables diapo 20 et 21.



Les votent ont eu lieu de manière anonyme, hormis pour les communes, où un tirage au sort a été effectué. Retrouvez les candidatures ci-dessous et les résultats en point V de ce compte-rendu.

Au total, ce sont **29 candidatures** qui ont été reçues, réparties comme suit :

	Collège 1 : Acteurs et actrices des politiques publiques et accompagnateur·rice·s	7 candidatures
	Collège 2 : Acteurs et actrices de la production alimentaire et agricole et accompagnateur·rice·s	7 candidatures
	Collège 3 : Acteurs et actrices de la transformation alimentaire et accompagnateur·rice·s	3 candidatures
	Collège 4 : Acteurs et actrices de la distribution alimentaire et accompagnateur·rice·s	6 candidatures
	Collège 5 : Acteurs et actrices pour la sensibilisation, la défense des intérêts et l'aide aux changements de pratiques des mangeurs et des mangeuses	6 candidatures

→ Retrouvez l'ensemble des candidatures sur les diapos 23 à 38

Table ronde : Les enjeux de développement agricole, alimentaire et logistique sur la Métropole de Bordeaux– zoom sur la filière légumes

Les temps de plénières sont des temps forts de rencontre entre tous les acteurs du riche réseau qu'est le Conseil Agricole et Alimentaire.

L'objectif est de faire se rencontrer les acteurs, initiatives, publics privés et de construire et faire avancer la dynamique de manière collective. Aussi, il nous semble important de créer des temps d'échange et de partage sur différentes thématiques. C'est ce que l'équipe d'animation va s'attacher à faire sur chacune des plénières. Pour cette première, nous avons souhaité mettre l'accent sur des enjeux transversaux, qui touchent à la fois l'agriculture et l'alimentation, mais également le domaine de la logistique, et de la distribution tout en abordant des thématiques sur la fragilité des systèmes et l'implication des collectivités.

Nous avons pour cela invité plusieurs témoins, pour aborder ces questions, autour de la filière légume :

- Pierre GRATADOUR, maraîcher au Haillan ;
- Jean-Philippe BILGOT, directeur de la SICA Maraîchère ;
- Pierre PICHARDIE, directeur de la régie du MIN ;
- Julien COLAS, Pomona Terre Azur ;
- Nicolas MADET, responsable de la cuisine centrale de Bègles.

En propos introductif, nous rappelons que la Métropole dispose de **production maraîchère**.

En effet, au début du XXe siècle, la vallée maraîchère des Jalles est le « potager de Bordeaux », avec 210 ha et 600 travailleurs. En 2022, la production légumière résiste et se concentre sur 4 communes (Bruges, Eysines, Le Taillan-Médoc, Le Haillan) ; A ce jour, 33 exploitations proposent de la production de légume sur une surface d'environ 130 ha.

Nous sommes principalement sur du maraîchage diversifié, qui suppose des gammes de production larges et variées. 85% de ses produits sont valorisés en circuits courts, via les marchés et la vente à la ferme.



Côté demande, nous sommes sur un territoire très demandeur. Avec la présence d'un MIN structuré sur le territoire de la Métropole qui dispose d'une petite quarantaine d'opérateurs en fruits et légumes (distributeurs, grossistes...). Presque 181 magasins alimentaires (supérettes, supers, hypers), 3 magasins de producteurs et une trentaine d'AMAP 65 marchés permanents.

Enfin, la restauration collective est un secteur qui représente du volume, puisque ce sont environ 65 000 repas en restauration collective qui sont produits quotidiennement sur les restaurants collectifs des communes et de la Métropole.

Ce qu'il est important à retenir, c'est que nos exploitations résistent à la crise malgré un contexte difficile. Aussi, le projet Alimentaire de Territoire a vocation à accompagner l'ensemble des acteurs pour garantir la succession et la reprise des exploitations mais aussi leur permettre de vivre de leur métier dignement.

Partant de ce constat, nous avons souhaité connaître, du point de vue des métiers que chacun de nos intervenants représentent, les **atouts et faiblesses** qu'ils rencontrent sur le territoire métropolitain ainsi que les points d'amélioration.

▪ **Le point de vue du maraîcher :**

Qui est Pierre ? Pierre Gratadour est installé au Haillan sur une exploitation familiale. Il est la 4^{ème} génération d'une famille de maraîchers, tourné historiquement vers la vente directe. Il produit des légumes et commercialise en 100% à la ferme et par le biais d'une association de producteur dans le cadre de marchés à la ferme. Pierre a toujours souhaité valoriser sa production localement, ce qui implique une production très diversifiée et suppose de la main d'œuvre.

