

COMPTE RENDU

Réunions publiques thématiques Grenelle 2015

Thématique : « Agriculture et Alimentation »

Vendredi 29 janvier 2009,

Atelier d'Urbanisme - 45 rue Rabelais Perpignan

Animateurs de séance :

Jean-Michel Grabolosa (Vice-Président PMCA, délégué au développement économique d'intérêt communautaire), Alain Fabresse (Chargé de mission service environnement Mairie de Perpignan), Maïté Sanchez-Schmid (adjoint au maire de Perpignan et Présidente du SIST syndicat intercommunal scolaire et des transports Perpignan Méditerranée).

Durée : environ 2h00

Environ 12 participants

Objectif de la réunion :

- Présentation des fiches actions retravaillées suite à la première réunion « Agriculture et Alimentation » du 15 décembre 2008,
- Apporter des réponses aux questions que le public peut se poser.

Il est rappelé en début de séance la démarche et le calendrier du G2015. Ce calendrier est court. Il s'agit de mettre en place d'ici février 2009 un programme d'actions à l'horizon 2015, qui sera soumis pour validation à l'État et aux divers financeurs. Il est rappelé également l'importance d'être parmi les premiers à déposer un dossier auprès des services de l'État lorsque la loi Grenelle II sera adoptée afin de pouvoir mettre en place très rapidement un certain nombre d'actions concrètes.

Cette étape n'est que le début d'une démarche qui doit s'inscrire dans le temps et déboucher à terme sur une méthode de gouvernance et un Agenda 21.

Lors des réunions de décembre nous vous avons demandé de réagir sur la thématique "agriculture et alimentation". Le débat était volontairement très large pour vous permettre de vous exprimer sur les éléments, actions qui vous semblaient importants de mettre en place.

Ces éléments ont été intégrés dans les fiches actions en cours d'élaboration.

Il s'agit aujourd'hui de vous présenter l'avant projet de programme d'actions issue des ces réflexions afin de recueillir vos avis et réactions sur ce programme prévisionnel.

Sous la thématique "Agriculture et alimentation", l'assistance est invitée à réagir plus particulièrement sur 4 fiches actions :

- Valorisation des produits agricoles en circuit court
- Soutien à la production viticole ou assimilable (vigne patrimoine)

- Alimentation
- Énergie positive et protection des ressources naturelles

La Présidente du SIST Perpignan Méditerranée, expose l'action du syndicat en faveur des repas bio locaux dans les cantines scolaires.

L'opération menée depuis septembre 2008, se fait de manière progressive. A terme 100% des fruits et légumes servis dans les cantines, les crèches seront issus de l'agriculture locale et la priorité donné au Bio. A cela s'ajoute un accompagnement pédagogique afin de contribuer à modifier les habitudes alimentaires des enfants.

L'avantage : la fraîcheur et qualité des produits et le soutien actif à l'agriculture locale.

A cela s'ajoute l'opération "un fruit pour la récré", fournie uniquement en produits Biologique. Aujourd'hui près de 5000 fruits sont distribués chaque semaine aux enfants des écoles.

Salle : Il est bien d'encourager la filière de producteurs biologiques en matière de fruits et légumes. Mais quid de l'association de la filière élevage ?

SIST : Un lien existe avec la coopérative des viandes locales (viandes et volailles). Les élus encouragent une modification de la réglementation pour pouvoir privilégier les produits locaux dans les marchés publics. Une inflexion des positions est à noter dans le cadre du Grenelle.

JM Grabolosa : A ce propos, il est important de posséder un abattoir local, qu'il faut aujourd'hui moderniser (prévu pour traiter 9000t, mais n'en reçoit aujourd'hui que 3000). Par ailleurs il est nécessaire de privilégier la qualité dans ce domaine, même s'il est vrai qu'il y a une augmentation du nombre d'éleveurs.

Salle : L'élevage est un des filières qui a le moins subit dans le milieu agricole.

Salle : Il existe à Prades un jardin d'insertion, il serait bon d'en créer un aussi en plaine. De plus on peut trouver désormais en grande surface un rayon biologique.

JM Grabolosa : Nous nous sommes battus pour que la filière bio locale apparaisse dans les rayons des grands magasins.

Salle : Existe-t-il des subventions spécifiques pour les agriculteurs bio ? Il faudrait privilégier les aides à leur attention.

Salle : Pourquoi arrache-t-on les vignes ?

JM Grabolosa : Dans le cadre du label « vigne patrimoine » un dispositif d'aide et d'accompagnement propose aux viticulteurs rencontrant des difficultés, de les aider à poursuivre leur activité ou à mettre leur exploitation en location.

