

# 2019 2022

# TERRALIM & TPMC

RETOURS D'EXPIÉRIENCES  
DE 11 TERRITOIRES ENGAGÉS  
EN MASSIF CENTRAL



  
**RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE**  
*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

**AGENCE  
NATIONALE  
DE LA COHÉSION  
DES TERRITOIRES**  
Commissariat du Massif central

Les projets TERRALIM et TPMC sont financés par le FNADT

# Contexte et enjeux

## DES TERRITOIRES DU MASSIF CENTRAL QUI PARTAGENT DES RÉALITÉS COMMUNES



Le programme TERRALIM s'inscrit dans le cadre des dynamiques en France autour de la reterritorialisation de l'alimentation, en explorant en particulier les conditions de développement de filières locales et la relocalisation de la transformation des productions agricoles. Il a associé entre 2016 et 2018 cinq territoires du Massif Central qui souhaitent renforcer l'économie locale en s'appuyant sur la transversalité de l'alimentation et surtout sur le développement des circuits alimentaires de proximité. Appuyés par l'INRAE UMR Innovation, les partenaires étaient encouragés à repenser leur territoire comme un système de « mondes sociaux » interconnectés (Chiffolleau et al., 2018)\*). La notion de Gouvernance Alimentaire Territoriale (GAT) a été particulièrement structurante pour le collectif.

Le programme ayant été renouvelé en 2019, les acteurs du premier TERRALIM ont souhaité continuer leurs réflexions au sein du collectif dénommé TPMC, tandis que de nouveaux territoires sont venus constituer le nouveau collectif TERRALIM. Les interlocuteurs des territoires concernés sont variés et incluent, parmi d'autres, des collectivités territoriales, des établissements d'enseignement agricole et des organismes d'accompagnement.

Ces territoires majoritairement ruraux et très hétérogènes connaissent une activité socio-économique à recomposer et se trouvent confrontés à des enjeux communs :

- zones de moyenne montagne majoritairement orientées sur des activités agricoles d'élevage
- difficultés de transmission/reprise tant des exploitations agricoles que des ateliers de transformation (artisan, etc.)
- déficit d'organisation logistique qui pénalise les circuits de proximité



### RASSEMBLÉS EN COLLECTIFS POUR RÉFLÉCHIR ET AGIR

Pour répondre à ces enjeux, le programme comprend un volet local et un volet transversal, appuyés par Figeacteurs, qui coordonne le programme, et par l'INRAE UMR Innovation.

Dans le premier volet, chaque territoire a cherché à créer ou à renforcer des chaînes de valeurs alimentaires locales. Dans le second, qui nourrit le premier, la transversalité de l'alimentation est utilisée comme levier de coopération intra-territoriale.

Pour le collectif TPMC, les travaux ont principalement porté sur la notion de compétences, tant des acteurs de la chaîne de valeurs, que des animateurs de développement territorial.

Pour le collectif TERRALIM, les territoires ont réfléchi à l'implication des divers acteurs du système alimentaire (notamment les consommateurs) dans la prise des décisions liées à l'alimentation.

Photos :

- Animations PAT, projet TERRALIM Grand-Clermont-Livradois-Forez.
- Visite d'un atelier de découpe, séminaire TPMC.
- Réunion de codéveloppement, projet TERRALIM 42.

\* Devenir acteur de la gouvernance alimentaire de son territoire, Guide pratique à destination des acteurs des territoires, Y. Chiffolleau, G. Akermann, J. Baron, hal-02791716, 2018.



# Approche transversale - TERRALIM

## STRUCTURER UNE GOUVERNANCE TERRITORIALISÉE DE LA CHAÎNE DE VALEURS

Sur ces 11 territoires du Massif à vocation majoritairement agricole, mettre en œuvre ou renforcer la connexion agriculture-alimentation est considéré comme un levier de développement et de coopération territoriale. Mais comment tisser des liens entre des acteurs qui n'ont pas l'habitude de travailler ensemble ? Comment mieux intégrer des acteurs peu ou pas intégrés dans les démarches alimentaires territoriales, en particulier les consommateurs et les citoyens ? Comment consolider et valoriser les compétences diverses des acteurs du territoire pour développer des filières locales ?

