

Compte-rendu de la rencontre des professionnel.le.s de la filière céréales et pain locale

Rencontre du Mardi 27 Juin 2023 au Lycée Privé Agricole de la Vallée de l'Hérault

I. Contexte : pourquoi cette rencontre ?

Journée des **PROFESSIONNEL.LES** de la
FILIERE CÉRÉALES-PAIN
MARDI 27 JUIN 2023

Lycée Privé Agricole Vallée de l'Hérault,
Chemin de Carabotte, 34150 Gignac

13h30 : accueil des participant.e.s

PROGRAMME

Introduction ⌚ 14h - 14h15
Mots d'introduction et présentation des objectifs de la journée,

- Intervention du Lycée Privé Agricole Vallée de l'Hérault (LPAVH)
- Intervention du Conseil de Développement (CoDev) du Pays Cœur d'Hérault
- Intervention du Sydel du Pays Cœur d'Hérault

Présentation ⌚ 14h20 - 15h10
"Les aspects technico-économiques de la culture de céréales issues de semences paysannes" - Daniel Coutarel (*Pétanielle, Maison des semences paysannes, Tarn / Haute Garonne*)

Atelier de concertation ⌚ 15h15 - 17h15
"Freins et leviers à la création d'une filière céréales-pain locale en PCH"

Visite des parcelles expérimentales ⌚ 17h30 - 18h15
Présentées par Damien Savelli, professeur d'Agroéquipements au LPAVH

Apéritif convivial ⌚ 18h30 - 20h
Tartinades de produits locaux et boissons locales

ON VOUS ATTEND NOMBREUX.SES !
Une question ? **Contact** : julie.pessard@outlook.fr

Pays Cœur d'Hérault
LYCÉE PRIVÉ AGRICOLE VALLÉE DE L'HÉRAULT

Cette rencontre était destinée à **l'ensemble des acteur.rice.s de la filière céréales-pain** : agriculteur.rice.s (céréalière.s et toute personne intéressée par un projet de diversification de son activité et / ou étant intéressée par le sujet), coopératives de transformation / stockage, meunier.ère.s, boulanger.ère.s, magasins de proximité, établissements de restauration collective mais aussi structures d'accompagnement agricole et élu.e.s du Pays Cœur d'Hérault.

Elle a été co-portée par le Lycée Privé Agricole de la Vallée de l'Hérault, le Syndicat de Développement Local (SyDeL) du Pays Cœur d'Hérault ainsi que son Conseil de Développement (CoDev) dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial.

L'idée de cette journée était de **rassembler l'ensemble des acteur.rice.s de la filière céréales-pain pour s'informer, échanger, débattre** sur les freins et leviers au développement d'une telle filière sur le territoire, car c'est dans une dynamique collective que des solutions émergent. Elle incluait également une **visite des parcelles expérimentales des cultures de blés anciens** mises en place au Lycée Privé Agricole de la Vallée de l'Hérault cette année, et un retour sur cette première année de test. L'événement a

été clôturé

Figure 1 : programme de la rencontre du mardi 27 juin

par un **apéritif convivial** qui mettait le pain en valeur ainsi

que les produits du territoire, ce qui a permis aux échanges de continuer davantage.

Cette journée avait également pour ambition de faire le lien entre les expérimentations en cours au Lycée Privé de la Vallée de l'Hérault et l'étude d'intérêt au développement de la filière céréales et pain menée dans le cadre d'un stage de fin d'études de cursus ingénieur.e agronome, par Julie Pessard.

Un attendu de cette journée était notamment de faire émerger une première dynamique entre les acteur.rice.s de la filière et d'évaluer l'intérêt collectif d'un tel projet aux regards des résultats des parcelles expérimentales et des premiers résultats de l'étude.

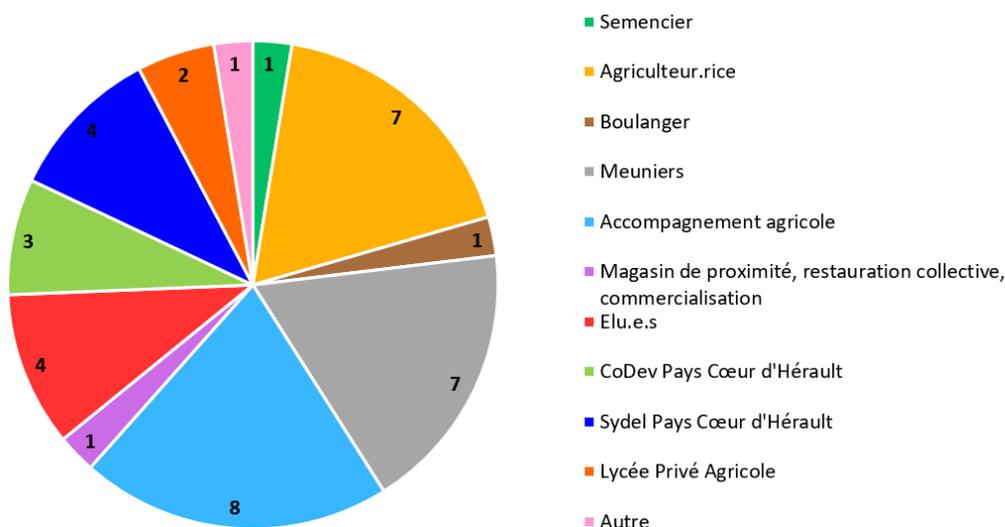
II. Quel.le.s acteur.rice.s présent.e.s à cette rencontre ?

