



Journées européennes d'échanges entre acteurs du développement rural durable de Rhône-Alpes et d'Europe

Actes des journées européennes d'échanges et de rencontres « Les circuits courts dans les dynamiques territoriales »

23, 24 et 25 avril 2009
CHABRILLAN (France)

Organisé par la Fédération Régionale des CIVAM de Rhône-Alpes, en partenariat avec AlimenTerra et INPACT Rhône-Alpes.



Avec le soutien du Conseil Régional de Rhône-Alpes, du Ministère de l'Agriculture, de l'Europe, de la Communauté de Communes du Val de Drôme et de la MSA 26.



PROGRAMME

Jeudi 23 Avril

10H30 **Accueil** par Bernard XUEREF, Président de la FRCIVAM Rhône-Alpes et Vice-Président d'AlimenTerra

11H **Introduction** par Didier JOUVE, Vice -Président de la Région Rhône-Alpes délégué au développement durable et à l'aménagement du territoire

11H30 **Interventions** sur le thème de l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux : Pierre-Emile BIGEARD (Manger Bio Isère), Giacomo BALLARI (Coldiretti Piemonte), David Rose (Sustain).

14H30 **Interventions** sur le thème des magasins de producteurs : René DE BRUIN (SPN), Aurélie DUMONET (AVEC Rhône-Alpes)

15H30 **Visite** de deux points de vente collectifs adhérents de l'association AVEC Rhône-Alpes « Brin de Terroir » et « Au plus Pré ».

Vendredi 24 Avril

9H **Interventions** sur le thème du rapprochement entre producteurs et consommateurs : Ludovic MAMDY (Alliance PEC Rhône-Alpes), Rosamary HOSKINS (Huntingdon Farmers'Markets), Serge VILLARD (FNCIVAM), Sara MARTIN (CERAI), Pauline CHAUVEAU (FDCIVAM 26).

11H15 **Interventions** sur le thème du partenariat entre producteurs et artisans : Brendan MOORE (East Anglian Brewers), Vanesa FREIXA (Montanyanes).

14H **Intervention** de Clare HORELL (Sustain) sur les modèles alimentaires durables

14H30 Echanges et travaux en **ateliers**

Atelier 1 : Comment créer un réseau européen de producteurs fermiers ?

Atelier 2 : Favoriser les partenariats entre producteurs et artisans locaux

Atelier 3 : Quelle organisation pour adapter l'offre à la demande en produits locaux ?

17H **Restitution des ateliers**

17H **Table ronde**

Quelles stratégies de développement des circuits courts en Europe ?

Animateur : Jean-Yves MORGANTINI (FRCIVAM)

Participants : - Yves FEIDY, Représentant de la Chambre d'Agriculture de la Drôme

- Jean SERRET, Président de la Communauté de Communes du Val de Drôme

- Bernard XUEREF, Président de la FRCIVAM Rhône-Alpes

- Jorge HERNANDEZ, Président de CERAI

Samedi 25 Avril

9H **Visite** guidée de fermes dans le cadre de l'opération « de Ferme en Ferme® » dans la Drôme

LES PARTICIPANTS

Les objectifs ont été largement atteints aussi bien en effectifs qu'en diversité des structures et pays représentés.

- 85 personnes inscrites (voir liste des participants en Annexe n° 1)
- 58 personnes ont élargé le premier jour, 58 le deuxième jour et 24 le dernier jour
- 88 dossiers distribués à l'entrée
- 5 pays européens représentés : France, Italie, Espagne, Pays-Bas, Angleterre

| Organismes français | Organismes étrangers |
|--|---|
| ADAYG | AlimenTerra (réseau européen) |
| Agri Bio Ardèche | AOC Friesland (Pays-Bas) |
| Alliance PEC Rhône-Alpes | Associació de Productors Artesans del Vallès Oriental (Espagne) |
| APAP | CERAI (Espagne) |
| Association court circuit | Coldiretti Piemonte (Italie) |
| Association l'Oeil Dormant | Consorci del Lluçanès (Espagne) |
| AVEC Rhône-Alpes | Diputació de Barcelona (Espagne) |
| Ccomito.com | East Anglian Brewers (Angleterre) |
| CDRA VALDAC | Huntingdon Farmers' markets (Angleterre) |
| CFPPA Le Pradel | Fundacio Lleida (Espagne) |
| Chambre d'Agriculture 07 | Generalitat Catalunya (Espagne) |
| Chambre d'Agriculture 26 | Montanyanes (Espagne) |
| Chambre d'Agriculture 38 | Parc Agrari del Baix Llobregat (Espagne) |
| Chambre d'Agriculture Régionale de Rhône-Alpes | Slow Food Vallès Oriental (Espagne) |
| Chambre de Commerce et de l'Industrie Nord Ardèche | SPN (Pays-Bas) |
| CIRIDD | Sustain (Angleterre) |
| Collège Condrieu | |
| Communauté de Communes du Pays de Dieulefit | |
| Communauté de Communes du Val de Drôme | |
| Conseil Général 26 | |
| Conseil Général 71 | |
| Conseil Régional de Rhône-Alpes | |
| CORABIO | |
| DDAF 69 | |
| FDCIVAM 07 | |
| FDCIVAM 26 | |
| FNCIVAM | |
| FRCIVAM Rhône-Alpes | |
| ISARA | |
| IUT de St Etienne | |
| Laboratoire d'Etudes Rurales | |
| Manger Bio Isère | |
| Maison familiale Rurale de Divajeu | |
| MSA 71 | |
| Rhône Pluriel | |
| Syndicat Mixte Ardèche Verte | |
| Syndicat Mixte baronnies Provençales | |
| Syndicat Mixte Drôme des Collines | |
| TRAME | |

LES INTERVENTIONS

Les supports de présentation powerpoint sont téléchargeables sur le site <http://inpact.ra.free.fr>. Nous apportons ici uniquement un bref résumé des interventions ainsi que les échanges qui ont eu lieu avec le public suite aux interventions. La retranscription est faite à partir d'un enregistrement audio, afin d'alléger ce rapport nous présentons une synthèse des propos sans pour autant les dénaturer.

Thème 1 : Approvisionnement local de la restauration collective

- **Groupement de producteurs bio**, par Pierre-Emile Bigeard (Manger Bio Isère).
L'association Manger Bio Isère regroupe 27 producteurs bio, organisés pour fournir la restauration collective locale. L'association fait office de plateforme en centralisant l'offre et la demande, elle garantit un approvisionnement le plus « local » possible et se charge de l'aspect logistique. En partenariat avec le Conseil Général de l'Isère, MBI participe à la structuration de cette filière en pleine expansion (hausse de 800% de repas bio entre 2005 et 2008).

- **Groupement de producteurs du Piémont (Italie)**, par Giacomo Ballari (Coldiretti Piemonte).

Des producteurs du Piémont se sont organisés pour promouvoir la vente locale en lançant la campagne « km 0 ». Ce groupement, à travers l'entreprise Agri Granda Sviluppo, commercialise collectivement ses produits pour approvisionner la restauration collective locale, pour vendre dans des magasins ou supermarchés locaux, par l'établissement de contrats avec des associations de consommateurs, ou encore en organisant des marchés de producteurs. En 2008, l'entreprise a fourni 170 cantines publiques (hôpitaux, écoles, maisons de retraites), 38 magasins et supermarchés locaux et a mis en place 80 marchés de producteurs.

- **Approvisionner la restauration collective avec des produits régionaux (Angleterre)**, par David Rose (Sustain).

Depuis de nombreuses années, l'ONG Sustain s'emploie à ce qu'une alimentation de qualité soit offerte dans les services de restauration publics de Londres, avec des critères de durabilité. En travaillant en partenariat avec les acteurs importants de Londres, divers projets ont été menés pour organiser l'approvisionnement local en informant les producteurs, en réduisant les coûts de transport, en travaillant au niveau des marchés de gros, en développant une marque « local to London » et en organisant des rencontres pour partager les expériences.

Thème 2 : Les points de vente collectifs

- **Réseau de boutiques paysannes Landwinkel (Pays-Bas)**, par René de Bruin (SPN).
Landwinkel est un réseau de points de vente à la ferme créé il y a une dizaine d'années par un groupe d'agriculteurs. Ils sont aujourd'hui 37 membres dans tous les Pays-bas et malgré la vente individuelle sur la ferme, l'organisation reste collective (partage d'une marque, échange de produits, promotion collective, participation aux commissions pour gérer le réseau). Cette initiative a permis d'améliorer le revenu des agriculteurs bien qu'elle soulève des difficultés de logistique et d'organisation.