Depuis peu, les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) offrent un cadre de politique publique pour aborder ces questions mais ne garantissent pas une gouvernance alimentaire territoriale (GAT) inclusive, dans la mesure où les acteurs non-institutionnels n'y sont pas forcément intégrés. Dans les divers territoires de TERRALIM, certains portent un PAT tandis que d'autres portent des démarches alimentaires non-labélisées.

Mettre en œuvre une GAT plus inclusive appelle à mieux prendre en compte et intégrer ces mondes sociaux, qui ne se limitent pas aux acteurs « typiques » de l'agriculture et de l'alimentation (tels que les Chambres d'agriculture), mais impliquent d'autres acteurs et structures, indirectement reliés à ces thématiques. Par exemple, le monde social « médico-social », qui se compose notamment de professionnels de santé, de résidents d'EHPAD, de travailleurs sociaux, de Centres communaux d'action sociale, mais aussi de chercheurs s'intéressant aux effets de l'alimentation sur la santé.

Dans « TERRALIM 2 », en s'appuyant sur une approche par les mondes sociaux, les 7 nouveaux partenaires ont travaillé dans la perspective de créer ou renforcer des chaînes de valeurs, dépassant l'idée de « filières » en prenant en compte l'ensemble des activités (productives, organisationnelles...) nécessaires à la co-construction de valeurs économiques, sociales, environnementales, territoriales à partir de l'agriculture locale (déf. ci-dessous). Sur plusieurs territoires, la méconnaissance et le manque de communication entre les acteurs considérés essentiels dans la construction et le fonctionnement d'une chaîne de valeurs est apparue comme une problématique partagée. Travailler en silos, au lieu de coopérer, ne traduit pas forcément un manque d'intérêt mais s'explique davantage par les habitudes ancrées. L'approche par les mondes sociaux vient donc alimenter la manière de concevoir une chaîne de valeurs, en mobilisant des acteurs externes, pas directement impliqués dans le fonctionnement mais pourtant essentiels pour valoriser, promouvoir, conseiller les produits locaux (ex. associations d'éducation à l'alimentation, associations culturelles...) ou bien encore faciliter leur accès à tous, y compris aux personnes les plus précaires (ex. centres communaux d'action sociale). Le but est donc de renforcer les liens et de faire dialoguer les acteurs à deux échelles :

- à l'échelle de la chaîne : entre acteurs directement impliqués dans son fonctionnement, ainsi qu'entre ces acteurs et les acteurs des autres mondes sociaux, notamment le monde de la consommation;
- à l'échelle du territoire : entre acteurs institutionnels pour favoriser une GAT plus inclusive, et pour structurer une gouvernance territorialisée de la chaîne de valeurs.



Figure : Les différents mondes sociaux composant un territoire, Chiffolleau, INRAE, 2022. UMR Innovation. Disponible sur : <https://tierslieux.anct.gouv.fr/>

## CHAÎNE DE VALEURS

DÉFINITION INSPIRÉE DE OSTROM ET AL., 2017\*.

Ensemble des activités mises en œuvre pour construire les valeurs d'un produit, incluant des activités menées par les acteurs de la filière, directement impliqués de l'amont à l'aval, tels que les producteurs, transformateurs, distributeurs (y compris le marketing), mais aussi des activités menées par les acteurs qui entourent la filière, tels que les consommateurs, les citoyens, les collectivités, et les associations, parmi d'autres. Ces activités créent des valeurs sociales, culturelles et/ou environnementales qui accompagnent ou renforcent la valeur économique. Elles intègrent non seulement tous les acteurs du système alimentaire territorial mais aussi tous les acteurs des mondes sociaux qui composent le territoire.

\* Ostrom, M.; Master, K.D.; Noe, E.B.; Schermer, M. Values-based food chains from a transatlantic perspective : exploring a middle tier of agri-food. Int J. Sociol. Agric. Food 2017, 24, 1-14.