La force de sa position géographique est la proximité d'un gros potentiel de clientèle, et ce depuis de nombreuses années. La famille de Pierre faisait partie des premières exploitations à pratiquer la vente directe. Il n'y avait pas beaucoup d'efforts à faire pour vendre la production. A ce jour, la concurrence existante et l'évolution des modes de consommation ont un impact sur son activité avec une baisse de la vente directe, entre autres suite au Covid.

Pierre remarque un changement des modes de consommation et de manière de communiquer avec la clientèle. De plus, cette dernière est devenue volatile et plus difficile à capter et fidéliser. Associé aux problématiques de pouvoir d'achat.

Atouts et faiblesses :

- Des efforts sont à opérer par les producteurs sur la communication pour parvenir à commercialiser et valoriser correctement leurs produits et être réactif. Être sur un axe routier fréquenté ne suffit plus à être visible.

Points d'amélioration :

- Il serait intéressant que les producteurs fournissent différents marchés et ne pas faire que de la vente directe. Chacun devrait s'engager pour répondre aux demandes (GMS, Restauration collective...)
- Le système de l'offre et la demande est une faiblesse pour le producteur car il n'est pas forcément rémunérateur actuellement au regard des aléas climatiques, crise géopolitique. ... un gros travail est à entamer sur la notion de prix rémunérateur et de notion de prix de revient. Si nous souhaitons soutenir la production locale, il est nécessaire de garantir un prix minimum.
- La Métropole pourrait accompagner les producteurs sur des plus gros volumes à réaliser de la concertation pour stabiliser des plannings de production en fonction de débouchés et travailler sur la saisonnalité.

▪ **Le point de vue du groupement de producteurs :**

Qui est la SICA ? La SICA Maraîchère Bordelaise est une structure coopérative présente sur la vallée maraîchère d'Eysines qui a 60 ans en 2023. Historiquement installée sur le MIN, puis sur la commune d'Eysines depuis 1998. Jean-Philippe BILGOT son Directeur est arrivé il y a 24 ans au sein de la structure.

Il observe la disparition des producteurs maraîchers sur cette zone historiquement tournée vers la production de légume. Les meilleures terres maraîchères sont parties à l'urbanisation. Il reste encore quelques producteurs, mais peu. Les producteurs qui s'installent s'orientent vers de la commercialisation de gros sans pour autant diversifier ses circuits. La SICA distribue 100% de sa production sur bordeaux et sa région (en distribution, grossistes, vente directe et restauration collective).

Atouts et faiblesses :

- L'une des principales faiblesses de la filière sur le territoire est la problématique de renouvellement de générations
- La vente directe reste compliquée aujourd'hui au regard des changements de mode de consommation. Les consommateurs se dirigent de plus en plus en GMS sur notre territoire.
- La diversification des productions est un atout chez les producteurs pour atteindre plusieurs marchés

Points d'amélioration :

- La contractualisation avec les producteurs afin de leur assurer un débouché. C'est un peu le cas avec la commande publique en restauration collective.
- Le traitement de l'administratif est de plus en plus lourd pour les producteurs, les contrôles par l'Europe pour avoir des fonds, encore plus en bio. Il est nécessaire que les pouvoirs publics en prennent conscience car nous sommes en train de tuer les producteurs.
- Consommer avant tout nos productions françaises avant d'importer des produits que nous sommes capables d'avoir sur nos territoires.



▪ Le point de vue du MIN :

Qu'est-ce que le MIN ? Pierre Pichardie est directeur du MIN. L'offre du MIN est à dominante fruits et légumes (70% de l'offre globale). C'est environ 161 000 tonnes qui transitent chaque année par le MIN. Le projet du MIN est de se diversifier afin d'élargir l'offre proposée.

Les clients qui viennent s'approvisionner sur le MIN sont principalement des commerces indépendants et les marchés de plein vent. Certaines GMS peuvent venir pour de l'appoint.

Sur le MIN, il y a 2 types d'acteurs :

- Le carreau (acteur classique). Vente qui a lieu du mardi au samedi très tôt. La fixation du prix se fait en fonction de l'offre et la demande. Un groupement de producteur est présent sur le carreau : Loc'Halle Bio
- Les grossistes à service complet : opérateurs présents sur le MIN avec leur propre clientèle

Atouts et faiblesses :

- Il y a un fort développement de la livraison. Il y a moins de clients qui viennent acheter la marchandise directement sur le MIN.
- En parallèle nous observons une augmentation de la demande en produits locaux et qualitatifs.