- **Réseau de points de vente collectifs en Rhône-Alpes**, par Aurélie Dumonet (AVEC).
Un point de vente collectif est un regroupement de producteurs fermiers qui vendent directement au consommateur leurs produits, à travers un magasin géré collectivement. Le premier point de vente a vu le jour en 1978, et le réseau compte aujourd'hui 27 magasins adhérents au réseau AVEC en Rhône-Alpes. Ces magasins sont considérés comme le prolongement de l'exploitation, un producteur devant toujours être présent à la vente. Ils

apportent un débouché fiable et régulier pour des exploitations parfois en péril, mais une reconnaissance du métier d'agriculteur à travers le contact direct avec le consommateur.

Q : Quels sont les avantages de vendre dans un magasin dans la ferme et hors de la ferme ?

A. Dumonet : Le point de vente collectif est un lieu neutre dont la gestion est partagée par l'ensemble des associés ce qui peut atténuer les effets de leadership qui apparaissent lorsque le point de vente est situé sur une ferme avec des produits venant de l'extérieur.

R. de Bruin : Au Pays-Bas vendre à la ferme n'est pas un problème car elles sont peu isolées et les consommateurs peuvent venir facilement. C'est important de vendre sur la ferme pour que les consommateurs puissent voir où est produit ce qu'ils achètent en visitant la ferme, c'est la base du concept de vente à la ferme. Ce sont deux situations différentes, il existe également aux Pays-Bas des points de vente comme AVEC.

Thème 3 : Rapprochement producteurs-consommateurs

▪ **Les AMAP**, par Ludovic Mamdy (Alliance PEC Rhône-Alpes).

L'AMAP est une association entre un groupe de consommateurs qui se lie à un producteur en achetant à l'avance sa production, sur la base d'un contrat. Les AMAP permettent ainsi aux consommateurs d'accéder à des produits frais, sains, et de saison et aux paysans de leur garantir un revenu et un accompagnement vers une agriculture paysanne et biologique. Depuis leur apparition en 2004, les AMAP ont connu un réel succès avec plus de 130 aujourd'hui en France, car elles répondent à une réelle attente des consommateurs et permettent de créer des emplois en installant de jeunes agriculteurs.

Q : Le concept d'AMAP est très bien mais dans certains cas on remarque qu'il est difficile de créer ce lien entre producteurs et consommateurs car les consommateurs viennent souvent chercher un panier de légumes et les producteurs très pris par leur travail n'ont pas forcément de temps à dédier au consommateur ?

L. Mamdy : Le système AMAP est basé sur le bénévolat mais le fait de faire parti d'un réseau permet de se donner des repères et d'avancer vers le mieux. Il y a effectivement des situations où l'on reste dans un système purement commercial mais ce n'est pas la majorité des AMAP. C'est la raison pour laquelle nous mettons en place un système de garantie participatif sur le modèle de Nature & Progrès, dans les régions Rhône-Alpes, PACA et Ile de France. Cela signifie avoir des garanties, des engagements de la part des producteurs, des consommateurs et du réseau.

Q : En France il y a des AMAP bio et d'autres non. Comment se développent les AMAP à l'étranger ?

L. Mamdy : En Grande-Bretagne ça a commencé avant la France mais il y en a aussi en Italie, au Portugal, en République Tchèque. Par rapport au bio, la moitié des agriculteurs en AMAP en France sont certifiés AB, pour l'autre moitié le travail du réseau est de les orienter vers l'abolition de l'usage de produits de synthèse (engrais et produits phyto).

C. Peckham : En Italie presque la totalité des AMAP sont en bio, c'est l'autre pays d'Europe après la France où les AMAP se développent très vite.

P. Ortiz : En Espagne, il y a des groupes qui ressemblent aux AMAP mais ce n'est pas le même genre de contrat.

Q : Comment le réseau d'AMAP se fait connaître ?

L. Mamdy : Rien que sur les AMAP de Lyon on a plus de 1000 familles sur liste d'attente donc on a pas les moyens de répondre à la demande. On a pas besoin de faire de pub et surtout on ne veut pas car ça amène à simplifier les messages alors que nous sommes dans une dynamique de coopération et de création de liens, ce n'est pas un système commercial.

Q : Pourquoi le contrat d'une AMAP est seulement entre un agriculteur et des consommateurs, pourquoi pas plusieurs agriculteurs ?

Une AMAP peut avoir plusieurs agriculteurs partenaires mais qui font des produits différents pour que chacun ait une diversité de production et donc une diversité écologique sur la ferme et avoir un intérêt à se déplacer.

Q : Comment est financé Alliance PEC Rhône-Alpes ?

L. Mamdy : A 20% par les adhésions et 80% par les collectivités.

▪ **Les marchés de producteurs fermiers** (Angleterre), par Rosemary Hoskins (Huntingdon Farmers' Market).

Les marchés de producteurs fermiers locaux ont recommencé à se développer en Angleterre à partir de 1997. Afin de garantir l'origine et la qualité des produits vendus, une association de marchés (FARMA) a mis en place une certification indépendante qui appose un label spécifique. Cette certification garantit l'origine locale mais aussi que le vendeur et bien celui qui a produit et transformé le produit qu'il vend. Aujourd'hui, on compte plus de 500 marchés de producteurs fermiers dont la moitié sont membres de FARMA.

Q : Je suis surpris de voir de la viande fraîche sur les étalages, est-ce que le producteurs qui vendent sur le marché doivent être enregistrés auprès des autorités locales ?

Oui bien sur, il y aussi une personne qui vient régulièrement relever la température des lieux de stockage des aliments. Il y a également accès à l'électricité donc les producteurs peuvent conserver les produits dans des conteneurs réfrigérés.

Q : Est-ce qu'il y a de la concurrence entre les producteurs et les commerces locaux ?

Quand les marchés sont mis en place, les magasins ne sont évidemment pas ravis mais après un premier essai ils voient que finalement le marché leur amène plus de clients. De plus le marché a lieu un vendredi sur deux et on remarque que ces jours il est très difficile de se garer !

Q : Quelles sont les étapes à suivre pour créer un marché de producteurs fermiers ?

R. Hoskins : Prioritairement il faut l'envie et l'accord des autorités locales d'avoir un marché chez eux. Elles ont les compétences en terme de marketing et juridiques pour mettre cela en place. Elles peuvent aussi faire appel à des spécialistes/consultants comme moi pour les aider car sans expérience cela peut être très mal fait ! Nous fonctionnons de la façon suivante, nous envoyons des messages à la presse et aux agriculteurs pour les informer de nos intentions et j'effectue une visite de chacune des exploitations agricoles pour m'assurer qu'ils produisent bien ce qu'ils vendent. J'ai fait un CDROM pour travailler sur la promotion car il y a de la concurrence déjà bien organisée (supermarchés) donc il faut préparer les gens à promouvoir l'évènement. Comme nous avons un très faible budget, nous essayons de mettre en place des événements qui servent de vitrine. Les producteurs utilisent des moyens détournés pour parler d'eux (par exemple en proposant un questionnaire sur l'environnement, etc...).

Q : Quel est le nombre d'habitants à Huntingdon et le nombre de producteurs sur le marché ? Est-ce suffisant ?

R. Hoskins : il y a environ 120 000 habitants et le nombre de stands varie mais il y en a environ une vingtaine. Le marché de producteurs a lieu le vendredi, il y a beaucoup de gens qui travaillent mais nous n'avons pas voulu faire de concurrence avec d'autres marchés de la région qui ont lieu le samedi. On doit limiter le nombre de stand mais on permet un grand éventail de choix.

Q : Quels sont les montants des droits de place pour les producteurs ? Est-ce qu'il y a des marchés couverts avec des infrastructures municipales ?

Le prix est de 20€ et nous fournissons les stands aux producteurs, ainsi que l'équipement frigorifique. On s'est aperçu que les visiteurs préfèrent les marchés d'extérieur.

Q : Je suis étonné par les produits vendus sur le marché qui sont tous emballés. Est-ce une norme à respecter, pourquoi ?

