

Quels sont les leviers dont disposent les politiques ?

Analysons les leviers dont disposent les politiques en soutenant une restauration collective de qualité, responsable, saine, locale, de saison, bio... Examinons les liens que peut développer la politique locale entre la restauration collective et ses actions de communication citoyenne, sociale, avec la santé publique, la valorisation du territoire voire le développement économique local.

Modérateur

Laurent TERRASSON, directeur de publication, Magazine *L'autre cuisine*

Intervenants

Christelle DE CREMIERS, vice-présidente déléguée au tourisme, aux terroirs et à l'alimentation, Conseil régional du Centre-Val de Loire

Jacques LE TARNEC, délégué à la politique agricole de Tours Métropole Val de Loire, maire de Berthenay

Valérie NICOLAS, conseillère aux affaires internationales et à la coopération décentralisée, Association Régions de France

«Le rôle du politique, s'il joue vraiment son rôle, est de donner une vision, une explication et une cible collective à atteindre ensemble» affirme Christelle de Crémiers, une élue particulièrement impliquée dans sa mission.

Les différentes strates de l'administration politique française peuvent plus ou moins agir sur une évolution de l'alimentation vers plus d'écologie, mais ce sont d'abord les régions qui, grâce à leur compétence en termes d'alimentation, peuvent agir le plus efficacement. Les villes, les métropoles et les départements ne sont néanmoins pas en reste : non seulement parce qu'elles contrôlent leur patrimoine foncier, mais aussi parce qu'elles peuvent garder ou reprendre la main sur la restauration collective de leurs infrastructures comme les établissements scolaires, hospitaliers et EHPAD, et faire travailler une partie de leur personnel sur ces thématiques, dans différents services (communication, environnement, éducation, développement économique...).

Même si financièrement elle ne pèse pas si lourd que ça, la restauration collective est sans aucun doute le premier levier car elle est maîtrisée par les collectivités (contrairement aux consommations alimentaires individuelles), que ce soit en régie ou en délégation de service public, et parce qu'elle touche directement et concrètement les citoyens au quotidien. La restauration collective publique est à l'origine de millions de repas chaque semaine sur l'ensemble du territoire national : sa puissance est non seulement importante, mais permanente. En faisant évoluer les cahiers des charges des producteurs, en formant les cuisiniers au développement durable et en faisant évoluer les critères des appels d'offres des DSP, les pouvoirs publics peuvent mettre la pression sur les acteurs de l'alimentation.

L'éducation à l'alimentation doit s'inscrire en parallèle de cette évolution car, même s'ils sont minoritaires, les adolescents qui se positionnent comme externes non pour aller manger les bons petits plats de maman à la maison, mais pour se jeter sur la malbouffe fournie par le supermarché ou

le fast-food du coin, échappent à ce mouvement de fond, comme le rappelle à juste titre un inspecteur en hôtellerie et restauration présent dans la salle. Christelle de Crémiers rebondit sur ce phénomène en citant un lycée de Blois en exemple : recrutement de cuisiniers, animations autour des produits, recettes séduisantes... Le résultat est probant : la cantine fait carton plein tous les midis.

Le financement d'audits et d'enquêtes

Un autre levier est souvent cité en exemple : celui de la capacité financière et/ou technique des collectivités territoriales de mener ou de faire mener des études de terrain qui permettent de mieux connaître le territoire, que ce soit côté production ou consommation, mais aussi côté capacité de développement, points forts et points à améliorer.

La collecte et l'analyse de données précises et récentes sont les points de départ incontournables de la mise en place de politiques publiques locales ou régionales claires et efficaces, parfaitement adaptées aux spécificités d'un territoire, forcément uniques.

Gestion du foncier et accompagnement à l'installation ou au maintien d'exploitations

Les collectivités gèrent toutes un patrimoine foncier plus ou moins important : libre à elles de réserver ou de redistribuer des hectares bien placés et au sol de qualité à l'agrandissement d'exploitations agricoles existantes ou à l'installation de nouveaux maraîchers. Nouveaux maraîchers auprès desquels on conditionne les aides et le droit à l'installation à un cahier des charges contraignant (mais pas draconien) : en terme de stratégie, l'occupation des terres demeure une base, un classique, qu'il est utile de remettre en avant.

L'accompagnement des exploitations peut se prolonger sous différentes formes par la suite car comme l'explique Jacques Le Tarnec, «il faut penser à sécuriser le parcours de celui qui s'installe et qui veut développer sa petite exploitation». Cela passe notamment par la réunion d'acheteurs publics pour travailler sur des «chartes d'engagement» qui vont privilégier certaines productions plutôt que d'autres, à partir de critères bien établis. Ce contrôle des marchés est devenu nécessaire.

