

L'information AGRICOLE

AUTOMNE 2024

RESTAURATION :

l'agriculture

à la RECONQUÊTE

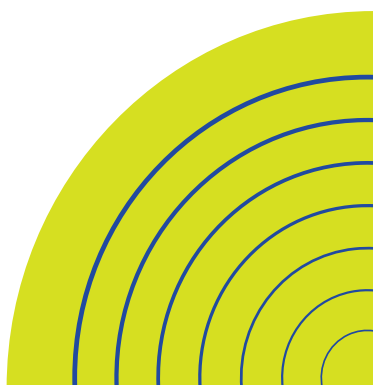
Le Groupe AGRICA vous donne rendez-vous au **SOMMET DE L'ÉLEVAGE** à Clermont-Ferrand du 1er au 4 octobre.



**Hall 1
Allée D
Stand n°130**

Êtes-vous en conformité avec vos obligations conventionnelles ?

Les partenaires sociaux ont signé un accord national instaurant la mise en place d'un Plan d'Épargne Retraite pour tous les salariés non-cadres.*



Depuis le 1er juillet 2021, tous vos salariés non-cadres ayant une ancienneté continue d'au moins 12 mois doivent bénéficier d'un Plan d'Épargne Retraite exprimé en points, qui leur offrira un complément de revenu à la retraite.

Le Plan d'Épargne Retraite d'AGRICA PRÉVOYANCE : une réponse simple et adaptée

Le Plan d'Épargne Retraite en points d'AGRICA PRÉVOYANCE répond pleinement à vos obligations conventionnelles.

Ce dispositif a fait ses preuves auprès des cadres de votre secteur qu'il équipe depuis de nombreuses années.

**Accord national du 15 septembre 2020 (Production agricole, CUMA)*

**Accord national du 8 octobre 2020 (ETARF)*

Comment adhérer ?

Remplissez le formulaire en ligne accessible depuis le site groupagricar.com ou via le QR Code :



OU

Contactez nos conseillers spécialisés dans votre agence régionale. Pour trouver la vôtre, scannez le QR Code :



ÉDITORIAL

- Arnold Puech d'Alissac,
4 Président de la Commission chaîne alimentaire de la FNSEA
Vos emplettes sont vos emplois

ACTUALITÉS

- 5 Conférence de presse
La FNSEA et JA attendent du concret, sinon...
6 Comptes provisoires de l'Agriculture
Repli des résultats de la ferme France
7 Une étude INRAE
Une ressource en eau mieux comptée
8 Événement
Sommet mondial du lait à Paris du 15 au 18 octobre
10 Glyphosate
Rivières polluées : les lessives pointées du doigt
11 Millésime 2024
La vendange démarre dans un climat d'incertitude
12 Enquête
ZAN : L'AMF tire la sonnette d'alarme
13 Assemblée générale
GAEC & Sociétés : Repenser l'accès au métier

16 DOSSIER
RESTAURATION : L'AGRICULTURE À LA RECONQUÊTE

- 17 Alimentation
Panorama de la restauration en France
19 Analyse
La RHD, voie privilégiée des importations
22 Entretien - Isabelle Aprile
« Nous nous heurtons aujourd'hui à certaines limites juridiques »
23 Conférence
EGALIM à la peine en restauration collective
26 Entretien - Sylvie Dauriat
« Le code européen interdit de favoriser l'origine »
27 Viande
Le boeuf français, parent pauvre de la RHD
28 Tourisme
Fermes-auberges du massif des Vosges
31 Rencontre- Pascal Mousset
« Nous travaillons des produits français et de saison »
32 Territoires
Restauration collective : le casse tête des PAT
34 Fermes- auberges
Citadins et ruraux partagent un bon repas

FILIÈRES

- 38 50 ans du CNIEL
Imaginer les fermes laitières de demain
42 Machinisme agricole
Essoufflement des commandes selon le SEDIMA
43 Foie gras
La filière prête pour la fin d'année
44 Une étude FranceAgriMer
L'apiculture française à la loupe

EUROPE-MONDE

- 46 Après deux ans de guerre
Ukraine : 80 milliards de pertes pour l'agriculture
47 Marché foncier européen
Entre Malte et la Bourgogne, des écarts de prix gigantesques
48 Etats-Unis : élections présidentielles 2024
Le projet de Trump pour les agriculteurs
48 Collectif Tricolor
Vers un renouveau de la laine française ?

CULTURE

- 50 Note de lecture
Du même bois



©Stock-SDI Productions

Couverture : © pixabay
L'Information Agricole est édité par la FNSEA,
11 rue de la Baume 75008 Paris, 01 53 83 47 47
Directeur de la publication : Clément Faurax
Rédacteur en chef : Christophe Soulard / **Secrétaire** : Claire Langlois
Publicité : La Baume Médias 01 53 83 47 29 / Mathieu Tournier
Numéro de commission paritaire : 1122 G 82349 / **ISSN** : 0019 -994 X
Maquette / impression : Imprimerie Nii, 1 rue Léopold Sédar-Senghor,
14460 Colombelles - 2409-0006 / Taux de fibres recyclées : 0 % /
Certification des fibres : PEFC / Eutrophisation : Ptot : 0,02 kg/tonne

VOS EMPLETTES SONT VOS EMPLOIS

Pendant de nombreuses années, nous avons assisté à une « vuittonisation » de l'agriculture française qui a été bénéfique pour la gastronomie, l'image même de la France, mais sans que les agriculteurs y trouvent toujours leur compte. Surtout cette stratégie nous a coupés d'une grande partie de notre marché et de nos débouchés, notamment depuis la période Covid. Le conflit russo-ukrainien a cristallisé encore plus la transformation des modes de consommation. Aujourd'hui, malgré le ralentissement de l'inflation, le consommateur poursuit sa quête d'une consommation alimentaire rentable. En d'autres termes, il achète moins et moins cher. Un chiffre doit retenir notre attention : celui de la baisse de la consommation alimentaire qui a chuté de -5,3 % en volume*. Depuis quelques années, ils sont près de la moitié à avoir changé leurs habitudes de consommation, c'est-à-dire à acheter davantage en promotion et à s'approvisionner auprès des discounters.

Parallèlement, la restauration hors domicile ne cesse de séduire, avec une augmentation de +3 % de son chiffre d'affaires entre 2023 et 2024. Les ventes de produits de snacking et des boissons non alcoolisées, là aussi hors-foyer, se sont envolées (+18 %) sur la même période en France. Que dire de la restauration rapide qui connaît un succès grandissant et dont le chiffre d'affaires a explosé (+30 %) entre 2019 et 2023 ? Dans le même temps, nos productions nationales n'ont cessé de régresser depuis une vingtaine d'années, dans la quasi-totalité des secteurs : en protéagineux (-62 %), en bovins (-26 %) en vins et fruits (-23 %)... Une telle situation conduit irrémédiablement à importer davantage pour répondre aux attentes des consommateurs. 42 % de la volaille consommée en France est importée (60 % dans la RHD), 50 % du rayon fruits et légumes est d'origine étrangère... une liste malheureusement non exhaustive.

Pour redresser la barre, plusieurs actions peuvent être menées. Il s'agit tout d'abord d'appliquer pleinement les lois Egalim en



Arnold Puech d'Alissac,
président de la Commission chaîne alimentaire
de la FNSEA

restauration hors domicile et d'aboutir véritablement à avoir au moins 50 % de produits durables et de qualité, dont au moins 20 % de produits biologiques, dans la composition des repas servis. Il devient indispensable d'associer les entreprises locales et les producteurs locaux, grossistes autour d'une vraie stratégie filière pour renforcer l'approvisionnement local et saisonnier. De même est-il nécessaire de reconquérir les productions d'entrée et cœur de gamme et de mettre en place une exception agricole dans la commande publique, afin de permettre aux acheteurs publics d'introduire des critères d'origine. De plus, une révision de la réglementation européenne INCO pour disposer d'une indication unique et claire de l'origine des matières premières de tous les produits s'impose.

Cette stratégie de reconquête de notre souveraineté agricole et alimentaire doit englober l'ensemble de nos productions. Elle ne pourra porter ses fruits qu'à la condition que l'on donne aux agriculteurs français les moyens de pouvoir produire pour les restaurateurs privés, les cantines publiques (hôpitaux, collectivités, cantines scolaires...) mais aussi pour l'export. Car d'autres consommateurs proches de la France ou à l'autre bout du monde veulent aussi partager part de l'excellence française. Ce qui nécessite de lever quelques barrières réglementaires. Les agriculteurs sont prêts à relever le défi. Mais ils ne le feront pas seuls.

Cela suppose également que les Français reconnaissent la valeur du travail fourni par les agriculteurs pour leurs repas, en particulier dans la restauration collective.

LA FNSEA ET JA ATTENDENT DU CONCRET, SINON...

Le président de la FNSEA, Arnaud Rousseau et son homologue des Jeunes Agriculteurs (JA), Pierrick Horel, ont organisé le 29 août à Paris une conférence de presse de rentrée pour présenter leurs propositions pour une loi « *Entreprendre en agriculture* ». L'objectif : pérenniser le métier et en vivre. Si rien ne bouge, des actions syndicales pourraient reprendre à l'automne.



Responsabilité et détermination. Tels sont les deux mots qui pourraient le mieux résumer la conférence de rentrée de la FNSEA et des Jeunes agriculteurs qui, dans un contexte politique inédit, ne dévient pas de leur objectif : faire en sorte que les agriculteurs puissent vivre de leur métier et pouvoir transmettre leur outil de production aux générations futures. « *Notre rôle de corps intermédiaire, c'est d'être une force de proposition* », a indiqué le président de la FNSEA, Arnaud Rousseau. Avec JA, le syndicat majoritaire a présenté un texte intitulé « *Loi Entreprendre en agriculture* » qui reprend une partie de l'ancien projet de loi d'orientation pour la souveraineté agricole et le renouvellement des générations en agriculture (PLOA). Voté à l'Assemblée nationale le 28 mai puis transmis au Sénat, son examen s'est arrêté avec la dissolution de la Chambre basse le 9 juin. Le projet législatif FNSEA-JA reprend les grandes lignes du PLOA ainsi que les engagements du chef de l'Etat et du gouvernement lors du dernier salon de l'Agriculture et lors d'une rencontre en mai dernier avec Emmanuel Macron à l'Elysée. « *Nous ne faisons que porter un projet sur lequel chacun s'était accordé* », a ajouté Pierrick Horel.

« Discussions musclées »

Fort de 39 propositions (lire encadré), ce texte ambitionne de « *proposer un avenir à l'agriculture* », a insisté Arnaud Rousseau, exaspéré et agacé de l'immobilisme des politiques sur les sujets

agricoles, que ce soit au plan national ou au plan européen, faute d'interlocuteurs. Après les manifestations de l'automne 2023 et de l'hiver 2024, « *les agriculteurs n'ont toujours pas constaté le moindre changement tangible dans leur cour de ferme* », ont en substance rappelé les deux responsables agricoles. Au Palais-Bourbon ou au Parlement de Strasbourg, nombre de spécialistes des questions agricoles n'ont pas été réélus. Face à un gouvernement démissionnaire qui gère depuis quelques semaines les affaires courantes, le dialogue n'est pas aussi constructif et prospective qu'à l'accoutumée. La Commission européenne n'est pas encore en place. Deux candidats, un Luxembourgeois (Christophe Hansen - PPE) et un Portugais sont en lice pour le poste de Commissaire européen. « *Nous voulons toujours que ce Commissaire soit également vice-président de la Commission* », a martelé Arnaud Rousseau, soucieux que les discussions autour du Dialogue stratégique avec Ursula von der Leyen soient « *musclées* ». La conjugaison de l'inertie des politiques et d'une conjoncture économique morose (lire encadré 2) ont favorisé un « *cocktail explosif* » selon les mots d'Arnaud Rousseau. D'où la décision de la FNSEA et JA de porter ce texte qu'ils demandent à inscrire à l'ordre du jour de la prochaine session parlementaire. « *Les prochaines semaines seront décisives. L'automne sera l'heure des conclusions* », a indiqué Arnaud Rousseau. Si rien ne devait bouger d'ici là, les deux organisations syndicales n'excluent pas de reprendre les actions syndicales à l'automne.

Christophe Soulard

39 articles pour la PLEA

C'est sous la forme d'un projet/proposition de loi que la FNSEA et JA ont présenté leur texte « *Loi Entreprendre en agriculture* » (PLEA), avec un exposé des motifs, six grands titres/chapitres et 39 articles. Le texte entend « *réaffirmer et conforter notre souveraineté alimentaire* » ; « *Accompagner les transitions et pouvoir produire* » ; « *Garantir le revenu des agriculteurs et renforcer notre compétitivité* ». Il ambitionne également de « *proposer un métier attractif et répondre à l'envie d'entreprendre* », « *orienter la transmission et oser l'installation des jeunes* ». Enfin, il souhaite « *simplifier le quotidien et alléger les contraintes qui pèsent sur les agriculteurs* ». Ce texte exclut en revanche la définition de l'actif agricole et le foncier qui doivent faire l'objet de textes spécifiques

REPLI DES RÉSULTATS DE LA FERME FRANCE

L'Institut national de la statistique et des études économiques (Insee) a publié le 3 juillet les comptes provisoires de l'agriculture pour 2023. Les résultats restent contrastés selon les productions. Globalement, les agriculteurs français ont vu leurs revenus baisser en 2023.

« En 2023, d'après les estimations du compte provisoire de l'agriculture, la production agricole en valeur se replierait de 1,5 %, dans un contexte mondial de retombée des prix des céréales et des matières premières après deux années de fortes hausses », indique l'Insee dans sa note de conjoncture. En clair, l'embellie observée en 2021 (+8,2 %) et 2022 (+19,8 %) et qui pour beaucoup n'était qu'un rattrapage et un juste retour des choses après des années de disette financière, serait terminée. L'établissement public avait déjà annoncé fin décembre 2023 que la valeur ajoutée dégagée par chaque actif agricole reculerait de 9 % en valeur réelle. Elle recule en fait de 9,6 % selon les résultats publiés le 3 juillet.

Guerre en Ukraine

Ce sont les productions végétales, en particulier les céréaliers qui pâtissent le plus d'une conjoncture défavorable : Si la production est en hausse de +6,3 %, elle baisse pourtant en valeur de -5,8 % du fait d'un recul des prix (-11,4 %), analysent les statisticiens. La hausse des productions en volume serait particulièrement marquée pour les protéagineux (+22,4 %), les fourrages (+24,7 %) et les céréales (+7,2 %) « sous l'effet de conditions météorologiques moins exceptionnellement chaudes que celles de l'été 2022 », précise l'Insee. Cependant, les bonnes récoltes au plan mondial ont tiré les prix à la baisse, en dépit de la persistance de la guerre en Ukraine. « En France, les prix des céréales diminueraient de 30,0 % en 2023. Ils avaient augmenté de 23,3 % en 2021, puis de 26,9 % en 2022 », rappelle la note de conjoncture. La production fruitière progresserait en volume de 6,9 % en raison des bonnes récoltes de pommes (+8,1 %), de fraises (+3,2 %) et surtout des prunes (+123,1 %). Quant à la production viticole, elle dépasserait de « 2,9 % son volume de 2022, qui était déjà le plus élevé depuis 2018. Les vendanges s'accroîtraient de 2,2 % pour les vins d'appellation d'origine protégée (AOP) et de 5,4 % pour les vins courants », note l'Insee.



Baisse des volumes

L'état des lieux est quasiment identique pour les productions animales qui reculeraient globalement en volume de -1,8 %. Les statisticiens remarquent une érosion lente et continue des cheptels que ce soit en viande bovine (« depuis 2016 ») ou en viande porcine : « depuis une vingtaine d'années » indiquent-ils. Concrètement, la production de bovins (lait et viande) reculerait en 2023 de 1,9 %, celle des veaux de -8,3 % et celle des porcs de -4,0 %. Après une baisse de 14,3 % en 2022, consécutive à une énième crise de grippe aviaire, la production avicole a repris quelques couleurs l'an dernier avec une augmentation en volume de +3,4 %. Parce que l'offre a été limitée, les prix à la production ont par conséquent augmenté (+6,8 %) compensant assez largement la baisse des volumes. Le prix des porcs aurait crû de +21 % sur l'année 2023, en raison notamment d'un recul des abattages (-7,2 %) au plan européen. Celui des volailles a gagné +5,2 % (+70,0 en 2022) et celui des œufs s'est renforcé (+8,3 %) sous l'effet d'une forte demande. Au final, le prix des productions animales augmenterait de +4,9 %, toutes catégories confondues.

Après une forte hausse en 2022 (+20,4 %) les consommations intermédiaires de la branche agricole ont ralenti leur progression (+1,3 %) l'an dernier. Enfin, les subventions d'exploitation s'élèveraient à 8,5 milliards d'euros. Leur montant diminuerait de 50 millions d'euros par rapport à 2022, principalement sous l'effet de l'arrêt de l'aide exceptionnelle accordée au début de la guerre en Ukraine.

Christophe Soulard



© iStock/DEBOYE SOPHIE

UNE RESSOURCE EN EAU MIEUX COMPTÉE

L'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (Inrae) a récemment rendu publique une étude dans laquelle il a modélisé la ressource en eau jusqu'en 2100.

Explore25^(*) (tel est son nom) s'inscrit dans la suite d'Explore 2070 pour mettre à jour les connaissances et données pour réaliser des projections.^(**)

Certes le stockage de l'eau n'est « *pas un sujet tabou mais ce n'est pas non plus un prérequis pour réfléchir à une meilleure gestion de l'eau* », a indiqué lors d'une conférence de presse fin juin, Thierry Caquet, directeur scientifique Environnement de l'Inrae. D'ailleurs, le stockage reste « *une des solutions possibles mais il reste à savoir sous quelles conditions et sous quels usages* », a précisé Eric Sauquet, hydrologue dans ce même institut de recherche. Bien qu'ils aient un peu éludé la question, les deux scientifiques ont surtout insisté que l'étude qu'ils ont réalisée avec Sonia Siauve du Projet LIFE Eau&Climat et une quarantaine d'autres de leurs collègues, portait plus sur la modélisation de la ressource en eau que sur les usages que l'on pouvait en faire. Et ceci quand bien même les acteurs locaux pourront s'appuyer sur cette étude pour... redéfinir les usages, au gré des conditions climatiques assez extrêmes ces dernières années, entre grande sécheresse en 2022 et pluies excessives cette année.

Évapotranspiration

Concrètement, les scientifiques se sont appuyés sur un maillage de 4 000 points de simulation répartis sur l'ensemble du territoire français, avec un maillage d'environ 64 km². Dans les simulations précédentes, il n'y avait que 1 500 points. Cette précision permet d'obtenir de meilleures informations et d'écrire plusieurs scénarios possibles (appelés « *narratifs* ») et de se projeter à la fin du siècle. L'hypothèse de base part sur un réchauffement climatique à +4°C d'ici 2100 avec une hausse moyenne des températures plus marquée en période estivale et dans le sud-est du pays. Ce qui est conforme aux chiffres du Plan

national d'adaptation au réchauffement climatique qui aurait dû être publié mais qui a pris du retard. Côté pluviométrie, les intermittences des dernières années rythmées par des séquences de sécheresse et d'excès de pluie « *devraient se succéder* », a estimé Eric Sauquet. Les scientifiques tablent sur une diminution des pluies pendant l'été, notamment dans le Sud-Ouest, et ce, quel que soit le scénario. « *L'évapotranspiration devrait en outre croître de 25 % d'ici 2100 sur l'ensemble du territoire* », a-t-il ajouté. Un phénomène qui pourrait aggraver la sécheresse des sols. Sauf peut-être dans une partie Nord de la France, sur une ligne Lille-Mulhouse qui pourrait connaître une hausse des précipitations. « *Car la France est à la frange entre le Nord et le Sud avec un nord plus pluvieux et un Sud plus sec* », a observé Eric Sauquet.

Agriculture : la solution

Toujours selon cette étude, il faut s'attendre à une baisse des volumes d'eau de -30 %, dans le scénario le plus pessimiste, avec des différences selon les zones concernées : - 50 % dans le Sud-Ouest et les Alpes, - 40 % en Méditerranée. La Bretagne pourrait aussi connaître des sécheresses hydrogéologiques et la région PACA voir ses nappes phréatiques se recharger moins vite et moins bien d'ici la fin du siècle. De telles perspectives rappellent que l'agriculture est la première victime du changement climatique mais qu'elle est aussi une des solutions les plus vertueuses.