Un établissement foncier a été créé à cette occasion. Les viticulteurs perdent de l'argent. De plus l'Europe paye pour éviter la surproduction.

Salle : Pourquoi maintenir la viticulture si la consommation est insuffisante ?

JM Grabolosa : Localement, en effet la production est en baisse. Mais c'est le phénomène inverse pour l'export à l'international. Il faut donc s'adapter, par exemple avec « les produits de terroirs ».

Salle : Les viticulteurs ne sont pas toujours de bons commerciaux. Il est donc nécessaire de les aider dans ce domaine et de mettre en place des écoles de formation d'œnologues commerciaux, comme par exemple à Théza.

Salle : Chaque année s'organise le salon du muscat. Pourquoi ne pas développer celui-ci et l'étendre à d'autres vins ?

JM Grabolosa : C'est fait, mais le muscat est emblématique et se vend déjà bien.

Salle : Pourquoi ne pas intégrer l'intérêt touristique lors de ces salons ?

JM Grabolosa : Des visites éco touristiques existent sur la plupart des salons (les patios gourmands, ...), elles sont à développer.

Salle : Quelle politique de communication est déployée pour toucher l'extérieur du département ?

JM Grabolosa : Il y a les offices de tourisme communaux ainsi que le Comité Départemental du Tourisme qui œuvrent en ce sens. Cela reste cependant insuffisant, c'est pourquoi, grâce à la compétence tourisme prise par la communauté d'agglomération de Perpignan, plusieurs personnes aujourd'hui sont chargées de marketing dans ce domaine à PMCA.

Salle : Vue de l'étranger, les produits locaux ont du mal à être promus. Saint Charles importe beaucoup. Pourquoi la Grèce par exemple exporte beaucoup en Allemagne mais pas ici ?

JM Grabolosa : Il y a trois grands plate-forme de redistribution et de logistique en Europe :

- Milan (provenance Italie...)
- Munich (provenance Turquie, Grèce, Est de l'Europe...)
- Saint-Charles (provenance Pays du Sud et notamment du Maghreb)

Les professionnels du tourisme local ont commencé à démarcher de nouveaux pays pour établir des contacts : la Hongrie, la Slovénie...

Salle : Nous avons beaucoup parlé d'agriculture biologique, des efforts réalisés à l'attention des enfants, etc. Il faut cependant faire attention car à force de se focaliser sur la promotion du bio, l'autre pendant de l'agriculture (qui représente 90% de la production) pourrait en pâtir. Par ailleurs, la thématique de l'eau, pas encore abordée pour cet atelier, devrait faire l'objet d'une fiche action.

JM Grabolosa : L'eau est une problématique importante, qui fait l'objet de plusieurs fiches dans le programme d'actions.

Salle : Il n'y a pas de lutte des syndicats de cantines scolaires contre l'alimentation biologique. Il existe trois agricultures : classique, raisonnée, bio. Les trois sont considérées de la même façon (le seul bio ne permettrait pas quoi qu'il en soit de subvenir aux besoins des cantines).

Salle : De manière générale les gens veulent manger mieux. Le critère de traçabilité des produits est primordial.

Salle : La première considération est de manger conventionnel mais local. Ensuite seulement les agriculteurs peuvent produire bio.

Par ailleurs il faut préserver les champs agricoles des fermes photovoltaïques.

Un autre problème c'est l'alimentation. Il faut réapprendre aux gens à cuisiner, développer des ateliers dans ce sens...

JM Grabolosa : Il existe les jardins familiaux qui incitent aux arts culinaires, et les jardins d'insertion qui diffèrent par leur budget (450 000€ mini) et leur objet qui tient à l'insertion d'au moins une vingtaine de personnes, dans le milieu agricole.

Le prix des énergies augmente, les agriculteurs ont besoin d'énergie d'origine renouvelable. Dans le Gers, nombre d'exploitations sont équipées avec du solaire, de l'éolien ou de la géothermie. De plus les aides publiques s'élèvent dans ce domaine à 50%. L'usine d'incinération de Calce est un bon exemple de récupération de chaleur (coût de 60 millions d'euros). Il existe des serres plus modernes car plus étanches, avec boucliers thermique etc.

Il faut trouver des agriculteurs intéressés pour s'installer autour de Calce (35 ha de serres, gisement de 250 emplois).

Salle : Il faut réduire les émissions d'intrants phytosanitaires. Les serres sont chauffées en moyenne 7 mois par an. Si cette énergie vient de Calce, il y aura une forte incidence sur le coût économique.

Salle : Il faut mettre en phase l'agriculture et la politique d'énergie renouvelable (notamment pôle DERBI).

La discussion et le débat peuvent être poursuivis sur le site internet et les forums en ligne :

www.grenelle2015.archipel.perpignan.fr