Ce mardi 27 juin a réuni divers acteur.rice.s de la filière céréales et pain :

- Des agriculteur.rice.s : en début d'activité, installé.e.s depuis un moment, à la retraite
- Un boulanger
- Trois moulins de l'Hérault étaient représentés : Moulin de Sauret, Moulin de Juffet et Moulin des Garrigues
- Des structures d'accompagnement agricole, notamment celles en lien avec le projet FiBaNI (Filières Bas Niveau d'Impact) avec la Chambre d'Agriculture de l'Hérault, les BioCivam de l'Hérault et la métropole de Montpellier. La Safer Occitanie était également présente.
- Croix Rouge Insertion
- Des élu.e.s du Pays Coeur d'Hérault
- Des membres du Conseil de Développement du Pays Coeur d'Hérault
- Des membres du Sydel Pays Coeur d'Hérault (partie PAT)
- Des membres du Lycée Privé Agricole de la Vallée de l'Hérault

La typologie des acteur.rice.s présent.e.s peut se retrouver via le schéma suivant. Certaines personnes représentaient différentes catégories d'acteur.rice.s (par exemple un élu qui serait aussi agriculteur), de fait elles sont représentées à plusieurs reprises dans le graphique, ce qui explique un nombre de personnes supérieur à 35 sur le schéma.

Répartition de la typologie des personnes présentes



Le panel des participant.e.s était donc assez diversifié avec tout de même une volonté pour les prochaines sessions de mobiliser également les acteur.rice.s de la restauration collective, les magasins de proximité et davantage de boulanger.ère.s et d'agriculteur.rice.s.

III. Introduction

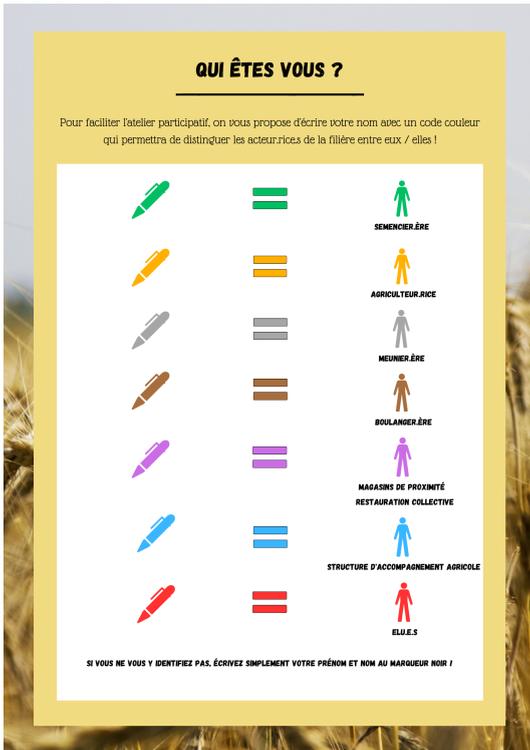


Figure 2 : identification de la typologie des acteur.rice.s présent.e.s.

Les participant.e.s sont arrivés dès 13h30 et ont pu faire connaissance quelques instants pendant l'accueil café, en amont de l'introduction à la journée. Pour mieux identifier à quel échelon de la filière céréales-pain appartenait chaque personne, il était proposé d'inscrire son nom selon un code couleur : jaune pour les agriculteurs, bleu pour les structures d'accompagnement agricole par exemple (cf. Figure 2 ci-contre).

Après s'être tous.tes prêt.e.s au jeu, les participant.e.s se sont installé.e.s dans la salle Palmier 1 du Lycée Privé Agricole de la Vallée de l'Hérault (LPAVH) pour débiter le programme de la demi-journée.

Cette dernière a été introduite dans un premier temps par Madame Véronique Neil, présidente du conseil d'administration du LPAVH, vice-présidente de la Communauté de Communes de la Vallée de l'Hérault et maire de Pouzols.

Madame Neil a rappelé les enjeux de la transition agricole et alimentaire, qui reposent actuellement sur la diversification des productions agricoles, l'amélioration des pratiques, la démocratisation de l'accès à l'alimentation de qualité et sur la restructuration des filières afin que leur échelle de développement soit plus adaptée aux autres enjeux précédemment énoncés.

L'enjeu de l'eau a également été évoqué puisque la diversification des cultures s'inscrit également dans une dynamique d'implantation de cultures peu gourmandes en eau et résistantes à ces sécheresses.

Madame Neil a également cité l'enquête sur la restauration collective qui a eu lieu en 2022 et été conduite par Un Plus Bio dans le cadre de l'axe 3 "Accès à une alimentation de qualité pour tou.te.s" du Projet Alimentaire Territorial (PAT) 3D (Démocratique, Durable, Décloisonné) du Pays Cœur d'Hérault. Cette dernière a démontré que sur les 82 établissements de restauration collective du Pays Cœur d'Hérault interrogés, seuls 17,1% de ces établissements proposent du pain bio, et 11% du pain bio et local. Cela révèle donc que la restauration collective du Pays Cœur d'Hérault représente un débouché potentiel pour du pain local, bio et de qualité sur le territoire.

Enfin Madame la présidente du conseil d'administration du LPAVH a rapidement remis en contexte l'étude qui se déroule actuellement sur le territoire au sujet de l'intérêt au développement de la filière céréales et pain locale.

Cette étude s'inscrit dans la première phase d'un projet plus large porté notamment par le PAT du Pays Cœur d'Hérault, en continuité et en relation avec la mise en culture de friches repérées et le développement d'une alimentation saine.

