

Atelier 1

Valoriser la volaille locale et durable dans la restauration collective

14 juin 2021
Compte-rendu



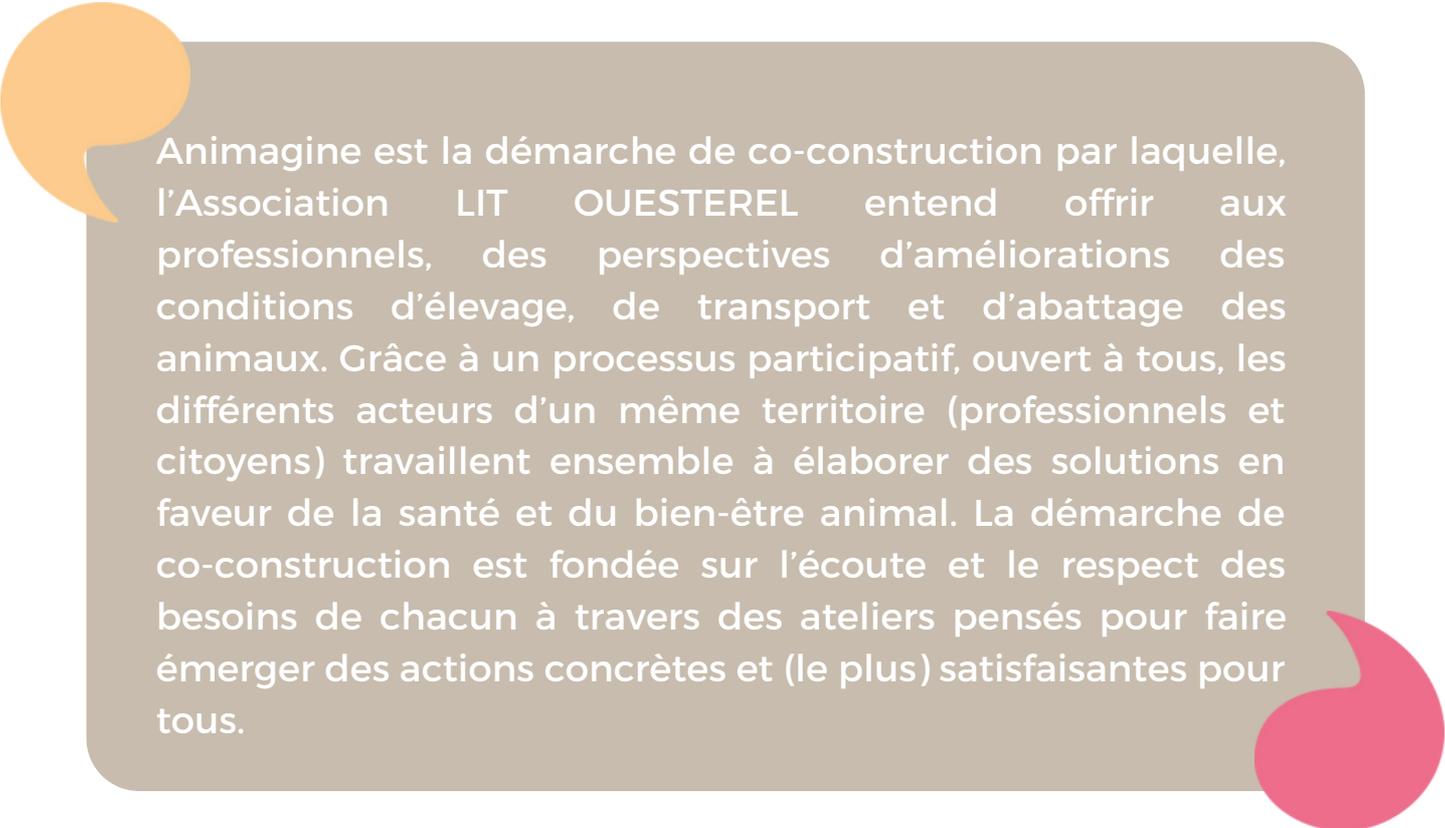


CONTEXTE

Les consommateurs et les citoyens n'ont jamais autant revendiqué la proximité. Les achats tournés vers le local sont de plus en plus prisés de ces « locavores ». Rendre accessible une alimentation locale et durable en restauration collective est un enjeu au cœur des préoccupations des citoyens. Les produits animaux, plus contraignants à transformer et à conserver, sont plus rarement commercialisés en circuit court. Pourtant, le Pays d'Ancenis possède de réels atouts, une terre d'élevage et un outil de transformation local, prochainement modernisé.

L'idée d'un projet de valorisation des volailles locales issues de productions durables (filiales de référence en termes de bien-être animal) en restauration collective est donc d'actualité.

