

EN PRATIQUE

VERS DES STRATEGIES ALIMENTAIRES TERRITORIALES : QUEL CHANGEMENT D'ECHELLE POUR QUELLE ALIMENTATION LOCALE ?

Les assises de la vente directe visent à diffuser l'innovation et les résultats des études et travaux menés sur les systèmes alimentaires. Prenant appui sur des témoignages, elles constituent avant tout un espace d'échange pour les retours d'expériences entre les praticiens confirmés ou débutants. Générant l'expression collective, elles participent ainsi à la construction d'une politique alimentaire territorialisée. Les assises ont contribué dès 2010 à promouvoir la notion de système alimentaire territorialisé qui est inscrite désormais dans des cadres législatifs.

Cet événement rassemble tous les deux ans près de 200 participants. Les assises de la vente directe s'adressent aux différents acteurs partie prenante des systèmes alimentaires territorialisés : producteurs, élus, chercheurs, formateurs, consommateurs, agents de développement...

La 5^{ème} édition aura pour thème « Vers des stratégies alimentaires territoriales : quel changement d'échelle pour quelle alimentation locale ? ».

Les systèmes alimentaires locaux sont une opportunité pour consolider l'économie locale, impulser de nouvelles pratiques agricoles et asseoir une politique alimentaire territorialisée.

LES ASSISES DE LA VENTE DIRECTE sont issues d'un processus de recherche action initié en 2005 par les CIVAM (Centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural) de Bretagne et l'Université Rennes 1 et 2, avec comme acteur de premier rang Agrocampus Ouest. Dans cette logique, le projet AT-LASS (Action territoriale pour une alimentation soutenable et solidaire) constitue le cadre actuel pour initier des stratégies alimentaires territorialisés avec le soutien de la Fondation Carasso et le Ministère de l'Agriculture (Casdar).

INSCRIPTIONS

Formulaire d'inscription en ligne : [cliquer ici](#) ou www.civam-bretagne.org
Rubrique Circuits courts et vente directe

LIEU

Agrocampus Ouest

Amphi Matagrin - Bâtiment n°5
65 rue de Saint Briec - Rennes
Plan d'accès : <https://goo.gl/maps/Y4J1iA6CBL92>

RESTAURATION

Repas sur place à base de produits locaux

COÛT

38 euros par personne, repas compris.
L'inscription ne sera validée qu'après réception de votre paiement par courrier (adresse ci-dessous)

CONTACT

FRCIVAM Bretagne

17 rue du Bas Village - CS 37725
35577 Cesson Sévigné Cedex - 02 99 77 39 33
accueil@civam-bretagne.org
www.civam-bretagne.org

Avec le soutien financier de



fondation
daniel & nina carasso
sous l'égide de la Fondation de France



Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale «développement agricole et rural»



Graphisme / Photos : Accueil Paysan 35

5^{ÈMES} ASSISES DE LA VENTE DIRECTE

VERS DES STRATEGIES ALIMENTAIRES TERRITORIALES : QUEL CHANGEMENT D'ECHELLE POUR QUELLE ALIMENTATION LOCALE ?

MARDI 29 NOVEMBRE 2016
AGROCAMPUS OUEST - RENNES (35)
8h45-17h



PROGRAMME

- 8H45** **ACCUEIL**
- 9H30** **OUVERTURE**
- 10H00** **ELÉMENTS DE CADRAGE**
Système alimentaire territorialisé : opportunités et défis - Florence Egal, City Région Food systems alliance (sous réserve)
- 10H30** **INITIATIVES D'AILLEURS**
Brésil, retour sur des initiatives fédérales : Programme d'acquisition d'aliments (PAA) et Programme national d'alimentation scolaire (PNAE)
- 11H00** **RUCHE AUX IDÉES**
Échanges informels à partir des expériences amenées par les participants
- 12H30** **REPAS**
- 14H15** **ATELIERS D'ÉCHANGES**
Échanges à partir de témoignages thématiques
- 16H00** **REGARD EXTÉRIEUR**
Matthieu Calame , directeur Fondation Charles Léopold Mayer - FPH (sous réserve)
- 17H00** **CLÔTURE**

ATELIER A

IMPULSER UNE ALIMENTATION TERRITORIALISÉE POUR UNE ÉVOLUTION DES PRATIQUES AGRICOLES

Le territoire est le creuset de la relocalisation de l'alimentation. Par son orientation, il peut impulser une évolution des pratiques agricoles. Comment initier et construire une démarche territoriale de relocalisation de l'alimentation ? Quel peut être le rôle des collectivités ? Comment considérer la restauration collective comme un levier de développement local ? Comment faire cohabiter circuits courts et circuit long dans un même territoire ?

ATELIER B

OPTIMISER LA LOGISTIQUE DE L'ALIMENTATION LOCALE POUR CHANGER D'ÉCHELLE

Le temps passé sur la route et les coûts induits sont souvent sous estimés par les producteurs. Comment optimiser les trajets, le temps de travail occasionné par l'organisation logistique, dans la perspective d'un changement d'échelle qui permette une optimisation économique et environnementale de l'approvisionnement en alimentation locale ?

ATELIER C

MAÎTRISER LE FONCIER POUR CHOISIR L'ALIMENTATION DE DEMAIN

La maîtrise du foncier constitue une clé pour accompagner le changement d'échelle de l'alimentation locale. Une cartographie réalisée sur le Pays de Vannes montre que le déficit de foncier est bien une réalité dans certains territoires. Ce frein au développement de l'approvisionnement local oblige à mener une réflexion croisée entre territoires. Pourquoi et comment préserver du foncier pour des productions à destination locale ? Comment mobiliser des leviers pour l'installation et la transmission de ces terres ?

ATELIER D

CRÉER DES EMPLOIS DE QUALITÉ PAR L'ALIMENTATION LOCALE

Les réseaux alimentaires locaux créent des emplois et contribuent à l'émergence de métiers attractifs. Côté production, ils s'appuient sur des pratiques qui génèrent 30 % d'emploi en plus (RA 2010). Côté transformation et distribution des produits, ils nécessitent une nouvelle main-d'œuvre dans les fermes et au sein de collectifs de producteurs. Autour des produits locaux s'inventent également de nouvelles activités de traiteurs, de logisticiens, de formateurs, d'informaticiens...

Quels sont ces emplois, en quantité et en qualité ? Qu'apportent-ils de nouveau dans les dynamiques territoriales ? Comment des stratégies locales peuvent-elles les multiplier ?

ATELIER E

ÉLARGIR LE CERCLE DES CONSOMMATEURS DE PRODUITS LOCAUX

Les consommateurs réguliers de produits en circuits courts sont d'abord des personnes au profil militant, souvent aisées. D'autres choisissent ces produits pour répondre à leurs besoins en goût, en fraîcheur, en connaissance de l'origine, en santé...

Quels leviers actionner pour faire évoluer les comportements de consommation et donner accès aux produits en circuits courts et de qualité au plus grand nombre ? Quelles adaptations des producteurs pour répondre à des besoins différents d'un consommateur à l'autre ? Comment permettre un renouveau de la consommation dans les territoires ?

En collaboration avec