Le panel de ces dernières est connu : retenues, barrages, adaptation des espèces végétales grâce aux nouvelles techniques génomiques (NBT/NGT) « *mais aussi rétention d'eau dans les sols* », a précisé Sonia Siauve. Elle sous-entendait ici l'agriculture de conservation des sols qui permet un meilleur stockage de l'eau dans des conditions naturelles.

^(*) Disponible sur le site de l'Inrae : www.inrae.fr

^(**) Une projection s'effectue sur plusieurs années et même au-delà, alors que les prédictions météorologiques s'intéressent à ce qui devrait se produire à court terme (quelques jours).

Christophe Soulard

SOMMET MONDIAL DU LAIT À PARIS DU 15 AU 18 OCTOBRE

Après New Delhi en 2022 et Chicago en 2023, le prochain sommet mondial du lait se tiendra à Paris du 15 au 18 octobre 2024. Ce colloque scientifique rassemblera les principaux pays producteurs sur le thème de la durabilité.



© iStock-Azmarit

L'objectif est d'établir une feuille de route à l'issue du congrès. Ludovic Blin, producteur de lait dans la Manche et président du Comité national français de la Fédération internationale du lait (FIL-France) considère que « *ce sommet va marquer l'histoire laitière internationale* ». « *Après 120 années d'existence la Fil doit établir des normes reconnues pour la durabilité, dans le domaine de l'environnement mais aussi du social ou des échanges internationaux. Il s'agit en effet d'exporter sans concurrencer les économies laitières naissantes où le rôle des femmes est déterminant.* » Depuis sa création en 1903, la Fil s'est attachée à définir ce que sont les différents produits laitiers, le lait, le beurre, la crème, les fromages, et fixer des normes sanitaires pour le consommateur. Ses travaux vont de la ferme jusqu'au produit fini et concernent différents types de lait, vache, chèvre, brebis, ânesse, yacht, bufflonne et chameau. L'activité laitière emploie un milliard de personnes sur la planète dont 600 millions d'éleveurs.

« Une seule santé »

L'édition 2024 doit donc fixer des normes pour que cette production laitière s'adapte à la demande et à l'évolution climatique. « *We are dairy* » rappelle le slogan de cette année. « *Il faut innover et s'appuyer sur la science* » déclare Laurence Rycken, directrice générale de la Fil. Au cours de ces quatre journées, pas moins de dix-sept comités d'experts vont étudier différents aspects de cette production. Comment accélérer et financer la décarbonation ? Comment mesurer les effets et les apports de l'élevage laitier sur la biodiversité ? Quels sont les apports nutritionnels des produits laitiers tout au long de la vie ? L'accent sera mis sur la sécurité des aliments, l'un des piliers de la Fil, en adoptant une approche « *une seule santé* ». Ces engagements en matière de durabilité sont dans le prolongement du dernier sommet mondial à Rotterdam il y a huit ans. « L'édition de Paris va montrer ce qui a été réalisé par les filières et les entreprises de différents pays », a déclaré Ludovic Blin, « *on va le prouver car on en a assez d'être accusés de green washing.* » Ce sommet qui se déroulera avant le Salon international de l'alimentation (Sial) sera aussi l'occasion de faire se rencontrer le monde des scientifiques avec celui des entreprises laitières.

(*) « *Fièrement engagés pour un monde durable* »

Jean-Marc Cholet

Près de quinze cents personnes, producteurs, scientifiques, industriels sont attendues à Paris pour ce sommet mondial du lait organisé par la Fédération internationale du lait du 15 au 18 octobre. Les trente-neuf pays adhérents représentent 75 % de la production mondiale. A leurs côtés, sont conviés en observateur cinquante-six délégations de pays intéressés par cette production, notamment l'Afrique de l'ouest. Car les produits laitiers ont plus que jamais leur place dans l'alimentation et la demande est en hausse.

600 millions d'éleveurs

Les travaux de cette édition sont axés sur le thème de la durabilité, « *Proudly committed to a sustainable world^(*)* », face aux nombreux défis que doit relever cette production. Pour satisfaire l'augmentation de la demande, il faut produire plus et mieux, en tenant compte de l'évolution du climat mais aussi, et cela ne concerne pas que la France, assurer le renouvellement des générations. D'ici dix ans la moitié des producteurs seront en retraite. Pays d'accueil, la France a une longueur d'avance en matière de durabilité, et cette culture va attirer des participants.

BÂTI

Gros-œuvre, fondations,
adduction d'eau potable, eaux
usées, eaux pluviales.



MICRO IRRIGATION

Goutte-à-goutte, réseaux
d'irrigation, programmeurs,
produits d'aménagement
extérieur.



ATELIER DE TRANSFORMATION

Matériel pour les salles de traite, caveaux, chais, fromageries. Tubes, caniveaux et siphons inox, séparateurs d'hydrocarbures, tuyaux souples.



IRRIGATION DE GRANDES CULTURES

Adduction d'eau et aspersion. Pompes, pièces d'irrigation, canons/enrouleurs, tuyaux souples.



DRAINAGE

Rouleaux de drains,
géotextiles, puits
d'infiltration, têtes de pont.



STOCKAGE

Cuve de stockage.
 Matériel pour la méthanisation.
 Membranes souples, raccords .



RIVIÈRES POLLUÉES : LES LESSIVES POINTÉES DU DOIGT



Une étude publiée fin juillet^(*) par une université étrangère remet en cause la théorie selon laquelle les pollutions des rivières européennes ne proviendraient que de l'activité agricole. Selon les chercheurs, d'autres facteurs extérieurs interviendraient notamment les lessives.

Jusqu'à présent, l'utilisation du glyphosate comme herbicide dans l'agriculture était considérée comme la principale raison de sa présence dans les plans d'eau du monde entier. Début juillet la revue *Pour la Science* estimait, après que des scientifiques ont effectué et analysé les relevés effectués dans près de 4 000 sites, que les risques environnementaux étaient liés à 223 composés organiques dans pas moins de 91 bassins fluviaux d'Europe. Ils estimaient notamment que, « *parmi ces composés organiques, les pesticides (herbicides et insecticides) représentent 81, 87 et 96 pour cent des cas de risques de toxicité aiguë pour les poissons, les invertébrés et les algues respectivement* ». Or depuis de nombreuses années, l'Union européenne et la France ont multiplié les efforts pour réduire les impacts de l'activité agricole sur l'environnement, la biodiversité. Ainsi les substances actives les plus dangereuses pour la santé humaine c'est-à-dire cancérogènes, mutagènes et reprotoxiques de catégorie 1 (CMR-1), elles ont diminué de 95 % depuis 2015 en France et les substances autorisées en agriculture biologique et en biocontrôle ont augmenté de 55 % par rapport à la moyenne 2015-2017. Malgré ces efforts, les analyses des rivières faisaient toujours état de fort taux de glyphosate et de résidus de pesticides.

Réduire la pollution

Ces mauvais résultats auraient une explication selon le professeur Carolin Huhn et ses collègues de l'Eberhard Karls Universität de Tübingen (Allemagne). Après avoir mené une grande méta-analyse sur les données des autorités européennes et américaines de protection de l'eau^(**), ils sont parvenus à la conclusion que certains aminopolyposphonates utilisés, par exemple dans les détergents textiles, sont convertis en glyphosate dans les boues d'épuration des stations d'épuration des eaux usées. « *Les pics de concentration attendus de sources agricoles n'ont été observés qu'à un très petit nombre de points de mesure, exclusivement agricoles, en Europe. En outre, le profil d'entrée d'autres herbicides est presque opposé à celui du glyphosate* », expliquent les scientifiques. Des éléments recueillis auprès des autorités responsables de la protection de l'eau en Allemagne, en France, en Italie, en Suède, au Luxembourg, au Royaume-Uni, aux Pays-Bas et aux États-Unis, il ressort aussi que les eaux usées municipales jouent un rôle et que la source de glyphosate remonte à proximité des ménages, c'est-à-dire dans les lessives. « *Les résultats pourraient expliquer pourquoi il n'a pas été et ne sera pas possible de réduire la pollution par le glyphosate dans les rivières en Europe grâce à des stratégies de réduction des herbicides* », a résumé Carolin Huhn. Ces premières données doivent cependant être entérinées par d'autres études indépendantes.

^(*) <https://phys.org/news/2024-07-glyphosate-european-rivers-farming.html>

^(**) L'étude (en anglais) a été publiée dans la revue *Water Research*.

Christophe Soulard

LA VENDANGE DÉMARRE DANS UN CLIMAT D'INCERTITUDE

La récolte 2024 a commencé dans plusieurs départements, notamment méridionaux. Un millésime particulièrement délicat s'annonce à l'issue d'une année climatique mouvementée.

Les premiers coups de sécateurs ont été donnés dans plusieurs vignobles français ces derniers jours, étape cruciale dans l'élaboration d'un millésime 2024 qui s'annonce délicat. La récolte a ainsi démarré précocement, dans la continuité des années précédentes, dans plusieurs secteurs du Languedoc-Roussillon, en Provence ou encore dans le Bordelais. Perturbées par les précipitations intenses du printemps, la pression sanitaire et les épisodes de gel et de grêle, les vendanges devraient être plus tardives dans la plupart des autres régions, notamment septentrionales comme en Bourgogne.

« Les observations des dates de véraison et les résultats des premiers contrôles de maturité réalisés sur les secteurs précoces montrent trois à sept jours de retard sur 2023 sauf en Provence et à Bordeaux », notait l'institut coopératif du vin (ICV) il y a quelques jours. Le millésime 2024 « présente de fréquents cas d'hétérogénéité marquée de la maturité », relève l'ICV. « Dans les secteurs ayant subi le gel de printemps, les grappes apparues sur les repousses après les gelées ont trois semaines à un mois de retard sur les grappes principales à la véraison ».

En avance sur les autres régions, les vignerons provençaux ont donc commencé à récolter autour du 15 août dans les secteurs les plus précoces de l'AOP Côtes de Provence et Coteaux d'Aix en Provence. « Malgré un épisode de gel tardif (...) ainsi que plusieurs épisodes de grêle entre mai et juin, la récolte s'annonce prometteuse », se félicite l'interprofession provençale (CIVP). « Le climat, plus clément que l'année passée, avec des précipitations étalées dans le temps au printemps et un bel ensoleillement, a permis à la vigne de se développer avec un stress hydrique modéré », poursuit l'interprofession qui a expérimenté cette année cinq nouveaux cépages adaptés à la sécheresse.

L'optimisme est cependant loin d'être de mise dans l'ensemble du vignoble, comme en témoignent les premières prévisions de récolte du ministère de l'Agriculture qui évaluaient début août le recul de la production d'une année sur l'autre de -10 % à -16 %, soit entre 40 et 43 millions d'hectolitres contre 48 Mhl en 2023, faisant ainsi sans doute reculer cette année la France de la première à la deuxième place mondiale. Cette année, de nombreux vignobles ont été marqués par des phénomènes de coulure et parfois de millerandage, conséquence de conditions humides et fraîches lors de la floraison.

Le défi des vendangeurs

Depuis ces premières projections, la situation ne s'est guère arrangée dans certaines régions. Le vignoble audois (Corbières), notamment, a essuyé un violent orage de grêle le 13 août dernier. Plusieurs centaines d'hectares ont été impactés avec de gros dégâts sur les grappes. La répétition des aléas affecte particulièrement certains vignobles comme celui de Cahors qui s'attend à un nouveau « petit » millésime, d'à peine 50 000 hectolitres sur 3 300 hectares, selon le syndicat des vignerons. « Si (l'année prochaine, Ndlr) nous avons les mêmes chiffres que cette année, en 2025 nous serons à sec » en raison de l'épuisement des stocks, déplore dans la presse locale le président du syndicat des vins de Cahors Nicolas Fournier.

En attendant, les vignerons vont devoir à nouveau relever cette année le défi de l'embauche des vendangeurs, qui manquent dans de nombreuses régions. L'union de coopératives Bordeaux Familiales, qui a entamé le 22 août la récolte de ses vignes destinées aux crémants, prévoit à elle seule d'employer 400 personnes pour aider à vendanger à la main ses 650 hectares de vignes. Plusieurs régions ont mis en place des cellules de mise en relation des viticulteurs avec les demandeurs d'emploi. La cellule Alsace Vendanges, ligne téléphonique de recrutement de vendangeurs qui associe France Travail, la MSA et l'association des viticulteurs d'Alsace, est par exemple entrée en service ce lundi 19 août au matin. Certains départements, comme celui de l'Hérault, ont également mis en place un dispositif « vendanges solidaires » qui permet de cumuler le Revenu de Solidarité Active (RSA) à taux plein et un revenu d'activité saisonnière.

Bruno Carlhian



© Stock Gerard de Angelis Roger

ZAN : L'AMF TIRE LA SONNETTE D'ALARME

Bien qu'ils rappellent vouloir tendre vers un objectif « de sobriété foncière garant des enjeux de protection des sols, des espaces et de la biodiversité », les élus de l'Association des maires de France réclament un éclaircissement des règles de la loi Zéro artificialisation nette (ZAN).

L'Association des maires de France (AMF) demande « l'arrêt des obligations inapplicables, un changement de méthode et plus de cohérence pour atteindre l'objectif Zéro artificialisation nette (ZAN) », a-t-elle indiqué le 24 juillet dans un communiqué de presse. L'objectif de la loi est qu'en 2050 plus aucune terre ne soit artificialisée en France, en appliquant le principe : un hectare artificialisé / un hectare renaturalisé. L'objectif est triple : préserver les terres agricoles et la souveraineté alimentaire qui en découle ; protéger et reconquérir la biodiversité et enfin réduire les effets négatifs de l'artificialisation sur la gestion de l'eau et la décarbonation notamment. L'AMF s'agace très fortement contre les manquements de la loi du 20 juillet 2023 : « *délais d'application trop contraints, doctrine administrative (...) rigide, mise en œuvre de la garantie communale disparate en fonction des régions, absence de désignation des référents territoriaux...* », liste l'Association des maires présidée par David Lisnard.

Prix du foncier

Cette fronde envers les pouvoirs publics fait suite à une enquête menée au printemps (entre le 23 mars et le 7 mai) auprès de l'ensemble de ses adhérents et publiée le 24 juillet. Parmi eux, 4 754 ont répondu. Ils représentent 95 % de communes et 7 % d'intercommunalités, assure l'AMF. De cette enquête, il ressort qu'une partie non négligeable (plus de 30 %) ne se considère pas bien informée, y compris sur les échéances d'intégration dans les documents d'urbanisme. De même les élus locaux s'inquiètent du manque de moyens techniques, juridiques et financiers : « Une grande majorité des répondants constate des délais d'intégration

trop courts, au regard d'un certain nombre de facteurs, notamment le coût des procédures, le manque d'ingénierie », rapporte le document. L'association des maires demande la levée des nombreux points de blocage parmi lesquels, « les modalités de décompte et de mutualisation de la garantie communale d'un hectare », la prise en compte des efforts passés dans la décennie (ou les 20 ans pour les Schémas de cohérence territoriale), et la mise à disposition des données sur la consommation (réelle) d'espaces naturels, agricoles et forestiers. Ils observent aussi que les textes actuels sont en totale incohérence entre d'un côté l'objectif ZAN et de l'autre le développement des installations d'énergies renouvelables bénéficiant de dérogations. C'est pourquoi ils demandent la création d'outils de régulation du prix du foncier et d'inclure un paramètre du type bâtiment basse consommation ou à énergie positive comme effet atténuateur du coefficient ZAN.

« Mise sous cloche »

Déjà en mars dernier, France Stratégie s'était inquiétée d'une application assez périlleuse de cette loi ZAN s'annonce assez périlleuse. Les maires ruraux par l'entremise de leur association s'étaient alarmés en juin 2023 d'une possible « mise sous cloche de leurs communes ». Pour eux, la ZAN limite considérablement leur potentiel de développement économique. En s'affranchissant des enjeux majeurs que constituent notamment la rénovation et la revitalisation des cœurs de villages et de bourgs, cette ZAN obère considérablement leur attractivité. C'est pourquoi ils ont émis huit propositions parmi lesquelles un « réel "plan Marshall" en faveur de la réhabilitation du bâti vacant dans les communes » ; « l'inversion de l'exigence », c'est-à-dire « permettre plus à ceux qui ont artificialisé moins ». Ce projet doit définir l'espace à mobiliser et non l'inverse ; Il faut qu'il existe une cohérence de l'ensemble au niveau de Schéma régional d'aménagement, de développement durable et d'égalité des territoires (SRADDET)... Aujourd'hui, pas moins de 3,5 millions d'hectares sont artificialisés en France, auxquels s'ajoutent 20 000 hectares chaque année.

Christophe Soulard

GAEC & SOCIÉTÉS : REPENSER L'ACCÈS AU MÉTIER

L'assemblée générale de Gaec & Sociétés s'est tenue fin juin au château fort de Sedan (Ardennes). Elle avait pour thème : « *Rénover les sociétés : une réponse aux attentes des agriculteurs* ».

La première assemblée générale de la nouvelle mandature du Conseil d'administration de l'association (2023-2026) fut militante !



La première partie de matinée a été dédiée à la partie statutaire de l'assemblée générale Gaec & Sociétés : rapport financier, rapport d'activités et rapport d'orientation. Catherine Faivre-Pierret, vice-présidente de l'association et présidente de la commission nationale des agricultrices de la FNSEA, éleveuse dans le Doubs en GAEC, a présenté, avec dynamisme, l'étendue des activités : édition, travaux de recherche, propositions formulées dans le cadre de la loi agricole ... Après avoir centrée sa présentation sur les cinq faits marquants de l'année 2023, la vice-présidente clame : « *Rappelons que Gaec & Sociétés n'a de sens, qu'avec le travail mené dans les départements par les professionnels agricoles !* ». Brigitte Troucellier, secrétaire générale, éleveuse dans le Cantal, a présenté le rapport d'orientation de l'association, découpé en deux parties. La première fait le constat de l'agriculture, à la fois multiple mais aux attentes complexes. Le défi démographique, les modèles agricoles, la question foncière voire désormais celle de l'ouverture des sociétés au capitaux extérieurs sont tout autant de problématiques qui font l'objet d'analyses et de réflexions du conseil d'administration. La seconde partie du rapport propose des solutions. L'accès au métier doit d'abord être repensé, en préparant les futurs installés à l'installation à plusieurs, mais aussi les exploitants en place à l'accueil de nouveaux entrants. L'accès aux moyens d'exploitation, la maîtrise de la valeur des parts sociales et la sécurisation du foncier sont aussi des voies de solutions à développer. Le rapport propose des voies d'évolution

du droit et des réglementations, notamment concernant l'objet civil des sociétés. Ces réflexions ont fait l'objet de discussions lors d'une table ronde qui réunissait les organisations professionnelles agricoles : Luc Smessaert, éleveur en Gaec, vice-président de la FNSEA, François Beaupère, associé en Gaec, vice-président des Chambres d'agriculture France et Romain Soudan, éleveur en Gaec, vice-président de JA Ardennes, responsable de l'installation. Le droit à l'essai, la promotion de l'accompagnement humain, l'abandon probable de la loi agricole ... Les sujets étaient nombreux. Les congressistes ont pu réagir aux discussions.

Projets collectifs et personnels

La seconde partie de la matinée a été consacrée à l'apport scientifique de Benoît Dedieu, directeur de recherche à l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (Inrae). L'objectif était d'apporter un regard de côté sur l'évolution des structures et du travail en agriculture. Les congressistes réagissent : « *Est-ce qu'il est raisonnable de maintenir des fermes familiales, au regard de la compétitivité mondiale ?* ». Le chercheur a répondu : « *Un raisonnement économique vous répondrait par la positive puisque ce raisonnement n'a pas d'autres solutions que le moindre coût. En Europe, notamment chez les Suisses, il y a d'autres modèles, qui font des choix de sociétés et des choix professionnels autres. Nous serons toujours plus petits que les Anglais, les Américains, les Australiens. Il faut trouver d'autres voies avec une Politique agricole commune qui soutient toujours l'agriculture familiale* ». Un brin provocant, il les interroge aussi sur l'avenir : « *Est-ce qu'on va vers une agriculture sans agriculteurs avec des automates, des gérants et des migrants ?* ». Aux Etats-Unis cette question est déjà de l'ordre du présent et non du futur. Enfin, Grégory Nivelles président de Gaec & Sociétés a conclu les échanges de la matinée. Regrettant l'absence du ministre de l'Agriculture, tenu à un devoir de réserve, le président a ironisé : « *C'est bien dommage, mais cela me permet aussi de ne pas être contredit !* ». Le réseau, les avancées de l'année et la situation politique, les combats à venir : le discours fut passionnant. « *Oui l'agriculture de groupe permet de construire les outils pour concilier agriculture d'entreprise, projets collectifs et projets personnels (...)* ». L'ensemble des rapports, supports de présentation et discours de clôture du président, sont consultables sur le site internet de Gaec & Sociétés : www.gaecetsocietes.org/. En 2025, le congrès aura lieu le 19 et 20 juin au Puy-en-Velay (Haute-Loire).