- **Phase 1** : étude d'opportunité et d'intérêt du développement de la filière céréales-pain locale au Pays Cœur d'Hérault
 1. Lancement de parcelles expérimentales de blés anciens au Lycée Privé Agricole de la Vallée de l'Hérault avec trois variétés de blés anciens (Bladette de Puylaurens, Castelnau de Montmirail et Barbu de Lacaune).
 2. État des lieux de la filière et concertation des acteur.rice.s sur l'intérêt du développement d'une telle filière : stage en cours sur la période avril-septembre 2023.
- **Phase 2** : accompagnement au développement de la filière par le partage, l'information et la diffusion des coûts de production / transformation ainsi que de l'intérêt économique et écologique mais aussi via la formation des acteur.rice.s

C'est dans la phase 1 de ce projet que s'inscrit la rencontre des professionnel.le.s de la filière céréales et pain au Lycée Privé Agricole de la Vallée de l'Hérault.

Ce sont ensuite Madame Cathy Bousquet et Monsieur Charly FABRE, co-présidente et co-président du Conseil de Développement (CoDev) du Pays Cœur d'Hérault qui ont pris la parole pour clôturer cette introduction.

Ils ont évoqué à deux voix l'émergence du PAT sur le territoire, suite aux États Généraux de l'Alimentation et de l'Agriculture Durable (EGAAD).

Ces derniers ont été organisés tout au long de l'année 2019 par le CoDev, en partenariat avec l'UMR Innovation et l'association Pic Assiette. L'objectif était de mettre en relation toutes les acteur.rice.s de l'alimentation et de l'agriculture locale (producteur.rice.s, consommateur.rice.s, distributeur.rice.s, citoyen.ne.s et élu.e.s) pour construire un diagnostic partagé et hiérarchiser collectivement les actions à mettre en œuvre pour développer un Système Alimentaire Territorial Durable (SATD) en Pays Cœur d'Hérault.

C'est de cette concertation qu'est né le PAT du Pays Cœur d'Hérault la même année. Ce PAT comprend cinq axes d'actions principaux :

- Accès au foncier et au bâti agricole pour la diversification agricole,
- Innovations agroécologiques et gestion de l'eau,
- Accès à l'alimentation de qualité pour tous,
- Développement de la coordination au sein de la chaîne alimentaire,
- Gouvernance participative, décloisonnée, partagée et concertée.

Ils ont également évoqué l'importance du "mieux manger pour toutes" et l'idée que nous sommes toutes acteur.rice.s de cette dynamique. Le développement de la filière céréales et pain est l'un des pas envisagés pour aller vers une alimentation plus durable et de meilleure qualité pour toutes.

Sur ces paroles engagées, l'introduction a été clôturée et les participant.e.s ont été invité.e.s à réaliser un "brise-glace" : chaque participant.e devait aller vers un.e autre participant.e qu'il ou elle ne connaissait pas et avait 3 minutes pour en apprendre un peu plus à son sujet. Les participant.e.s devaient ensuite présenter à l'ensemble du groupe la personne avec qui la discussion avait été enclenchée.

IV. Présentation "Semences paysannes et transformation meunière - Partage de savoirs et savoir-faire" par Monsieur Daniel Coutarel, Association Pétanielle Maison des Semences Paysannes Tarn et Garonne

Monsieur Coutarel a pu partager pendant 1h son savoir en lien avec les semences paysannes et la transformation meunière en représentant l'association Pétanielle, Maison des Semences Paysannes Tarn et Garonne. Il a dans un premier temps retracé l'histoire et le fonctionnement des moulins Astrié. Un point sur les variétés paysannes, variétés de population et variétés anciennes ainsi que les temps forts des semences paysannes a ensuite été fait.

La présentation a ensuite conduit sur la nécessité de mise en réseau pour travailler avec les semences paysannes, leur importance du fait de leur capacité d'adaptation, la nécessité génétique de travailler avec ce type de semences et le lien entre Maison des Semences Paysannes et sélection massale.

Un point a ensuite été fait sur les pratiques culturelles en lien avec les semences paysannes, les contraintes et avantages qui y sont liés.

La partie technico-économique a ensuite été présentée, ce qui a particulièrement intéressé l'auditoire, puisque agriculteur.rice.s, meunier.ère.s et boulanger.ère.s étaient dans la salle.

Une partie sur la réglementation devait également être présentée mais il a été convenu de poursuivre les échanges sur la partie technico-économique puisque la présentation sera ensuite transmise aux participant.e.s.

Cette première intervention de l'association Pétanielle a eu un succès certain d'après le questionnaire de satisfaction anonyme complété au fil de la journée. Une seconde présentation plus longue pourrait être envisagée si les acteur.rice.s de la filière le souhaitent.

Pour plus de détails, voir la présentation en pièce-jointe du mail contenant ce compte-rendu.

V. Atelier participatif : freins et leviers au développement de la filière céréales et pain locale en Pays Coeur d'Hérault

Après ce temps d'information sur les semences paysannes, a démarré un atelier participatif de 2h. Cet atelier a commencé par une restitution des premiers mois de stage de Julie Pessard, qui conduit l'étude d'intérêt au développement de la filière céréales - pain locale au sein du PAT du Pays Cœur d'Hérault. Ce stage a commencé début avril et prendra fin le 30 septembre prochain.

Le contexte territorial a d'abord été rappelé : le Pays Cœur d'Hérault, un territoire à dominante viticole forte comme l'ensemble du département héraultais. Autre constat, encore peu de cantines du territoire proposent du pain bio à leurs convives (environ 17% d'après l'étude menée par Un Plus Bio sur 82 établissements de restauration collective en 2022) et encore un plus faible nombre proposent du pain bio et local (11%).