Points d'amélioration :

- Le MIN n'achète pas de fruits et légumes ; il met à disposition un espace pour les opérateurs. La diversité de l'offre est nécessaire pour avoir plus d'acteurs qui agissent sur le marché. Le projet du Pavillon gastronomique à horizon 2025 vise les producteurs. Le meilleur outil pour valoriser l'offre serait un groupement de producteurs qui pourrait amener une offre large selon les saisons. Les producteurs ne supporteraient pas à eux seuls l'ensemble des missions liées à la logistique, l'administratif...
- Faire du MIN un lieu qui rassemble l'ensemble des acteurs de la filière.

▪ Le point de vue de l'acheteur :

Qui est Pomona Terre Azur ? Julien COLAS est directeur régional de Pomona Terre Azur. Pomona est présent sur le MIN depuis 1963. 150 collaborateurs travaillent au sein de cette structure afin de servir environ 600-700 clients quotidiennement. La cible est large : restauration collective, commerciale, les commerces de proximité et une partie de la Grande distribution en dépannage.

L'intérêt d'être sur le MIN est la proximité dans une dynamique de logistique humaine et l'accès rapide à la rocade.,
Ce qui fonctionne dans la filière aujourd'hui est la confiance que les consommateurs ont envers les produits « fruits et légumes » contrairement par exemple à la viande.

Atouts et faiblesses :

- On observe un vrai paradoxe entre la volonté de végétaliser l'alimentation et le manque de consommation de fruits et légumes, entre autres par manque de moyen ou de savoir-faire culinaire sur les 18-30 ans. On est bien en-dessous des recommandations de consommer 5 fruits et légumes par jour.
- Il y a un vrai travail à opérer en partenariat avec les collectivités sur l'éducation auprès des scolaires, la mise en place de cours de cuisine, mais aussi de sensibilisation sur la consommation de fruits et légumes.

Il y a un programme européen qui est très peu utilisé dans les établissements scolaires qui vise à soutenir financièrement les restaurants collectifs qui introduiraient des fruits et légumes frais.

Plus d'informations : [Lait et Fruits à l'école | FranceAgriMer - établissement national des produits de l'agriculture et de la mer](#)

Points d'amélioration :

- Il manque sur le MIN de Bordeaux la rencontre directe avec les producteurs. On a besoin de créer le lien entre les producteurs et les distributeurs.
- Les distributeurs mettent en place des contrats tripartite avec les producteurs pour s'engager sur un prix et donner de la visibilité en matière de volume et besoin selon la saisonnalité.
- Les grossistes peuvent prendre des « risques » et s'engager avec les producteurs.
- Il faut soutenir les producteurs tant du côté des distributeurs que des collectivités

▪ Le point de vue de l'acheteur :

Qui est Nicolas MADET ? Directeur de la cuisine centrale de Bègles qui produit environ 2800 repas par jour à destination des crèches, écoles maternelles et élémentaires, restaurant municipal et restaurant de personnes âgées puis un service de portage à domicile.

La cuisine centrale de Bègles pour habitude de travailler des fruits et légumes frais. Toutes les entrées sont élaborées à partir de légumes frais et dispose d'une légumerie intégrée. La cuisine centrale date de 2001 et calibrée pour 2000 repas par jours et avait déjà été pensée avec une légumerie afin de travailler des légumes bruts quotidiennement. Il y a 1 Equivalant temp Plein (ETP) qui travaille dans cet atelier et transforme les légumes selon leur destination. Ceci afin de limiter l'utilisation de produits surgelés ou en conserve. Les approvisionnements en fruits et légumes à Bègles sont en 100% bio.



A Bègles, les difficultés sont liées aux contraintes que cela suppose de travailler 100% de la matière brute, entre autres face au manque de place. Néanmoins, la cuisine va être refaite et l'espace de production dédié aux légumes bruts sera plus conséquent. Un travail de structuration de la filière sera nécessaire afin d'optimiser l'outil et favoriser une offre la plus locale possible et au tarif le plus acceptable (pour l'acheteur et le producteur). La cuisine centrale sera équipée d'un atelier pédagogique permettant de sensibiliser les enfants et accueillir un centre de formation pour adulte.