La rédaction



LA FERME FRANCE



50%

du territoire français est composé de surfaces agricoles

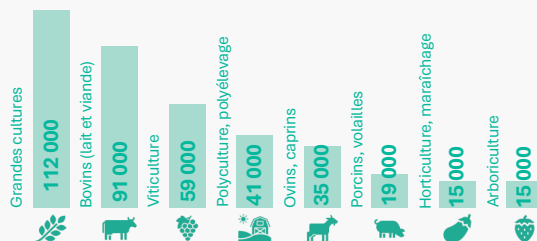


1^{ère}

agriculture européenne avec 18% de la production (en valeur)

389 000

exploitations agricoles en métropole (RA 2020)



12%

des exploitations en agriculture biologique, x3 en 10 ans (RA 2020)



1/3

d'exploitation engagées dans un signe d'identification de la qualité et de l'origine (RA 2020)

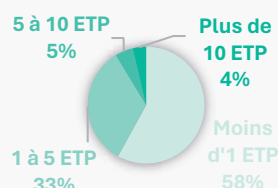


69

hectares en moyenne par exploitation (RA 2020)

Répartition des entreprises employeuses de main d'œuvre selon leur taille en 2023 (MSA 2023)

ETP = équivalent temps plein



L'EMPLOI EN PRODUCTION AGRICOLE

128 752

établissements employeurs de main d'œuvre (MSA 2023)

961 503

Salariés différents employés dans l'année (MSA 2023)



Contrats en cours en 2023 et évolution sur 5 ans :

1 013 493

CDD

-6%

246 102

CDI (MSA 2023)

+26%



Profil des salariés agricoles en 2023 et évolution sur 5 ans :

39 ans en moyenne

+1

41% ont moins de 30 ans

-1

37% de femmes

=



L'emploi saisonnier, essentiel au fonctionnement des entreprises agricoles

15

contrats saisonniers par exploitation en moyenne

43%

c'est la part que représente le travail réalisé par les travailleurs saisonniers sur une exploitation

3/4

des contrats sont des contrats saisonniers dans les entreprises embauchant des saisonniers

3

mois, c'est la durée moyenne d'emploi de travailleurs saisonniers sur une exploitation



Données tirées d'une enquête FNSEA sur le travail saisonnier conduite en 2021



20 857

Salariés au statut cadre, en progression de 18% en 5 ans (MSA 2022)



L'APPRENTISSAGE EN PRODUCTION AGRICOLE

21 088

entreprises agricoles ont signé un contrat d'apprentissage, c'est +28% par rapport à 2020 (OCAPIAT 2021)

27 206

contrats d'apprentissage signés en 2021, c'est +30% par rapport à 2020 (OCAPIAT 2021)

29%

des apprentis sont des femmes, c'est 9 points de plus en 5 ans (MSA 2023)

90%

des contrats d'apprentissage sont signés dans des entreprises de moins de 11 salariés (OCAPIAT 2021)

36%

des apprentis suivent des formations d'un niveau supérieur au baccalauréat (OCAPIAT 2021)



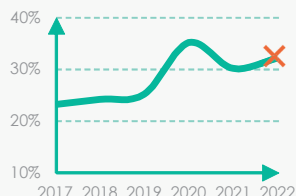
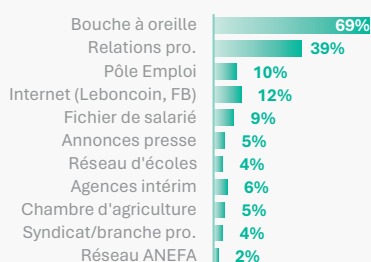
LE RECRUTEMENT EN AGRICULTURE



En moyenne sont **recrutés** en production agricole **chaque année...**

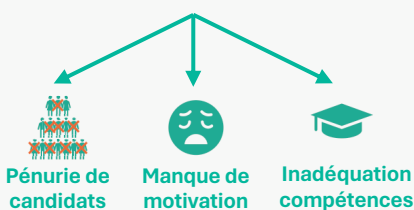
950 000 CDD
38 700 CDI
(MSA 2018-2023)

Canaux de recrutement utilisés par les employeurs agricoles
(FNSEA/IFOP 2024)



Part d'employeurs de CDI déclarant avoir rencontré des difficultés à recruter
(FNSEA/IFOP 2024)

1/3 Déclare rencontrer des difficultés



Sont les **trois principales difficultés de recrutement** rencontrées



10%

des postes ouverts au recrutement ne seraient pas pourvus : **8%** des postes en CDD et **29%** des postes en CDI (FNSEA 2019)



37%

des employeurs ont été accompagnés dans leurs recrutements (FNSEA 2019)



83%

des employeurs indiquent que les difficultés de recrutement ont eu un **impact sur leur activité** (FNSEA 2019)



Les perspectives de recrutement en 2024

1/4 des exploitants agricoles envisagent de recruter en 2024

11% des exploitants agricoles envisagent de recruter un apprenti en 2024

Pour les recrutements en CDI en 2024 ...

64% des exploitants n'exigent pas de niveau de qualification particulier

26% exigent un **diplôme de niveau Bac**

7% exigent un **diplôme de niveau supérieur au Bac**

TOP 5 des postes recherchés en CDI en 2024



Agent de culture, agent d'élevage



Agent tractoriste



Conducteur d'engins agricoles



Agent de conditionnement



Agents commerciaux, de vente



L'ENSEIGNEMENT AGRICOLE



804

lieux d'enseignement agricole dont **17** établissements d'enseignement supérieur agricole
(Ministère Agriculture 2024)

154 000

élèves dans l'enseignement agricole dont **43 000** apprentis
(Ministère Agriculture 2023)



87%

de réussite aux examens, tous diplômes confondus
(Ministère Agriculture 2023)



50%

Des chefs d'exploitation ont une **formation générale ou agricole de niveau bac ou plus**
(Ministère Agriculture 2023)



Les chiffres-clés emploi formation en agriculture – Edition 2024
FNSEA – Observatoire emploi formation – Septembre 2024 - www.fnsea.fr/observatoire-de-lemploi

DOSSIER



RESTAURATION :

l'agriculture

à la RECONQUÊTE

PANORAMA DE LA RESTAURATION EN FRANCE

L'univers de la restauration est vaste. Il représente près de 300 000 établissements. Ils sont répartis en deux grandes familles : la restauration commerciale et la restauration collective.



©Stock&SDI Productions

La filière restauration commerciale compte plus de 214 000 entreprises en 2020 ⁽¹⁾. Elle est composée de 167 000 restaurants et services de restauration mobile, 12 000 traiteurs et 35 000 débits de boissons. Cela représente environ 515 000 équivalents temps plein (ETP). Ce secteur est le sixième pourvoyeur d'emplois en France. « Dans le domaine social, la filière restauration joue un rôle majeur d'intégrateur social, surtout chez les jeunes et les personnes sans qualification et propose, en parallèle, des formations qualifiantes » ⁽¹⁾. Le chiffre d'affaires des restaurants, traiteurs et débits de boissons, s'élevait à 56 milliards d'euros fin 2019, dont 42 milliards d'euros pour les restaurants et services de restauration mobile (traditionnelle, cafétérias et autres libres services, restauration de type rapide). Il s'agit, à 90 % de TPE (moins de dix salariés), et ses entreprises sont exploitées, pour les trois-quarts d'entre elles, par des indépendants. Depuis quelques années, le secteur est concurrencé par de nouvelles offres de restauration : offres de restauration rapide en boulangeries-pâtisseries et charcuteries, et dans la grande distribution, plateformes de livraison de repas à domicile. Au sein de ce secteur de la restauration commerciale, les réseaux d'enseigne pèsent un poids non négligeable. L'Insee ⁽²⁾ recense, en 2020, 27 000 établissements en réseau dans l'hébergement-restauration. Ainsi, 19 300 établissements appartiennent à un réseau dans la restauration, contre 7 400 dans l'hébergement (respectivement 6 % de l'ensemble des établissements de la restauration et 8 % de l'ensemble des établissements de l'hébergement). Ils représentent plus du quart du chiffre d'affaires total du secteur. On compte 168 groupes dans ce secteur. Mais les dix principaux génèrent deux tiers de la valeur ajoutée.

3,4 milliards de repas par an

L'autre grand secteur de la restauration est celui de la restauration collective qui regroupe d'une part la restauration sociale (écoles, collèges, lycées, fac, maisons de retraite, hôpitaux, prisons) et

d'autre part la restauration d'entreprise. Dans chacune de ces deux familles, l'activité de restauration peut-être soit autogérée, soit concédée. L'ensemble de ce secteur sert 3,4 milliards de repas par an dans près de 82 000 restaurants. Il nourrit en moyenne 10 millions de personnes chaque jour pour un chiffre d'affaires global de 25 milliards d'euros dont 14 milliards pour la restauration autogérée et 11 milliards pour la restauration concédée. Quel que soit le mode de gestion, la préparation des repas peut se faire sur place ou dans une cuisine centrale qui répartit ensuite les repas dans plusieurs établissements. Le secteur emploie 110 000 salariés en équivalent temps plein (+ 1 % par an depuis 2010). Ces salariés sont majoritairement peu qualifiés et souvent à temps partiel. 50 % des repas de la restauration collective sont réalisés en restauration sociale (Ephad, hôpitaux, crèches), soit 2,4 millions de personnes nourries chaque jour. La restauration scolaire représente 33 % du secteur pour 7,4 millions d'élèves, de collégiens, de lycéens et d'étudiants. Enfin, la restauration du travail dans les entreprises privées, l'administration et les armées concernent 1,9 million de personnes et représente 9 % du secteur.

Le salon Restau'Co, le rendez-vous annuel de la restauration collective

Organisé tous les ans début juin par l'organisation professionnelles éponyme, le Salon Restau'Co est un rendez-vous très suivi. La dernière édition s'est tenue le 5 juin à Paris et avait pour thème « Le challenge d'une alimentation équilibrée pour tous ». « Face à la montée préoccupante de la précarité et de la fracture alimentaire, la restauration collective a pour vocation de s'adresser au plus grand nombre, à tous les stades de la vie » rappelait Stéphane Brunerie créateur du média en ligne StripFood et parrain de cette édition. Au cours de la conférence « Construire ensemble, une valeur sûre de l'achat durable », il est revenu sur le contexte de transition alimentaire. Elle représente « un enjeu collectif majeur, que ce soit à travers les sujets sur lesquels elle a un impact (santé, souveraineté, climat, territoires) ou les responsabilités multiples qu'elle engage ». Ces enjeux étaient au cœur des préoccupations des exposants et des visiteurs. Végétalisation des repas, mise en place des lois Egalim, lutte contre le gaspillage, baisse des déchets, sortie du plastique, ... étaient les thèmes qui revenaient le plus dans les allées. Le salon a reçu la visite des ministres Marc Fesneau et Agnès Pannier-Runacher. A cette occasion, le ministre de l'Agriculture a remis les insignes de l'Ordre national du mérite à Sylvie Dauriat, présidente de Restau'Co.



Difficultés de recrutement

Le secteur de la restauration collective concédée regroupe 484 entreprises (419 indépendantes et 65 organisées en groupes) (3). 87 % du chiffre d'affaires du secteur est réalisé par des entreprises multinationales (29 % dans la restauration commerciale). Les multinationales françaises prédominent (66 % du CA du secteur). C'est une activité très concentrée. Trois entreprises (Compass, Elios, Sodexo) réalisent 70 % du chiffre d'affaires du secteur. Ces trois entreprises sont des filiales de grands groupes internationaux anglais (Compass) et français (Elios et Sodexo). Ces groupes sont présents dans de nombreux pays sur différents continents. Leurs activités très élargies (ils offrent en plus de la restauration de nombreux services, de l'accueil au nettoyage) leur permettent d'emporter d'important marchés.

Dans l'ensemble de la restauration, le poids des achats des matières premières alimentaires est important, sans être prépondérant. Il est de 29 % dans la restauration collective. Cette part est moindre (20 %) dans la restauration commerciale « en raison, probablement,

d'un moindre recours à des produits déjà transformés. De ce fait, l'économie du secteur est très sensible au prix des produits alimentaires » écrit l'Insee. Depuis la crise sanitaire, le secteur dans son ensemble doit faire face à de nombreux défis. Le premier est celui de la pénurie de main-d'œuvre. Selon une étude Gira, 83 % des restaurateurs rencontrent des difficultés à recruter du personnel. « Cette situation oblige les établissements à repenser leur politique de ressources humaines, avec des augmentations de salaires, des adaptations des horaires de travail et le recrutement de nouveaux profils », écrit Gira. « Ces ajustements pourraient impacter les coûts salariaux et la qualité du service à long terme ». La hausse des coûts de l'énergie et des matières premières a également impacté fortement le secteur. Les restaurateurs ont dû réagir en adaptant leurs menus, en retirant parfois des plats dont les prix avaient flambé.

(1) Source : entreprises.gouv.fr

(2) Insee Focus Juin 2023 n°302

(3) Insee Première, n° 1840, février 2021

Olivier Masbou



Le fait maison : une initiative à confirmer

Inscrite dans la loi relative à la consommation du 17 mars 2014, la mention « fait maison » s'impose, depuis le 15 juillet 2014, à tous les établissements de restauration commerciale, mais aussi aux traiteurs qui vendent des plats préparés. Elle permet de signaler les plats cuisinés ou transformés sur place à partir de produits frais ou bruts ou de produits traditionnels de cuisine (huile, beurre, pain...). Elle a pour but de distinguer les plats de fabrication artisanale des plats ou ingrédients industriels, prêts à l'emploi, achetés en grande surface ou auprès d'un grossiste, réchauffés ou assemblés. Cette mention identifie les plats élaborés sur place par le cuisinier et valorise ainsi son métier. Pour le consommateur, le « fait maison » permet de

distinguer la cuisine d'assemblage de la cuisine confectionnée à partir de produits bruts. Le dispositif a évolué en 2015 afin de la rendre plus simple et plus claire pour tous. Ainsi, l'obligation d'afficher la phrase « Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts » est supprimée. Le Fait Maison a du mal à s'imposer dans la profession. On estime généralement que la mention est utilisée par 7 000 à 8 000 restaurateurs. Une nouvelle réforme a été proposée en 2024. La proposition de loi « visant à instaurer la transparence sur la fabrication des plats servis en restauration » prévoyait de rendre obligatoire la mention « non fait maison » sur les cartes. Ce qui a irrité de nombreux professionnels. La proposition a finalement été retirée.

LA RHD, VOIE PRIVILÉGIÉE DES IMPORTATIONS

La France grand pays de la gastronomie importe une grande partie de son alimentation. Ces importations se dissimulent surtout dans la restauration hors domicile ainsi que dans les plats préparés et transformés.

Selon un rapport du Haut Conseil pour le climat, la France importe 20 % de son alimentation. Et cette part des importations dans l'assiette des Français ne cesse de progresser depuis l'an 2000 : celles-ci ont doublé en valeur en vingt ans. Cependant, le recours aux importations est très variable selon les produits, mais certains sont particulièrement ciblés. C'est tout particulièrement le cas pour le poisson dont 89 % des besoins nationaux étaient couverts par des approvisionnements à l'étranger en 2020, selon FranceAgriMer. Idem pour le blé dur, principal ingrédient des pâtes alimentaires : les trois quart de nos achats proviennent de l'étranger, notamment du Canada. C'est également le cas de la viande ovine, dont plus de la moitié de la consommation est satisfaite par des achats hors de nos frontières (Irlande, Royaume-Uni, Nouvelle-Zélande essentiellement). La part des importations pour la satisfaction de nos besoins était également significative pour le poulet (42 %), le beurre (40 %) - la France étant lourdement déficitaire en matière grasse d'origine animale - pour les fruits tempérés, le sucre (37 %), le fromage (36 %), les légumes frais (33 %), le vin (25 %) et la viande bovine (21 %) toujours selon FranceAgriMer. Sans parler de la banane, des agrumes et des autres produits tropicaux et exotiques quasi exclusivement importés. Mais ces achats hors de nos frontières sont peu perçus par le consommateur : ils se dissimulent dans les produits transformés, les plats préparés et dans les approvisionnements de la restauration hors domicile (RHD), cette RHD représentant désormais 25 % des dépenses alimentaires, un pourcentage qui ne cesse de progresser au fil des ans. Selon une étude de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses), 83 % des enfants et adolescents et près de 80 % des adultes actifs et étudiants prennent au moins un repas en dehors de leur domicile chaque semaine.

Deux poulets sur trois

Pour ce qui est des viandes, les importations ont fait un bond de 11,7 % entre 2021 et 2022 selon une étude du ministère de l'Agriculture parue en juillet 2023, le bœuf affichant quant à lui une progression record de 22,9 % sur cette période. Si bien que la part des importations dans l'ensemble de la viande consommée en France a dépassé les 30 % en 2022 et même 50 % pour le poulet, davantage encore pour la viande ovine (54 %). Ainsi la part des volailles importées représente 60 % et pratiquement 80 % en comptant les produits transformés dans ses approvisionnements. Ces poulets proviennent du Brésil, de Thaïlande et de plus en plus d'Ukraine où les coûts et les conditions de production n'obéissent pas aux standards européens. Autre exemple emblématique, celui de la viande bovine : avec 55 % d'imports dans les approvisionnements de la RHD, celle-ci était le premier débouché des viandes étrangères. En effet, 63 % des volumes importés étaient destinés à la RHD, selon une étude de l'Idelle, « *Où va le bœuf ? Quel produit pour quel marché ?* », parue en février 2024, la restauration commerciale étant le principal destinataire. « *Si la restauration collective s'est orientée vers un approvisionnement français, ce n'est pas le cas de la restauration commerciale, où l'origine n'est pas le premier critère de choix* », précise-t-elle également, pour signifier la différence de comportement entre les deux circuits.



© iStock-Joa_Souza



Analyse

Pour le porc dont la consommation nationale est fortement déséquilibrée selon les découpes (son taux d'auto-approvisionnement étant inférieur à 75 % pour le jambon), 30 % environ des importations étaient dirigées vers la restauration collective et commerciale en 2018, selon une étude de l'Institut du porc (Ifip).

Ainsi les professionnels de la filière viande ont salué la publication début 2022 du décret obligeant les professionnels du secteur à indiquer l'origine française sur toutes les viandes, à l'image de ce qui avait été décidé pour la viande bovine en 2002, à la suite de l'épisode de la vache folle. La mesure vise à promouvoir la

consommation de viandes françaises et à soutenir les producteurs locaux, concurrencés par des importations vil prix. Hélas, deux ans après sa mise en place, son application laisse à désirer. Seulement 15 % des professionnels seulement respectent cette obligation.

Un fruit et légume sur deux

En ce qui concerne les produits laitiers, l'origine française reste majoritaire tous segments confondus pour 73 % des approvisionnements de la RHD. En fait, seuls les yaourts et les desserts lactés sont essentiellement produits en France. En revanche, un tiers de la crème et un quart du beurre proviennent



© iStock-lamm35

de l'étranger, en raison de l'important déficit français en matière grasse. Cotés fromages, 26 % proviennent de l'étranger, notamment les pâtes pressées cuites (gruyère) et filées (mozzarella), les pâtes molles (camembert) étant essentiellement d'origine nationale.

Pour les fruits et légumes 8 % en valeur et 10 % en volume de la consommation française le sont dans RHD, selon une étude de FranceAgriMer de 2018. Mais s'agissant de leur origine, 52 % provenaient de la production nationale et 48 % des importations, les principaux fournisseurs étant l'Espagne, la Belgique, les Pays-Bas, l'Italie, mais aussi le Maroc et Israël pour les produits méditerranéens, le Brésil et la Côte d'Ivoire pour les produits tropicaux et exotiques ainsi que l'Afrique du Sud, le Chili et la Nouvelle-Zélande pour les produits de "contre-saison". A l'exception des agrumes, des bananes et des produits tropicaux importés quasi en totalité, la part des achats à l'étranger dépasse 40 % pour les tomates, les concombres, les pêches et nectarines ainsi que le raisin de table dans la RHD.