En parallèle, de beaux projets se développent pour faire émerger des filières à vocation nourricière pour venir compléter l'offre territoriale dans une démarche de sobriété alimentaire, notamment avec le projet FiBaNI. On observe également un engagement côté citoyen pour le mieux manger, pour toustes, en particulier pour les enfants (par exemple introduire du pain de qualité et local dans les crèches de la Communauté de Commune de la Vallée de l'Hérault). Les opérateurs touristiques sont également des personnes engagées dans cette voie, certains ont par ailleurs formulé le souhait de s'approvisionner en pain local et bio à travers une enquête diffusée à partir de mai 2022.

Les liens entre l'étude et les différents axes du PAT ont également été dressés : enjeux de transmission et de diversification à mettre en parallèle avec les besoins fonciers pour installer de nouvelles cultures, les expérimentations de blés anciens menés au LPAVH pour développer des cultures à faible consommation d'eau et autres intrants, le rôle de la restauration collective et de l'approvisionnement solidaire dans les débouchés possibles de cette filière etc...

Les missions du stage ont également été rappelées :

- Faire l'état des lieux de la filière céréales et pain en Pays Cœur d'Hérault
- Identifier les projets similaires dans la région Occitanie
- Rencontrer les acteur.rice.s de la filière et évaluer l'intérêt à son développement
- Analyser ces entretiens pour faire émerger des scénarii de développement de la filière
- Construire le réseau d'acteur.rice.s

Un point a également été fait sur les premier.ère.s acteur.rice.s interrogé.e.s et les premiers retours de ces échanges, le constat est le suivant :

- A l'échelle de la production, il y a peu de producteur.rice.s de céréales panifiables sur le territoire
- Un manque de foncier a été relevé pour les rotations culturales
- A l'échelle de la transformation, il y a trois moulins principaux sur le territoire héraultais, avec pas ou peu de capacité de stockage et de tri

Aussi les acteur.rice.s de la filière ont fait ressortir individuellement des freins et leviers au développement de la filière pendant ces entretiens (acteur.rice.s interrogé.e.s pour le moment : 6 agriculteur.rice.s, 2 meunier.ère.s, 3 boulanger.ère.s, 1 magasin de proximité, 1 établissement de restauration collective et 1 plateforme logistique alimentaire).

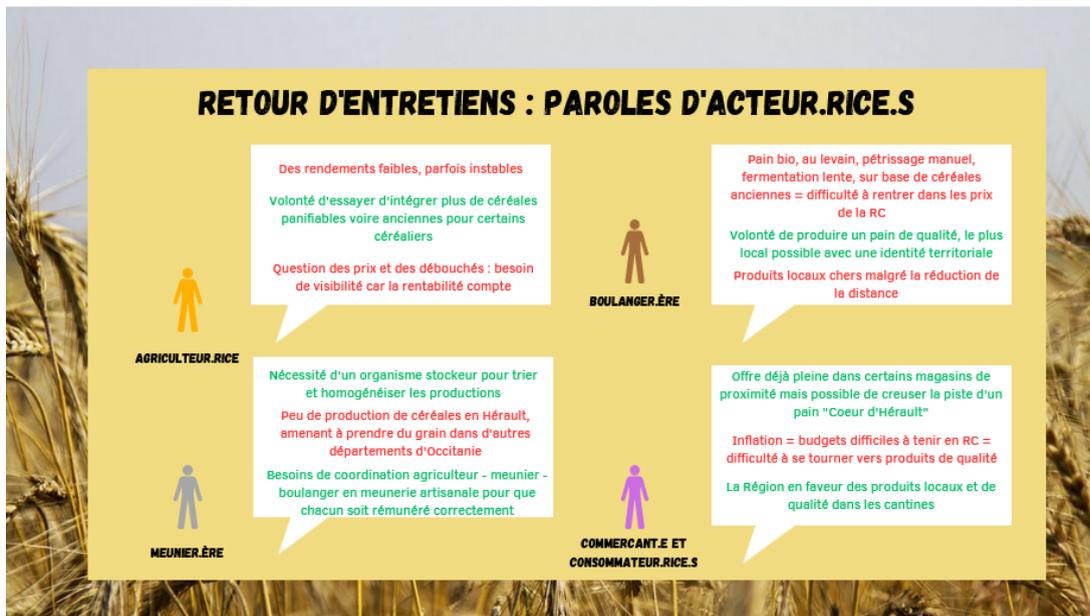


Figure 3 : exemple de retours d'entretiens avec les acteur.rice.s de la filière

La présentation s'est terminée par une ouverture sur des pistes de développement et des questions ouvertes pour lancer les échanges de l'atelier participatif.

Une fois ce contexte posé, un premier atelier a pu démarrer, "Quels freins au développement de la filière (techniques, économiques, humains..) ? A quelle étape de la filière interviennent-ils ?". 4 groupes ont été constitués pour avoir dans un premier temps un échange en petit comité. Il a été demandé aux participant.e.s de se mélanger selon leur rôle dans la filière pour qu'il puisse y avoir des échanges entre tous les échelons de la filière. Après une dizaine de minutes de réflexion individuelle et en petit groupe, chaque groupe devait présenter les principaux freins qui étaient ressortis des échanges.