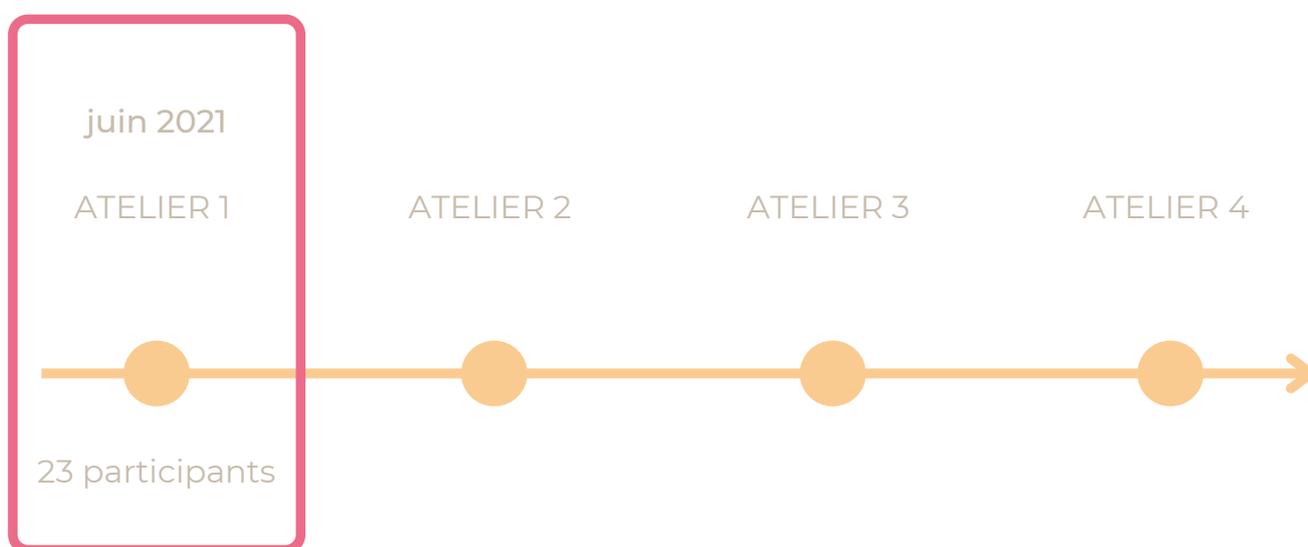
Le projet vise à retricoter un réseau de producteurs, de transformateurs et de distributeurs de proximité pour la filière volaille. A travers ce projet, soutenu par le LIT OUESTEREL, la coopérative Terrena et la Chambre d'Agriculture Pays de la Loire souhaitent s'associer pour co-construire une démarche inédite dans le but de valoriser des produits de qualité et durables (mode d'élevage plus respectueux du bien-être animal) issus de producteurs locaux pour fournir le marché de la restauration collective. En posant conjointement les bases d'un projet pilote sur le lien entre alimentation durable de qualité et ancrage territorial, la coopérative Terrena et la Chambre d'Agriculture souhaitent être le fer de lance au service d'un PAT plus global sur le territoire de la COMPA, et au service de modes d'élevage plus respectueux du bien-être animal.

An orange circle is positioned at the top left of the text box, and a pink circle is at the bottom right. The text box itself is a light brown rounded rectangle.

Animagine est la démarche de co-construction par laquelle, l'Association LIT OUESTEREL entend offrir aux professionnels, des perspectives d'améliorations des conditions d'élevage, de transport et d'abattage des animaux. Grâce à un processus participatif, ouvert à tous, les différents acteurs d'un même territoire (professionnels et citoyens) travaillent ensemble à élaborer des solutions en faveur de la santé et du bien-être animal. La démarche de co-construction est fondée sur l'écoute et le respect des besoins de chacun à travers des ateliers pensés pour faire émerger des actions concrètes et (le plus) satisfaisantes pour tous.

OBJECTIFS

À travers une série de 4 ateliers de co-construction les participants vont pouvoir identifier les pratiques, les freins et les solutions pour rendre accessible dans la restauration du Pays d'Ancenis des produits de volailles locaux issus de productions durables.



Ce premier atelier a pour objectif d'identifier les ingrédients à respecter pour faire se rencontrer l'offre et la demande locale en volaille.

DÉROULÉ DE L'ATELIER

L'objectif de ce premier des quatre ateliers prévus dans le cadre d'Animagine est d'explorer la thématique et de délimiter le périmètre d'action du collectif dans celle-ci.

Faire connaissance pour travailler dans un climat serein et constructif

TOUR DE TABLE : les participants sont répartis en 5 sous-groupes avec pour consigne de se présenter aux autres et de choisir parmi 12 images symboliques sur la volaille celle qui représente le mieux l'esprit du groupe et l'intérêt porté au sujet.

RESTITUTION COLLECTIVE : chaque équipe se présente au reste des participants et justifie leur choix d'image.

→ Le choix d'image par chaque équipe illustre l'équilibre des intérêts et des préoccupations des participants pour moitié partagés entre l'élevage/le rapport à l'animal et la cuisine.

Présentation de l'état de l'offre et de la demande locale en volaille de la Compa

Un diaporama « état de l'art » a été présenté aux participants. Il leur a été demandé de compléter cette présentation en fonction de leurs connaissances.

Les éleveurs et les opérateurs volailles peuvent enrichir et témoigner sur la partie « production ».

Les cuisiniers et spécialistes de la restauration peuvent enrichir et témoigner sur la partie « restauration collective ».