# Approche transversale - TPMC

## MOBILISER LES COMPÉTENCES DU TERRITOIRE POUR FACILITER L'ÉMERGENCE DE CHÂÎNES DE VALEURS ALIMENTAIRES

### UN RÉSEAU D'ACTEURS AUX COMPÉTENCES VARIÉES SOUVENT MAL EXPLOITÉ

Nos territoires disposent de compétences variées parfois mal connues ou trop peu sollicitées, disséminées dans divers mondes sociaux. Pour les animateurs, cela pose la question : comment identifier et mobiliser les compétences existantes sur leur territoire sans coopérer uniquement avec les structures que l'on connaît déjà ? Ce processus d'acculturation peut notamment être freiné par des raisons politiques, mais parfois simplement par des habitudes de travail bien ancrées.

De plus, l'animateur doit être outillé pour faire accepter et favoriser la coopération entre ces structures, qui parfois ne se connaissent pas, ne se comprennent pas, se concurrencent ou se défient. Pour y parvenir, l'animateur peut se positionner comme facilitateur en créant des ponts entre des acteurs ou des collectifs aux positionnements différents par rapport à l'agriculture et à l'alimentation. Cette tâche est plus aisée sur les territoires qui ont déjà développé une habitude de coopération et sur lesquels les acteurs partagent une mémoire commune autour de micro-réussites, favorables à l'émergence de projets plus structurants (création d'une légumerie, etc.). La mise en œuvre de ce type de démarche fait ainsi appel à la notion de temps long, permettant aux acteurs de se connaître, de se comprendre et d'apprendre à travailler ensemble.

Dans le cadre du programme, l'implication des différents mondes sociaux et plus particulièrement du monde de la consommation a souvent été mise en avant. Cependant, mettre en place une démocratie alimentaire, permettant à tous de participer aux décisions concernant l'alimentation du territoire, est encore loin d'être inné pour les acteurs du développement agricole, économique et territorial. Ce temps consacré à la mobilisation d'un réseau d'acteurs élargi ne fait d'ailleurs souvent pas partie de la fiche de poste d'un animateur territorial et cela implique souvent pour ce dernier de sortir du cadre de ses missions.

La dynamique de réseau s'entend bien sûr sur un territoire, mais aussi entre territoires, afin de ne pas fonctionner en vases clos et de pouvoir coopérer avec ces territoires voisins, tant sur des projets structurants que sur de la méthode, comme nous avons pu l'expérimenter avec ce programme.

### DES COMPÉTENCES NOUVELLES POUR LES ACTEURS DES CHÂÎNES DE VALEURS TERRITORIALES

Pour développer des chaînes de valeur alimentaires locales et durables, les acteurs doivent également mobiliser de nouvelles compétences. Ces dernières peuvent être liées :

- au maillon lui-même : compétences en cuisine pour travailler des produits frais, en logistique pour optimiser une plateforme de regroupement de l'offre, en relation-client pour un producteur disposant d'un point de vente directe, etc.
- mais aussi et surtout à son intégration dans le système alimentaire : planification des cultures selon les besoins de l'aval, connaissance de l'ensemble des maillons de la chaîne et plus largement des acteurs du système pour pouvoir mieux s'y insérer, etc.



Photo : Mix Foud'Ardèche, projet TPMC 07.



Photo : Concours culinaire Top recette, projet TPMC 07.

# Les Territoires

SUR CHACUN DES TERRITOIRES, UNE ACTION A ÉTÉ MENÉE EN LIEN AVEC LES PARTENAIRES LOCAUX

## ACTIONS MENÉES



Le projet a misé sur l'innovation par l'événementiel autour de 3 principales actions :

- Mix Foud'Ardèche : événement collaboratif avec 90 participants pour inventer l'alimentation de demain
- 30 ans Goûtez l'Ardèche : animations associant tous les acteurs de la chaîne de valeur, logo modernisé
- Concours culinaire : valoriser les produits locaux et faire parler de l'Ardèche, promouvoir la restauration et les chefs locaux, susciter l'intérêt des jeunes vers les métiers de la restauration.