On notera :

- L'accès à la terre et au foncier
- L'accès à l'information et à la réglementation
- Les questions de prix et de rentabilité
- La maîtrise du risque
- Les freins techniques et matériels
- La mise en relation des acteur.rice.s et l'équilibre entre animation et disponibilité des acteur.rice.s
- Le manque de sensibilisation
- Le changement climatique

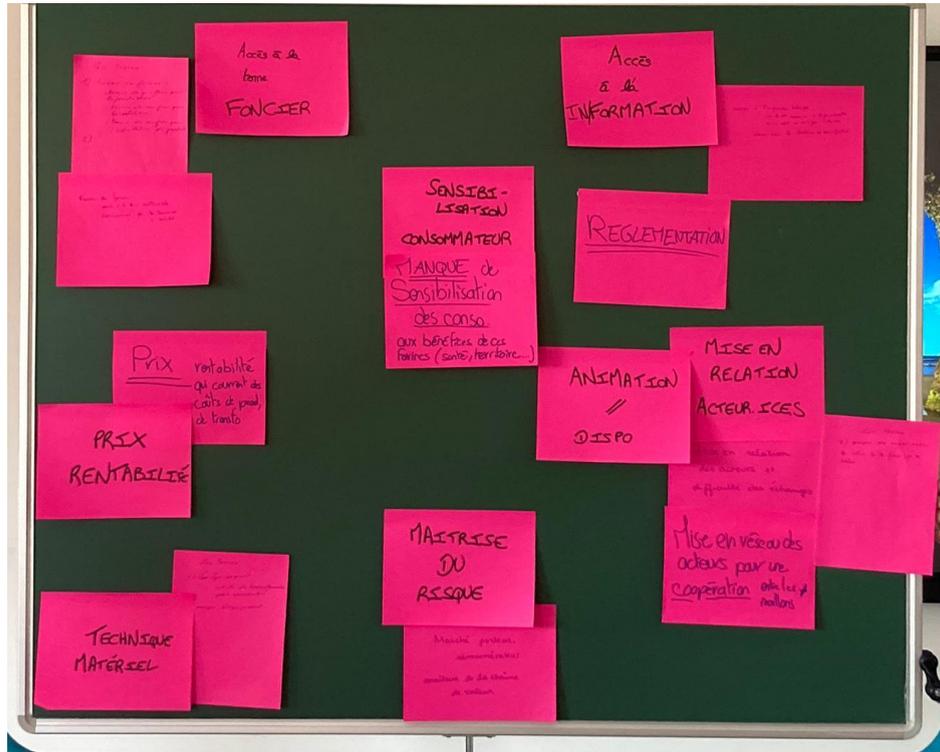


Figure 4 : tableau de synthèse des échanges sur les freins

1. Frein foncier

- Accès au foncier : les besoins de surfaces pour la production et pour gérer les rotations
- Installation : besoin de surfaces pour l'installation de nouveaux.e.l.s producteur.rice.s
- Pression foncière par rapport au tourisme et à l'urbanisation

2. Accès à l'information et à la réglementation

- Accès à l'information technique : la première ressource n'est pas accessible, on ne sait pas à qui et où s'adresser
- Dans un contexte de diversification, les agriculteur.rice.s ne sont pas forcément au courant de comment on cultive d'autres cultures, difficile pour eux de se former et de savoir comment avoir un rendement appréciable
- Les aspects réglementaires de tout ce qui est lié à l'hygiène et aux règles sanitaires sont difficiles à appréhender
- Réglementation générale : manière dont est mise à disposition toutes les contraintes auxquelles les acteur.rice.s sont astreint.e.s
- Acquisition de la réglementation difficile quand on ne la connaît pas
- "Si les acteurs ne poussent pas à faire évoluer la réglementation, la règle de l'organisation n'évolue pas."

3. Prix et rentabilité

- Nécessité d'une rentabilité suffisante pour les petits producteurs : couvrir les coûts de production et de transformation
- Besoin d'avoir une maîtrise de la chaîne de valeur, que l'ensemble des acteur.rice.s soient correctement rémunéré.e.s, mais aussi une nécessité au niveau du consommateur

4. Maîtrise du risque

→ Si perte de récolte chez l'agriculteur = perte de revenu : pas le même niveau de risque à toutes les échelles de la filière

5. Les freins techniques et matériels

→ Nécessité de connaître les besoins matériels et freins techniques à tous les niveaux : de la production, à la commercialisation en passant par la transformation

6. La mise en relation des acteur.rice.s et l'équilibre entre animation et disponibilité des acteur.rice.s

→ Quel temps les acteur.rice.s peuvent accorder pour répondre aux sollicitations des animateur.rice.s ?

→ Nécessité d'avoir des porteurs de projets leader sur le territoire qui vont créer des synergies

→ L'animation peut être un frein quand elle sur-sollicite : trouver un équilibre avec l'animation et les acteur.rice.s pour ne pas trop animer (parfois les acteur.rice.s n'ont pas les moyens en termes de temps et de logistique pour trop d'animation)

→ "L'animation n'est pas au service du projet, elle doit être au service de la motivation des acteurs, de la mobilisation des acteurs, et ça c'est un choix politique d'intégration".

7. Manque de sensibilisation des consommateurs finaux

→ Les consommateur.rice.s doivent être conscient.e.s de ce que représente cette filière en termes de résilience du territoire, en termes de santé

→ Idée de sécurité sociale de l'alimentation : prise en charge de manière plus générale et collective, de l'intérêt de l'alimentation

8. Le changement climatique

→ Changement climatique peut être un frein au développement de certaines cultures : s'assurer en amont que la culture de céréales, en particulier de céréales panifiables est durable sur le territoire

L'atelier 2 fonctionnait sur le même principe, avec cette fois pour thématique "Quels leviers à activer (techniques, économiques, humains...) ? Quelles coopérations possibles entre les acteur.rice.s ?"