R. Hoskins : Tout n'est pas emballé, mais c'est pour des raisons pratiques, par exemple les pommes sont vendues déjà emballées cela évite de peser et d'amener une balance le jour du marché. Pour la viande c'est aussi des questions d'hygiène.

Q : Pourquoi et comment a lieu la certification des marchés de producteurs fermiers ?

R. Hoskins : Les termes fermiers et marchés ne sont pas définis légalement donc tout le monde pourrait s'installer sous cette appellation. Il y a un intérêt général pour la nourriture locale, même les supermarchés font de la pub dans ce sens aujourd'hui. La certification a commencé avec le regroupement de plusieurs marchés en coopérative pour défendre et garantir la localité des produits proposés. Chaque marché paie des cotisations et subit un contrôle de la part d'un organisme certificateur extérieur qui fait également la certification bio. Le prix est de 100€/an pour l'adhésion à l'association et 100€ pour le contrôle.

▪ « **La France de Ferme en Ferme** », par Serge Villard (FNCIVAM).

C'est une grande opération collective de promotion du métier d'agriculteur et des produits fermiers. Chaque dernier week-end d'avril depuis 1993, des agriculteurs ouvrent les portes de leurs fermes aux visiteurs en organisant une visite guidée, une dégustation et la vente de leurs produits. Cet événement contribue à renforcer les liens entre producteurs et consommateurs, entre ville et campagne, en favorisant les échanges entre milieux parfois cloisonnés. En 2008, 494 fermes ont participé avec 300 000 visiteurs, soit une moyenne de 761 visites par ferme.

▪ « **Ecoalmunia.net** » (Espagne), par Sara Martin et Jorge Mariscal (CERAI).

Ecoalmunia.net est un réseau d'échanges sur le maraîchage biologique dans la province d'Aragon en Espagne. Avec pour objectif de promouvoir la production et la consommation de légumes bio mais aussi les valeurs qui lui sont associées (biodiversité, solidarité, santé, équité), diverses actions sont entreprises pour animer le réseau. Cours de maraîchage bio à destination des jeunes, cours de cuisine à partir de produits frais et de saison, visites du jardin de démonstration à Zaragosse, dégustation de produits locaux, manifestations festives, etc...

▪ « **Producteursducoin.com** », par Pauline Chauveau (FDCIVAM 26).

Producteursducoin.com est un projet de vente collective directe par internet. Le premier magasin virtuel a vu le jour en 2007 dans le nord de la Drôme. Il rassemble 12 producteurs sur un rayon de 40 km et compte 194 consommateurs inscrits. Les produits proposés sont diversifiés, frais, de saison, fermiers, les consommateurs peuvent passer leur commande sur Internet la semaine pour venir la chercher chez un producteur près de chez eux le vendredi. Cette forme de vente permet de conserver un contact direct entre producteurs et consommateurs malgré la « virtualité » d'Internet, et de développer une économie locale et solidaire.

Thème 4 : Partenariat producteurs-transformateurs locaux

▪ **Une coopérative de brasseurs locaux** (Angleterre), par Brendan Moore (East Anglian Brewers).

Q : Il y a apparemment une seule personne qui fait la conversion de l'orge en malt ? Est-ce une industrie ?

B. Moore : Il y avait dans le coin un plancher à malt, qui est un système traditionnel pour produire du malt et qui permet de traiter 20 T d'orge à la fois. Le professionnel qui est chargé de faire le maltage a des coups d'entreprise avec ce type de système à l'ancienne.

Q : Tout est traditionnel, peu mécanisé, mais quelles sont les contraintes économiques (vendre beaucoup ou très cher) ?

B. Moore : En montant la coopérative on voulait montrer aux gens que ce qui est « petit » est « beau », contrairement aux supermarchés. Les gens sont prêts à payer plus mais c'est aussi parce qu'on leur offre plus, la qualité du produit mais aussi le cadre du lieu de vente, la boutique qui est très agréable, c'est comme une sortie pour eux. C'était difficile pour nous au départ de convaincre les producteurs d'imposer des prix élevés mais on s'est aperçu que les clients étaient prêts à payer 1 ou 2€ de plus qu'au supermarché pour la qualité. Nous sommes en train d'étudier un autre système pour transformer l'orge en malt afin d'accueillir du public parce que les clients sont intéressés pour venir voir comment a lieu la transformation.

C. Peckham : Un brasseur a mis la référence J.S. sur l'étiquette de la bouteille pour indiquer la provenance de l'orge. Le consommateur connaît exactement l'origine de la matière première.

▪ **Production et transformation locale de la laine** (Espagne), par Vanessa Freixa (Montanyanes).

Le projet Gripiá vise à maintenir une activité économique en milieu montagnard (Pyrénées de Catalogne) grâce à la gestion durable des exploitations agricoles. Dans une région où l'élevage de brebis est de tradition, une école de bergers a vu le jour pour former les jeunes à ce métier, et un appui à la commercialisation de la laine issue d'une race locale s'est mis en place. Grâce à la revalorisation des techniques artisanales traditionnelles et à des formations, la laine est travaillée par des artisans locaux pour être vendue sous forme de vêtements, matelas, tapis,... mais aussi comme isolant pour la bioconstruction. La laine issue de cette région dispose d'une marque de reconnaissance qui garantit l'origine et des modes de fabrication solidaires et équitables.

Thème 5 : Recherche sur les systèmes alimentaires durables

▪ **“Making Local Food Work”** (Angleterre), par Clare Horell (Sustain).

Il s'agit d'un programme sur 5 ans qui vise à renforcer les liens entre producteurs et consommateurs, notamment à travers des projets tels que : des marchés de producteurs fermiers, des magasins de produits locaux, des AMAP, des groupements d'achats et des coopératives, des jardins familiaux, des plateformes de distribution, appui au développement des sites internet des différents projets. L'analyse de plusieurs expériences citoyennes selon différents critères (distribution, diversification, viabilité, éducation,...) montrent qu'il est parfois difficile d'arriver à une performance économique et sociale à la fois.

Q: Je ne suis pas d'accord quand vous dites « ces initiatives bénéficient des subventions et il faut arriver à ne plus en avoir », je travaille avec des entreprises sociales et nous disons qu'elles ont une mission d'intérêt général et d'utilité social en montrant qu'elles génèrent des coûts évités pour la société que nous intégrons dans nos bilans.

C. Horell : Je suis d'accord mais cela n'est pas possible en Angleterre, le gouvernement limite beaucoup les financements et nous devons trouver le moyen de rouler tout seul.

R : En Italie, le gouvernement est plus proche du système anglais que français et pourtant les coopératives sociales vont plus loin que nous, avec des handicapés mentaux qui sont rémunérés pour leur travail, c'est une expérience très enrichissante.

Q : J'appuie le schéma de conclusion car c'est exactement le même schéma qu'en France, toutes les associations qui travaillent dans le domaine de l'insertion, des circuits courts ont ses problématiques : il y a les problèmes de leader (pilote), de gestion des structures, des finances, et la diversité des fonctions des équipes qui sont souvent petites mais pluridisciplinaires.

Q : Vous avez parlé de jardins ouvriers en friche, qui a lancé le mouvement pour remettre en culture ces terrains ?

C. Horell : Il y avait 4 personnes qui étaient sur une liste d'attente pour les jardins ouvriers et se sont donc motivés pour trouver un bout de terre et le cultiver.

C. Peckham : En Angleterre il y a des espaces libres pour cultiver seulement les collectivités préfèrent attendre que les terrains prennent de la valeur pour pouvoir les revendre. Il faut que les habitants pressionnent les politiques pour pouvoir travailler ces terrains.

LES VISITES

Points de vente collectif du réseau AVEC

Les visites de points de vente sont faites par un ou deux producteurs associés du magasin. Elles consistent à expliquer la démarche de mise en place du point de vente puis de son fonctionnement, en soulevant les avantages et les problèmes liés à ce type de vente collectif. Deux groupes se sont constitués pour visiter chacun un point de vente.

Visite du point de vente « Au plus Pré » à La Laupie (26).

Animateur/accompagnateur : Jean-Yves Morgantini (FRCIVAM Rhône-Alpes)

Traductrice : Claude Bardet

Point de vente constitué de 12 producteurs associés tous en mode de production biologique : légumes, fromages de brebis et yaourts, légumes secs, céréales, farine, porc, charcuterie, fruits, jus, oignons, ail, œufs, agneaux, plants, sirops, tisanes,...