## ENSEIGNEMENTS CLÉS

Une mise en réseau des acteurs et une mobilisation multi-partenaire sont des gages de réussite. Il est indispensable de les mobiliser dès la définition du projet et dans la durée, jusqu'à la mise en œuvre opérationnelle. L'événementiel permet d'atteindre plusieurs objectifs et de valoriser plusieurs filières partageant les mêmes valeurs.

### PLUS D'INFOS

Marie-Pierre HILAIRE, Centre du développement agroalimentaire Ardèche le goût ([mphilaire@ardechelegout.fr](mailto:mphilaire@ardechelegout.fr)).



## ACTIONS MENÉES

Pour mettre en relation les acteurs du territoire, créer une chaîne de valeurs agro-artisanale et intégrer les artisans de l'alimentaire dans des relations d'approvisionnement et d'échanges de proximité, le projet a consisté à participer et faire participer les artisans aux actions menées sur le département : plateforme agri-local, salons des circuits courts, etc.

## ENSEIGNEMENTS CLÉS

Le projet a permis de mettre en avant :

- l'importance du travail avec tous les partenaires
- qu'il faut travailler sur le long terme pour faire se rencontrer les acteurs et changer les modes d'approvisionnement traditionnels
- qu'il faut mettre en place des dispositifs pour favoriser l'acculturation nécessaire entre les différents secteurs professionnels et créer une chaîne alimentaire de proximité.

### PLUS D'INFOS

Lucie BERGOUNHON, Chambre des Métiers et de l'Artisanat de l'Aveyron ([lucie.bergounhon@cm-aveyron.fr](mailto:lucie.bergounhon@cm-aveyron.fr))



## ACTIONS MENÉES

Le projet s'intéresse à la réappropriation par le territoire de ses productions maraîchère et viticole. Il s'attache à développer des chaînes de valeurs alimentaires en coconstruisant avec un écosystème d'acteurs locaux. Études de faisabilité, mobilisation collective, création de structures indépendantes et animation de démarches territoriales ont permis de voir éclore la SCIC la Vinadie (nouveau vignoble du LOT) et une Cuisine centrale/Légumerie sur le territoire du Grand Figeac.

## ENSEIGNEMENTS CLÉS

Les chaînes de valeurs alimentaires territoriales sont un processus qui s'inscrivent dans le temps long. Elles sont un outil au service du dialogue territorial car l'adhésion collective et la vision commune portent les acteurs impliqués. De la production à la consommation, c'est tout un écosystème local qui, en coopérant, peut apporter des solutions en matière de consommation responsable sur son territoire.

### PLUS D'INFOS

Nathalie PHILIPPE, Figeacteurs ([nathalie.philippe@figeacteurs.fr](mailto:nathalie.philippe@figeacteurs.fr))  
Stéphane GERARD, Coopérative des Fermes de Figeac ([stephane.gerard@fermesdefigeac.coop](mailto:stephane.gerard@fermesdefigeac.coop))

## ACTIONS MENÉES



Le projet s'est structuré autour de 3 axes :

- Recenser les besoins des producteurs et des petits commerces du Parc et animer des rencontres commerciales;
- Réunir et animer 3 groupes de consommateurs pour produire un avis sur les approvisionnements en légumes locaux par la grande distribution;
- Animer les instances du PAT et faire vivre le projet en lien avec les acteurs locaux.

## ENSEIGNEMENTS CLÉS

Il y a un enjeu à réunir les conditions d'une relation commerciale équilibrée par des rencontres entre opérateurs. Une planification synchronisée (production et commercialisation) et un accompagnement technique sont incontournables. Il faut remettre le consommateur au centre : l'informer, renforcer sa confiance, s'appuyer sur ses choix.