Ce qui en est ressorti, c'est :

1. Un portage politique efficace
2. Le regroupement des acteur.rice.s et de leurs contraintes
3. Se baser sur ce qui a déjà été fait et qui fonctionne (benchmark) et prendre en compte l'idée de construction de filière sur un temps long
4. Les débouchés et la valorisation
5. L'adaptation au changement climatique
6. La sensibilisation

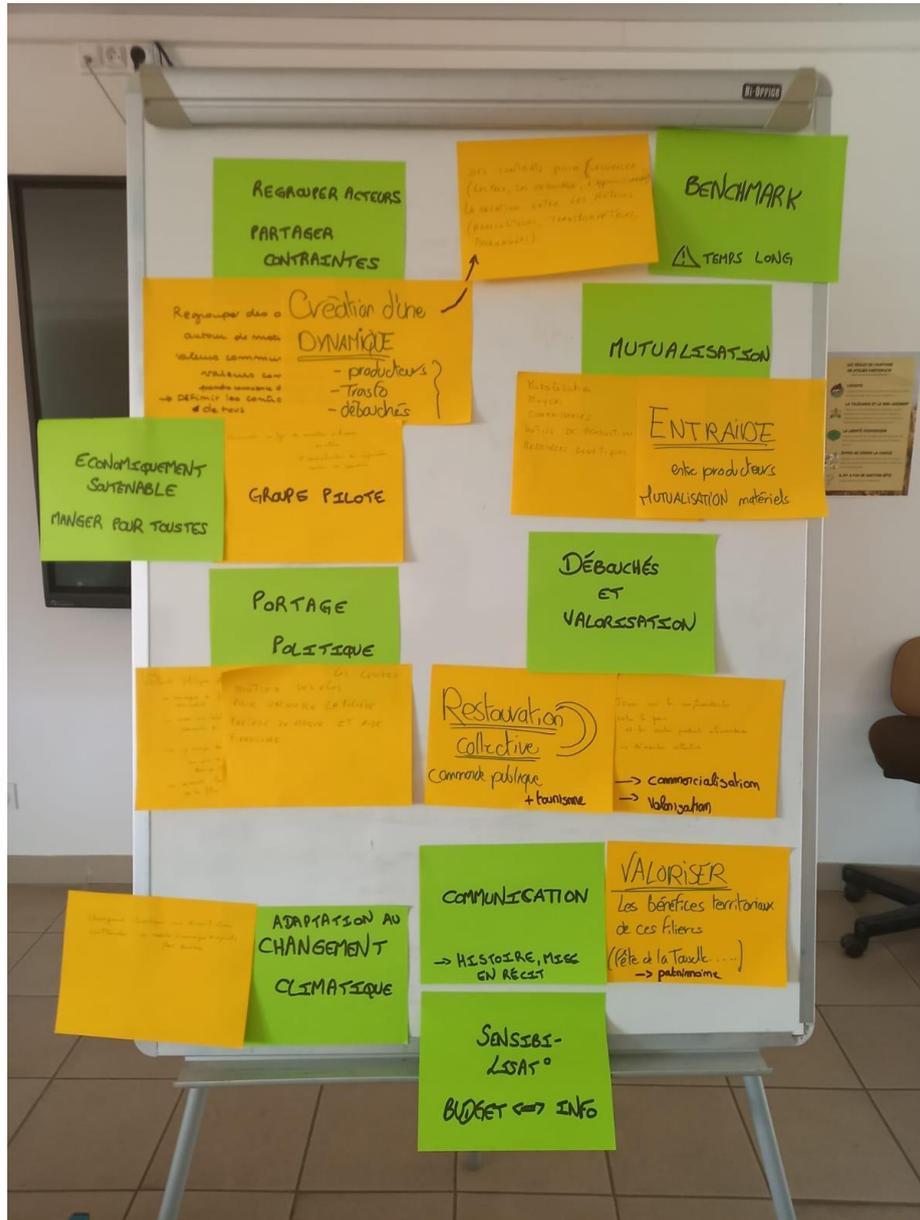


Figure 5 : tableau de synthèse des échanges sur les leviers

1. Un portage politique efficace

- Un appui pour le frein foncier à mobiliser
- Un appui au niveau de la restauration collective et de la sensibilisation au consommateur (engagement contre le gaspillage, sensibilisation au mieux manger pour tous).