Labels

En ce qui concerne les achats de produits bio ou labellisés qui sont plutôt produits sur le sol national, leur part était inférieure à 10 % dans les achats de la restauration collective, selon le baromètre de la restauration collective mis en place par FranceAgriMer et l'Agence bio, en 2021. Les produits bio ne représentaient que 5 % du montant des achats de la restauration collective un chiffre stable par rapport à la précédente enquête en 2019. Le secteur de l'enseignement étant le plus avancé avec 11 % de taux de produits bio, loin devant celui du travail (2 %) et celui de la santé et du social. Et pour les autres produits labellisés qu'ils soient privés (Bleu Blanc Cœur, commerce équitable, MSC pour la pêche) ou

publics (AOC/AOP, IGP, Haute Valeur Environnementale, labels rouges), ils n'atteignent que 4 % des achats de la RHD, le label Bleu Blanc Cœur étant le plus présent. Quant aux produits locaux, ils représentaient 8 % des achats en 2021, selon ce Baromètre. Bref, tous produits confondus on est loin de l'ambition de la loi Egalim qui affichait un objectif de 50 % de produits durables et de qualité dont 20 % de produits bio dans la restauration collective à partir de janvier 2022.

Michel Bourdoncle



Restauration hors domicile de quoi parle-t-on ?

Quand on évoque la restauration hors domicile (RHD) ou hors foyer (RHF), on renvoie à deux grandes familles quasiment à part égales, la restauration collective d'une part et la restauration commerciale d'autre part, la première a servi 3,0759 millions de repas en 2018, l'autre 3,3092 millions (dernier chiffre connu). La restauration collective peut être en gestion directe (régie directe) ou concédée. Dans le premier cas la collectivité publique ou privée gère la production des repas en interne avec son personnel, des achats à la distribution des repas. Dans le second, la collectivité confie à une société de restauration collective (Sodexo, Elior par exemple) la préparation et le service des

repas selon un cahier des charges précis. Dans les deux cas, la production des repas peut avoir lieu sur site ou dans une cuisine centrale qui achemine les repas sur les lieux de consommation.

Quant à la restauration commerciale elle regroupe tous les établissements de restauration, de type traditionnel (restaurants, cafés, hôtels...) avec service à table ou en libre-service, et de type rapide (fast-food), sur place ou à emporter. Elle peut être proposée par des restaurateurs indépendants ou par des groupes de restauration sous enseigne régionale, nationale ou internationale (McDonald's par exemple).

« NOUS NOUS HEURTONS AUJOURD'HUI À CERTAINES LIMITES JURIDIQUES »



Isabelle Aprile
Présidente du Syndicat national
de la restauration collective (SNRC)

Quelle est la conjoncture à laquelle vous êtes confrontés ?

Isabelle Aprile : Les entreprises de restauration collective évoluent depuis des années dans un contexte d'injonctions contradictoires. On observe une prise de conscience assez nette de la valeur ajoutée sociale de la restauration collective, notamment scolaire. Par exemple, pour un grand nombre d'enfant, le repas pris à la cantine est le seul repas équilibré de la journée. Les moyens que nos clients peuvent allouer à ce service sont toutefois de plus en plus restreints alors même que notre activité subit une inflation dont les impacts financiers sont problématiques.

Quels sont les défis auxquels vous devez faire face avec les lois EGALIM ?

I.A. : Nous partageons naturellement les ambitions de loi EGALim, qui sont d'améliorer la qualité de l'alimentation ainsi que les conditions de vie des producteurs, mais aussi accompagner la transition écologique. Ces ambitions se retrouvent également au cœur des dispositions d'une autre loi concernant les sociétés de restauration collective : la loi AGECE, loi anti-gaspillage pour une économie circulaire. Nous souhaitons continuer à mener nos missions d'intérêt général tout en contribuant à soutenir nos agriculteurs, à accompagner la transition écologique, sans mettre en péril nos entreprises. Par ailleurs, nous observons sur le terrain, que les collectivités locales, comme les entreprises, peinent à appliquer ces nouvelles normes impératives. Alors même que les élus apportent tout leur soutien à l'agriculture française, leur priorité n'est pas l'achat de produits labellisés mais davantage la promotion du local. Or, aujourd'hui, ce critère n'est pas traduit dans la loi.

Les objectifs d'EGALim sont-ils atteints ?

I.A. : La restauration collective concédée a cette particularité de répondre à des cahiers des charges élaborés par ses clients. Et la préoccupation majeure de ces derniers, comme nous l'évoquions

précédemment, porte sur l'approvisionnement en produits locaux, davantage que sur les labels qualité listés dans la loi. Le surcoût du repas lié à la mise en œuvre de ces nouveaux textes est régulièrement cité comme étant un frein réel. Nous travaillons en effet avec le ministère de l'Agriculture et ses services à élargir les critères d'éligibilité des produits pour y inclure les produits locaux mais nous nous heurtons aujourd'hui à certaines limites juridiques liées à la réglementation européenne qui interdit de privilégier les producteurs locaux. Pour autant, les sociétés de restauration collective construisent de plus en plus de partenariats remarquables avec des producteurs locaux et les accompagnent dans leur développement (voir infographie ci-dessous).

Quelle est l'incidence de ces réglementations sur le prix des repas ?

I.A. : Une récente étude de l'ADEME, d'une grande qualité, montre que le prix d'un repas augmente en moyenne de 0,35 € avec l'application des critères EGALim et de près de 0,45 € si l'on y ajoute l'impact de la loi AGECE. Ce rapport montre également que l'approvisionnement local a un coût (environ 1,22 €/repas). Il est donc difficile pour nos clients de financer ces surcoûts. N'oublions pas que la restauration collective est un service à caractère social et d'intérêt général.

Quelle part représente la Ferme France dans les achats des sociétés de restauration collective ?

I.A. : Ces chiffres illustrent à quel point le marché est façonné par les attentes de nos clients. La part d'approvisionnement en produits français est remarquable. 72 % de la viande provient de France, 94 % pour les oeufs, le beurre, le lait, et autres produits laitiers.

Propos recueillis par Jean-Marc Cholet

EGALIM À LA PEINE EN RESTAURATION COLLECTIVE



Alors que les gestionnaires de cantines peinent à atteindre les objectifs d'approvisionnement durable, de qualité et bio, administrations, collectivités et entreprises tentent de se mobiliser malgré les contraintes financières.

L'ancien ministre de l'Agriculture Marc Fesneau lui-même a dû le reconnaître au printemps dernier. En matière d'application de la loi Egalim en restauration collective, « *le compte n'y est pas* », avait-il déclaré en préambule d'une grande « *Conférence des solutions* » consacrée à cette thématique rue de Varenne en présence de nombreux élus et gestionnaires de cantines. Le secteur est en effet loin d'atteindre les objectifs de 50 % d'approvisionnement en produits durables et de qualité (dont 20 % de produits biologiques) fixés par le législateur, qui s'imposent à tous les établissements depuis bientôt trois ans (1^{er} janvier 2022). Quant aux seuils fixés par la loi Climat et résilience (100 % de viandes et produits de la pêche durable et de qualité pour la restauration dépendant de l'Etat et 60 % pour les autres périmètres de la restauration collective), ils sont encore moins approchés. « *L'Etat lui-même ne respecte pas ses ambitions* », a dû admettre l'ancien ministre de l'Agriculture. Les contraintes financières ont contraint la plupart des donneurs

d'ordre à revoir ces ambitions chiffrées à la baisse. Pourtant, collectivités, gestionnaires de cantine et sociétés de restauration collective privée (à qui les objectifs de la loi s'imposent depuis le 1^{er} janvier 2024) n'ont pas ménagé leurs efforts ces dernières années, comme en ont témoigné les participants à la « *Conférence des solutions* » du printemps dernier. L'enjeu, en effet, est de taille pour l'agriculture et l'agroalimentaire français. Selon le ministère de l'Agriculture, la réalisation des objectifs de la loi permettrait de dégager 1,2 milliard d'euros de chiffre d'affaires supplémentaires en achat de matières premières agricoles.

Des dispositifs publics d'incitation

Il existe aujourd'hui plusieurs dispositifs publics susceptibles d'aider les gestionnaires de la restauration collective à améliorer la qualité de leur approvisionnement. L'aide à la tarification sociale des cantines scolaires, d'abord, un dispositif mis en œuvre par l'État depuis le 1^{er} avril 2019 à destination des communes rurales, prévoit un financement par l'État pour chaque repas proposé à un tarif inférieur ou égal à 1 €. « *Près de 2 500 communes sont engagées, soit près d'une commune éligible sur cinq, et 172 000 élèves en ont bénéficié en 2023* »,

Conférence

précise-t-on rue de Varenne. Financé par l'Union européenne, le programme « *Fruits et légumes à l'école* » et « *Lait et produits laitiers à l'école* » soutient quant à lui la distribution de fruits et légumes frais et/ou de lait et de produits laitiers aux élèves du primaire et du secondaire dans les établissements scolaires publics ou privés sous contrat avec l'Éducation nationale dans l'Hexagone et les Outre-mer. Enfin le « *plan de transformation écologique de l'État* » présenté en mars 2024 prévoit notamment de financer des produits durables et de qualité dans certains circuits comme les CROUS (universités), permettant d'y introduire du beurre bio ou encore du porc Label Rouge.

Adapter le code des marchés publics

La montée en puissance des produits durables et de qualité passe cependant par une adaptation du fonctionnement de la commande publique, estime pour sa part Stéphane Morin, adjoint à la direction des achats de l'État. Un groupe de travail « *Économie* » constitué au sein du Conseil national de la restauration collective

(CNRC) planche sur des dispositions qui permettraient de s'ouvrir plus largement aux produits issus des filières françaises. L'une d'elle tendrait à identifier « *des caractéristiques différenciantes de la production française qui puissent être intégrées dans les cahiers des charges des acheteurs dans le respect du code de la commande publique* », explique Stéphane Morin. Signe encourageant mais encore insuffisant, la Commission européenne a accepté de mettre en débat la possibilité d'orienter les achats de la commande publique dans les réglementations nationales « *en faveur d'achats de proximité* ».

L'atteinte des objectifs de la loi Egalim passe également par l'implication des acteurs de terrain. Plusieurs collectivités ont témoigné de leur intention de prendre à leur charge l'effort nécessaire pour répondre à la lettre de la loi. « *La région Grand-Est a voté dernièrement le financement d'un bonus de 20 centimes par repas dédiés à des produits bio, locaux et sous SICO* », indique Béatrice Moraud, vice-présidente à l'agriculture de la Région Grand-Est. « *Notre intention est d'aller au-delà d'Egalim, et d'aboutir à deux tiers de circuit court dont un tiers de bio dans les cantines de lycées à l'horizon 2030* ».



Les collectivités à la manœuvre

La métropole de Dijon s'est elle-aussi beaucoup investie dans la promotion des produits de l'agriculture locale dans les cantines municipales, avec un programme de développement des protéines végétales. « *Le fait que la demande en légumes et légumineuses augmente et contribue à structurer des filières de produits locaux de qualité autour d'une légumerie métropolitaine approvisionnée par des producteurs bio locaux* », souligne Philippe Lemanceau, vice-président de Dijon Métropole. Des contrats ont été établis avec les producteurs leur garantissant volumes et prix. « *Nous allons étendre l'expérimentation à l'ensemble de la restauration collective de la métropole, qui représente 15 millions de repas par an, soit 2 000 tonnes de légumes* », poursuit l' élu. « *Cela permettra notamment de conforter l'activité de notre légumerie* ». Plusieurs modèles de mutualisation des moyens sont également à la disposition des acheteurs. L'association des Coordonnateurs de groupements d'achat des établissements publics locaux d'enseignement de Nouvelle Aquitaine (ACENA), assure les achats pour 620 collèges, lycées et mairies, soit plus de 53M€ d'achats. « *Cela permet de créer des débouchés sécurisés, avec des marchés publics adaptés au territoire* », témoigne le gestionnaire de l'association Thierry Pousson. Il reste que pour beaucoup de restaurants de collectivités, d'entreprises ou du secteur médico-social, la question de la prise en charge du surcôt reste un obstacle difficile à franchir. Le budget moyen dédié aux dix millions de repas servis chaque jour en restauration collective s'élève en effet à... 2€.

Bruno Carlhian



Des objectifs loin d'être atteints

La marche est encore haute pour atteindre les objectifs d'Egalim en restauration collective. L'application de la loi est elle-même difficile à estimer, une minorité des 81 000 restaurants concernés déclarant en ligne leurs données d'achat sur le site macantine.fr. Le rapport du gouvernement transmis au Parlement en février 2024 fait état de taux d'approvisionnement en produits durables et de qualité entre 27,5 % et 29 %, dont 13,1 % de bio en 2022, en progression par rapport à 2021 mais encore très loin des objectifs fixés. Selon un recensement effectué auprès des établissements des différents ministères, la restauration collective dépendant de l'Etat se montrerait particulièrement mauvaise élève

avec 22 % de produits durables et 9 % de bio. Selon les données de macantine.fr, les viandes seraient particulièrement malmenées avec 21,5 % d'achats Egalim-compatibles et même seulement 42 % d'origine France. Les taux moyens de produits « *EGALim* » et « *Bio* » sont sensiblement plus élevés pour les secteurs de l'administration et de l'enseignement que dans ceux des secteurs de la santé et du médico-social où ils atteignent péniblement 15 % et 4 %. 4 milliards de repas sont servis chaque année en restauration collective, représentant entre 7 et 8 milliards d'€ d'achat de matières premières agricoles.

Entretien

« LE CODE EUROPÉEN INTERDIT DE FAVORISER L'ORIGINE »

Directrice de la restauration scolaire du 17^e arrondissement de Paris, en charge de 10 000 enfants, Sylvie Dauriat est également présidente de Restau.co, le réseau des professionnels de la restauration collective en gestion directe, créé en 1966. Elle revient sur la révolution que traverse ce secteur depuis quelques années.

Quel est le poids de la restauration collective aujourd'hui ?

Sylvie Dauriat : La restauration collective assure chaque année 3,5 milliards de repas en France, pour un chiffre d'affaires de 1,8 milliards d'euros. Elle emploie trois cent mille personnes. 40 % de cette activité est organisée sous forme de gestion concédée, représentée par le Syndicat national de la restauration collective, et 60 % en gestion directe, que je représente avec le réseau Restau.co. Ce réseau fédère une multitude d'acteurs qui partagent les mêmes préoccupations et les mêmes valeurs.

Quelles sont justement vos préoccupations ?

S.D. : Nous vivons une révolution depuis 2018 avec les lois Egalim et Climat et résilience. Cela concerne la nature des repas, le gaspillage et le recyclage. C'est une véritable remise à plat. Egalim demande que la moitié des achats en valeur soient des produits de qualité durables, correspondant à des signes de qualité, et 20 % de bio. Ce sont nos objectifs mais ils sont loin d'être atteints pour l'ensemble de la restauration collective.

Quel est le premier bilan aujourd'hui ?

S.D. : En mai 2023, nous étions à 27 % de produits sous signe de qualité et 13 % de bio. Les plus avancés sont les communes, en charge de l'enseignement primaire, grâce à la pression des parents et des pouvoirs publics. Ensuite viennent les départements et les régions pour les collèges et les lycées. Mais le secteur du médico-social, les hôpitaux et les Ehpad, est loin derrière, avec 15 % seulement de produits de qualité. C'est pourtant le secteur le plus important, qui représente la moitié des repas distribués, contre un tiers pour l'éducation et 10 % pour les administrations et les entreprises.



Sylvie Dauriat

Présidente du réseau interprofessionnel
RESTAU'CO

Quelles sont les raisons de ce retard ?

S.D. : Le nerf de la guerre, c'est bien évidemment le budget. Or, depuis trois ans, nous avons subi une inflation de 20 %, les approvisionnements se sont grippés avec le Covid et l'Ukraine, puis nous avons connu une explosion des prix. Un repas c'est deux euros. Pour appliquer Egalim, il aurait fallu ajouter 20 centimes, mais avec l'inflation c'est 40 centimes qu'il aurait fallu mettre. Dans une école, il y a un repas par jour, mais dans les hôpitaux et les maisons de retraite, c'est deux ou trois chaque jour. Et il y a moins de volonté politique pour abonder les budgets dans le médico-social. La restauration est noyée dans la masse des budgets. C'est pourtant sur ce secteur qu'il faudrait porter les efforts.

Pouvez-vous privilégier les produits locaux ?

S.D. : Non, le code européen de la commande publique interdit de favoriser l'origine. Ce que l'on observe, ce sont des regroupements des achats par territoire, on établit des critères, des fiches de bonnes pratiques, et on travaille avec les interprofessions. Nous sommes des restaurateurs mais avec une activité sociale, on doit proposer des prix préférentiels. Mais les produits français sont souvent plus chers, même comparés aux européens, en raison des salaires et des critères de qualité.

Quelles sont vos marges de manoeuvre ?

S.D. : Nous siégeons au sein de cinq interprofessions agricoles et à l'Agence bio, ce qui nous permet de suivre au plus près les mises en marché. Nous menons des actions contre le gaspillage : déjà mieux connaître les effectifs des enfants présents au déjeuner, adapter les portions, et aussi éduquer les enfants à varier leur alimentation, car ils sont parfois « difficiles », face aux légumes. Ces actions permettent de baisser les pertes de moitié, mais nous sommes probablement arrivés au maximum. A l'hôpital, on peut faire des économies en jouant sur la composition des menus tout en apportant les mêmes valeurs nutritionnelles. On attendait une réussite immédiate dans notre secteur, on n'y est pas, mais on progresse, une dynamique se met en place.

Propos recueillis par Jean-Marc Cholet

LE BŒUF FRANÇAIS, PARENT PAUVRE DE LA RHD

Alors que les Français consomment de plus en plus en restauration, la viande bovine française y est aujourd'hui minoritaire. Quelques groupes réagissent.

S'il est un débouché dans lequel la viande bovine française a bien du mal à s'imposer, c'est bien celui de la restauration hors-domicile (RHD). En dépit de l'obligation d'affichage de l'origine, la production importée constitue en effet une part non seulement significative mais majoritaire des approvisionnements de ce circuit, avec 55 % des volumes commercialisés, selon le groupe Economie du bétail de l'Idèle (1). La restauration constitue même la première destination des viandes importées en France (63 %), loin devant la boucherie (15 %) et la GMS (11 %).

L'étude annuelle « Où va le bœuf ? » diligentée chaque année par Interbev détaille l'ascendant pris par l'importation. « Si la restauration collective s'est orientée vers un approvisionnement très majoritairement français, ce n'est pas le cas de la restauration commerciale, où l'origine n'est pas le premier critère de choix », écrivent les experts de l'Idèle. « Non seulement les grandes enseignes de restauration rapide tentent de maintenir une part importante de viande française, mais les burgers servis en restauration traditionnelle sont le plus souvent élaborés avec de la viande fraîche pour laquelle l'origine France est privilégiée pour des raisons sanitaires ainsi que des raisons d'image », précise l'étude.

Une perméabilité préjudiciable

Pour la filière bovine française, cette perméabilité à l'importation est d'autant plus préjudiciable que la restauration hors domicile représente une part croissante des ventes de viande de gros bovins. En cinq ans (entre 2017 et 2022), la part des volumes commercialisés en RHD a bondi de 14 %, tandis que celle destinée à la GMS a diminué dans le même temps de 7 %. Si la grande distribution reste le premier débouché de la viande bovine (avec

38 %), la RHD (24 %) s'en est considérablement rapproché ces dernières années.

Face à cette anomalie dans un pays réputé pour ses races à viande et sa gastronomie, quelques-uns des plus grands groupes de restauration ont manifesté leur intention d'engager une politique volontariste. C'est le cas par exemple de Compass Group France, leader de la restauration collective avec 176,4 millions de couverts chaque année, qui a annoncé en mai dernier la signature d'une convention de partenariat avec Terrena, l'un des acteurs majeurs de l'élevage en France.

Les deux acteurs ont annoncé le déploiement national d'une filière de bœuf dite « à l'équilibre » entièrement française et respectueuse des engagements de la loi Climat & Résilience. Un modèle de co-construction « qui vise notamment à optimiser le nombre de bovins abattus versus le nombre de pièces de bœuf consommées tout en garantissant une rémunération plus juste pour l'éleveur ». Un projet dont la mise en œuvre s'étendra sur 12 à 18 mois. « Dès le premier semestre 2025, la filière sera pleinement opérationnelle à l'échelle nationale », précise un communiqué commun. « Sur la base d'un cahier des charges défini conjointement, près de 150 exploitations françaises, adhérentes à la coopérative Terrena, seront engagées pour approvisionner, via Elivia, filiale bovine de Terrena, Compass Group France qui s'assurera ainsi de 500 tonnes de viande bovine française de qualité par an ». Compass Group France ambitionne d'atteindre 80 % de viande de bœuf d'origine France en 2024.