21 participants du colloque ont visité ce point de vente.

Visite du point de vente « Brin de Terroir » à Veunaveys la Rochette (26).

Animatrice/accompagnatrice : Réjane Morgantini (FRCIVAM Rhône-Alpes)

Point de vente regroupant 30 producteurs et artisans associés et 7 en dépôt-vente : viande de porc, boeuf, charcuterie, agneaux, sirop de plantes, céréales, pain, vin, autruche, escargot, fromage de chèvre, pommes, huiles essentielles, plantes aromatiques, clairette, confiture, miel, fruits, jus de fruit, légumes, olives, huile, poulet, poterie, textile, laine et produits dérivés, cuir, bijoux, ...

23 participants du colloque ont visité ce point de vente

Circuits de « Ferme en Ferme »

Les visites de fermes visaient à faire connaître de façon « pratique » l'opération « de ferme en ferme », aux participants étrangers essentiellement. C'était pour eux l'occasion de voir les résultats en terme de préparation, d'organisation, et de communication de l'évènement. Ils ont pu apprécier la qualité de l'accueil et de la visite qui était proposé dans les fermes. Ils ont également pu découvrir la diversité agricole du territoire drômois et les modes de production fermiers.

Circuit 1 : Monts du Matin-Valentinois

- **Ferme 1:** Chèvrerie Monts du Matin, à Rochefort Samson (26)

Elevage de chèvres avec transformation du lait en fromage.

- **Ferme 2:** Floraliss, à Alixan (26)

Plantes aquatiques, plants de légumes et aromatiques bio.

Animatrice/accompagnatrice : Réjane Morgantini (FRCIVAM Rhône-Alpes)

Groupe hispanophone de 12 personnes. Le nombre de fermes visitées a du être écourté pour des raisons d'horaires de train, les visiteurs retournant dans leur pays respectif en fin de matinée.

Circuit 2 : Roubion-Pays de Dieulefit

- **Ferme 1:** Brin d'Herbe, à Bézaudin sur Bine (26)

Plantes aromatiques, huiles essentielles.

- **Ferme 2:** Ferme du clos de l'Orme, à Vesc (26)

Elevage de brebis, viande d'agneau, écoconstruction, énergie renouvelable.

- **Ferme 3:** Ferme de Bantoux, à La Repara Auriplés (26)

Elevage de chèvre et fromages.

Animateur/accompagnateur : Jean-Yves Morgantini (FRCIVAM Rhône-Alpes)

Traductrice : Claude Bardet

Groupe anglophone de 12 personnes.

LES ATELIERS

L'ensemble des échanges au sein des ateliers ne peut être entièrement retranscrits, seule la restitution est présentée ci-dessous.

Les ateliers avaient pour objectif d'échanger sur des thématiques spécifiques et apporter des questions ou des propositions à débattre lors de la table ronde qui suivait.

Atelier 1 : Comment créer un réseau européen de producteurs fermiers ?

Animatrice : Sophie Trintignac (Chambre d'Agriculture 07)

Rapporteuse : Claire Texier (FDCIVAM 07)

Traductrice : Pauline Chauveau (FDCIVAM 26)

13 personnes présentes pour cet atelier.

Après un tour de table de présentation de l'ensemble des participants, les échanges ont surtout été marqués par plusieurs questions qui ont été débattues :

1/ Pourquoi créer un réseau européen de producteurs fermiers ?

Un premier intérêt est d'échanger les bonnes pratiques entre agriculteurs. Le travail en réseau faciliterait les échanges techniques de références, connaissances et donc de bénéficier des expériences d'autrui.

Un second intérêt serait d'avoir une représentation politique unique de l'ensemble des producteurs fermiers. Défendre les intérêts des producteurs localement grâce à une représentation et une reconnaissance au niveau européen.

L'intérêt commercial d'un réseau européen a été rejeté au sein des discussions du groupe pour les problèmes de concurrence que cela peut apporter entre les producteurs, et pour la nécessité de transport de marchandises qui va contre la notion de relocalisation de la production agricole.

2/ Qui pourrait faire partie d'un réseau européen de ce type ?

La définition de « petits producteurs » a été débattue au sein du groupe sans arriver à un consensus. Le réseau pourrait donc être composé de producteurs, mais aussi d'associations/organisations en priorité régionales plutôt que nationales. Il semble en effet plus facile d'échanger entre régions avec des spécificités identiques, alors que les pays correspondent souvent à une grande diversité de situation difficilement comparable à d'autres. La coopération interrégionale semble plus pertinente pour être au plus près des préoccupations des producteurs.

3/ Comment créer un réseau européen ?

Chaque participant de l'atelier a évoqué ces expériences de travail en réseau ce qui a soulevé les difficultés du travail en réseau tels que l'investissement en temps, financier, les problèmes de coordination, de communication. Si un réseau européen de producteurs fermiers voit le jour, il faudrait d'abord regarder l'existant (les réseaux Via Campesina et AlimenTerra ont été listés).

Afin de ne pas cumuler les réseaux et organisations européennes, il faudrait étudier la possibilité pour un réseau déjà existant de porter les objectifs et les valeurs des producteurs fermiers.

Il semble également primordial de fixer des objectifs de ce réseau et de les partager entre tous les membres. Cela pourrait être un moyen de sélection « naturelle » des membres du réseau (en accord avec ses valeurs).

Enfin au vu des expériences de travail en réseau de chacun, le groupe est tombé d'accord sur la nécessité de mettre en place quelque chose de « léger », c'est-à-dire avec peut être un coordinateur seulement et non pas une structure lourde administrativement avec de nombreux salariés. Il a été évoqué également que lorsqu'il y a une organisation d'organisations, il est important que chacun donne du temps car une source d'échec est bien souvent le désengagement ou l'absence de présence de membres du réseau.

Les réflexions du groupe n'ont pas apporté des propositions mais plutôt des questions à soulever et débattre avant de mettre en place un réseau européen de producteurs fermiers.

Atelier 2 : Favoriser les partenariats entre producteurs et artisans transformateurs locaux

Animateur : Jean-Yves Morgantini (FRCIVAM Rhône-Alpes)

Rapporteuse : Elisa Tabet (FRCIVAM Rhône-Alpes)

Traductrice : Claude Bardet

Chaque participant s'est brièvement présenté lors d'un premier tour de table. L'atelier a débuté par les témoignages de quelques participants sur les intérêts/ limites et potentiel de développement de la relation entre producteurs et transformateurs locaux au sein de leurs organismes. Ce premier échange a soulevé des débats car la nature du partenariat entre producteur/transformateur est très spécifique à chaque filière agricole mais aussi aux différents contextes régionaux et nationaux, voici quelques réflexions issues des échanges.

1. Ce qui ressort de ce premier échange est que quelque soit la nature du partenariat entre un artisan et un producteur l'enjeu pour le producteur est de rester impliqué dans la qualité de son produit jusqu'au consommateur même. Le manque de maîtrise sur la qualité du produit transformé est bien souvent l'écueil le plus important dans ces partenariats. Pour y parvenir, il est bien entendu plus facile lorsque le producteur est lui-même transformateur et vendeur, mais dans certains cas il préfère ou doit faire appel à un transformateur.
2. Le recours à un artisan-transformateur est intéressant ou nécessaire lorsque :
 - Il y a un investissement en matériel élevé
 - Il y a peu de temps disponible pour le producteur pour faire cet « autre métier »
 - Le process à transmettre est complexe (en termes de formations de savoir-faire ...)
3. La distance entre le lieu de production des matières premières et l'atelier de transformation a été largement abordée. A travers les expériences de chacun, c'est la définition du local qui fait débat et le lien entre le producteur et le transformateur est apparu essentiel pour garantir un produit de qualité au consommateur. Il y a de grandes différences selon les législations en vigueur dans

chaque pays. Le maintien d'un lien fort nécessite parfois des adaptations législatives au niveau régional ou national.

Propositions :

Cet atelier démontre que cette thématique mérite de repenser la relation artisan/producteur en allant au-delà des échanges d'expériences. Pour ce faire, la proposition qui est lancée est dans un premier temps, de faire une conférence à l'échelle européenne regroupant des producteurs et transformateurs locaux, pour souligner l'importance de ces transformations locales et les faire connaître auprès des instances politiques européennes.