2. Le regroupement des acteur.rice.s et de leurs contraintes

- Il faut que la mise en réseau parte des acteur.rice.s eux.elles-mêmes (exemple de la filière des pistaches sur l'Hérault, les producteur.rice.s ont créé leur propre réseau de partage)
- Nécessité d'avoir des éléments moteurs, le premier travail des collectivités c'est d'aller chercher ces personnes motrices → création d'un groupe pilote avec représentant.e.s de chaque maillon de la filière ?
- Ne pas arriver avec la science infuse, entrer dans une dynamique de partage avec les acteur.rice.s locaux.ales
- Attention à ne pas se lancer dans des projets trop descendants car sur le territoire on observe que lorsque c'est le cas, un frein se crée au niveau des producteur.rice.s : compliqué de faire émerger un groupe d'agriculteur.rice.s dynamiques
- Les collectivités locales avec leurs capacités d'animation → rôle d'initiateur ou soutien, suggestion
- Exemple : 4 boulangers pour fournir un lycée ou un collège, qui fait le lien entre les 4 ? Qui assure la coordination ? → nécessité de trouver un.e acteur.rice de plus pour cette coordination.
- Coordination et approvisionnement → si on augmente le nombre d'acteur.rice.s qui alimentent la chaîne, la coordination est compliquée à organiser.
- Des contrats pour sécuriser les prix, les débouchés d'approvisionnement entre les acteur.rice.s de la filière.
- Possibilités de mutualisation qui ont fait leurs preuves par les coopératives d'utilisation de matériel agricole (CUMA) → tout un tas de systèmes de gestion des outils en commun différents qui peuvent être adaptées à ce genre de travail
- Mutualisation des risques pour sécuriser chaque acteur.rice : lister les risques et les plus-values de chaque acteur.rice et les mettre en commun (réfléchir à la répartition des budgets et des valeurs) : exemple du Barbu de Lacaune = n'arrivent pas à décoller sur cette variété car il y a d'abord des résistances culturelles à mutualiser
- Attention le PAT est un projet nourricier pour toutes, ne pas développer la filière pour une niche. "Il s'agit de penser autrement notre système".
- Changement précis, éducatif, économique : qu'est-ce qui est économiquement soutenable ?
- "Si on veut reparler de termes comme mutualisation et coopération, on ne va pas gagner des millions, mais on va s'en sortir ensemble !"
- Loi Egalim : si on est obligé par la loi, on accepte de travailler avec certaines contraintes

3. Se baser sur ce qui a déjà été fait et qui fonctionne (benchmark) et prendre en compte l'idée de construction de filière sur un temps long

- Énormément d'initiatives autour de la distribution de produits alimentaires depuis 20 ans au niveau des départements par rapport à la restauration collective : régionalement, peut-être qu'il serait possible de mener un travail de collecte des expériences et des écueils des problématiques rencontrées
- Pays Coeur d'Hérault fait partie du Club des Territoires (Un Plus Bio) : pas mal de retours d'expérience à ce sujet
- PAT décloisonné : pas enfermé dans le territoire et dans les idées (travail avec des territoires proches; l'implantation de céréales ne signifie pas éradiquer la vigne etc...)
- Solagro pour l'accompagnement des collectivités locales et des élu.e.s sur les sujets d'autonomie alimentaire (à Toulouse)
- Faire un recensement de ce qui a fonctionné ailleurs (sera en partie réalisé avec le stage en cours)
- Retour de FiBaNI : inclure dès le début le raisonnement sur un temps long
- Plusieurs initiatives de céréales locales en collectif qui existent sur le territoire : possible de s'aider de ça.

4. Les débouchés et la valorisation

- On parle d'associer producteur.rice.s, transformateur.rice.s et consommateur.rice.s dans le développement de cette filière mais il s'agit aussi de la valoriser (ex : Fête de la Touseille → ce type de manifestation crée du public, ce qui est nécessaire à la valorisation de la filière)
- La communication et la mise en récit de la filière : ne pas hésiter à utiliser le patrimoine, mettre en récit l'histoire du territoire avec les céréales
- Pour le pain, la différence de prix rapportée sur le mois entre le bio et le non bio n'est pas si élevée : travail à faire sur la communication

5. L'adaptation au changement climatique

- Diversification culturelle
- Modèle économique adapté
- Va devoir être pris en compte : s'impose aux acteur.rice.s, cas de FiBaNI ou des agriculteurs changent leurs pratiques parce qu'ils observent une baisse de rendement sur leurs cultures actuelles et veulent donc implanter des cultures plus résilientes.

6. La sensibilisation

- Alimentation solidaire : acteur.rice.s comme la Caf mais à l'échelle de l'alimentation → travail ébauché avec la Caf sur le sujet, sécurité de l'alimentation
- Le budget est aussi lié à l'accès à l'information / prise en compte de ce qui peut être consommé autrement et dès qu'il y a une bonne maîtrise du budget, on peut arriver à une alimentation de qualité
- 1 fois par an ou une fois tous les 6 mois : un panier type à proposer (exemple similaire au Brésil avec des produits de première nécessité qui sont gérés par les mairies, en fonction de la culture local = prix coûtant) = sensibilisation sur des paniers de produits de qualité qui peuvent être acheter avec un certain budget
- Sensibilisation des élu.e.s : alimentation locale source d'économie locale

Les participant.e.s étaient très engagé.e.s dans les discussions et très proactif.ive.s ce qui est encourageant pour la suite de la réflexion sur le développement de cette filière. Un levier majeur qui semble pouvoir être activé suite à ces échanges est celui lié aux acteur.rice.s de la filière. En effet, l'engagement présent le jour de la rencontre laisse à penser qu'une dynamique pourrait se créer autour de la filière, en prenant soin de trouver un certain équilibre entre animation et motivation des acteur.rice.s.

Il s'agira pour faire avancer les prochaines discussions de réaliser un benchmark des initiatives déjà en cours et qui fonctionnent (mais aussi les points d'attention), d'apporter des éléments concrets sur les prix, les types de débouchés possibles mais aussi sur les types de cultures qui pourraient être mises en place sur le département (qui pourraient s'implanter de manière durable). Le lancement d'un groupe technique autour de discussions plus concrètes semble nécessaire afin d'imaginer plus techniquement les débouchés, la valorisation, la coopération entre les acteur.rice.s motivé.e.s mais aussi les politiques de prix qui pourraient être mises en place. Ce groupe technique permettra aux acteur.rice.s motivé.e.s d'indiquer sur quels axes de développement ils / elles souhaiteraient se tourner.