### PLUS D'INFOS

Moïra ANGO, PAT Grand-Clermont Livradois-Forez (animation.pat@legrandclermont.fr)

Jérôme PROUHEZE, PETR du Grand-Clermont (developpement@legrandclermont.fr)

Etienne CLAIR, PNR Livradois-Forez (e.clair@parc-livradois-forez.org)

## ACTIONS MENÉES



Suite à un diagnostic, le projet consiste en la valorisation des outils logistiques existants (CDA87), la création d'une plateforme collaborative mettant en relation les différents acteurs de l'alimentation (CCI 87), la valorisation des produits de proximité avec la démarche Ici C Local (CMA 87), la formation des acteurs locaux et l'opportunité de monter un atelier de découpe-légumerie (EPLFPA 87).

## ENSEIGNEMENTS CLÉS

Compte tenu de la production en place et de la diversité des acteurs, la création d'un pôle structurant (transformation, logistique, valorisation et communication) à l'échelle du territoire apparaît comme une réponse pour fédérer l'ensemble de l'écosystème alimentaire local.

### PLUS D'INFOS

Marie-Amélie MOURY, Chambre des métiers et de l'Artisanat de Haute-Vienne (ma.moury@cm-limoges.fr)

Marie-Laure BOURDIER, Chambre de Commerce et d'Industrie de Haute-Vienne (marie-laure.bourdier@limoges.cci.fr)

Salomé RIFFAUD, Chambre d'Agriculture de Haute-Vienne (salome.riffaud@haute-vienne.chambagri.fr)

Thierry VOIRIN, EPLEFPA de Limoges et du Nord Haute-Vienne (thierry.voirin@educagri.fr)

## ACTIONS MENÉES



Le projet s'intéresse à l'approvisionnement en légumes BIO et locaux de la restauration collective. Pour cela, des travaux d'études associant des apprenants (analyses de situation, collecte de données amont-aval) et des travaux de mise en relations ont été menés avec les acteurs du système alimentaire (producteurs, cuisiniers, intermédiaires, collectivités, consommateurs, etc.).

## ENSEIGNEMENTS CLÉS

Le projet a mis en évidence l'importance d'appréhender le système dans son ensemble en intégrant les différents maillons de la chaîne (producteurs, cuisiniers, intermédiaires, consommateurs, etc.). L'interconnaissance et les relations entre les acteurs sont nécessaires au bon fonctionnement du système, ce qui impose une mise en mouvement et une animation dédiée.

### PLUS D'INFOS

Martine JEUNE, EPLEFPA de Montravel (martine.jeune@educagri.fr)

Alice MOTTET-LOVAGLIO, Pôle Agro 42 (amottet@poleagro42.com)

## ACTIONS MENÉES



Le projet avait pour objectif de trouver une filière de commercialisation courte pour la viande produite par les éleveurs du territoire. Il a notamment permis de : réaliser une étude et l'accompagnement d'un porteur de projet pour la reprise de la boucherie d'Auzances; participer à l'organisation d'une visite d'une délégation du syndicat des bouchers Parisien; monter un marché exclusivement avec les produits locaux du territoire sur Toussus-le-Noble; mobiliser des acteurs alimentaires de l'aval (boucheries, restaurants, collectivités, grande distribution, etc.).

## ENSEIGNEMENTS CLÉS

Il est impératif :

- de travailler en collaboration avec les chambres consulaires qui connaissent parfaitement leurs ressortissants sur le territoire (producteurs, transformateurs) et les lieux de distribution.
- d'identifier des opportunités de développement à partir de la production locale et la valoriser sur le territoire
- de mettre en valeur son identité (chaîne de valeurs du producteur au consommateur)

### PLUS D'INFOS

Valérie MOREAU, Chambre d'Agriculture de la Creuse (valerie.moreau@creuse.chambagri.fr)

Serge PERRIER, Communauté de communes de Marche et Combraille en Aquitaine (sperrier@serp63.fr)

## ACTIONS MENÉES



La COR a choisi de concentrer ses actions autour de deux axes : l'installation de maraîchers pour renforcer l'offre sur le territoire et ancrer le renouvellement des générations agricoles dans sa politique publique; et l'accompagnement à la structuration d'une filière viande locale qui a conduit au maintien et à la modernisation de l'outil de transformation et d'abattage du secteur.