Atouts et faiblesses :

- Il y a à ce jour peu de difficultés hormis l'origine des produits. Le souhait est d'obtenir un maximum de produits d'origine Gironde et de s'inscrire dans un schéma de soutien aux filières.
- Souhait d'être en contact direct avec le maraîcher, mais les règles de la commande publique complexifient ce fonctionnement. La commande publique au regard du volume demandé, oriente plutôt vers les grossistes, néanmoins, il y a certainement de la place pour tout le monde

Points d'amélioration :

- Un gros travail est à faire sur les menus. On devrait rédiger nos plans alimentaires en fonction de ce qui est présent sur le territoire. La restauration collective a une responsabilité sur les aberrations provoquées. Sur la saisonnalité et l'importation de produits que l'on consomme sur le territoire par exemple.
- Il est nécessaire que nos communications et manières de travailler soient adaptées. Ne pas indiquer « carotte râpées » mais « crudité de saison ».
- On devrait changer le rapport avec le fournisseur. Non pas de faire partir la commande depuis le menu, mais que les producteurs nous fassent part de leurs produits auquel les menus seraient adaptés.
- La restauration collective pourrait servir de déversoir lorsque les producteurs ont des invendus au lieu de les jeter.
- Créer un système de rencontre entre ceux qui sont capables de produire et ceux qui sont capables de transformer ? Organiser par la métropole des rencontres pour mieux apprendre à se connaître.

Questions et échanges autour de ces interventions

Jean-Pierre TEISSEIRE – SIVU Bordeaux-Mérignac

Souligne le travail et l'implication des producteurs. La planification est essentielle, mais le code de la commande publique n'est pas si pénalisant. Il est possible de travailler sur des marchés de 4 ans avec des engagements. Il va être nécessaire de travailler sur l'exception alimentaire (porté par la métropole). Cela permettrait à tous les acheteurs publics de la métropole d'acheter de la matière première locale avec plus de souplesse.

Souhait de travailler en partenariat sans écraser les producteurs afin de payer correctement les heures des producteurs.

Le Conseil Agricole et Alimentaire doit s'emparer du sujet !

Dominique NICOLAS – CREPAQ

L'exception alimentaire doit être créée. Il faut partir du principe que la commande publique est incompatible avec l'approvisionnement de proximité en l'état. Aussi, nous devons changer le système.

Bordeaux Métropole devrait soutenir auprès des pouvoirs publics cette exception alimentaire. Soutenir la proposition du Sénateur Marchand sur son rapport. [Rapport du Sénateur Frédéric Marchand sur les projets alimentaires territoriaux | Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire](#)

Claude MELLIER – MIN

S'il n'y a pas d'encadrement au niveau des prix, ils explosent, y compris en distribution. Autrefois, le coefficient multiplicateur encadrait les prix, les marges de la grande distribution étaient limitées. Cela a été supprimé. Il pourrait être envisagé de revoir la démarche d'encadrement des prix.

Les collectivités doivent s'engager dans cette articulation pour permettre de sortir des difficultés du secteur agricole.

Paul GAYERIE – Le Verger Naturel

Le chiffre d'affaires de la grande distribution sur la Métropole est énorme et il existe peu de transparence. Amener à faire des corner de producteurs locaux pour que nos producteurs aient une meilleure visibilité.

Pierre PICHARDIE – MIN / Claude MELLIER

Comment on travaille la logistique pour optimiser les flux et soutenir la production locale ? Par son positionnement géographique au centre, le MIN a une force. Le MIN a demandé une dérogation dans le cadre de la ZFE pour accueillir tous les flux et être une interface logistique pour acheminer les produits par la suite.

A ce jour, le MIN est approvisionné par des camions. Quand on parle de distribution décarbonée. Auparavant nous étions alimentés par le fret ferroviaire, mais les choix politiques ont été d'urbaniser les alentours du MIN ce qui induit l'impossibilité d'être livré par le fret. L'autre élément de travail à creuser est la logistique par le fleuve.



Présentation des résultats des élections et mot de la fin

Après le dépouillement des votes, Patrick PAPADATO a assuré la remise des diplômes des nouveaux élus du Conseil Agricole et Alimentaire de Bordeaux Métropole.

La liste des élus est à retrouver ci-dessous.



Le visage des élus du Conseil Agricole et Alimentaire - 14 Mars 2023

Patrick PAPADATO remercie l'ensemble des participants à cette plénière qui a réuni environ 130 personnes. Le buffet de clôture est proposé par Coloc'2 Chefs et élaboré à partir de produits locaux.

Un grand merci à toutes et tous pour votre participation active et votre dynamisme.

Pour tout contact avec l'équipe PAT : pat@bordeaux-metropole.fr