A l'issue de cette rencontre, il s'agirait de concevoir un circuit de stage de quelques jours dans les différents pays européens pour les étudiants et professionnels. Ces acteurs pourraient faire évoluer cette problématique en se confrontant aux initiatives concrètes qui sont réalisées dans chaque pays.

Atelier 3 : Quelle organisation pour adapter l'offre à la demande en produits locaux ?

Animateur : Serge Villard (FNCIVAM)
Rapporteur : Arnaud Lecler (FDCIVAM 26)
Traducteur : Clive Peckham (AlimenTerra)

Les débats ont été très riches et le nombre de participants à cet atelier était important. En conséquence, de nombreux aspects en lien avec cette problématique ont été abordés :

- la question de la communication sur la qualité des produits (labels, appellations...)
- les rapports qualité/prix
- la question du temps de travail et de la juste rémunération
- les questions de viabilité économique
- le fait que les circuits courts permettent, au delà de l'aspect économique, la création de lien social
- les problèmes d'accès au foncier notamment pour l'agriculture péri-urbaine,

Néanmoins, trois points semblent se dégager :

1/ La nécessité d'effectuer des recherches afin de constituer des références technico-économiques. Il faudrait donc trouver des partenaires financiers afin de pérenniser ces recherches. Des centres de ressources devront collecter ces références pour les rendre accessibles à tous, de façon régionale. Ces centres de ressources devront eux aussi être financés.

2/ Actuellement, la demande apparaît clairement supérieure à l'offre, dans la majorité des cas. Il existe cependant des exceptions (notamment en Angleterre) : la promotion des circuits courts ne doit donc pas être abandonnée. Ce déséquilibre s'explique par la réaction des citoyens, suite aux crises alimentaires (vache folle, hormones, grippe aviaire), qui se tournent vers des productions locales, suivi récemment par les élus qui ont fixés des objectifs de relocalisation de l'approvisionnement. Si la demande évolue très vite, les systèmes de productions quant à eux sont plus longs à faire évoluer, du fait des investissements nécessaires et du temps de la production. Le rôle central de plates-formes ou de structures de développement au coeur des dispositifs des circuits courts a donc été

mis en avant au cours de l'atelier. Il conviendra de renforcer ces structures et de créer ces plates-formes, ainsi que de les financer.

3/ Enfin, le débat a porté sur la définition d'un produit « local » qui varie d'une région à l'autre, d'une personne à l'autre, d'où la difficulté d'en donner une définition universelle.

LA TABLE RONDE

Quelles stratégies de développement des circuits courts en Europe ?

Tribune :

Yves Feidy (Elu à la Chambre d'Agriculture de la Drôme)

Jean Serret (Président de la Communauté de communes du Val de Drôme)

Bernard Xueref (Président de la FRCIVAM Rhône-Alpes)

Jorge Hernandez (Président de CERAI)

Animateur : Jean-Yves Morgantini (FRCIVAM Rhône-Alpes)

Traductrice : Claude Bardet

Suite à la restitution des ateliers thématiques, les participants de la table ronde ont été invités à se présenter, et à indiquer les raisons qui poussent l'organisation qu'ils représentent à soutenir le développement des circuits courts.

Yves Feidy : Je suis éleveur ovin en GAEC avec mon fils et ma femme dans le sud de la Drôme. Il y a 6 ans nous avons décidé de passer à la vente directe pour la totalité de notre production. Nous envoyons les brebis à un abattoir local (12 km de la ferme) et nous disposons d'un atelier de découpe à la ferme. Je suis élu à la chambre d'Agriculture de la Drôme, chargé de l'agrotourisme et de la promotion des produits. La politique de la CA 26 émane largement d'un projet agricole départemental qui naît des préoccupations du terrain. Un des piliers de cette politique est une agriculture vivante sur tout le territoire, avec des productions très diversifiées, et une agriculture rémunératrice.

La CA 26 favorise l'agrotourisme et notamment les aspects de vente directe en mettant à disposition des agriculteurs drômois une personne ressource, responsable de la diversification. Elle possède un réseau d'agrotourisme nommé « Bienvenue à la ferme » qui est également un réseau national des chambres d'agriculture.

Un souci de la Chambre est de ne pas opposer différentes façons de produire mais au contraire de trouver des synergies, mais aussi de ne pas opposer les réseaux de vente directe et les réseaux de coopératives qui sont également des signes de qualité dans la Drôme.

Jean Serret : Je suis professeur de mathématiques en détachement pour pouvoir exercer mes mandats d'élu. Je suis maire d'une commune rurale, Eurre, de 1100 habitants depuis 20 ans. Je suis président de la communauté de communes du Val de Drôme qui regroupe 36 communes dont la plus petite est de 19 habitants et la plus grande de 900, dont le territoire est en forme de triangle de 50 km de côté avec 36000 habitants. Je suis conseiller général du canton de Crest Nord, je suis président de la première commission en France qui a écrit le premier schéma d'aménagement et de gestion de l'eau, je suis aussi président du comité porteur du pôle d'excellence rural et du grand projet rhonalpin Biovallée dont le territoire représente 1/3 du département, 103 communes, 55 000 habitants. Notre ambition est de réaliser dans la vallée de la Drôme un « Fribourg » rural, c'est-à-dire un territoire exemplaire pour un développement durable rural. La particularité du territoire de la Vallée de la Drôme est d'avoir 20% des agriculteurs en production biologique, mais je ne souhaite pas opposer l'agriculture bio et l'agriculture conventionnelle. La CCVD a soutenu l'initiative de « ferme en ferme », nous avons aidé à la création de circuits courts en hébergeant les AMAP et des magasins de producteurs. Sans opposer circuits courts et circuits longs, mais pour moi il y a des différences essentielles. Aux deux extrémités des circuits il y a les producteurs et les consommateurs, la proximité du circuit ne dépend pas de la proximité géographique. Par exemple dans ma commune, les producteurs d'ail vendent à 2€/kg et le consommateur achète ce même ail 10€. Parmi les intermédiaires on trouve les transformateurs, les transporteurs, les grossistes, la grande distribution, les banquiers. L'agriculture mondialisée n'échappe pas

à la crise économique, et cette crise a joué un rôle d'accélérateur de prise de conscience que l'agriculture en circuit long n'est pas satisfaisante. Pour l'exemple des céréales, le cours des prix a été multiplié par 3 à cause de la spéculation des agro-carburants. Il faut donc inventer des choses nouvelles, les circuits courts en font partie. A la CCVD nous avons un projet nommé piaf. Nous sommes capables de créer des zones industrielles, artisanales et d'habitat intercommunales par contre nous ne sommes pas encore arrivés à créer des zones agricoles intercommunales. Sans pour autant recréer des kolkoz, créer une pépinière intercommunale et fermière, qui serait un moyen de transformer des terres conventionnelles en agriculture biologique. Un projet nous a été présenté à la CCVD : chaque fois qu'une collectivité prélève 1ha de terres labourables, elle serait dans l'obligation de convertir 10 ha de terres conventionnelles en mode bio. Car dans le projet BioVallée il y a 2 objectifs : être autosuffisant avec sa production agricole locale et en 2015 50% des agriculteurs du territoire soit en mode de production biologique.

Bernard Xueref : Je suis paysan, c'est l'homme du pays, qui vit dans son pays et pour son pays. J'ai été producteur d'huiles essentielles en agriculture biologique, je fais toujours des HE mais sur de la cueillette, de la friche car je suis normalement retraité. Mais je suis aussi transformateur de chocolat dans une filière bio équitable.

En tant que vice-président d'AlimenTerra, je suis heureux de cette rencontre car c'était une de nos premières motivations à la création du réseau : arriver à des propositions concrètes. Je suis président de la fédération régionale des CIVAM Rhône-Alpes qui a organisé ces journées. Les CIVAM sont issus du mouvement de l'Education Populaire, après la guerre. C'est une association entre la ligue de l'Enseignement et les maîtres agricoles, nos objectifs sont donc de répondre à la demande des agriculteurs et de la société pour son bien être. La France est un modèle dans l'organisation de la production fermière. Il y a 15 ans les producteurs ont organisé les premiers salons dans les grandes villes (Paris, Lyon) pour montrer leurs produits, la traçabilité. Nous avons travaillé pour l'agriculture biologique, et je suis content que cet événement se déroule dans la Bio Vallée. La Drôme est un département où l'on trouve de toutes les productions. Les agriculteurs sont très innovants, sont force de proposition et ont beaucoup d'invention du fait de cette diversité. Pour conclure, ce qui est important c'est la traçabilité. Par exemple dans la confection des confitures, 50% du produit est du sucre et il faut savoir d'où il provient.