## ENSEIGNEMENTS CLÉS

Ces travaux ont fait ressortir l'importance de l'interconnaissance et la nécessité de travailler en transversalité avec l'ensemble des acteurs des filières. Le partenariat, la concertation et les habitudes de travail sont des clés de réussites pour des projets globaux et doivent être intégrés à l'échelle du territoire, même sur un temps long.

### PLUS D'INFOS

Louise TISSOT, Communauté d'Agglomération de l'Ouest Rhodanien (louise.tissot@c-or.fr)

## ACTIONS MENÉES



Ce projet a pour but d'associer la réflexion de la diversification légumière des exploitations aux changements de pratiques au sein des restaurations collectives (approvisionnement local notamment). Pour cela des travaux d'études (diagnostic, rapport...) et de mises en relation (rencontre, visite...) sont menés avec l'ensemble des acteurs du système alimentaire de l'amont à l'aval.

## ENSEIGNEMENTS CLÉS

Appréhender le système dans son ensemble, en intégrant tous les maillons, semble primordial pour créer une dynamique de groupe et impulser des changements durables. Les temps d'interconnaissance entre les acteurs sont aussi apparus comme indispensables. Cela implique une animation dédiée forte et une mobilisation des acteurs.

### PLUS D'INFOS

Clémentine VANLAER, Saint-Flour Communauté (c.vanlaer@saintflourco.fr)

## ACTIONS MENÉES



Le projet a permis d'accompagner des chaînes de valeurs alimentaires territoriales (en viande notamment) et de mener une réflexion sur la création d'outils de transformation structurants pour le territoire. Il a permis de créer des liens avec les acteurs du tourisme et de créer de nouvelles actions pour faire connaître notre territoire et ses acteurs au grand public. Il a enfin permis de travailler sur la question des compétences, en créant un réseau autour des questions d'emploi et de formation.

## ENSEIGNEMENTS CLÉS

Le projet a permis de mettre en évidence l'importance du lien entre attractivité des métiers et attractivité du territoire, nécessitant l'implication d'un réseau d'acteurs très varié, du tourisme, de l'emploi, de la formation, et bien sûr les acteurs de la chaîne alimentaire eux-mêmes ! De ce projet, ont émergé des réflexions sur l'importance de l'identification et de la mise en avant des typicités des métiers et du territoire.

### PLUS D'INFOS

Alice MOTTET-LOVAGLIO, Pôle Agro 42 (amottet@poleagro42.com)

## ACTIONS MENÉES



Le projet a consisté à mettre en place un processus de coopération entre les acteurs du territoire pour structurer une offre locale en produits de boulangerie, qui s'appuie sur des critères différenciants comme les variétés de blé, le type de mouture, les techniques de panification, etc. Nous avons, en collaboration avec la chambre d'agriculture, organisé des rencontres de partage de valeurs et d'échanges autour des techniques directement dans les lieux de production, chez les paysans meuniers et dans le fournil des artisans boulangers.

