“D’ARDÈCHE & DE SAISON”

...Consommer Ardéchois, c’est notre choix...

AGRICULTURES & TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE ARDÈCHE

UN CONSTAT

Les consommateurs demandent des produits alimentaires présentant une forte qualité gustative et une réelle sécurité sanitaire à un prix abordable. 66% des Français estiment que les deux principales priorités concernent la qualité sanitaire des produits et le développement des marchés de proximité. Cette demande s'accompagne ainsi d'un véritable désir de découvrir ou de redécouvrir des saveurs authentiques, simples, caractéristiques de nos territoires et de notre belle terre d'Ardèche.

Car l'Ardèche compte d'inestimables atouts ! Des produits locaux variés et de qualité, des patrimoines naturels et paysagers connus et reconnus, une très forte fréquentation touristique (plus de 16 millions de nuitées par an générant environ 408 millions d'euros de consommation).

UNE AMBITION

Forte de ce constat, la Chambre d'Agriculture de l'Ardèche a engagé un projet stratégique, spécialement dédié aux Ardéchois et, au-delà, à tous les cercles de consommateurs désireux de se procurer des produits d'origine ardéchoise. Son ambition : offrir à toutes et tous un accès privilégié à des produits de qualité issus de notre terroir tout en permettant aux producteurs de vivre correctement, au pays, de leur travail.

Elle est guidée par quatre valeurs emblématiques :

AUTHENTICITE, EXCELLENCE, RESPECT, SOLIDARITE.

CHIFFRES CLÉS DE L'ARDÈCHE

556 550 hectares,
soit 1% du territoire français

310 000 habitants

339 communes

35 structures intercommunales

CHIFFRES CLÉS DE L'AGRICULTURE ARDÉCHOISE

128 501 hectares de Surface Agricole Utilisée

4 713 exploitations agricoles

8 296 emplois (2010)

259 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2010

UN PROJET OUVERT À TOUS

Le projet implique l'ensemble des professionnels concernés et en premier lieu les producteurs agricoles, quelles que soient leur activité et la structure de leur exploitation. Il est également ouvert aux transformateurs et aux acteurs du commerce ainsi qu'aux consommateurs, aux collectivités territoriales. Tous ces acteurs se reconnaissent dans les valeurs et les objectifs définis dans le cadre de référence du projet porté par la Chambre d'Agriculture de l'Ardèche.

L'action de la Chambre d'Agriculture de l'Ardèche porte ainsi sur la qualification de l'offre et de la production afin de satisfaire les besoins locaux non pourvus en produits locaux, que ce soit en terme de variétés et de volumes, dans le respect de la saisonnalité et en privilégiant les pratiques raisonnables de production. Chaque professionnel s'engage pour sa part à respecter les termes d'une charte d'engagement afin de garantir la fiabilité et le sérieux de la démarche.

« UNE CHARTE D'ENGAGEMENT DES PRODUCTEURS »

Les producteurs ardéchois participant au projet s'engagent :

- à respecter des valeurs communes ;
- à proposer des produits issus de l'agriculture ardéchoise ;
- à respecter et perpétuer les savoir-faire et les techniques de production et de transformation ;
- à respecter les chartes des bonnes pratiques et la réglementation ;
- à pratiquer un prix juste et équitable ;
- à renforcer leurs liens avec les consommateurs ;
- à accepter un contrôle de leurs engagements.

UNE GOUVERNANCE PARTAGÉE

Très impliquée dans la conception et la direction du projet, la Chambre d'Agriculture de l'Ardèche a installé un comité de pilotage réunissant des membres de son Bureau et des agriculteurs élus représentant les différents syndicats et territoires du département. Il se réunit pour débattre et arrêter les orientations stratégiques du projet, valider les plans d'action, évaluer les résultats obtenus.

Environ deux fois par an, la Chambre d'Agriculture de l'Ardèche réunit un Comité plénier. Outre les membres du comité de pilotage, ce comité plénier rassemble l'ensemble des parties prenantes pour les associer aux décisions et les informer de l'état d'avancement du projet.

Le comité plénier est composé de représentants :

- des organisations consulaires ;
- des collectivités territoriales ;
- des services de l'Etat ;
- des associations de consommateurs ;
- du CGAD ;
- du Centre du développement agroalimentaire "Ardèche le goût" ;
- des syndicats et organisations professionnelles agricoles ;
- d'AgriBio Ardèche
- ...

TROIS AXES STRATÉGIQUES

Pour développer la consommation de produits agricoles d'origine ardéchoise, trois axes stratégiques ont été définis :

1. l'approvisionnement des établissement de restauration collective scolaire, hospitalière, médico-sociale « maisons de retraite »
2. le développement d'une offre à base de produits ardéchois en restauration commerciale
3. l'augmentation de la part des produits ardéchois dans la consommation alimentaire des ménages

APPROVIONNER LES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COLLECTIVE SCOLAIRE, HOSPITALIERE, MEDICO-SOCIALE

L'Ardèche compte près de 200 écoles proposant des prestations de demi-pension, 46 collèges et 25 lycées. L'ensemble de ces établissements d'enseignement fournissent ainsi environ 3,2 millions de repas par an concentrés sur la période scolaire (de 144 à 175 jours selon les établissements) .

Dans le même temps, l'Ardèche compte plus de 70 maisons de retraites publiques, privées, associatives ou mutualistes offrant un parc de plus de 4 000 lits (hors secteur hospitalier). Ces établissements fournissent un total d'environ 3,1 millions de repas répartis sur l'ensemble de l'année.

Enfin, l'Ardèche compte 74 sites médicaux administrés par 23 structures publiques ou privées présentant une capacité d'accueil de près de 4 000 lits. Ces établissements de santé fournissent eux aussi 3 millions de repas répartis sur l'ensemble de l'année.