Je termine par cette phrase : pour être bien dans sa tête, il faut être bien dans son corps et avoir une alimentation de qualité.

Jorge Hernandez : Je suis président de CERAI qui est un centre d'études rurales et d'agriculture internationale. Nous sommes une organisation de coopération internationale et nous avons organisé le forum social mondial de la Havane en 2001 à Cuba, et nous avons introduit le Conseil de Souveraineté Alimentaire d'AlimenTerra. En 2001 nous participés à la création d'AlimenTerra et nous voulons combattre le lobby industriel, les grandes multinationales dans la Politique Alimentaire Européenne. Nous avons organisé le forum mondial des réformes agraires en 2004 et en 2008 nous avons organisé les premières rencontres des producteurs de cultures déclarées illicites (marijuana, opium, coca) pour faire valoir notre opinion auprès des nations unies qui se sont rencontrés en Autriche en mars.

Après la seconde guerre mondiale, la politique européenne a favorisé l'approvisionnement alimentaire avec des priorités pour approvisionner les villes. La concurrence internationale a aboutit à un système alimentaire très concentré, avec une grande distribution. Mais il y a des problèmes avec ce système alimentaire. Il y a un problème pour la santé des citoyens, nous avons vu naître le problème de l'obésité infantile et du diabète. Nous avons assisté à une révision des traitements systématiques de pesticides par la PAC, à une révision des additifs alimentaires (colorants, ...), nous avons vu l'utilisation des énergies comme la maladie du XXIe siècle, nous avons aussi vu le problème des aliments et la nécessité d'une politique qui garantisse la santé des citoyens face aux biotechnologies (OGM, ...) tout ça sans discuter entre les citoyens des impacts de ces

nouvelles technologies. Et nous avons vu que les directives de nos gouvernements, l'hyperhygiénisme, la biopiraterie et tout ça c'est une façon d'appuyer la grande industrie. Par exemple, c'est le cas de la traçabilité une méthode complexe qui ne favorise pas la petite industrie, l'artisanat. Par exemple, le CERAI est organisme de conseil de la FAO, je dois parler le matin à Rome et aborder le thème de la souveraineté alimentaire comme un problème de faim et le soir, à Bruxelles, un problème d'hyperhygiénisme. Il y a un autre problème avec l'environnement, c'est le problème de la biodiversité et de la pêche. Le modèle proposé est une agriculture standardisée...

Un autre problème est l'érosion comme le résultat de la désertification des campagnes, mais l'agriculture n'a pas seulement un but économique mais aussi écologique.

Un autre problème est la contribution de l'agriculture au réchauffement climatique, le problème des nitrates est environnemental mais aussi de santé. Nous avons un problème de quantité et de qualité de l'eau qui est en enjeu pour ce siècle. Problème de cancers lié aux pratiques agricoles.

Nous voulons une politique européenne différente, une OMC qui ne dictent pas la politique en Europe, une globalisation qui conserve la multipolarité, qui protègent les citoyens et les agriculteurs, la non destruction de notre culture, notre histoire. Pour cela nous avons créé en Espagne une plateforme d'organisations pour une restauration collective durable, nous soutenons le développement des AMAP et la production artisanale.

Q : Tout au long de ces journées il a beaucoup été question de politique, de choix et d'orientations politiques. Ces choix se retrouvent à différents niveaux du local à l'europpéen, et pour les gens qui travaillent sur le terrain, il n'est pas toujours facile d'avoir une vision claire de l'agencement entre les politiques locales et politiques européennes.

J. Hernandez : Pour moi il n'y a pas de contradiction. Je crois que la société c'est local, mais nous sommes dans l'Europe et nous devons avoir du soutien à ce niveau. Les filières sont européennes mais l'application se fait dans les territoires. C'est pour ça que les autorités locales sont aussi importantes que les européennes.

B. Xueref : Je pense qu'il faut être force de proposition. Pour cela, il faut des projets concrets, formaliser nos idées et les faire passer auprès de nos députés.

J. Serret : Nous avons vécu depuis quelques années sous la coexistence de deux systèmes totalitaires, le communisme et le capitalisme qui ont équilibré le monde. Dans les années 90 le communisme a explosé, le capitalisme est devenu libéral à l'extrême qui s'est adapté et que là nous vivons une crise du capitalisme importante. La réponse n'est pas systémique, je crois à la démarche paradoxale, dont sont issues les grandes théories mathématiques. Je ne suis pas pour la culture de l'incohérence, mais pour la pensée de Gilles de Gênes, c'est-à-dire pouvoir accepter de fonctionner en noyau, en module autonome, et ceci dans le cadre politique fixé par la population, c'est ce qu'on appelle la gouvernance. Et le cadre, de mon point de vue, c'est le développement durable. C'est-à-dire qu'il faut accepter les contradictions, l'erreur, que les citoyens peuvent avoir raison face à des élus. Et la période que nous vivons actuellement, difficile pour certains restent selon moi fabuleuse car on peut inventer et avoir des utopies.

JY Morgantini : Je retiens que c'est un encouragement à travailler sur le terrain comme nous le faisons actuellement sans pour autant s'effrayer des incohérences que l'on peut rencontrer.

J. Serret : un exemple tout simple, l'homme est le seul mammifère qui marche debout. Et nous sommes physiquement le plus bel exemple d'incohérence physique quand nous marchons.

Y. Feidy : Je rajouterai que les choses doivent partir du terrain pour remonter plus haut, alors que souvent c'est le contraire qui est pratiqué.

ANNEXE 1 : Liste des inscrits

| Nom | Prenom | Organisme | Adresse | Code Postale | Ville | Pays | Telephone | Mail |
|-----------|--------------|---|--|--------------|--------------------------|----------|--|--|
| ALAMEDA | Philippe | CIRIDD | 60 rue des Aciéries | 42000 | St Etienne | France | (+33) 4 77 92 23 46 | |
| BADOT | Lionel | MSA 71 | Mutualité Sociale Agricole, 46 rue de Paris | 71 023 | MACON Cedex 9 | France | (+33) 3 85 39 51 32 | badot.lionel@msa71.msa.fr |
| BALLARI | Giacomo | Coldiretti Piemonte | | | | Italie | (+39) 335 59 34 726 | ballari@tiscali.it |
| BARDET | Claude | Interprète | 110 chemin des Granges | 38260 | La Côte St André | France | (+33) 4 74 20 55 76 | bardet.cl@orange.fr |
| BARRAY | Sandrine | Communauté de Communes du Pays de Dieulefit | 8, rue Garde de Dieu | 26220 | Dieulefit | France | (+33) 475464348 | ccpdbarray@yahoo.fr |
| BESNIER | Aude | CFPPA le Pradel | le fort | 07200 | Vesseaux | France | (+33) 688765760 | audebr@yahoo.fr |
| BICHET | Philippe | Conseil Général Soane et Loire | DERA, Affaires agricoles, Espace Duhesme - 18 rue de Flacé | 71026 | Mâcon Cédex 9 | France | (+33) 3 85 39 57 76 | p.bichet@cg71.fr |
| BIGEARD | Pierre-Emile | Manger Bio Isère | 40 Avenue Marcelin Berthelot, BP 2608 | 38036 | Grenoble | France | (+33)4 76 20 67 84 | mangerbio.isere@yahoo.fr |
| BLAJE | Enric | Associació de Productors Artesans del Vallès Oriental | EL BRUGUER VELL, Camí del Bruguer s/n | 08187 | Santa Eulàlia de Ronçana | Espagne | (+34) 609731412 | b.enric@yahoo.es // info@vinyesdelbruguer.com |
| BON | NICOLAS | ISARA/ LER | 23 rue jean Baldassini | 69364 | LYON CEDEX 07 | France | (+33)645794173 | nbon@isara.fr |
| BOSCHE | Jérémie | Chambre Agriculture Isère | Maison des Agriculteurs, 40 avenue Marcelin Berthelot | 38036 | GRENOBLE Cedex 2 | France | | - |
| BOSMA | Hilda | AOC Friesland | Gardeniersweg 2 | 8933 AA | Leeuwarden | Pays Bas | (+31)582534000 | |
| BOUTHENET | Valérie | Agri bio ardèche | 46 avenue Jean Jaurès | 26500 | Bourg-lès-valence | France | (+33)9 70 40 75 41; (+33) 6 67 32 77 06 | valerie.biodyn@hotmail.fr |
| BRETON | Guillaume | Chambre du Commerce et de l'Industrie Nord Ardèche | BP 185 | 07104 | ANNONAY CEDEX | France | (+33)4 75 69 27 21 | g.breton@annonay.cci.fr |

