

Les Varois aimeraient pouvoir plus manger local

La demande de produits agricoles locaux grossit, mais l'offre peine à la satisfaire. Quels sont les écueils et comment y remédier ? Professionnels et consommateurs ont fait le point ensemble

Premier département touristique de France, le Var s'est aussi taillé une réputation d'excellence dans le rosé, mais on ne peut pas se nourrir de vin... Alors, peut-on manger varois et à quel prix ? Telle était la question, fort pertinente, du dernier « Apéro liberté », organisé par le Club de la presse 83. Pour en débattre, le choix du lycée privé de la Provence verte à Saint-Maximin, qui forme les jeunes aux métiers de l'agriculture, était des plus judicieux. Une partie des participants a d'ailleurs débuté par la visite de l'établissement.

Son directeur, Christian Brayer, a parfaitement introduit la problématique en partageant son constat : « *Lorsque je suis arrivé, il y a dix ans, il y avait un prestataire de services pour la restauration scolaire. Quel sens cela a-t-il dans ce lycée ? On a des jeunes, qui peuvent s'investir dans l'alimentation et c'est aussi de l'éducation. Aujourd'hui, notre restaurant scolaire produit 11 000 repas par an.* »

Les investisseurs rendent le foncier inaccessible

Paysan boulanger, pisciculteur, maraîcher, éleveur, chacun a témoigné de son métier, de son savoir-faire, de la forte attente de



Le Var a tous les atouts pour faire pousser de bons fruits et légumes... Mais les terres fertiles sont devenues inaccessibles. (Photo doc F.B.)

produits à valeur ajoutée, et de la difficulté à y répondre lorsqu'elle émane de la restauration collective : « *La demande du collège est insatisfaisable. C'est frustrant* », a regretté un maraîcher arboriculteur. Le circuit court a, plus que jamais, le vent en poupe. Un partenariat gagnant-gagnant, entre les consommateurs et les producteurs (lire ci-dessous), qui ne demandent qu'à vivre de leur travail et se développer. Mais ces professionnels font face à des difficultés comme les salaires à géométrie

variable (« *quand tu as un Smic, tu es content* »), les baux précaires, l'accès au foncier, les banques qui ne suivent pas (« *sans aide familiale ou une longue expérience, on n'a pas accès à l'argent* »). Beaucoup de jeunes souhaitent s'installer. Les terres existent mais sont devenues inaccessibles, les investisseurs faisant flamber les prix. Avec l'accaparement des surfaces agricoles par ces financiers, il ne reste plus grand-chose pour faire pousser des salades ou des fraises, ont résumé les partici-

pants. La Société d'aménagement foncier et d'établissement rural (Sfer) fait ce qu'elle peut, intervenant beaucoup en préemption. « *Quel projet territorial veut-on ? Il y a des porteurs de projets d'ordre privé et d'ordre public. Les communes doivent accompagner et donner l'exemple pour aller vers une souveraineté alimentaire* », a plaidé Jérémy Giuliano, le jeune et nouveau maire du Val. Des collectivités agissent, à leur niveau, pour créer des zones agricoles

protégées. Un bon début, signe d'une prise de conscience. Cependant le temps presse, quand on constate à quelle vitesse des terrains fertiles disparaissent au profit de lotissements, de zones commerciales et autres infrastructures touristiques ou de loisirs.

Le Var a des atouts

Pourtant, le département dispose de tous les atouts pour (re)devenir un champion du maraîchage et de l'arboriculture : de bonnes terres, un climat favorable, des débouchés. La relève et les vocations sont là, chez les enfants d'agriculteurs comme chez les néoruraux, autant d'emplois non délocalisables, de richesse en perspective, y compris au niveau des paysages et de l'environnement.

Tout est réuni, en théorie, pour assurer une sécurité alimentaire à la population. Ne manque qu'une réelle volonté politique et collective d'empêcher les grands groupes de faire main basse sur ce foncier agricole. Les décideurs, élus, organisme consulaire et acteurs économiques doivent travailler ensemble pour relever ce défi. Chiche ?