Au total, la restauration des établissements ardéchois recevant du public (écoles, collèges, lycées, hôpitaux, maisons de retraite) représente un volume global compris entre 9 et 10 millions de repas par an !

Le premier axe stratégique est donc d'améliorer et d'augmenter l'approvisionnement de ces établissements en produits ardéchois :

- **en aidant les gestionnaires à connaître l'offre de produits ardéchois ;**
- **en favorisant le référencement de produits ardéchois chez les professionnels de la restauration collective ;**
- **en incitant les producteurs à s'organiser afin de répondre aux contraintes de ces nouveaux marchés ;**
- **en facilitant l'accès à tous aux produits ardéchois par une organisation de la distribution adaptée à l'échelle départementale.**

« Nous confectionnons en moyenne entre 200 et 250 repas par jour, servis au self. Pour moi et pour l'ensemble de l'équipe de cuisine, travailler des produits frais, issus de l'agriculture locale, est valorisant. Sur le plan éducatif, on redonne du sens à la saisonnalité et on fait découvrir de nouvelles saveurs aux élèves en travaillant des légumes parfois oubliés... Le contact direct avec les producteurs est un plus. On a le sentiment de participer au développement économique, écologique et à l'emploi sur notre territoire. »

Sébastien Rignol,
Chef de cuisine au lycée Montgolfier d'Annonay

DEVELOPPER UNE OFFRE A BASE DE PRODUITS ARDECHOIS EN RESTAURATION COMMERCIALE

Le deuxième axe stratégique concerne le déploiement d'une offre de produits ardéchois dans les établissements de restauration hors domicile.

En étroite collaboration avec la Chambre de Commerce et d'Industrie et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat, la Chambre d'Agriculture de l'Ardèche a confié au Centre du développement agroalimentaire – Ardèche le goût une mission pour définir les modalités de mise en œuvre d'un plan de développement des produits ardéchois en restauration commerciale. Les professionnels de la restauration sont naturellement associés à cette démarche.

Dans le même temps, un plan d'action a été élaboré pour rencontrer les grossistes et autres fournisseurs des établissements de restauration et les inciter à référencer des produits ardéchois dans leurs catalogues.

AUGMENTER LA PART DES PRODUITS ARDECHOIS DANS LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE DES MENAGES

Le panier de la ménagère ardéchoise est au cœur du troisième axe stratégique. Aujourd'hui composé avec moins de 20% de produits ardéchois, il constitue un enjeu majeur pour la reconquête des marchés locaux ! D'autant que les consommateurs plébiscitent les produits de proximité. Dans cette perspective, deux leviers sont déterminants :

- **faire connaître les produits ardéchois au plus grand nombre ;**
- **favoriser la relation directe entre producteurs et consommateurs ;**
- **accroître l'offre de produits ardéchois dans les commerces.**

La connaissance des produits locaux, mais aussi du rythme des saisons ou des modes de production constitue un formidable sujet pour sensibiliser les consommateurs et développer une véritable éducation à l'alimentation.

La relation directe entre producteur et consommateur est centrale car elle génère une plus-value immédiate pour le producteur et crée une relation humaine très riche basée sur la connaissance mutuelle, le respect, la confiance.

Le projet de la Chambre d'Agriculture de l'Ardèche s'appuie ainsi sur les dispositifs de commercialisation et de mise en relations déjà existants (points de vente collectifs de producteurs, ventes à la ferme, marchés, etc.). Il vise à accroître encore les occasions de rencontres afin d'inverser la tendance et de permettre à terme au consommateur ardéchois de composer un panier avec plus de 80% de produits issus du département !

Philippe Albert,
Restaurant « Chez Lulu » (Privas)

« Travailler des produits frais, c'est le concept de notre restaurant. Notre région compte de très bons producteurs, passionnés par une culture saine. Ils sont proches, ce qui me permet de travailler en circuit court et de respecter les saisons. Chez nous, on ne mange pas de fraises en hiver ! Le fait de mettre en avant le nom du producteur et son lieu de culture est un gage de qualité, de fraîcheur et de respect de l'environnement vis à vis de notre clientèle. Mon fournisseur le plus éloigné est à 20 km à peine... Je vous laisse imaginer le plaisir du cuisinier quand il reçoit de tels produits et qu'il les transforme avec passion pour le seul plaisir des clients ! »

Geneviève Kindt,
Présidente de l'UFC Que Choisir Ardèche

« Les consommateurs sont très demandeurs de contacts directs avec les producteurs locaux. Ils souhaitent qu'un organisme ou un point de référence organise des échanges, des rencontres, des ventes directes. Dans le même temps, nous sommes convaincus qu'il faut développer une véritable éducation au goût et à l'alimentation : expliquer ce qu'est un produit local, faire connaître ses vertus gustatives, rappeler la saisonnalité, faire comprendre qu'un produit local peut être moins cher et que son impact environnemental peut être moindre. »

CONSOMMER ARDÉCHOIS,
UNE PLUS-VALUE POUR LES CONSOMMATEURS, LES PRODUCTEURS ET LES TERRITOIRES

Pour tout renseignement :

4, Avenue de l'Europe Unie - BP 114
07001 PRIVAS CEDEX
Tél 04 75 20 28 00 - Fax 04 75 20 28 01
dardeche&desaison@ardeche.chambagri.fr

Rejoignez nous sur facebook : La ferme ardéchoise Fanpage

ardèche LE CONSEIL GENERAL

RhôneAlpes Région

AGRICULTURES & TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE ARDÈCHE

Crédit photos : © 2000 Vins d'Ardèche / Avenir Agricole de l'Ardèche / Chambres d'Agriculture de Rhône-Alpes / Ardèche le goût / Fotolia / Iziclic- Mai 2012