Lors du dernier salon international de l'Agriculture, Metro France, premier fournisseur de la restauration commerciale en France, signait quant à lui une convention de partenariat « Eleveurs et engagés » avec la FNB, la FNSEA et les Jeunes Agriculteurs, afin « de rémunérer les éleveurs à la juste valeur de leurs coûts de production, leur garantissant une juste rémunération ». Pour répondre aux besoins spécifiques de la restauration, des critères stricts sont fixés comme l'âge (8 ans maximum), l'état d'engraissement de l'animal, ou encore la maturation de la viande qui doit durer dix jours minimum. Le projet qui s'inscrit dans une démarche locale est actuellement en place dans 15 Halles Metro (Chartres, Nantes, Caen, Cergy, La Rochelle, Le Havre, Paris 12^{ème}, Rouen, Bourges, Vaulx en Velin, Orléans, Limonest, Monetaeu, Lyon Gerland et Nanterre) et a vocation à se développer.

(1) Tous les chiffres sont source GEB-Idèle, d'après BDNI, Normabev, Douanes, Prodcum, Kantar et enquêtes



Signature de la Convention de partenariat le 26 février 2024 entre responsables de Métro et représentants agricoles. De gauche à droite sur la photo : Patrick Eychenier Secrétaire Général Metro France, Cédric Mandin secrétaire général de la FNB, Pascal Peltier directeur général de Metro France, Arnaud Rousseau président de la FNSEA, Julie Artus Directrice des affaires publiques Metro France, Cynthia Merope Directrice offre et marketing Metro France et Philippe Dufour président Elvea Ile-de-France.

Bruno Carlhian



FERMES-AUBERGES DU MASSIF DES VOSGES

Le massif des Vosges fait figure de précurseur en matière de fermes-auberges. L'histoire agricole de cette montagne « habitée » ainsi que l'attrance pour la nature des Alsaciens et des Lorrains ont participé à la naissance de cette gastronomie rustique de Haute-Alsace et permis le maintien d'une agriculture de montagne.

Les fermes-auberges ne se seraient pas développées dans le Massif des Vosges sans les pratiques ancestrales des éleveurs et notamment celle du pastoralisme. La plupart des paysans montaient les troupeaux en estive à la belle saison, sur les hautes chaumes, pour y trouver des

pâtures vierges et préserver les prés de fauche de la plaine pour les foins. Ils passaient ainsi plusieurs mois à plus de mille mètres d'altitude, à garder les vaches et faire le fromage. On les appelait des « marcaires », de l'alsacien « malcker », celui qui traite les vaches. Dans ces refuges, ces « marcaires », ils côtoyaient des bûcherons et autres hommes des forêts et se nourrissaient de pommes de terre, de fromages et parfois de viandes séchées. Ils sont rejoints à la fin du XIX^e siècle par des randonneurs. Une activité très populaire dans cette région où les habitants aiment communier avec la Nature. Le Club Vosgien, créé en 1872, se charge d'aménager les sentiers et de les baliser. Paysans et randonneurs partagent ainsi des repas frugaux, dans ces marcaires, ancêtres des fermes-auberges.



liste des fermes-auberges peuvent trouver des informations sur le site massif-des-vosges.fr. A consulter aussi l'excellent guide de Daniel et Léa Zenner, « *Fermes-auberges de Haute-Alsace* » chez I.D l'Edition.

Au Strohberg, le maintien de la Vosgienne

A 31 ans, Thomas Barb est la cinquième génération de fermier-aubergiste à la ferme du Strohberg, située à 1 100 mètres d'altitude sur le massif du Petit Ballon. La ferme-auberge est en activité depuis le début du XXe siècle, avec un arrêt seulement pendant la guerre. Il est installé avec sa mère et son épouse. Ils emploient un salarié pour la fromagerie et un pour l'élevage plus des saisonniers. Tout est en double, salle de traite et fromagerie dans la ferme du bas, près de Wasserbourg, et dans la ferme du haut, au Strohberg. Celle-ci est ouverte du 1er mai au 31 octobre. Les vingt-cinq vaches laitières, de race vosgienne, montent en estive. Elles paissent sur 85 hectares de prairies, dont la moitié de hautes chaumes, ces pelouses d'altitude typiques des crêtes, où l'on trouve des gentianes, de l'Arnica des montagnes, des anémones. Un paysage maintenu ouvert grâce aux pâturages des troupeaux. Une trentaine de génisses et les allaitantes avec leurs veaux, de race vosgienne également, restent sur les 45 hectares de pâturage dans la vallée. Les 100 000 litres de lait sont transformés, en Munster AOC, en Barkass, un fromage à pâte pressé et en « *Cœur de Massif* », un fromage créé en 2015 par l'organisme de sélection de la race vosgienne pour soutenir cette race. Le cahier des charges impose 180 jours de pâturage et 80 % de lait de vosgienne.

Magasin de producteurs

« *Le plus gros client de la ferme c'est l'auberge* », explique Thomas Barb. « *Nous faisons 70 couverts par jour, cinq jours par semaine. Je décide du prix, il n'y a pas d'intermédiaires, la valeur ajoutée est pour le paysan* ». Il écoule ainsi à l'auberge chaque saison, une douzaine de veaux, huit génisses engraisées, une dizaine de porcs et la moitié de la production laitière. Le reste des fromages est vendu dans des magasins de producteurs à Colmar et Mulhouse et dans des commerces de villages. L'auberge réalise ainsi un chiffre d'affaires de 350 000 euros et 200 000 euros pour la ferme. La ferme est une Earl, l'auberge une Sarl. Selon la charte, Thomas et sa mère doivent être dans les deux structures pour avoir droit au statut de fermier-aubergiste. Thomas s'occupe des vaches, une heure de traite puis deux heures et demie en fromagerie et il lui arrive d'être en cuisine ou au service. Après un BTS agricole il est devenu éleveur, bûcheron, fromager, cuisinier. Mais ce dont il est le plus fier, c'est de participer à la relance de la race vosgienne. Une race qui a failli disparaître et qui fut même rayée du catalogue des races de France en 1971 quand il restait 3 000 têtes. Aujourd'hui, on en compte 12 000. « *C'est une race*

20 000 randonneurs

Dans les premières années du XXe siècle, les fermes d'altitude deviennent plus cossues, une bourgeoisie aisée en quête de grand air découvre ces haltes revigorantes et apprécie l'accueil qui leur est réservé. Les paysans deviennent aubergistes, cuisiniers, et réalisent l'importance de ces compléments de revenus pour maintenir leurs exploitations agricoles en altitude. L'association des fermes-auberges du Haut-Rhin, créée en 1971 regroupe 41 établissements, soumis à une charte qui précise leur statut et notamment l'utilisation des produits fermiers et des spécialités locales dans leurs menus. Ces fermes-auberges permettent l'entretien de 3 500 hectares et préservent la biodiversité des hautes-chaumes. Proche de l'Allemagne et de la Suisse, le massif des Vosges est apprécié des touristes qui viennent chercher la fraîcheur en altitude. C'est un terrain de jeu pour les amateurs de cyclotourisme, de VTT et pour les randonneurs. Chaque saison, près de vingt mille randonneurs parcourent ainsi la route des crêtes qui traverse le massif des Vosges du nord au sud. Une population qui ne manque pas de s'arrêter dans ces auberges accueillantes. Ceux qui sont passionnés par ces activités et la

rustique qui s'accommode bien aux fourrages grossiers de nos prairies d'altitude. Sans notre activité, elle serait encore menacée.»

« Sculpteur de paysages »

Guy Lochert va transmettre la ferme-auberge du Kahlwasen à ses enfants en 2026. Le bâtiment fêtera ses cent ans et l'on trouve trace d'une halte avec un marcaire à cet emplacement en 1882. L'exploitation est dans la famille depuis 1978, date à laquelle ses parents l'ont reprise. Guy Lochert la dirige avec sa femme, Marielle, depuis 1999, auxquels sont venus plus tard se joindre leurs enfants. Il insiste sur la pérennité de ces établissements, souvent tenus par des familles sur plusieurs générations. « *Ce sont souvent les filles qui reprennent* », glisse-t-il. Lui aussi élève des vosgiennes, laitières et allaitantes et quelques cochons. L'auberge propose aussi une dizaine de chambres de deux à quatre lits, prises d'assaut par les promeneurs. La restauration marche bien, recherchée par une clientèle locale. Dix tonnes de bovins, 75 000 litres de lait y sont écoulés en fromage. Guy Lochert se définit comme « *un sculpteur de paysages* ». Le domaine de la « *prairie chauve* » offre « *les plus belles herbes aux troupeaux, on nettoie, on évite que les paysages se referment, on fait du bois de chauffage, tout est entretenu* », déclare-t-il. Mais les contrariétés ne sont jamais loin. Les mises aux normes nombreuses ont déjà coûté 100 000 euros, surtout pour l'hébergement. « *Pour faire des coupe-feux on a dû démonter des*

parquets centenaires, cela dissuade de faire des chambres, alors que les touristes en demandent. Il faut garder cet aspect rustique et authentique, la montagne doit rester la montagne. »

Le repas marcaire

Christelle Fest et sa sœur Valérie Schwebel ont commencé à travailler sur l'exploitation avec leurs parents à l'âge de seize ans, à la fin des années 1980. En 2016, elles reprennent la ferme avec leurs maris et leurs enfants. Rien ne semble avoir changé dans cette auberge du Rothenbrunnen, à plus de 1 100 mètres d'altitude. Les nappes alsaciennes aux couleurs vives, les cloches suspendues aux poutres et cette odeur appétissante qui s'échappe des cuisines. Pourtant elles ont dû s'adapter à la marche du temps. Depuis quelques années elles ont abandonné la ferme de la plaine, à Breitenbach, pour tout installer en altitude, la fromagerie, la salle d'affinage. Les troupeaux de Tarentaises, de brunes des Alpes, et quelques vosgiennes sont dehors, de mai à octobre, sur une centaine d'hectares de prairies, protégés des intempéries dans les espaces boisés. On compte aussi quelques chèvres et des cochons bien sûr. « *Nous sommes montés en altitude car la vie au village devenait difficile* » déclare Christelle Fest, « *le village s'agrandit, il y a moins de places et les gens n'apprécient plus les cloches des vaches* ». Cela leur permet d'ouvrir l'auberge toute l'année, sauf de novembre à janvier et de proposer ce fameux « *repas marcaire* », signature des fermes-auberges. Tourte de la vallée et crudités, viande de porc fumée accompagnée de pommes de terre mijotées au lard, et fromage blanc au kirsch ou tarte aux myrtilles.

Jean -Marc Cholet





Pascal Mousset

Président du Groupement des hôtelleries-restauration Paris et Ile-de-France

« NOUS TRAVAILLONS DES PRODUITS FRANÇAIS ET DE SAISON »

Fils de cafetiers aveyronnais, cette figure de la restauration parisienne, à la tête des « *Tables Mousset* », défend les intérêts des restaurateurs parisiens et franciliens. Ils sont trois mille adhérents, de la petite entreprise à la Pme et offrent de la restauration à table, en opposition à la restauration rapide.

Quelles sont les principales difficultés que rencontre le secteur que vous représentez ?

Pascal Mousset : Incontestablement c'est la crise de l'énergie. La plupart des restaurateurs ont renouvelé leurs contrats d'électricité en 2022, quand les prix de marché étaient au plus haut, avec un engagement de deux ou trois ans. Ce qui correspond souvent à un doublement de leurs factures. Résultat, les défaillances d'entreprises ont augmenté de 39 % en 2023 par rapport à 2022, et le phénomène se reproduit en 2024. Nombre d'entreprises sont soit en procédure de sauvegarde, soit au tribunal de commerce. Les énergéticiens n'ont pas voulu revoir leurs contrats malgré les demandes de Bruno Le Maire, le ministre de l'Economie de l'époque.

Comment vous êtes vous adapté ?

P.M. : Nous avons réduit nos marges. Impossible de répercuter des augmentations de charges aussi importantes. Les prix par repas ont augmenté de 5 à 7 % mais la clientèle aussi fait face à l'inflation. Nos chiffres d'affaires sont restés stables mais le nombre de repas servis a chuté de 4 %. Résultat, en 2023, pour la première fois, le chiffre d'affaires de la restauration rapide est supérieur à celui de la restauration à table. Et nous avons dû procéder à deux augmentations successives de salaires, de 8 % et de 5 % en 2022 et 2023.

Dans ces conditions économiques, est-il possible de choisir la Ferme France pour vos approvisionnements ?

P.M. : Avec la loi Egalim, nous avons une obligation de traçabilité et d'indiquer l'origine des viandes. Mais il y a chez les restaurateurs une tendance à travailler des produits français et de saison, pour défendre notre agriculture et notre souveraineté alimentaire. On se tourne même vers le bio, pour les vins, pour les ovoproduits et les légumes mais c'est un peu plus compliqué pour les produits carnés en raison du prix.

Avez-vous toute l'offre souhaitée ?

P.M. : Je regrette parfois qu'il n'y ait pas suffisamment d'offre de produits français à Rungis, en légumes et en produits carnés. L'agneau français est devenu un luxe. son coût est exorbitant. En plus l'agneau britannique se fait rare suite au Brexit. On se fournit de plus en plus directement auprès de filières de qualité, le veau rosé de l'Aveyron, le boeuf limousin label rouge et bien d'autres encore.

Y-a-t-il des évolutions dans les mets demandés par la clientèle

P.M. : Il y a de plus en plus de demandes pour le végétal, des plats à base de légumes, de fruits, de céréales, de légumineuses et aussi du sans gluten. On s'adapte, parmi nos best-sellers, nous avons le gratin d'aubergines, le risotto et le pot-au-feu de légumes et les salades. Un chef comme Alain Passard a sublimé l'oignon ou la betterave il y a vingt ans et maintenant beaucoup de jeunes chefs ont un plat végétarien à l'honneur à côté des spécialités traditionnelles.

Propos recueillis par Jean-Marc Cholet

RESTAURATION COLLECTIVE : LE CASSE-TÊTE DES PAT



Afin de mieux alimenter la restauration collective en produits frais et locaux, les opérateurs peuvent compter sur un réseau efficace d'agriculteurs, de coopératives et d'entreprises locales qui maillent le territoire. Elle peut aussi s'appuyer sur le réseau de proximité des projets alimentaires territoriaux qui commencent, petit à petit, à monter en puissance.

Créés en 2014, avec la loi d'avenir pour l'agriculture, les projets alimentaires territoriaux (PAT) qui fêtent cette année leur dixième année d'existence, ont pour mission de créer une dynamique entre agriculture locale et alimentation, d'encourager des pratiques agroécologiques tout en consolidant des filières agricoles et de rapprocher différents acteurs économiques ou associatifs. « *Il est aussi de contribuer au Plan national nutrition santé (PNNS)* », souligne Paul Mazerand chargé de mission économie agricole et alimentaire à Terres en villes. L'objectif initial de 500 PAT effectifs fin 2027 a été largement revu à la baisse et remplacé par un PAT par département. En 2021, la Loi Climat et Résilience a introduit la création d'un réseau national des PAT. Trois grandes missions ont été affectées à ce futur réseau : suivre le déploiement des PAT au sein du territoire national ; diffuser les bonnes pratiques et les retours d'expériences au plus proche du terrain et enfin construire des outils méthodologiques opérationnels. Ce coup de pouce législatif s'est doublé d'un coup de fouet financier en 2002 avec l'apport de 80 millions d'euros supplémentaire, ce qui a fait passer leur nombre de 197 en 2020 à 392 en 2022, dont 332 abellisés. A l'heure où ces lignes sont écrites, la France 437 PAT dont 345 de niveau 1 et 86 de niveau 2 (lire encadré). Il existe à ce jour au moins un PAT par département.

Le niveau 1 permet d'identifier et d'accompagner les PAT émergents dans leur construction. L'agrément est attribué pour une période de trois ans non renouvelable, avant un passage au niveau supérieur. Le niveau 2 valorise et donne de la visibilité aux projets opérationnels qui mettent en œuvre un plan d'actions effectives sur leur territoire, piloté par une instance de gouvernance établie. Il est attribué pour une période de cinq ans (renouvelable).

« *Assurer la cohérence et la transversalité de tels projets* », selon Florent-Yann Lardic, directeur de Terres en villes, passe par un dialogue avec les représentants des collectivités locales qui gèrent notamment les cantines scolaires, soit en régie directe, soit par délégation de service public (DSP). Ainsi de nombreuses communes, de tailles différentes ont fait le choix de préserver les terres agricoles dans leur plan local d'urbanisme afin de permettre aux agriculteurs de produire viandes et légumes pour les cantines locales. C'est notamment le cas de Toulouse qui a acquis 250 ha de réserve foncière agricole appelée Le Domaine (lire encadré). C'est aussi celui de Grenoble ou encore Nantes « *où il existe un réel appui à l'installation* », précise-t-il. L'ensemble de 400 collectivités engagées dans cette démarche ambitionne notamment de contribuer à la transition écologique, sécuriser l'approvisionnement local et tendre vers une logistique bas carbone ou encore d'intensifier la lutte contre le gaspillage alimentaire.



© Stock-fran swillenblok

« Ce n'est pas toujours facile de faire comprendre aux administrés qu'il faut préserver ses terres », concède Paul Mazerand. Les maires se sentent parfois pris entre le marteau et l'enclume, avec d'un côté les lois Egalim qui imposent, depuis le 1er janvier 2022 que la part des achats alimentaires « durables » doit être au moins égale à 50 % (en valeur) dont au moins 20 % de produits bio. « Il faut préserver la capacité des agriculteurs locaux à candidater » auprès de la commande publique. Or cette dernière est aussi contrainte par des règles juridiques strictes, notamment sur le prix du repas à la cantine. Fixé pour la durée du contrat, ce prix ne tient pas compte du coût de production, ce qui pénalise les agriculteurs quand le prix est victime de l'inflation générale comme ce fut le cas pendant le Covid. Autrement dit, il faudrait changer la loi pour introduire des clauses de revoyure de prix. Mais, ce n'est pas « à l'ordre du jour », précise Paul Mazerand. « Embarquer la population reste un autre enjeu de taille », remarque Florent-Yann Lardic. C'est plus ou moins ce que dit une étude de l'Agence de la transition écologique (Ademe) en octobre 2023. Pour elle l'application de la loi Egalim en restauration scolaire (plus d'un milliard de repas servis chaque année dans 35 000 établissements) génère un surcoût modéré. Mais cette étude ne tient pas compte de l'inflation... Le rêve de construire ce que d'aucuns appellent une « démocratie alimentaire », passera aussi par de nouveaux coups de pouce de l'Etat. « Le gouvernement doit nous donner les moyens de généraliser les PAT, à travers le Secrétariat général à la planification écologique (...) Réussir cette souveraineté alimentaire par le bas est un défi », ajoute-t-il.

Christophe Soulard

Un Domaine 100 % bio

Le Domaine agricole acquis par la mairie de Toulouse en 1975 s'étend sur 250 hectares de terres cultivées et une centaine d'hectares de réserves foncières ou d'espaces de compensation écologique. Parmi ces terres, 12 ha sont des vignes et le reste est chaque année semé en blé tendre, orge brassicole, pois chiches, lentilles, tournesol, etc. Ces cultures sont redirigées vers des débouchés locaux, notamment en travaillant avec la cuisine centrale de Toulouse : « Le blé tendre est transformé en farine puis distribué sous forme de pain bio et de coquillettes dans les cantines toulousaines. Les légumineuses sont triées et ensachées par une petite entreprise locale. L'orge est brassée localement par la Garonne. La luzerne est utilisée dans un élevage du territoire », précise le site de Toulouse Métropole.



Un ouvrage sur les PAT

Les éditions Quae ont publié en juillet dernier un ouvrage sur les PAT. Très complet, il revient sur la genèse de ce concept à travers les réflexions sur les premiers systèmes alimentaires territoriaux (SAT) dans les années 1970. En trois parties et treize chapitres, il souligne les enjeux qui entourent cette nouvelle forme de collaboration agricole et territoriale. Par des exemples concrets et des témoignages issus du terrain, il invite à une grande réflexion sur les bénéfices et les écueils d'un dispositif en plein essor mais qui peine encore à trouver une cohérence générale. En effet, chaque PAT, au plus proche du local, doit nécessairement s'adapter aux nombreuses contingences économiques, sociologiques, pédoclimatiques, écologiques etc. qui l'entourent. Cet ouvrage tout public, mais d'un bon niveau, invite à renforcer les liens entre recherche et réalisations opérationnelles.