→ Dès la présentation de l' « état de l'art » des questionnements ont émergé et des éléments de réponses ont été apportés par les membres du collectif. Des compléments d'informations, sous la forme de données chiffrées et de précisions techniques, sont venus enrichir la présentation de l'état des lieux.

Identification des ingrédients à respecter pour faire se rencontrer cette offre et cette demande locale en volailles

APPROFONDISSEMENT DES NOTIONS « DURABLE » ET « LOCAL » :

- *Si je vous dis "Production **durable** à destination de la restauration", quels sont tous les mots, images, idées, notions qui vous viennent à l'esprit, sans faire de phrases ?*
- *Si je vous dis "Production **locale** à destination de la restauration", quels sont tous les mots, images, idées, notions qui vous viennent à l'esprit, sans faire de phrases ?*

→ Les deux termes sont dans une relation de proximité sémantique (synonymie) avec, en commun, les associations suivantes : proximité, qualité, connaissance des producteurs et petite échelle (quantité, distance).

La notion durable englobe celle de local : le durable, c'est du local plus autre chose. Dans cette équation, le local est un prérequis du durable : la production ne peut être durable si elle n'est pas locale. Le local recouvre les emplois locaux, les matières premières locales et aussi l'organisation collective : la mutualisation, la planification et la logistique de précision. En outre, le mode durable inclut des aspects relatifs au terroir et à l'environnement (bio, respect de la terre), à l'éthique animale et humaine (bien-être animal, juste valeur, transparence) ainsi qu'à des composantes socio-économiques (accessible à tous, ouverture nouveaux producteurs, rémunérateur).

Une grande opposition sémantique émerge avec, en négatif, les notions de standardisation, uniformisation, importation marquant la situation actuelle et, en positif, ce vers quoi il faudrait tendre : diversité, ouverture vers de nouveaux producteurs, transparence, liberté de choix de l'origine. Ce mouvement est résumé par la formule « casser les codes » sous entendu ceux de l'industrialisation et de la standardisation, codes inadaptés à une alimentation locale et durable, équitable, accessible pour tous. Dans cette logique, la construction d'un réseau d'acteurs locaux englobant l'ensemble de la chaîne de production-restauration sans oublier les convives est exprimée à travers les notions de mutualisation, contractualisation, anticipation, dialogue, communication, éducation.

La recette du durable-local vient confirmer les valeurs collectives énoncées précédemment.

La réussite de la recette de « la production durable et locale pour la restauration » repose en priorité sur la constitution d'un réseau d'acteurs qui coconstruisent ensemble, dialoguent et contractualisent (concertation entre les acteurs, dialogue, contractualisation, adhésion). Ce réseau, de composition équilibrée (balance entre petits et grands producteurs), fonctionne selon un mode équitable (recherche du juste prix pour tous, repas accessible pour tous) avec des principes de transparence et de traçabilité (connaissance des filières et des métiers) et un souci d'éducation et de pédagogie (ouvrir les fermes). Il favorise tant l'émulation que la solidarité. La réussite requiert de l'énergie, la présence d'un agitateur ainsi qu'une impulsion/volonté politique. Sur le terrain agricole, l'élevage des volailles en plein air avec une alimentation locale et en restauration, l'élaboration d'une cuisine de qualité, sont attendues.

IDENTIFICATION DES INGRÉDIENTS POUR RESPECTER CES NOTIONS DE « LOCAL » ET « DURABLE » :

- *Quels sont les **ingrédients** rationnels et symboliques qu'il faudrait pour réussir une restauration durable et locale ?*

→ L'exploration en commun du concept de « production durable et locale pour la restauration » a produit ses fruits et a permis de dégager les axes de travail prioritaires soit les **5 ingrédients** à respecter pour plus de volailles locales et durables en restauration collective :

- Volonté politique
- Traçabilité
- Transparence
- Communication entre les acteurs
- Production équitable et accessible à tous.

C'EST QUOI LA SUITE ?

A l'issue de ce premier atelier de co-construction, 5 ingrédients ont été mis en avant par les participants pour permettre la valorisation de la volaille locale et durable dans la restauration collective sur le territoire du Pays d'Ancenis. .

Dans le prochain atelier les participants feront un inventaire des attentes, besoins et contraintes de ce projet.

REMERCIEMENTS

Un grand merci...

- Aux membres du comité de pilotage de cette opération pour leur implication : La communauté de communes du Pays d'Ancenis, Terrena, La chambre d'agriculture des Pays de la Loire
Aux participants de ce dernier atelier
- A Agnès Alessandrini et Gwenaelle De Kerret pour l'animation de l'atelier
- À l'équipe de l'Association du LIT OUESTEREL, pour la préparation, l'organisation et la restitution de cet

nimagine

par LIT OUESTEREL



Rejoignez-nous !

LABORATOIRE D'INNOVATION TERRITORIAL
OUEST TERRITOIRES D'ÉLEVAGE

101 Route de Gachet, CS 40706 - 44307 Nantes Cedex 3
assolitouesterel.org
@LitOuesterel