Un deuxième axe à mener en parallèle semble être celui de la sensibilisation : dès à présent sensibiliser le consommateur sur son alimentation, que ce dernier puisse avoir un regard sur ce qu'implique la production d'un produit comme le pain.

La sensibilisation auprès des jeunes publics dans les cantines pourrait être amorcée via des tests à public réduit en septembre.

VI. Visite des parcelles expérimentales

L'atelier s'est suivi d'une visite des parcelles expérimentales du Lycée. Les semences ont été mises à disposition par l'association Pétonielle : Bladette de Puylauvens, Castelnau de Montmirail et Barbu de Lacaune, toutes des variétés anciennes de blé.

D'autres variétés ont été plantées sur des parcelles de 1 m² pour d'autres tests avec les élèves du lycée agricole. Ce sont Damien Savelli, professeur d'agroéquipement au lycée agricole et ses élèves qui ont assuré le suivi des parcelles tout au long de l'année : préparation du sol, semis en décembre, entretien de la parcelle. Ce travail a conduit à des parcelles de blé avec une bonne espérance de rendement. Les parcelles ont été conduites en bio. La moisson devrait se faire dans les prochaines semaines.

Cette visite a permis aux participant.e.s de constater les résultats de cette expérience qui sont assez encourageants ainsi que d'imaginer avec le Lycée Privé Agricole de la Vallée de l'Hérault la suite possible pour ce projet.

VII. Clôture par un apéritif convivial

Cet événement s'est terminé avec un apéritif mettant en valeur les produits (et les producteur.rice.s) locaux du Pays Coeur d'Hérault. Au menu pour cet apéritif :

- Différents pains bio, au levain et variétés de blés anciens et au petit épeautre produits par **Le Vieux Fournil** de Paulhan
- Du pain bio de blé tendre, blé Kamut et petit épeautre T150 produits par **Méli Mélo 2 Saveurs** au Pouget
- Des oléades, de l'huile d'olive, de la confiture d'olive, du jus de raisin produits par **Le Rocher des Fées** à Vendémian
- Du fromage de chèvre produit par **La ferme des Caprices** (Nébian).
- De la bière (Lo Picart, Kveize et Castellans Saison) produite par la **brasserie Baudille** à Saint-Jean-de-Fos
- Du vin de la cuvée Pont du Diable, rouge, blanc et rosé, produit au **caveau de producteurs de Gignac (Tours et Terroirs)**

Les participant.e.s ont beaucoup apprécié l'ensemble de ces produits et la dégustation du pain a évoqué la curiosité de toutes.

En somme une demi journée riche en échanges, en rencontres qui donne des perspectives de développement pour la suite de l'étude. Un grand merci à l'ensemble des participant.e.s, des animateur.rice.s et des producteur.rice.s pour leur participation.

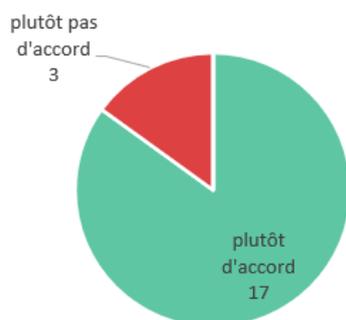
VIII. Evaluation de la journée

A la fin de la journée, une auto-évaluation était proposée aux participant.e.s pour qu'ils / elles puissent faire un retour sur la journée. Ce questionnaire était anonyme.

20 personnes ont rempli le questionnaire d'autoévaluation, certaines questions ont eu moins de répondant.e.s mais nous pouvons en tirer les conclusions suivantes :

- L'ensemble des participant.e.s était plutôt d'accord sur le fait que : la présentation de M. Coutarel leur a appris des choses, les objectifs de l'étude d'intérêt menée dans le cadre du stage de Julie Pessard étaient clairs, l'animation de l'atelier participatif était efficace. Toutes les répondant.e.s estiment avoir pu exprimer leurs idées, même si certain.e.s ont trouvé les temps d'échange trop courts. Tout le monde était également plutôt d'accord sur le fait que la demi-journée était utile.
- Dans les points d'amélioration :

Les participant.e.s présent.e.s sont représentatifs de l'ensemble des points de vue (20 répondant.e.s)



Plus de neutralité aurait été attendue pour deux participant.e.s de la part de l'animatrice (par exemple faire attention à ne pas stigmatiser bio et pas bio).

3 participant.e.s sur 10 ne savaient pas s'ils ont trouvé la visite des parcelles intéressante, pour certain.e.s arrivant un peu trop tard dans la journée. Un.e participant.e ne savait pas si la présentation de M. Coutarel était utile, de même pour l'atelier. (sur 20 répondant.e.s).

Pour ce qu'apportera l'étude en cours, 2 personnes ne savaient pas si l'étude apporterait des solutions utiles pour le développement de la filière céréales - pain locale en Pays Coeur d'Hérault (sur 16 participant.e.s), cela dépendra de comment cette dernière sera restituée et utilisée.

Pour les prochaines rencontres, une meilleure représentativité des acteur.rice.s sera à chercher (il manquait ici les acheteur.s, des boulanger.ère.s, des agriculteur.rice.s mais aussi des représentant élu.e du Lodévois Larzac selon les différents participant.e.s qui ne trouvaient pas les participant.e.s de l'atelier totalement représentatif.ve.s de la filière).

L'animateur.rice a été neutre par rapport au contenu des discussions (17 répondant.e.s)