VÉRONIQUE GEORGES
vgeorges@nicematin.fr

De consommateurs à consom'acteurs

Depuis longtemps déjà, quelques consommateurs ont pris leur alimentation en main. S'adressant directement aux producteurs, ils mangent avec éthique, s'engageant à s'approvisionner chez eux tout au long de l'année. Le réseau des Amap, né dans le Var, rappelle-nous-le, avec la famille Vuillon installée à Ollioules, est un bel exemple de cette cohésion.

Des tas d'initiatives fleurissent dans le département, comme en témoignent plusieurs exemples

Local et responsable

« *Court-circuitez la malbouffe, consommez responsable* ». C'est le slogan de Tout Nat, une association créée voici dix ans à Saint-Maximin. Ce groupement de 120 familles se fournit directement auprès des producteurs, en majorité labellisés. « *67 % des produits sont en circuit court, dans un rayon de 120 km. C'est principalement*



À Saint-Maximin, Tout Nat rassemble 120 familles qui s'approvisionnent dans un rayon de 120 km. (DR)

du fromage, de la viande, du poisson, de la confiture et une petite part d'environ 20 % d'épicerie», explique Emmanuelle Plat. « *On a deux jours de distribution, en précommande dans notre local* ». Des logiciels permettent de faire les achats, et grâce à de très bons développeurs, la demande ne fait qu'augmenter. Au point qu'aujourd'hui « *on a du mal*

à trouver un volume suffisant en maraîchage ». Tout Nat a créé un emploi, celui de Stéphane, salarié avec un contrat de 20 heures, les adhérents devant aussi donner un peu de temps et s'impliquer dans le fonctionnement pour faire baisser les coûts.

Au Thoronet, une expérience assez proche, baptisée Colibritho, fonctionne

depuis trois ans et demi.

Jouer collectif

« *On s'approvisionne chez un couple de maraîchers bio*, raconte Gérard. *Pas besoin d'adhérer, les gens commandent sur un formulaire via Internet. Une fois par semaine, des bénévoles vont chercher les produits chez eux et chez d'autres producteurs, qui se sont greffés. On n'a pas de local, on est hébergé sur un terrain où se fait la distribution. Ça tourne avec une quarantaine de familles* ».

Les producteurs jouent collectif aussi. Certains ont créé la SCIC Agribio Provence pour répondre aux appels d'offres des collectivités voulant alimenter les cantines en produits bio. Pour satisfaire les particuliers, un point de vente collectif va bientôt ouvrir à Saint-Maximin, à l'image de Natur'Halles à Draguignan, alors que les marchés paysans connaissent un succès grandissant.

Des tensions sur le marché du bio

« *On peut manger local et même bio local* », a expliqué Sébastien Hourcade, gérant du magasin Biocoop de Brignoles, qui a augmenté son chiffre d'affaires de 60 % en passant d'un petit local en fond de ruelle pour une zone commerciale très fréquentée.

« *On adhère à la coopérative Biocoop et on privilégie l'approvisionnement local dans un rayon de 150 km. Dans tous les produits très locaux, on fait un sacré saut qualitatif. Je suis très content de faire des chèques de 5 000, 6 000 euros par mois à des maraîchers du coin* ». Ce professionnel est dans une démarche éthique et militante. « *Je veux travailler sur du long terme avec des producteurs bio locaux. Il y a des périodes en été où on arrive à être*

à 100 % bio et local. Je suis un distributeur heureux » assure-t-il. Il se considère comme « *un débouché* » pour les agriculteurs et n'a pas de souci d'approvisionnement, sauf pour les produits transformés. « *Il y a peu de entreprises de transformation dans le Var. On manque de biscuiteries par exemple* ».

Des cow-boys financiers perturbent le marché

Sébastien Hourcade récupère de plus en plus de clients, qui se tournent vers le bio suite aux multiples scandales sanitaires agroalimentaires. Mais il s'alarme : « *La demande autour d'une alimentation saine est forte, mais je suis inquiet parce que des cow-boys financiers sont sur ce créneau et ça crée des tensions sur le marché* ».