Les projets alimentaires territoriaux
Collectif - Editions
174 pages - 28 €

CITADINS ET RURAUX PARTAGENT UN BON REPAS

Dans la fable de La Fontaine le rat des villes invite le rat des champs à partager des restes d'ortolan : « Rien ne manquait au festin, mais quelqu'un troubla la fête, » Nos deux compères, apeurés par le bruit, sont contraints de fuir : « C'est assez, dit le Rustique, demain vous viendrez chez moi, rien ne vient m'interrompre, je mange tout à loisir. »



Avec cette histoire, le forestier de Château-Thierry, (La Fontaine était maître des eaux et forêts) nous confie sa préférence pour la vie rustique. Que dirait-il aujourd'hui s'il voyait ces milliers de citadins attirés par les vacances à la campagne, aussi appelées, tourisme vert ou à la ferme ? Plus les nouvelles générations perdent leurs racines paysannes, (alors qu'après-guerre encore, presque tous les Parisiens avaient des grands-parents agriculteurs) plus elles sont curieuses, contre toute attente, de se rapprocher de la campagne. Isabelle Perry, productrice de lait dans les Vosges, et élue à l'agritourisme aux Chambres d'agriculture, le confirme : « les jeunes générations ont perdu le contact avec la ferme. En ville elles n'ont même pas de jardin, les familles avec enfants veulent découvrir cet environnement, voir des animaux de ferme. Pour nous, c'est

l'occasion d'expliquer notre métier. De plus, cette activité est nécessaire si l'on veut maintenir des exploitations de petites tailles sur les zones de massifs. »

Anciennes de la restauration

Valorisé depuis une quarantaine d'années, le tourisme rural est soutenu par deux réseaux, « Bienvenue à la Ferme », (BaF) porté par les Chambres d'agriculture et « Accueil paysan », une association de petites exploitations dont la philosophie se rapproche de l'éducation populaire. Les deux réseaux offrent de l'hébergement, des activités de découvertes, des produits faits-maison mais aussi ces fermes-auberges où l'on peut déguster une cuisine faite majoritairement à partir des produits de l'exploitation. Elles peuvent servir jusqu'à une centaine de couverts par service. « Après l'agriculture et l'accueil c'est un troisième métier », explique Isabelle Perry. « Il faut avoir de très bonnes connaissances en cuisine », complète Edith Beauvais, animatrice d'Accueil Paysan, à la tête d'un gîte dans le Lot-et-Garonne ; « il y a beaucoup d'anciennes professionnelles de la restauration qui se sont découvert une vocation une fois installée en agriculture. Elles transforment leur production et se lancent dans l'accueil à la ferme. »

La continuité du métier d'agriculteur

Les fermes-auberges se sont surtout développées dans les régions de montagne et celles où existe une tradition de transformation à la ferme. On les trouve en Nouvelle-Aquitaine, en Occitanie, en Auvergne-Rhône-Alpes et bien sûr en Alsace, où ce mouvement s'est développé depuis près d'un siècle. La fréquentation a connu un recul pendant les « années covid » mais une clientèle de fidèles revient et des jeunes les découvrent. Toutefois, leur nombre est en baisse. Le réseau BaF comptait 380 fermes-auberges en 2013, il en reste 210 aujourd'hui. « Accueil Paysan » recense 140 structures qui offrent hébergement et couvert et 16 de la restauration uniquement. En cause, les départs en retraite des exploitants et les difficultés à remplir les dossiers pour créer ce type d'établissement, notamment en matière de transformation des bâtiments. L'âge moyen des fermiers-aubergistes a rajeuni à 48 ans et 60 % sont des femmes, mais la route est longue avant d'ouvrir son auberge. Il faut suivre une formation sur la réglementation sanitaire, et la transformation du bâtiment agricole en salle de restaurant doit correspondre à un code de l'urbanisme de plus en plus tatillon surtout en zone littoral ou

en montagne. Les fermes-auberges, mais aussi toutes formes de vente directe, sont pourtant le moyen idéal de satisfaire la demande des consommateurs en produits authentiques et d'apporter une plus-value aux agriculteurs.

Bienvenue à la ferme : une marque reconnue

Jean-Marie Lenfant, agriculteur dans l'Eure, et président de « Bienvenue à la ferme » définit ces activités comme du « développement vertical », contrairement au « développement horizontal » qui consiste à agrandir les surfaces de l'exploitation : « A partir d'une surface limitée, on peut créer de la valeur ajoutée, en offrant de l'hébergement mais avant tout en valorisant les produits fermiers. Nous avons été formatés pour produire et nous avons oublié de vendre et accueillir du public. Cette continuité du métier était naturelle chez les anciennes générations. » Lui-même organise des visites pédagogiques pour les scolaires sur son exploitation céréalière en plus de la vente d'huile et de farines. Chaque exploitation peut trouver un axe de développement adapté. Bienvenue à la Ferme accompagne aujourd'hui près de 10 000 agriculteurs, dont 8 000 adhérents, et couvre seize domaines d'actions stratégiques. C'est aussi la marque commerciale des Chambres d'agriculture reconnue par le grand public. Celui-ci y fait appel pour trouver un hébergement, une bonne table ou des produits locaux. Ce réseau BaF soutient ainsi les activités valorisées sous les dénominations suivantes :

« Mangez Fermier » :

4 600 boutiques à la ferme offrent des produits issus et transformés sur l'exploitation, assurant qualité



gustative et fraîcheur. 400 à 600 marchés des producteurs de pays se tiennent chaque année en France, saisonniers ou réguliers. 30 magasins de producteurs en circuit court auxquels s'ajoute le réseau de magasins Bienvenue à la ferme en plein développement plus 110 points de retrait « drive fermier ». Tous les producteurs qui alimentent ces circuits suivent une charte de qualité et 60 % produisent sous signe de qualité officiel. Ces différents canaux de commercialisation concernent les fruits et légumes, les produits laitiers et carnés, les huiles et biscuiterie. Selon les Chambres d'agriculture ces ventes assurent près de la moitié du chiffre d'affaires de l'exploitation et s'élèvent en moyenne à près de 124 000 euros. Elles entraînent la création de deux emplois par ferme.

« Vivez Fermier » :

C'est dans cette rubrique que l'on retrouve les 210 fermes-auberges dont les repas, souvent régionaux, sont faits maison et servis à table. Se développent récemment des services

traiteurs à partir des produits de l'exploitation. Près de 1 500 fermes offrent de l'hébergement soit en gîte, soit en chambres d'hôtes ou en camping. Enfin, près de 1 100 fermes proposent des activités pédagogiques ou ludiques souvent à destination des enfants et des scolaires. Des activités qui génèrent un chiffre d'affaires de 40 000 euros en moyenne par exploitation.

La demande est là, mais les investissements sont lourds et les démarches souvent longues et fastidieuses. D'où la nécessité de l'accompagnement par le réseau BaF pour monter son projet. « Nous voulons garder l'esprit "BaF" », conclut Jean-Marie Lenfant. « Visiter une ferme doit être une expérience, un contact, une discussion. Nous devons bien expliquer au consommateur ce que nous faisons. Faire aussi une éducation alimentaire, car beaucoup de personnes ont perdu la notion du goût. C'est ce qu'ils redécouvrent avec les produits de la ferme. »

Jean-Marc Cholet

RESTAURATION HORS DOMICILE : UN MARCHÉ MAJEUR POUR LA FILIÈRE PORCINE FRANÇAISE

Restauration hors domicile : quels consommateurs, quelles pratiques et quelles attentes ?

Une étude confiée à IRI Shopper Insights⁽¹⁾ a été conduite en deux temps :

- 1. Enquête consommateurs hors domicile** qualitative à Paris et Marseille sur les pratiques et perception en 2021
- 2. Enquête quantitative au printemps 2022** auprès de 3017 répondants (méthode des quotas) sur les pratiques des 6 derniers mois

QUELQUES CHIFFRES CLÉS

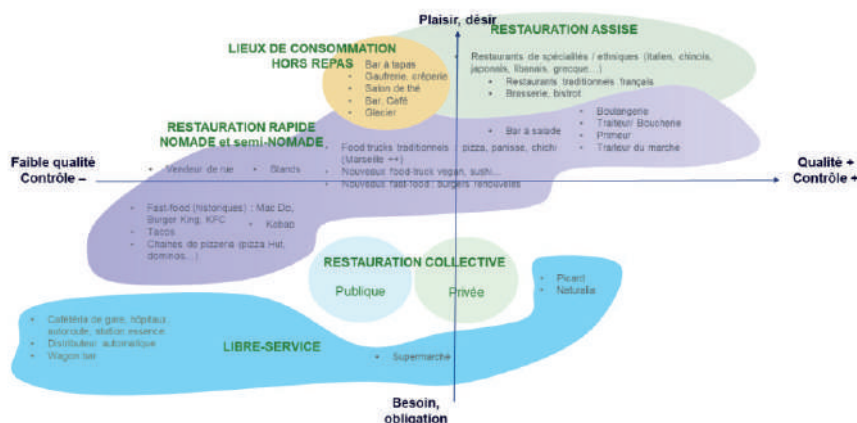
- 88% des Français ont consommé hors domicile dans les 6 mois avant enquête
- 64% ont consommé hors domicile sur le temps du déjeuner ou du dîner
- 26% ont consommé hors domicile un encas, snack ou boisson hors repas
- 73% ont consommé hors domicile en semaine et 63% le week-end
- 64% ont consommé hors domicile sur place dans un établissement de restauration, 53% via la vente à emporter VAE et 32% en livraison à domicile LAD
- 19% ont utilisé les 3 modes – sur place, en VAE et LAD sur les 6 mois précédant l'enquête
- 33% des actifs déclarent bénéficier du télétravail (2,7 jours/semaine en moyenne) mais seuls 36% d'entre eux font appel à la CHD pour leurs déjeuners en télétravail

La consommation hors domicile - CHD est bien installée dans les pratiques des Français, surtout au déjeuner et au dîner, principalement en semaine et dans un lieu qui reste en majorité un établissement de restauration.

Le télétravail désormais bien installé pour le tiers des actifs représente un potentiel de croissance pour la consommation hors domicile

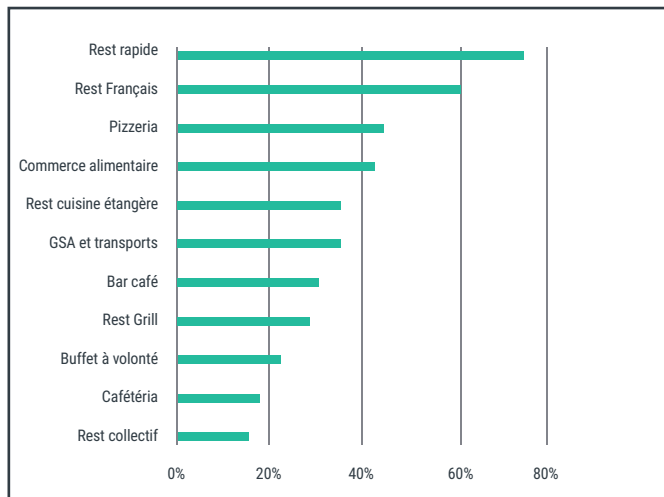
⁽¹⁾ Etude FAM novembre 2022

Typologie des familles d'établissements de la CHD et positionnement sur les axes fonctionnel et qualitatif (analyse des perceptions exprimées en groupes d'analyse qualitative)

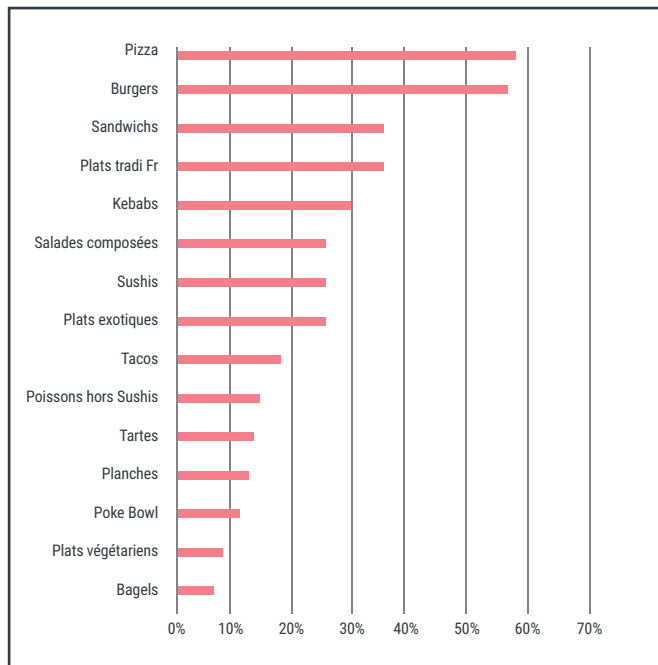


Les établissements de consommation hors domicile présentent une grande diversité depuis les repas du secteur hospitalier ou médico-social jusqu'aux restaurants commerciaux traditionnels ou rapide ou encore la restauration collective publique ou privée. Les attentes des consommateurs en qualité et en prix de l'offre varient selon le type d'établissement, conduisant les opérateurs à déployer une large gamme d'offres de consommables en nature, piéçage, packaging, ...

Fréquentation des divers circuits et types de produits consommés en CHD (part en % des consommateurs ayant fréquenté ce type d'établissement/ consommé ce produit)



Sans surprise, les lieux de restauration rapide dominent devant les restaurants « français » puis les pizzeria et le commerce alimentaire. Quant aux produits, la distribution est plus répartie avec la pizza en tête, adaptée à la CHD et l'un des produits préférés des Français suivie des Burgers, sandwichs et Plats traditionnels Français propices à valoriser les viandes de porc.



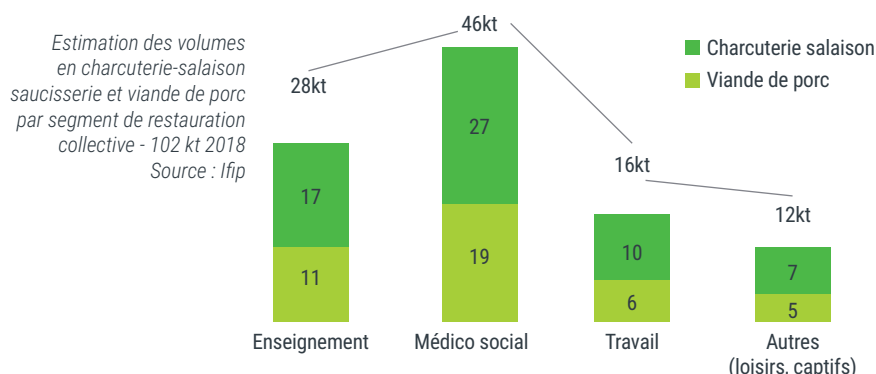
Restauration Hors Domicile et viandes de porc - repères

Une étude sur la consommation des viandes de porc en France, réalisée par l'IFIP⁽²⁾ permet d'évaluer le potentiel de développement du débouché CHD en volumes.

- **Un repas sur cinq est pris hors domicile** avec près de 4 milliards de prestations de repas en 2021 en restauration collective.
- Le secteur **Hospitalier et Maisons de retraite** domine avec le vieillissement de la population et une orientation vers des repas mixés et du jambon cuit.
- En volume, le total consommé hors domicile est évalué, en **2023**, à **166 000 Tonnes** (14% du total des produits de la filière porcine) dont respectivement **59 000 tonnes** (5%) en restau collective et **107 000 Tonnes** (9%) en restauration commerciale.
- En 2018, la **salaison cuite** (38%) dominait en charcuterie devant la saucisserie cuite (20%) ou à cuire (12%) et en viande les **muscles piécés** (côte,...) étaient en tête avec 37% devant les muscles entiers (rôti, filet,...) et les sautés, émincés à 25%, en croissance.

Nb de repas en restauration collective Sce Enquête EY pour Masa 2021		
Hospitalier / médico-social	1 683 000 000	42,2 %
Enseignement	1 491 000 000	37,4 %
Travail, tourisme...	507 000 000	12,7 %
Armées, pénitencière	303 000 000	7,6 %
TOTAL	3 984 000 000	100,0 %

⁽²⁾ Etude exploratoire de la consommation des produits du porc en restauration collective en France V.DIOT, B DUFLLOT IFIP-Institut du porc 2021



Attendu de longue date, un décret sur l'obligation d'étiquetage de l'origine des viandes servies en restauration a été publié au Journal officiel du 27 janvier 2022 pour 2 ans pour toutes les viandes servies en France hors domicile en restauration collective ou commerciale. Un renouvellement de ce décret est attendu depuis mars 2024...

IMAGINER LES FERMES LAITIÈRES DE DEMAIN

© Actuagri-CS



Le Centre national interprofessionnel d'économie laitière (CNIEL) a fêté son cinquantenaire le 26 juin dans les locaux de la Maison du lait à Paris. L'occasion pour ses dirigeants de revenir sur les grands moments de son histoire et de dresser quelques perspectives pour l'avenir.

A l'issue d'une assemblée générale statutaire de laquelle n'est sortie aucune fumée blanche pour remplacer le président sortant, Thierry Roquefeuil (lire encadré), pas moins de 200 invités se sont rassemblés dans la cour de la Maison du Lait à Paris pour célébrer les 50 ans du CNIEL. Une première table-ronde a permis de brosser à grands traits les principales étapes politiques, économiques et sociales qui ont guidé l'action d'une interprofession créée « après une importante crise de l'élevage laitier et bovin en 1973 », a rappelé Édouard Lynch, professeur d'histoire à l'Université de Lyon-II. « Pour moi, l'élément déclencheur pour créer le CNIEL fut la grève du lait de 1972 quand le prix du lait (57,50 ct/L) était inférieur à son coût de revient (68 ct/L) », s'est souvenu Jean-Paul Jamet,

ancien directeur du CNIEL. « C'est Jacques Chirac alors ministre de l'agriculture qui a proposé la création d'une structure d'entente autour de la question d'un prix rémunérateur pour les éleveurs », a précisé l'universitaire^(*).

« Le CNIEL a occupé l'espace »

Il a bien fallu cinq ou six ans, avant que l'interprofession ne trouve vraiment ses marques et trouve son véritable rythme de croisière. Puis sont venus, la création des CRIEL, la taxe de coresponsabilité, la création du CIDIL^(**) puis les quotas laitiers en 1984 plus ou moins bien acceptés par une partie de la profession, les négociations nationales sur le prix du lait entre 1995 et 1997, l'élargissement du CNIEL aux producteurs minoritaires et à la grande distribution. « Mais le caractère privé de l'interprofession que les pouvoirs publics français et européens voulaient remettre en cause, a finalement été maintenu », s'est réjoui Henri Brichart, ancien président. Aujourd'hui, l'organisation est connue et reconnue dans son expertise économique et scientifique. C'est grâce à cette « dynamique collective » aux laboratoires interprofessionnels que « ça tient la route au plan mondial sur la

qualité du lait », s'est félicité Jean-Vincent Gauzentes, directeur d'Agrolab 's. « Sans le CNIEL, l'évolution sur la sécurité sanitaire et la qualité des produits se serait sans doute effectuée mais pas de manière aussi sérieuse et uniforme », a-t-il ajouté. Sur le paquet Lait^(***), « l'interprofession a tout mis en œuvre pour mettre en place les indicateurs de coûts de production et la contractualisation (...) le CNIEL a occupé l'espace », a reconnu Brigitte Misonne, cheffe d'unité Produits animaux à la Direction générale agriculture de la Commission européenne. « C'est même la seule interprofession à avoir activé l'article 222 de l'Organisation commune de marché du lait sur la planification de l'offre, pendant la crise Covid ».