Actes des journées européennes d'échanges, 23-25 avril 2009, Chabrilan (France)

« Les circuits courts dans les dynamiques territoriales »

Page 20/24

| | | | | | | | | |
|------------------|-----------------|---------------------------------------|---|----------|--------------------------------|------------|----------------------|--|
| BRETON | Eleanor | Région Rhône-Alpes | 78 route de Paris, BP 19 | 69751 | Charbonnières-les-Bains | France | | |
| CAILLEAU | Anne | FDCIVAM 26 | 25 rue Pasteur | 26260 | St Donat sur Herbasse | France | (+33) 4 75 45 13 15 | fdcivamdrome@free.fr |
| CALLAU | Sonia | Parc Agrari del Baix Llobregat | Masia Can Comas AP 76 | 08820 | El Prat de Llobregat-Barcelone | Espagne | (+34) 93 378 81 89 | callaubs@diba.cat |
| CHAABI CARRILERO | Laila | CERAI | C/DIPUTACIÓ 51,4º 2ª | 08015 | BARCELONA | Espagne | (+34)661307745 | smog8888@hotmail.com |
| CHAMPANHET | René | L'oeil dormant | Le Chambon | 07530 | Aizac | France | (+33)4 78 55 24 25 | champanhet.famille@orange.fr |
| CHARPENET | Bernard | Trame | 6 rue de la Rochefoucauld | 75009 | Paris | France | (+33) 1 44 95 08 11 | b.charpenet@trame.org |
| CHAUVEAU | Pauline | FD CIVAM Drôme | 25 rue Pasteur | 26260 | St Donat sur Herbasse | France | (+33)4 75 45 13 15 | fdcivamdrome@free.fr |
| CHOMEL | Maëlys | CDRA VALDAC | Chateau du Bousquet | 07800 | Saint Laurent du Pape | France | (+33) 475609608 | psader.valdac@orange.fr |
| COLOMB | Bérangère | CIVAM 26 | Les Bérangers | 26400 | Beaufort sur Gervanne | France | | |
| COMES | Pilar | Association SLOW FOOD Vallès Oriental | Font dels Ermots s/n | 08415 | Bigues i Riells | Espagne | (+34)667527921 | coordinacio@fumh.cat |
| CORNEE | Moise | Laboratoire d'Etude Rurale | 23, rue Jean Baldassini | 69364 | LYON CEDEX 07 | France | (+33) 6 72 10 19 72 | mcornee@isara.fr |
| COUTURIER | antoine | CORABIO | 1, rue Marc Seguin - BP 11150 Alixan | 26958 | VALENCE cedex 9 | France | (+33) 4 75 61 19 35 | antoine.couturier@corabio.org |
| DE BRUIN | René | SPN | Churchillweg 106 | | Wageningen | Pays Bas | (+31) 317420224 | rdbruin@streekwijzer.nl |
| DRAPER | Steve | East Anglian Brewers | 3 Foulden Road | IP26 5BJ | Ickburgh, Norfolk | Angleterre | (+44) 1842878922 | |
| DUMONET | Aurélie | AVEC Rhône-Alpes | 49 avenue de Mâcon | 01000 | Bourg en Bresse | France | (+33) 4.74.23.00.90 | a.dumonet@avec-ra.fr |
| FABRIZIO | Ida | AlimenTerra/Sustain | 94 White Lion Street | N1 9PF | London | Angleterre | (+ 44) 207 837 12 28 | ifabrizio@alimenterra.org |
| FEYDY | Yves | Chambre d'Agriculture 26 | 2 boulevard Vauban, BP 121 | 26001 | Valence | France | (+33)4 75 98 16 41 | |
| FIAMOR | Anne Emmanuelle | Conseil Général 26 | DGA du développement, 26 avenue président Herriot | 26026 | VALENCE cedex 9 | France | (+33) 4 75 79 81 53 | afiamor@ladrome.fr |

Actes des journées européennes d'échanges, 23-25 avril 2009, Chabrilan (France)
 « Les circuits courts dans les dynamiques territoriales »

| | | | | | | | | |
|-----------|-----------|----------------------------|--|---------|-------------------------|------------|---------------------|--|
| FLACHE | Sylvain | Ccomito.com | 1071 Vieille Route | 69490 | Saint Loup | France | (+33) 474056834 | flacheselection@wanadoo.fr |
| FREIXA | Vanesa | mOntanyanes | Projecte Gripià. mOntanyanes Crta. c-13 km.131. Espai mOn | 25594 | Rialp | Espagne | (+34)637408160 | vanesa@montanyanes.net |
| GUENDOZ | Augustin | Rhône PLURIEL | Rhône PLURIEL Service Plateforme logistique, Espace St Germain - 30 av Gal Leclerc | 38200 | VIENNE | France | (+33) 6 78 86 23 28 | aguendouz@aol.com |
| HAUSHERR | Céline | Région Rhône-Alpes | 78 route de Paris, BP 19 | 69751 | Charbonnières-les-Bains | France | | chausherr@rhonealpes.fr |
| HERNANDEZ | Jorge | CERAI | Ps de la Mina 5-6º | 50001 | Zaragoza | Espagne | (+34) 2147483647 | presidente@cerai.es |
| HORELL | Clare | Sustain | 94 White Lion Street | N1 9PF | London | Angleterre | (+44)2078371228 | clare@sustainweb.org |
| HOSKINS | Rosemary | Huntingdon Farmers' Market | Nine Pound Pasture Bradley Road | CB8 9JB | Kirtling | Angleterre | (+44)7767250825 | Ecologie@aol.com |
| INGELS | Stéphanie | APAP | Avenue des Grands goulets | 26420 | La Chapelle en Vercors | France | (+33)4 75 48 56 30 | s.ingels.apap@pnr-vercors.fr |
| JOUVE | Didier | Région Rhône-Alpes | 78 route de Paris, BP 19 | 69751 | Charbonnières-les-Bains | France | (+33)4 72 59 47 69 | jduverger@rhonealpes.fr |
| JURY | Philippe | CIRIDD | 60 rue des Aciéries | 42000 | St Etienne | France | (+33) 4 77 92 23 46 | philippe.jury@ciridd.org |
| JUSSAUME | Marc | CFPPA le Pradel | CFPPA Le Pradel | 07170 | MIRABEL | France | (+33)6 84 97 06 52 | marc.jussaume@educagri.fr |
| KERUEL | Paul | La Frigoulette | Ferme des Bérangers | 26400 | Beaufort sur gervanne | France | (+33) 4 75 43 09 75 | frigoulette@orange.fr |
| LECLER | Arnaud | FDCIVAM 26 | 25 rue Pasteur | 26260 | Saint Donat | France | (+33)4 75 45 26 79 | arnaud.lecler@gmail.com |
| LEJEUNE | Sabrina | Région Rhône-Alpes | 78 route de Paris, BP 19 | 69751 | Charbonnières-les-Bains | France | | |
| MAMDY | Ludovic | Alliance PEC Rhône-Alpes | 8 quai Maréchal Joffre | 69002 | Lyon | France | (+33) 4 78 37 19 48 | alliancerhonealpes@free.fr |
| MARISCAL | Jorge | CERAI | C/ Mayor, 50, 1º izquierda | 50001 | Zaragoza | Espagne | (+34)616803279 | coordinador.aragon@cerai.es |

Actes des journées européennes d'échanges, 23-25 avril 2009, Chabrilan (France)

« Les circuits courts dans les dynamiques territoriales »