## ENSEIGNEMENTS CLÉS

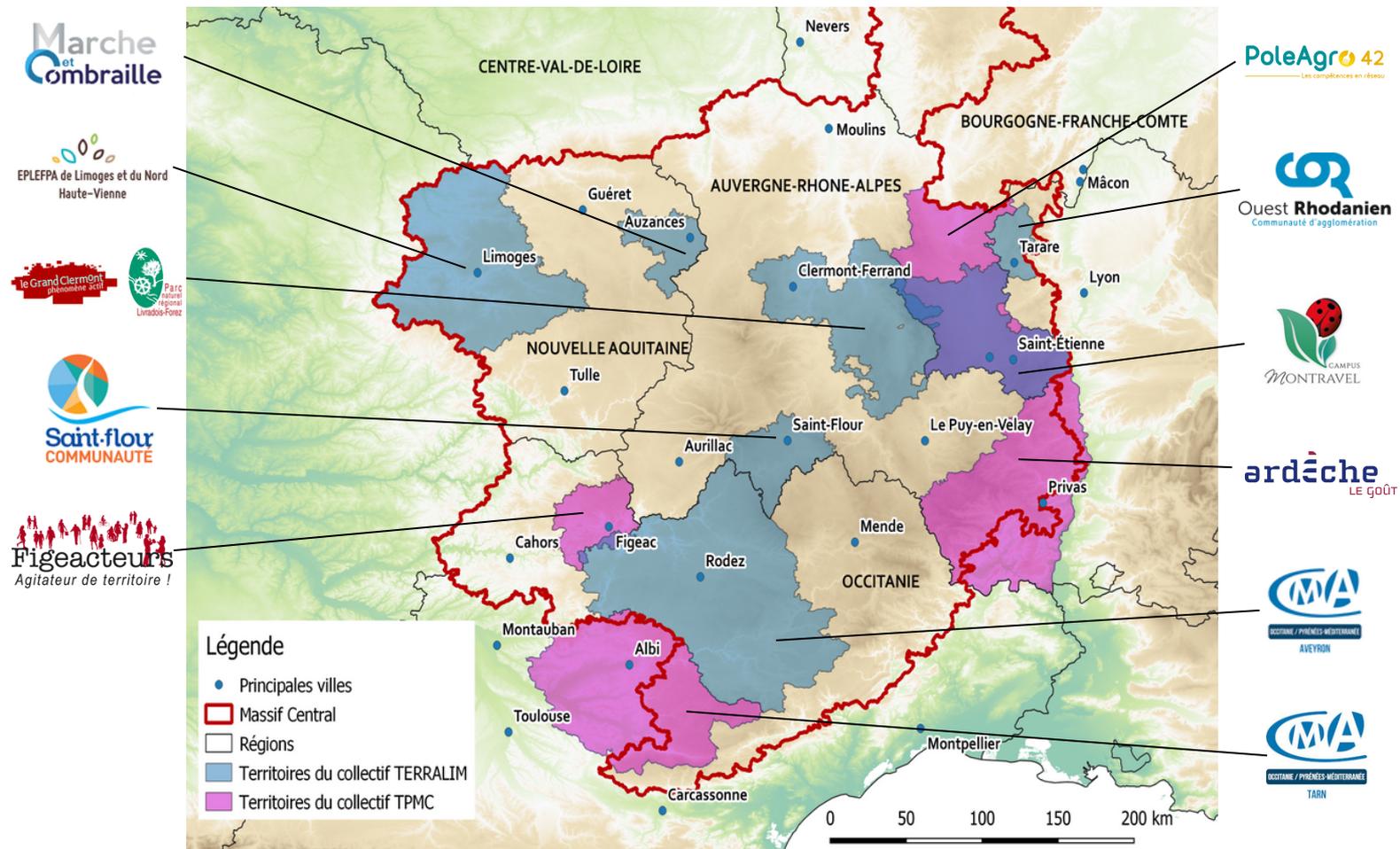
L'animation centrée sur l'écoute et le partage directement dans les lieux de production favorise la coopération. La transmission et les échanges autour des connaissances et compétences techniques de chaque acteur ont été fortement appréciés. L'interconnaissance apparaît comme étant un élément indispensable pour développer les collaborations.

### PLUS D'INFOS

Didier HERDUIN, Chambre des Métiers et de l'Artisanat du Tarn (didier.herduin@cm-tarn.fr)

# Un réseau d'acteurs

## AU SERVICE DU DÉVELOPPEMENT DES CIRCUITS DE PROXIMITÉ SUR LE MASSIF CENTRAL



Rédaction : A. QUENARD (Pôle Agro 42), D. OLIVIER (Figeacteurs), T. DOURIAN (INRAE) et Y. CHIFFOLEAU (INRAE) avec la contribution des chargés de missions de tous les territoires impliqués dans le programme, Juin 2022.