La problématique de la «relocalisation»

Dans certaines régions à forte production de matières premières comme le Centre Val de Loire (2e région agricole d'Europe), l'exportation de denrées alimentaires prend parfois de telles proportions que certains territoires qui produisent beaucoup se retrouvent au final loin de l'autonomie alimentaire. Inverser ce phénomène s'appelle la «relocalisation», qui consiste à commencer par «nourrir son territoire en direct» avant de penser à fournir les grandes sociétés agro-alimentaires nationales ou internationales, par exemple. «On doit redevenir plus petits» préconise Christelle de Crémiers, qui reconnaît à demi-mots qu'il s'agit plus de responsabilités individuelles des producteurs et des acheteurs que de décisions politiques, même si les collectivités peuvent insuffler cette volonté globale d'autonomie alimentaire en soutenant fortement et ouvertement des structures privées qui vont dans ce sens, comme c'est notamment le cas à Albi, ville souvent citée en exemple en France.

La Loi NOTRe a notamment amené la Région Centre Val de Loire à créer des «systèmes alimentaires territoriaux» sur 23 bassins de vie, dans lesquels la démocratie participative joue un rôle clé, dans la perspective d'une réappropriation de l'alimentation par les citoyens sur un territoire donné.

Le soutien et l'incitation à créer des structures et collectifs existants

L'autre force des politiques réside dans leur capacité à mobiliser du personnel qualifié pour organiser des campagnes de sensibilisation, des réunions inédites entre acteurs qui n'ont pas forcément ni l'idée, ni le temps, ni les moyens de se réunir et, a fortiori, d'en tirer des conclusions concrètes sous forme de documents de synthèse qui deviendront des documents de travail. Un service de métropole ou de région dispose de cette compétence et de temps et d'argent pour le faire. La fédération des acteurs locaux est donc une base essentielle, des fondations sur lesquelles bâtir une évolution globale importante.

Au-delà du soutien de l'existant, l'incitation à créer de nouvelles structures, d'imaginer de nouveaux modes de fonctionnement, de monter des dossiers pour obtenir des fonds européens ou nationaux incombe aux élus locaux et à leurs services : leur légitimité démocratique, leurs réseaux, les compétences et les finances dont ils disposent dans leurs différents services doivent devenir le bras armé de volontés de producteurs, d'acheteurs et de citoyens impliqués dans ce changement. L'équation argent public et investissements privés étant forcément gagnante au final.

Le développement économique aussi concerné

Une évolution vers une relocalisation et le développement sensible d'une production locale de qualité à grande échelle sont évidemment pourvoyeurs d'emplois locaux non délocalisables : un point important qui permet de raccrocher d'autres élus et d'autres services publics dans le cercle vertueux de cette «territorialisation de l'alimentation». La législation va d'ailleurs dans ce sens, avec par exemple l'introduction d'une directive européenne dans le droit français qui permet désormais de privilégier l'approvisionnement direct dans les appels d'offres : un outil juridique précieux à disposition des élus, car il modifie les règles de neutralité en terme de mise en concurrence et, de facto, permet de court-circuiter l'industrialisation à outrance des politiques alimentaires. Aux élus de saisir cette opportunité.

Une nécessaire tolérance vers d'autres modes de production

Tout le monde est néanmoins d'accord pour dire qu'il faut continuer à travailler avec les modes de production non bio, afin de les accompagner en douceur vers le changement d'une part, mais également pour maintenir un niveau de production global suffisant pendant cette phase de transition écologique, sans ostraciser certains acteurs de l'alimentation. «Nous n'avons pas voulu opposer les différents types de production» précise Jacques Le Tarnec, attaché à n'exclure personne de manière radicale, malgré l'évolution des cahiers des charges de plus en plus d'appels d'offres.

L'éducation au goût plus importante que jamais

Last but not least, un levier précieux des politiques demeure leur capacité à financer des actions pédagogiques et autres campagnes de communication et de sensibilisation sur les thématiques de la production agricole, de l'alimentation et des métiers de bouche. Si possible main dans la main avec l'Education Nationale, autre «levier institutionnel» essentiel dans ce processus à grande échelle. Ainsi visites de maraîchers dans les cantines des écoles, multiplication des animations lors de la Semaine du Goût, visites d'exploitation... sont autant d'actions encore une fois potentiellement portées et/ou cofinancées par les collectivités territoriales désireuses de mettre l'accent sur des politiques alimentaires fortes.