« L'avenir sera recomposé »

Interlocuteur institutionnel reconnu, le CNIEL a été un acteur majeur des Etats généraux de l'alimentation en 2017 au plan national mais également au plan régional avec les CRIEL. Il lui reste maintenant à relever des défis et non des moindres, avec la transmission/installation, l'attractivité des métiers et la transition agroécologique. « Ce dernier sujet sera l'enjeu de la prochaine politique agricole commune », a assuré l'ancienne députée européenne, Anne Sander. Le Pdg de l'Inrae, Philippe Mauguin, s'est voulu rassurant en certifiant qu'il n'y aurait pas d'agriculture durable sans élevage. « C'est un signal fort à donner pour les générations futures », a-t-il affirmé. Mais face à l'effacement presque invisible de la production laitière qui recense aujourd'hui environ 50 000 éleveurs (contre 672 000 en 1972), « l'avenir sera recomposé », a analysé le sociologue François Purseigle. Autrement dit, à l'heure « où nous entrons dans une ère d'incertitudes et non plus risques », il faudra offrir aux futurs installés des conditions de vie qui leur permettent d'assurer un revenu décent et de dégager du temps pour une vie moins contrainte. « Imaginer les fermes laitières de demain, c'est les réinsérer dans les territoires ruraux, et les rendre plus interopérables », a-t-il attesté. Dans ce domaine aussi l'interprofession a « son rôle à jouer », a conclu Thierry Roquefeuil.

(*) C'est le 21 mars 1974 qu'est officiellement né le CNIEL sous la houlette de trois membres fondateurs, la Fédération nationale des producteurs de lait (FNPL), la Fédération nationale des industries laitières (FNIL) et la Fédération nationale des coopératives laitières (devenue depuis La Coopération laitière).

(**) Centre interprofessionnel de documentation et d'information laitière

(***) Le « paquet lait » introduit en 2012 comprenait une série d'instruments destinés à améliorer la chaîne d'approvisionnement dans le secteur laitier et à accroître sa résilience après la fin du régime des quotas en 2015.

Christophe Soulard

La FNPL regrette le manque de consensus

Dans un communiqué publié le 27 juin, la Fédération nationale des producteurs de lait (FNPL) regrette « qu'aucun consensus n'ait été trouvé pour désigner un ou une successeur(e) à Thierry Roquefeuil, que nous remercions pour son engagement sans faille ». Le choix s'effectuera dans les prochains jours entre les quatre vice-présidents représentant chacun leur collège : Marie-Andrée Luherne, exploitante dans le Morbihan, représente les producteurs (FNPL) ; Pascal Le Brun les coopératives (La Coopération laitière) ; Marc Delage, la grande distribution et le commerce (FCD) et François-Xavier Huard, les industriels (FNIL). Deux candidats se sont déclarés, Marie-Andrée Luherne et Pascal Lebrun. L'élection du président, comme toute décision au sein du CNIEL doit se faire à l'unanimité. Le nom du président ou de la présidente sera connue début juillet.

Un film documentaire sur le CNIEL

A l'occasion de son cinquantenaire, le CNIEL a réalisé un film d'une cinquantaine de minutes qui retrace, en particulier, les grandes étapes de l'histoire laitière française. Un teasing d'une minute trente a été diffusé le 26 juin. Le film-documentaire dont la voix off a été confiée au comédien Fred Testot devrait être diffusé à l'automne sur une grande chaîne de France Télévisions ou M6. « Les négociations sont en cours », a assuré Caroline Le Poutier, directrice générale de l'interprofession laitière.



MISEAUGREEN

AVEC LA CARTE MOISSON, NOUS VOUS OFFRONS **25% DE REMISE**
SUR NOTRE COLLECTION HOMME, FEMME ET ACCESSOIRES*.

ENEZ EN PROFITER DANS NOS **BOUTIQUES EXCLUSIVES**
ET SUR **MISEAUGREEN.COM****



Le plus
à l'adhérent

*Offre non cumulable avec toute autre promotion en cours.
** Code de réduction accessible sur le site Carte Moisson.

VENDEZ SOLIDAIRE !

aux associations d'aide alimentaire



Vous êtes
**producteur/ coopérative/
expéditeur/grossiste**

Faites **votre proposition** de vente
en quelques clics
ou contactez-nous :
on trouve une solution !



Sonia DA VEIGA

s.daveiga@solaal.org

01 53 83 47 83



ESSOUFFLEMENT DES COMMANDES SELON LE SEDIMA

Le syndicat des distributeurs de machinisme agricole et d'espaces verts annonce une baisse des commandes de machine agricole tandis que le secteur des espaces verts résiste.

A l'occasion d'une rencontre avec la presse le Sedima, le syndicat des concessionnaires de machinisme agricole et d'espaces verts a fait le point sur la conjoncture économique de l'année en cours. Plus de la moitié de ses huit cents adhérents constatent un recul de 3 % des commandes de matériel neuf dans le domaine agricole et une baisse un peu moins marquée pour l'occasion. Après une année 2023 où la demande était atone, cet essoufflement devrait s'accroître au deuxième semestre. Un recul des prises de commandes de l'ordre de 13 % est même attendu pour la viti-viniculture, en neuf comme en occasion. La baisse est sensible dans le secteur des grandes cultures alors que le matériel d'élevage se porte mieux. Les commandes de pièces en magasin ou en atelier sont en revanche bien orientées avec une augmentation de 7 à 8 % du chiffre d'affaires.

Dégradation de trésorerie

Alex Mortier, le nouveau président du Sedima, explique ce ralentissement des commandes par « *la conjoncture des marchés (...) On suit le monde agricole. Il y a des inquiétudes dans la viticulture face aux transformations de cette activité et aussi dans les grandes cultures. Mais le principal frein reste le prix du matériel neuf. Celui-ci a pris 20 % d'augmentation en trois ans. Le neuf est trop cher. Et l'occasion, automatiquement, a suivi à 10 % de hausse.* » La conjoncture est plus favorable dans le secteur des espaces verts avec des chiffres d'affaires en hausse, tirés par les ventes de robots de tonte et le matériel électrique. Ce ralentissement des commandes en machinisme agricole entraîne des répercussions pour les concessionnaires, qui sont, de fait, les premiers clients des constructeurs. Les trois-quarts d'entre eux déclarent une augmentation de leurs stocks de 10 %, pour atteindre un niveau « *supérieur à la normale* », en neuf comme en occasion. Résultat : nombre d'entre eux déclarent une dégradation de leur trésorerie et des difficultés à financer l'achat de nouveaux

tracteurs à exposer. D'autant que certains constructeurs imposent des pénalités importantes, de l'ordre de 6 %, en cas de retard de paiement.

Désengagement

Ces concessionnaires assurent un service auprès du monde agricole, exposition et démonstration du nouveau matériel, mais aussi services d'entretien et de réparations. Ce ne sont pas des usines, mais des PME souvent familiales, avec des hommes et une convention collective adaptée aux besoins de l'entreprise ainsi que de ses clients, les agriculteurs. D'où l'importance de l'aspect social pour ces entreprises. « *Malgré des trésoreries tendues nous devons négocier des salaires pour attirer des compétences, recruter et fidéliser nos collaborateurs* », explique Anne Fradier, la secrétaire générale de Sedima. 75 % des concessionnaires ont recruté du personnel l'année écoulée et procédé à des augmentations de salaires. L'apprentissage et les formations « *sur le tas* » sont développées. Si les concessionnaires sont attachés à la marque qu'ils représentent, ils regrettent néanmoins le prix élevé et le manque d'intérêt que les constructeurs portent à la formation des personnels et leur désengagement dans l'organisation de salons professionnels en France. « *Nous sommes le premier pays agricole, c'est dommage de ne pas avoir plus de salons du matériel agricole pour présenter les nouveautés* », regrette Anne Fradier.

Michel Bourdoncle



©StockVeuchic66

LA FILIÈRE PRÊTE POUR LA FIN DE L'ANNÉE

Petit à petit, la filière foie gras reconstruit son cheptel pour répondre à une demande toujours importante des Français en période de fêtes. Grâce à la vaccination, les éleveurs sont plus sereins et les transformateurs assurés d'obtenir des produits nombreux et de qualité.

Les vagues successives de grippe aviaire qui ont touché la France depuis 2015 ont mis à mal l'un des fleurons gastronomiques français. La filière a ainsi perdu la moitié de sa production en 2022, avec seulement 8 400 tonnes, un tiers de moins qu'en 2021 et très loin des 18 800 tonnes de 2015. Mais les éleveurs, avec l'aide des pouvoirs publics et de l'interprofession (Cifog) ont su trouver les voies et moyens pour redresser la barre. Beaucoup d'entre eux restent encore marqués par cet épisode, à l'image de Rémy Saint-Germain, exploitant à Renung (Landes) et qui a été « *touché deux fois* » et dont l'exploitation a été « *dépeuplée* » selon la formule consacrée. Dire que la crise n'est plus dans tous les esprits serait exagéré. Quand bien même la France n'a connu que dix foyers officiels depuis le mois de novembre 2023. « *Nous subissons des tests régulièrement, pendant la phase d'élevage, avec des prélèvements réguliers, y compris avant l'exportation* », souligne l'agriculteur, installé depuis 2015 et qui engraisse 7 000 canards par an. La vaccination a constitué pour lui une véritable bouffée d'air et lui a permis de poursuivre son activité. Quelques kilomètres plus loin, à Castelnau-Tursan (Landes), son collègue Hervé Dupouy établit un constat identique. Lui aussi a connu le dépeuplement de ses bâtiments, les pertes économiques. « *Pas toujours facile à vivre pour le moral* », se confie-t-il. Mais la vaccination lui a permis de reprendre, stabiliser, puis développer son activité afin de revenir aux 29 000 canards engraisés avant crise. A tous les deux, il leur a fallu aussi s'adapter et « *dédensifier* ». Prosaiquement, passer de sept-huit canards par mètre carrés, à cinq.

Agroforesterie

Les parcours extérieurs ont d'ailleurs été aménagés comme chez les Pérez, producteurs et conserveurs à Saint-Michel (Gers), afin de donner aux animaux un maximum de confort. Pierre Pérez, le chef d'exploitation, est fier de poursuivre l'œuvre entreprise par ses parents qui avaient commencé à cultiver en agroforesterie il y a 30 ans. « *Ce sont au moins 3000 arbres qui ont été plantés*



sur l'exploitation pendant tout ce temps ». Cette année encore, des chênes, des merisiers, des peupliers viendront rejoindre les autres et offrir du couvert aux cultures et aux animaux. Dans la Ferme de la Patte d'Oie, ce sont entre 15 000 et 18 000 canards qui partent chaque année à l'engraissement : 20 % alimentent le circuit professionnel comme les boucheries-charcuteries et les restaurants. Les 80 % sont vendus directement au consommateur : 60 % à l'occasion de salons, foire-expositions et 20 % directement à la ferme qui a créé un atelier multi-viandes de 1 000 m² (canards, volailles, porcs, agneaux...) qui lui permet de transformer sa production.

Un enjeu : l'export

Cette reprise progressive de l'activité pèse encore sur les transformateurs qui ont dû s'adapter. C'est le cas de la ferme du Puntoun à Saint-Martin (Gers) qui après les crises aviaires de 2016 et 2017 a subi une importante baisse d'activité. En 2019, le site qui contient un atelier de transformation est cédé au groupe alsacien Feyel Artzner qui, malgré la crise Covid, décide malgré tout de moderniser l'ensemble. Son directeur, Jean-Pierre Lamothe explique la stratégie du groupe qui a « *privilié la qualité plutôt que la quantité* » ainsi que la diversité, c'est-à-dire une gamme de produits la plus complète possible pour donner le choix au consommateur. La ferme du Puntoun fabrique du foie gras (escalopes, conserves...) ainsi que des plats cuisinés, des rôtis de canard, des tournedos de foie gras... Elle va également lancer une gamme festive pour les épiceries fines. Pour la filière foie gras, l'autre obstacle à franchir reste celui de l'exportation. Excédentaire de 60 millions d'euros en 2015, elle est devenue déficitaire de 3,5 M€ en 2023. Reconquérir des parts de marchés à l'étranger sera d'autant moins aisé que des pays refusent des produits issus d'animaux vaccinés. Le Japon qui était un client sérieux (25 % du marché export) en fait partie. « *Certains pays pensent que le vaccin est là pour cacher la présence du virus, et se ferment* », explique François Landais, vétérinaire. Mais la filière mise sur un rétablissement des échanges dès cette année.

Christophe Soulard

L'APICULTURE FRANÇAISE À LA LOUPE

Fin juillet, FranceAgriMer a publié une intéressante étude sur la production apicole française. Elle livre un panorama assez exhaustif qui couvre aussi bien les aspects économiques, géographiques que sociologiques.

En 2023, en France et dans les départements d'outre-mer, 63 415 apiculteurs se sont déclarés auprès de la direction générale de l'alimentation (DGAL) pour une production de miel estimée à 29 857 tonnes, indique l'étude de FranceAgriMer qui a fait appel au cabinet Agrex Consulting pour recueillir les données. Sur ces 63 415 apiculteurs, une importante majorité (57 753 apiculteurs - 91 %) disposent de moins

de 50 ruches. Parmi les 9 % restant, 2 660 exploitants annoncent un cheptel compris entre 50 et 149 ruches, 714 entre 150 et 199 ruches. Ils sont 1 407 à déclarer posséder 200 à 399 ruches. Enfin 881 apiculteurs disposent de plus de 400 ruches. D'un point de vue géographique, c'est en région Auvergne-Rhône-Alpes que l'on trouve le plus d'apiculteurs : 20,9 %, loin devant le Grand-Est (12,8 %), la région Nouvelle-Aquitaine (11 %) et l'Occitanie (10 %). C'est en Normandie où l'activité semble la moins attractive (4,7 %). L'une des caractéristiques de cette profession agricole tient au fait qu'elle est très majoritairement effectuée à temps partiel. Ils ne sont en effet que 5,7 % à déclarer exercer ce travail à temps complet. Pour les apiculteurs de moins de 50 ruches, cette activité annexe est souvent couplée avec des grandes cultures (13,5 %), de l'arboriculture (11,2 %) et de l'élevage (10,9 %). A l'image du reste du monde agricole, les





apiculteurs sont rattrapés par le manque de renouvellement des générations. En effet « *la moyenne d'âge des apiculteurs de moins de 50 ruches atteint 59 ans en 2023, elle était de 57 ans en 2022* », note Agreste. Les statisticiens expliquent ce phénomène par le fait que de « *nombreux amateurs se lancent dans l'activité apicole à la retraite.* ». Quant aux exploitants de plus de 50 ruches, il reste quasi-stable d'une année sur l'autre : 46 ans en 2022 contre 47 ans en 2023.

Miel de colza

Parmi les autres données de cette synthèse, FranceAgriMer et Agrex ont recensé 1 325 587 ruches en activité l'an dernier, soit presque 10 000 de moins qu'en 2022 (9 481 exactement). C'est en partie ce qui explique le léger repli de la production de miel en France en 2023 : 29 857 tonnes contre 31 395 tonnes en 2022. Comme attendu, ce sont les exploitations ayant le plus grand nombre de ruches (400 et plus) qui réalisent une part prépondérante des volumes (39,9 %) devant les apiculteurs de 200 à 399 ruches (22,4 %) et les apiculteurs de moins de 50 ruches (20,8 %). Les miellées ayant été différentes d'une région à l'autre, le rendement général s'en est trouvé affecté, perdant un kg entre l'année 2022 (23,5 kg/ruche) et l'année 2023 : 22,5 kg/ruche. D'un bout à l'autre de la chaîne, les écarts peuvent être importants : 15,9 kg en moyenne chez les moins de 50 ruches ; 28,7 kg/ruche pour ceux en possédant 400 et plus. La situation géographique peut également jouer sur ce rendement : 16,5 kg/ruche en moyenne en Corse jusqu'à 35,5 kg/ruche en Bourgogne-France-Comté. L'étude FranceAgriMer-Agrex révèle aussi qu'en dehors des miellées toutes fleurs (33,27 %), c'est le miel de colza qui tient le haut du panier, représentant à lui seul 9,3 % des volumes nationaux. « *La miellée la plus produite en transhumance est la lavande. Elle est pratiquée par 70,2 % des apiculteurs de plus de 50 ruches* ». Enfin, la France détient un stock de presque 16 000 tonnes de miel (53,2 % de la production 2023). La vente directe reste le premier circuit de

distribution et le premier débouché des apiculteurs (36,8 %) devant les grossistes, conditionneurs et coopératives (23,7 %). La production de miel bio continue à progresser (lire encadré) et d'une manière générale, les apiculteurs ont du mal à lutter contre le varroa dont la pression reste forte à l'échelle du territoire national. 87 % des apiculteurs interrogés (96 % de ceux de plus de 50 ruches) indiquent que ce bioagresseur a été impactant sur leur exploitation. Il représente pour eux une menace tout aussi redoutable que le frelon asiatique présent dans une immense majorité d'exploitations (85 %). Cette étude très instructive aurait peut-être mérité d'être complétée par quelques chiffres sur la consommation et nos concurrents étrangers, afin de mieux situer la production française à l'échelle européenne ou mondiale.

Christophe Soulard

Presque 1 400 apiculteurs bio

Selon l'étude FranceAgriMer-Agrex, la France compte 1 392 apiculteurs bio (ou en conversion), une population en progression constante : + 9,7 % entre 2021 et 2022 ; + 5,2 % entre 2022 et 2023. Ils étaient seulement 390 en 2011 pour environ 65 000 ruches. Ces apiculteurs exploitent aujourd'hui près de 234 000 ruches pour une production annuelle de près de 4 500 tonnes (15,1 % des volumes nationaux) et avec un rendement légèrement supérieur à leurs collègues conventionnels : 24 kg/ruche.

Quelques chiffres européens

L'Union européenne est le deuxième plus gros producteur de miel derrière la Chine (environ 500 000 tonnes en moyenne). On dénombre 600 000 apiculteurs et 17 millions de ruches dans l'UE qui produisent à peu près 250 000 tonnes de miel chaque année. La Turquie est le 3e producteur mondial avec 105 000 t/an. En Europe, l'Allemagne, l'Espagne, la Hongrie et la Roumanie produisent plus de 20 000 t de miel/an. En 2023, les 27 ont importé 163 700 t de miel naturel pour un montant total de 359,3 millions d'euros : 65 % des importations venaient de Chine (60 200 t, 37 %) et d'Ukraine (45 800 t, 28 %), le reste d'Argentine et du Mexique. Les 20 000 tonnes de miel européen exporté chaque année prennent principalement la direction de la Suisse, de l'Arabie Saoudite, du Japon et de l'Amérique du Nord (Etats-Unis et Canada).

Après deux ans de guerre

UKRAINE : 80 MILLIARDS DE PERTES POUR L'AGRICULTURE

Un rapport de la Banque mondiale et de l'Ecole d'économie de Kiev publié fin juin indique que l'agriculture ukrainienne a perdu environ 80 milliards de dollars (Md\$) en raison du conflit. Ce rapport ne tient pas compte des coûts de reconstruction.

1 0,3 milliards de dollars (Md\$) de pertes directes et 69,8 Md\$ pour le manque à gagner et les pertes indirectes. Tel est le décompte uniquement financier auquel la Banque mondiale et l'Ecole d'économie de Kiev se sont livrés et qu'ils ont dévoilé fin juin. Les pertes directes concernent les destructions dues à la guerre. Plus de la moitié des 10 Md\$ proviennent des dommages causés aux machines agricoles (5,8 Md\$) : Tracteurs, moissonneuses-batteuses, semoirs détruits et subtilisés. Les vols de céréales (2,8 millions de tonnes - Mt), d'oléagineux (1,2 Mt) se chiffrent à près de 2Md\$ (1,87 Md\$) auxquels il faut ajouter les vols d'engrais (124 000 t), de produits phytosanitaires (587 t) et de carburant (11,6 millions de litres). La longue litanie des dommages se poursuit avec la destruction directe de silos (1,98 Md\$), de récoltes (398 millions de dollars-M\$) et de bétail (254 M\$).

Hypothèse basse

Les pertes indirectes se chiffrent de manière plus importante surtout dans ce qui constitue l'épine dorsale du secteur agricole ukrainien : « La baisse de production des cultures annuelles représente 49,2 % de l'ensemble des pertes du secteur, soit 34,3 Md\$ », estiment les experts. Le manque à gagner a d'ailleurs explosé par rapport à 2022 (13,8 Md\$) « car n'était comptée que la baisse de production de l'année civile 2022 et que ce rapport additionne les trois années 2022, 2023 et 2024 », expliquent-ils. Ces chiffres tiennent compte et de la baisse des surfaces cultivées, de celle des rendements et des pertes consécutives « aux changements de technologies de production induits par la guerre ». Deuxième poste le plus impacté avec 24,1 Md\$ de pertes indirectes : celui de la « baisse des prix intérieurs due à des perturbations des exportations ». Malgré le contournement du blocus maritime en Mer noire et la reprise des exportations ukrainiennes, « la base entre les prix intérieurs et les prix mondiaux reste bien supérieure au niveau d'avant l'invasion, ce qui indique que l'effet de l'invasion sur les prix intérieurs



persiste », expliquent les experts. Quant aux pertes indirectes liées à la production animale, elles sont estimées à 5,6 M\$ et résultent à la fois « d'une diminution de la production due à la réduction de la taille des troupeaux (2,6 Md\$) et d'une diminution de la productivité signalée dans les résultats des enquêtes selon l'étude de la FAO (3 Md\$) », souligne le rapport. Encore, cette étude n'est qu'une hypothèse basse selon les rédacteurs qui expliquent avoir été contraints par les « limites » de leur méthodologie : « nous n'avons pas pu prendre en compte les dommages supplémentaires résultant des attaques de missiles ciblant les infrastructures céréalières, entraînant la destruction de biens déjà produits », soulignent-ils notamment. Les régions agricoles les plus touchées sont Zaporijia dans le sud-est, Kherson dans le sud ou encore Luhansk dans l'est du pays.