Page 22/24

| | | | | | | | | |
|------------------|-----------|---|---|----------|-----------------------------|------------|---------------------|--|
| MARTIN | Sara | CERAI | C/ Mayor, 50, 1º izquierda | 50001 | Zaragoza | Espagne | (+34)636015120 | comunicacion.aragon@c erai.es |
| MIEHE | Aude | Chambre d'Agriculture Régionale de Rhône-Alpes | 23 rue Jean Baladassini | 69364 | Lyon Cedex 07 | France | (+33) 4.72.72.49.14 | am@rhone- alpes.chambagri.fr |
| MIRALLES PUIG | Guillem | Diputació de Barcelona | Servei de Teixit Productiu, Recinte de la Maternitat, Pavelló Mestral, 3a planta, Travessera de les Corts, 131-159 | 08028 | Barcelona | Espagne | (+34)934049177 | mirallespg@diba.cat |
| MOORE | Brendan | East Anglian Brewers | 3 Foulden Road | IP26 5BJ | Ickburgh, Norfolk | Angleterre | (+44)1842878922 | icenibrew@aol.com |
| MORGANTINI | Réjane | FR CIVAM Rhône-Alpes | CFPPA Le Valentin | 26500 | Bourg lès Valence | France | (+33)4 75 78 46 49 | frcivam.rhonealpes@tele2. fr |
| MORGANTINI | Jean-Yves | FR CIVAM Rhône-Alpes | CFPPA Le Valentin | 26500 | Bourg-lès-valence | France | (+33) 4 74 54 70 59 | jean- yves.morgantini@educag ri.fr |
| MUNTANE | Joan | Fundació Lleida 21 | c. Jesús, 21 | 25340 | Verdú (Lleida) | Espagne | (+34)630179199 | joan.muntane@terra.es |
| NICOLAY | Charlène | Conseil Général 26 | 26 avenue du Président Herriot | 26026 | Valence cedex 9 | France | (+33) 75 79 81 66 | cnicolay@ladrome.fr |
| NOIRARD | Isabelle | DDAF 69 | 245 rue Garibaldi | 69422 | LYON CEDEX 03 | France | | |
| ORTIZ SERRANO | Pepa | CERAI | PLAZA MARÍA BENEYTO, Nº11, PUERTA 11 | 46008 | VALENCIA | Espagne | (+34) 651650272 | joorser@yahoo.es |
| PECKHAM | Clive | AlimenTerra | C/o Sustain, 94 White Lyon Street | N1 9PF | London | Angleterre | | cpeckham@alimenterra.o rg |
| PORTIER | Julie | Communauté de Communes du Val de Drôme | rue Henri Barbusse, BP 331 | 26402 | Crest Cedex | France | (+33) 4 75 25 43 82 | jportier@val-de- drome.com |
| POZZO | Cécilia | Région Rhône-Alpes | 78 route de Paris, BP 19 | 69751 | Charbonnières- les-Bains | France | (+33) 4 72 59 54 60 | cpozzo@rhonealpes.fr |
| RIVAT | Céline | IUT DE SAINT ETIENNE | 28 avenue Léon Jouhaux | 42100 | SAINT ETIENNE | France | (+33)6 84 20 96 38 | celine.rivat@univ-st- etienne.fr |
| RIVIER | Marcelle | MFR Divajeu | Centre de formation agricole, la Chaumène | 26400 | Divajeu | France | (+33) 4 75 25 03 80 | |

Actes des journées européennes d'échanges, 23-25 avril 2009, Chabrillan (France)

« Les circuits courts dans les dynamiques territoriales »

Page 23/24

| | | | | | | | | |
|-------------------|----------|--|--|---------|------------------|-------------|---------------------|--|
| ROBIN | Emilie | Syndicat Mixte Drôme des Collines | 47, rue Saint Nicolas | 26100 | Romans sur Isère | France | (+33) 4 75 05 59 85 | emilie.robin@dromedescollines.fr |
| ROSE | David | Sustain | 94 White Lion Street | N1 9PF | London | Royaume-Uni | (+44)5603144832 | david@sustainweb.org |
| SABOT | Nicolas | Chambre d'Agriculture de l'Ardèche | 4 avenue de l'Europe Unie, BP 114 | 07001 | Privas cedex | France | (+33) 4 75 20 28 00 | nicolas.sabot@ardeche.chambagri.fr |
| SENTMARTI | Ramon | Generalitat Catalunya | Passeig de Gràcia, 88, 1ª planta | 08008 | Barcelona | Espagne | (+ 34) 93 551 54 57 | rsentmarti@gencat.cat |
| SERRET | Jean | Communauté de Communes du Val de Drôme | rue Henri Barbusse, BP 331 | 26402 | Crest Cedex | France | (+33) 4 75 25 43 82 | camauric@val-de-drome.fr |
| SOCCORSI | Isabelle | L'Oeil Dormant | Les Bastides | 07200 | Aubenas | France | (+33) 4 75 35 91 90 | isabelle.soccorsi@wanadoo.fr |
| TABET | Elisa | FRCIVAM Rhône-Alpes | 15 place de la libération | 26110 | NYONS | France | (+33)6 98 69 69 96 | elisatabet@hotmail.fr |
| TATIEU-BILHERE | Ludivine | ADAYG | Maison des Agriculteurs , 40 avenue Marcellin Berthelot, BP 2608 | 38036 | Grenoble Cedex 2 | France | (+33) 6.31.87.63.86 | ludivine_tatieu@hotmail.com |
| TEXIER | Claire | FD CIVAM Ardèche | Domaine Olivier de Serres | 07170 | Mirabel | France | (+33) 4 75 36 77 64 | fdcivamardeche@orange.fr |
| THOMAS | Marie | Syndicat Mixte Ardèche verte | 36 place de l'église | 07340 | Peaugres | France | (+33)4 75 34 75 59 | agriculture@pays-ardeche-verte.fr |
| TOUCHEBOEUF | Gérard | Collège CONDRIEU | av du Général Leclerc | 38200 | VIENNE | France | (+33) 4.74.59.51.26 | ce.0690015s@ac-lyon.fr |
| TRINTIGNAC-BAUJEU | Sophie | Chambre d'Agriculture de l'Ardèche | 4 avenue de l'Europe Unie, BP 114 | 07001 | Privas cedex | France | (+33) 4 75 20 28 00 | sophie.trintignac@ardeche.chambagri.fr |
| VAN DER HEIDE | Jenneke | AOC Friesland | Gardeniersweg 2 | 8933 AA | Leeuwarden | Pays Bas | (+31)582534000 | j.vanderheide@ca.aocfriesland.nl |
| VAN DER WERFF | Pieter | AOC Friesland | Gardeniersweg 2 | 8933 AA | Leeuwarden | Pays Bas | (+31)582534000 | p.vdwerff@ca.aocfriesland.nl |
| VELTER | Miriam | AOC Friesland | Gardeniersweg 2 | 8933 AA | Leeuwarden | Pays Bas | (+31)582534000 | m.velter@ca.aocfriesland.nl |
| VERNIER | Hugues | Communauté de Communes du Val de Drôme | rue Henri Barbusse, BP 331 | 26402 | Crest Cedex | France | (+33) 4 75 25 43 82 | hvernier@val-de-drome.com |

Actes des journées européennes d'échanges, 23-25 avril 2009, Chabrilan (France)
 « Les circuits courts dans les dynamiques territoriales »

| | | | | | | | | |
|-------------|---------|-----------------------------|---|-------|-----------------------|---------|--|--|
| VILARASAU | Bernat | Consorti del Lluçanès | C/ Vell, 3 | 08515 | Sta. Creu de Jutglar | Espagne | (+34) 93 888 00 50 | promocio.consorti@lluçanès.cat |
| VILLARD | Serge | FN CIVAM | Domaine Olivier de Serres | 07170 | Mirabel | France | (+33) 8 71 25 34 66 | serge.villard@educagri.fr |
| VROMANDT | Denis | Chambre d'Agriculture Isère | Maison des Agriculteurs, 40 avenue Marcelin Berthelot | 38036 | GRENOBLE Cedex 2 | France | (+33) 650240124; (+33)4 76 20 67 43 | denis.vromandt@isere.ch ambagri.fr |
| WHITTINGTON | Graham | Association Court-Circuit | Court-Circuit, Chemin du bachat | 26160 | Rochefort en Valdaine | France | (+33)475538911 | asso.court-circuit@orange.fr |
| XUEREF | Bernard | FR CIVAM Rhône-Alpes | Les Bérangers | 26400 | Beaufort sur Gervanne | France | (+33)4 75 43 09 75 | xueref.bernard@wanadoo.fr |