Qui paiera ?

Malgré la poursuite des combats, la Banque mondiale et l'Ecole d'économie de Kiev pensent déjà à la reconstruction qui prendra plusieurs années. Ils évaluent le besoin de financement à 56 Md\$, sachant que « les besoins prioritaires pour 2024 (sont) de 435 M\$, dont la majeure partie est déjà couverte par le financement des donateurs ». Le poste de dépenses le plus important reste celui du « soutien au redressement à plus long terme de la production (35,5 Md\$) devant celui du remplacement des actifs endommagés (9,4 Md\$) et le soutien immédiat à la remise en état de l'outil productif (6,1 Md\$) ». Le 25 juin, l'Ukraine a officiellement entrepris des négociations pour intégrer l'Union européenne. L'avenir de son secteur agricole sera au cœur des négociations. En cas d'adhésion, Kiev pourrait recevoir entre 10 et 12 milliards d'euros d'aides de la Politique agricole commune (PAC) chaque année, ce qui en ferait le premier bénéficiaire devant la France. Mais son adhésion risque de modifier les équilibres communautaires. Surtout l'une des préoccupations de l'élargissement est le financement. En effet, l'Ukraine représente aujourd'hui un quart de la production européenne. Il faudra donc augmenter le budget de la PAC d'autant. Sur la période 2023-2027, le budget de la PAC est de 387 milliards d'euros. Il faudra en trouver presque 100 supplémentaires. Qui paiera ?

Le rapport (en anglais) est disponible sur ce lien : https://fscluster.org/sites/default/files/2024-05/RDNA3_eng.pdf

Christophe Soulard

ENTRE MALTE ET LA BOURGOGNE, DES ÉCARTS DE PRIX GIGANTESQUES

En Croatie, l'hectare de terre vaut moins de 4 000 €, à Malte, plus de 230 000 €. Parmi les dix régions d'Union européenne où le foncier est le moins cher, trois sont françaises avec la Bourgogne en tête.

La Dordogne et d'autres départements français sont des terres de conquêtes pour les éleveurs néerlandais. Lorsqu'ils ne peuvent pas reprendre des fermes familiales, ou tout simplement s'installer dans leur pays pour des raisons budgétaires, certains d'entre eux n'hésitent pas à faire carrière en France où les prix des terres libres sont bien inférieurs à ceux en vigueur dans leur pays. Selon Eurostat, un hectare vaut aux Pays-Bas 85 000 €^(*), soit l'équivalent de quatorze hectares en France (environ 6 100 €/ha). À l'échelle européenne, l'hectare se vend 10 600 € en moyenne. Mais le prix du foncier entre les Vingt-sept varie de 1 à 60.

La France dépassée

En 2022, l'hectare de terre s'échangeait 3 700 € en Croatie et plus de 230 000 € à Malte, où le marché foncier est réduit à peau de chagrin. Hormis cette île méditerranéenne, ce sont les Pays-Bas qui remportent, comme chaque année, la palme des prix des terres les plus élevés en Union européenne. Chaque hectare vaut en moyenne vingt-trois hectares croates ! En France, le foncier se vend à peine plus cher qu'en Estonie (5 700 €) où le marché se tend un peu plus chaque année. Parmi les Vingt-sept pays européens, seuls six commercent leurs terres moins chères qu'en France. Mais le statut du fermage, et l'encadrement des loyers qui en découle, évitent toute hausse excessive des prix. Sinon, l'investissement ne serait plus rentable. Ailleurs, percevoir des loyers plus élevés renchérit mécaniquement la valeur des terres détenues. Celle-ci évolue aussi en fonction de la conjoncture agricole, des montants des aides PAC versées, des taux d'intérêt et de la pression foncière. En conséquence, la France est chaque année dépassée par un ou deux pays européens où les prix du foncier s'envolent. Le dernier en date est la Bulgarie (7 300 €/ha ; + 1 300 € en un an et + 2 000 € en quatre ans). En Roumanie (8 050 €/ha), le prix de l'hectare de terre a été multiplié par quatre en cinq ans. En Pologne (12 700 €/ha), l'hectare de terre vaut dorénavant un hectare en Suède et en Tchéquie et dans quelques

années, il vaudra un hectare en Grèce ! En fait, les terres les moins chères d'Union européenne sont baltes (autour de 4 400 €/ha en Lettonie), slovaques (4 800 €) et croates. Mais dans ces pays, le prix du foncier progresse fortement chaque année. A contrario, l'hectare de terre vaut plus de 15 000 € dans cinq pays européens (Irlande, Pays-Bas, Luxembourg, le Danemark et la Slovaquie).

Des écarts plus importants entre régions

Entre régions européennes, l'écart de prix des terres est de 1 à 80. À Malte, un hectare était vendu en moyenne 233 000 €/ha et en Bourgogne-Franche Comté 2 950 €/ha. Hormis Malte, les régions où le foncier est le plus élevé sont les Îles Canaries (120 000 €/ha) et cinq régions néerlandaises (plus de 70 000 €/ha). Puis suivent quelques autres où l'hectare de terre vaut plus 20 000 €/ha. Parmi les dix régions européennes très bon marché, trois sont françaises (Pays de la Loire ; Auvergne-Rhône Alpes et évidemment Franche-Comté-Bourgogne). La Nouvelle-Aquitaine est dans les vingt dernières régions européennes. En France, les prix des terres sont les plus chers en Provence-Alpes-Côte d'Azur, 12 020 €. Dans trois régions françaises, les transactions foncières se font à des prix (< 4 800 €/ha) équivalents à ceux observés en Lettonie et en Lituanie et dans une partie de la Bulgarie. Dans quatre autres régions (Nouvelle Aquitaine, Grand-Est par exemple), la valeur de la terre équivaut à celle observée en Hongrie ou encore en Estonie (entre 4 800 €/ha et 7 100 €/ha). Seules les terres franciliennes et des Hauts-de-France se vendent au même prix qu'en Pologne !

() Tous les prix mentionnés sont ceux en vigueur en 2022, derniers chiffres connus à l'échelle de l'Union européenne.*

Pour en savoir plus, carte interactive :

https://ec.europa.eu/eurostat/databrowser/view/apri_lprc/default/map?lang=fr

Frédéric Hénin

LE PROJET DE TRUMP POUR LES AGRICULTEURS

L'ancien président des Etats-Unis a été investi pour représenter le camp des Républicains à l'élection présidentielle qui aura lieu le mardi 5 novembre prochain. L'occasion de se pencher sur son programme agricole. Rien ne dit qu'il sera appliqué à la lettre.



Mandate for Leadership, The Conservative Promise ». Tel est le titre du très long programme du Parti républicain^(*) et de son poulain, Donald Trump, pour la prochaine présidentielle. Parmi les 900 pages, un chapitre entier

est consacré à l'agriculture. Il a été rédigé par Daren Bakst, directeur du Centre pour l'énergie et l'environnement de l'Institut des entreprises. Celui qui pourrait devenir le prochain ministre de l'Agriculture de Trump, jette les bases d'une agriculture très libérale qui fonctionne « *sans intervention inutile de l'État* » afin de faire prospérer et de fournir des options alimentaires abordables et saines. « *Le ministère de l'Agriculture (USDA) peut et doit jouer un rôle limité, avec une grande partie de son intérêt pour éliminer les barrières gouvernementales qui entravent la production alimentaire ou sapent d'une autre manière les efforts pour répondre à la demande des consommateurs* », écrit-il. « *L'USDA devrait reconnaître ce qui devrait aller de soi : la production agricole devrait avant tout se concentrer sur la production efficace d'aliments sains.* »

Farm Bill et OGM

Concrètement, le projet républicain entend tirer les enseignements de la crise Covid et faciliter la fluidité des chaînes d'approvisionnement, que ce soit en amont et en aval de l'agriculture. Dans l'optique de « *défendre l'agriculture*

américaine », il est « *essentiel d'éliminer les obstacles dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire – et non de les augmenter* », indique le document. De même, le programme républicain demande de mieux respecter le travail des agriculteurs et souhaite ne plus promouvoir des « *méthodes de production coûteuses* » et très consommatrices de terres comme « *les producteurs biologiques* ». S'il est élu président, Donald Trump s'engage à réviser le Farm Bill et le programme des subventions qui influent en grande partie sur le type de cultures emblavées. Cette réduction voire cette élimination des subventions lui semble d'autant plus utile qu'elle ne touche, selon les Républicains que peu d'agriculteurs : « *La plupart des subventions ne vont qu'à une poignée de produits de base... qui ne représentent que 28 % des recettes agricoles* », souligne le rapport. Daren Bakst souhaite surtout abroger l'Agriculture Risk Coverage ^(ARC**) et le Price Loss Coverage ^(PLC***) parce que ceux qui ont souscrit ont déjà accès à l'assurance-récolte fédérale. Le camp républicain envisage aussi d'éliminer les obstacles aux nouvelles technologies, en particulier les OGM et NGT. Il vise en particulier toutes les désinformations (« *tactiques d'effarouchement* ») véhiculées par ses opposants et veut accélérer les processus de validation et de mise sur le marché.

« Effet régressif »

Le document propose de réorienter le programme des Food Stamps, l'équivalent des chèques alimentaires en France qui auraient dû voir le jour depuis quelques temps. Les conseillers de Trump suggèrent que Supplemental Nutrition Assistance Program (SNAP, programme alimentaire fédéral) ne relève plus du ministère de l'Agriculture mais soit transféré au Département de la Santé et des Services sociaux des États-Unis (U.S. Department of Health and Human Services -HHS). « *Tous les programmes de lutte contre la pauvreté sous condition de ressources devraient être supervisés par un département, en particulier le HHS, qui gère la plupart des programmes de protection sociale.* », écrit le rapport. Estimant qu'il symbolise « *l'archétype de la planification centralisée néfaste* », les conseillers de Trump veulent abroger le programme sucrier américain. « *Ce programme a un effet régressif, puisque les ménages à faible revenu dépensent une plus grande partie de leur argent pour répondre à leurs besoins alimentaires que les ménages à revenus plus élevés* », justifie le rapport. Son objectif même est de limiter l'offre de sucre afin d'augmenter les prix.

Décarbonation

Le chapitre 13 du programme concerne le programme environnemental. Rédigé par Mandy Gunasekara, qui est décrit comme un stratège vétérinaire du climat et de l'énergie et un stratège de la communication. Il dénonce l'opacité qui entoure l'autorisation et la mise sur le marché des pesticides. « Il y a eu une réinstauration de normes irréalisables conçues pour faciliter la transition des industries et technologies politiquement défavorisées vers les alternatives préférées de l'administration Biden », tance le rapport. Il dénonce aussi « l'écologisation de l'agriculture » réalisée par cette administration. Au contraire, les Républicains souhaitent répondre aux demandes des fabricants de pesticides qui estiment que leur programme de décarbonation et d'innovation est sous-financé. Ils souhaitent surtout faire toute la transparence sur l'impact des pesticides, estimant que les données sont parfois « faussées ».

Dans la même logique, ils veulent réformer l'Office of Water (Office de l'eau) qui « a généré un grand nombre de réglementations étendues qui portent atteinte aux droits de propriété privée, notamment avec le programme Waters of the U.S. ». S'il revient au pouvoir, Trump entend « éliminer les obstacles à la biotechnologie agricole, en particulier dans la manière dont les aliments génétiquement modifiés sont étiquetés ». De son côté, le tandem démocrate est en place avec Kamala Harris qui a pris pour colistier le gouverneur du Minnesota, Tim Walz. Les experts du Parti démocrate sont à la tâche pour rédiger le programme de la candidate. Il devrait sortir dans les prochaines semaines.

(*) www.project2025.org/policy/

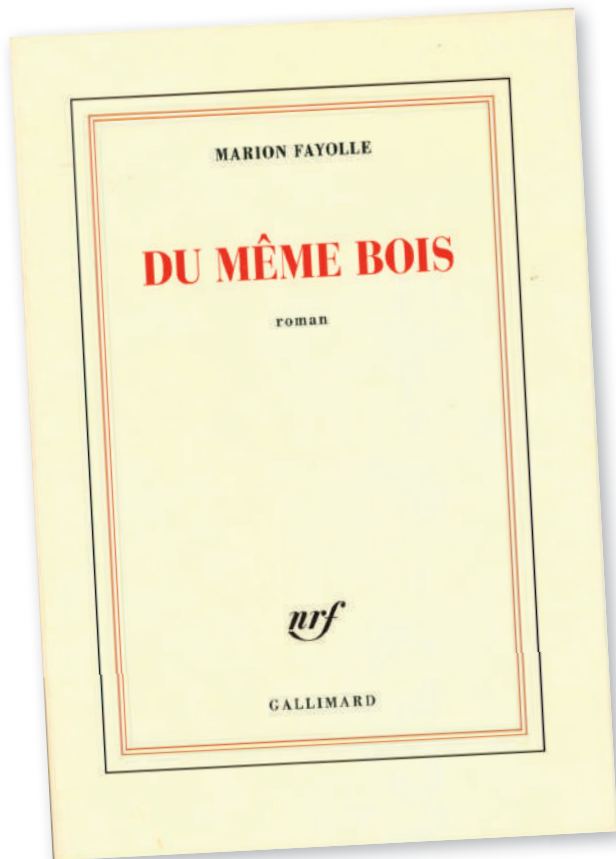
(**) Programme de couverture des risques agricoles (ARC)

(***) Programme de couverture des pertes de prix (PLC)

Christophe Soulard



DU MÊME BOIS



L'ouvrage respire le calme de la campagne, le meuglement des vaches, le bruissement du vent dans les arbres, les saisons qui passent, le foin que l'on coupe, la chlorophylle des arbres et des herbes auprès desquelles on s'endort, les enfants qui grandissent au milieu de cette ferme avec les anciennes générations, le travail parfois éreintant que l'on ne rechigne pas à faire... Il respire la simplicité, l'intemporalité, une certaine permanence. « Ici, on fait toute sa vie sous la même toiture, on naît dans le lit de gauche, on meurt dans celui de droite et entre-temps, on s'occupe des bêtes à l'étable », écrit Marion Fayolle qui, à l'origine est dessinatrice de presse et publie ici son tout premier roman. Dans ce livre construit par petites touches, par séquences, l'autrice décrit tout d'abord la ferme, tout en longueur, « le côté gauche pour les jeunes, ceux qui reprennent la ferme, le droit pour les vieux ». Ensuite elle s'attache à dresser le portrait de la « gamine », assez turbulente, « qui ne veut rien avaler, à qui aucun plat ne fait plaisir, même ceux avec des patates », qui chouine tout le temps et qui à son tour, les pages défilant, deviendra elle-même mère. Le livre parle sans le citer du quasi-mimétisme qui colle à la peau des générations vivant sous le même toit. Il narre les travers de cet oncle et beau-frère alcoolique

dont le chien était accusé de tuer les moutons du voisin. « On ne lui a jamais connu de femme. Même pas une, comme ça, qui lui aurait expliqué comment ça marche (...) Dans sa tête, c'est resté un gamin ». Dans cette ferme de montagne aux toits de lauze le temps s'écoule irrémédiablement, avec les gestes immuables mille fois répétés, à la cuisine comme sur le tracteur et dans le réduit du pépé. « Il y construit des machines, des machines pour construire des meubles, des meubles pour ranger ses machines ».

Âmes paysannes

Le livre est une réflexion sur le temps qui passe, la nécessité de moderniser les exploitations pour conserver une activité digne et rémunératrice et les transmettre. Il interroge aussi sur la reproduction sociale qui a ses limites et se heurte à la réalité du contemporain. Si au dehors, les ressemblances physiques peuvent marquer une filiation, dans l'âme des hommes et des femmes qui construisent cette histoire, les différences sont réelles. La mémé ressemble à la mère et sa fille à cette dernière. La mémé, « elle a la même silhouette que le prunier du jardin, celui qui croule sous trop de fruits, qui s'affaisse sous le poids de sa générosité ». Sous la plume de Marion Fayolle, la tragicomédie n'est jamais loin, comme le jour de l'enterrement du pépé dont le corbillard fait le tour de la propriété pour qu'il « puisse saluer une dernière fois ses paysages. Pour que ses paysages puissent le saluer une dernière fois. Ça serre le cœur ». Soudain le frère du pépé s'écroule dans l'église. « Ça hurle. Les regards cherchent d'où ça vient. C'est le frère du pépé qui vient de tomber mort dans la deuxième rangée (...) La mémé lui en veut de voler l'enterrement de son homme ». Sondant à merveille les âmes paysannes pour avoir longtemps vécu dans une ferme en Ardèche, l'autrice retranscrit à merveille le quotidien et l'atmosphère d'une famille campagnarde au fil des ans. Dans un style simple et poétique mais direct et épuré, elle porte un regard souvent en douceur, parfois en pointe sèche, mais toujours réaliste sur un monde agricole et rural complexe. Comme si elle nourrissait un sentiment de culpabilité : celui de ne pas avoir su reprendre le flambeau et poursuivre l'aventure agricole. Mais à travers ce livre sensible édité dans la prestigieuse collection NRF, elle parvient à perpétuer la mémoire d'un monde toujours en devenir.

Christophe Soulard

Du même bois - Marion Fayolle
Editions Gallimard - 120 pages - 16,50 €

**-PHASE-
QUALIFICATIVE**
**DU 24 AOÛT
AU 06 OCT
2024**

**UNIQUEMENT
EN LIGNE**

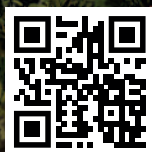
-FINALE-
**26
OCT
2024**

**PÔLE DE LANAUD,
BOISSEUL 87**

COUPE DE FRANCE ***Farming Simulator*** **DE L'ENSEIGNEMENT AGRICOLE 2024**

BY
fnsea

Participez à la première
COUPE DE FRANCE Farming Simulator
*pour les élèves de plus de 16 ans inscrits
dans l'enseignement agricole*



**EN SAVOIR PLUS
CDFFS.FR**



COUP DE POUCE PRÊT À TAUX ZÉRO INSTALLATION AGRI/VITI



AGRICULTEURS DE DEMAIN NOUS FINANÇONS VOTRE INSTALLATION À TAUX 0 %

JUSQU'À 50 000 EUROS ET 35 % DU MONTANT TOTAL DES FINANCEMENTS
ACCORDÉS PAR LA CAISSE RÉGIONALE AU TITRE
DE VOTRE PREMIÈRE ANNÉE D'INSTALLATION*.

AGIR CHAQUE JOUR DANS VOTRE INTÉRÊT
ET CELUI DE LA SOCIÉTÉ



*Offre réservée aux agriculteurs installés depuis moins d'1 an au jour de la demande du Prêt à Taux Zéro Installation Agri/Viti soumise à conditions, destinée à financer tout investissement réalisé lors de votre première année d'installation. Sous réserve d'acceptation de votre dossier par votre Caisse régionale de Crédit Agricole participante, prêteur. Le montant du Prêt à Taux Zéro Installation Agri/Viti est limité à 35% du montant des financements accordés par votre Caisse régionale au titre de votre première année d'installation et dans la limite de 50000 €. Exemple pour un total de financements de 100000 €, le montant du Prêt à Taux Zéro Installation Agri/Viti, d'une durée maximum de 180 mois, serait de 35000 €, TEG de 0%, hors assurance facultative et sans frais de dossier. Offre valable à partir du 15/03/2024 jusqu'au 31/12/2024. Renseignez-vous sur la disponibilité de l'offre dans votre Caisse régionale auprès de votre conseiller.
03/2024 - Édité par Crédit Agricole S.A., agréé en tant qu'établissement de crédit - Siège social : 12, place des États-Unis, 92127 Montrouge Cedex - Capital social : 9 077 707 050 € - 784 608 416 RCS Nanterre. Crédit photo : Getty Images. BETC