

## Organisateur de l'activité

- **Nom**  
Venard
- **Prénom**  
Amandine
- **Adresse**  
Avenue de Noue 02600 Villers-Cotterêts
- **Raison sociale**  
Enseignante

## Informations pratiques

- **Intitulé de l'activité**  
European identities in our dishes
- **Description de l'activité**  
Depuis la mi-septembre, deux classes de 2ndes du lycée se sont réparties en différents groupes d'acteurs que voici :
  - producteurs (apiculteurs, éleveurs, céréaliers, maraîchers, viticulteurs)
  - consommateurs (familles mais aussi personnes restaurées et restauration dans des établissements scolaires ou EHPAD)
  - grande distribution
  - associations types AMAP
  - écoles de formation dans l'agriculture et l'environnement
  - agro-industries
  - négoce de produits phytosanitaires et industries
  - élusIls ont tout d'abord réalisé des recherches sur la situation actuelle de chacun d'entre eux (poids dans l'économie française, mondiale ; les problèmes rencontrés) avant d'aller à la rencontre de professionnels du milieu.
- **Date et heure**  
travaux réalisés de la mi-septembre à la mi-octobre. Bilans présentés en visio-conférence devant des élèves roumains qui travaillent sur la même thématique le mercredi 17 octobre 2018.

- **Lieu**  
Lycée européen de Villers-Cotterêts + rencontres sur les lieux de travail des différentes personnes
- **Nombre de participants**  
70
- **Catégories de publics présents**  
Professionnels, enseignants, élèves
- **Nom des intervenants ou des grands témoins s'étant exprimés**  
Marina TOUSSIROT, éleveuse et fromagère dans le sud de l'Aisne à Courboin ; Philippe CHANLOY, céréalier ; consommateurs de Villers-Cotterêts et environs ; Benoît PERRIN, président de l'AMAP de Fère en Tardenois ; Mme El Kammouni, directrice du Carrefour de Villers-Cotterêts ; Maxime DESTOMBES, responsable de l'exploitation du lycée de Crézancy ; Marie-Dominique ABELA, la directrice adjointe ; Armande Fkihi, la référente agro-écologie du lycée ; Benoît RUFFY, responsable d'usine fabriquant moutarde et vinaigre à base d'alcool de betterave en reconversion vers le métier d'apiculteur ; Agent technico-commercial d'un négoce de produits phytosanitaires (Rhône-Alpes) ; Luc CHORIER, technicien commercial agrofourniture secteur Rhône-Alpes ; Entretien avec Jacques Krabal, député de l'Aisne.

## Synthèse de l'activité

- **Thèmes évoqués**  
agriculture durable / consommation / étiquetage / subventions européennes / commerce multiscalaire / agro-industrie
- **Questions / attentes / problèmes soulevés**  
Selon B. Ruffy (apiculteur), aujourd'hui, la diminution des abeilles, médiatisée par ailleurs, a des facteurs multiples : varroa destructor, pesticides (néonicotinoïdes), frelon asiatique mais on n'arrive pas à déterminer leur poids respectif. De plus, la filière travaille sous la contrainte.

Aujourd'hui le labyrinthe administratif, les contrôles multiples ont le don d'agacer et de démoraliser aujourd'hui les éleveurs caprins, ovins, avicoles qui sont dans une totale incompréhension...

Les procédures administratives aussi bien que les contrôles d'hygiène parfaite entraînent une aseptisation de notre alimentation. Or, dans le cadre de la mondialisation et de la mise en concurrence des territoires, il est nécessaire de se différencier par son identité et l'identité passe par le goût.

Pour Marina Toussirot (éleveuse de chèvres et fromagère) qui est démoralisant, c'est la paperasse administrative. Pourtant, elle ne manque pas de courage Marina : il y a quelques années, elle décide de quitter le monde de l'immobilier pour se reconvertir dans l'élevage et le fromage de chèvre. Cela ne fait que 2 années qu'elle a monté son exploitation à l'aide de son mari mais sans lui et sa ténacité, elle aurait parfois baissé les bras face à la montagne de papiers à remplir. On en perd le sens du métier ! On aimerait avoir plus de temps à consacrer aux chèvres et au commerce. Et encore, si cela avait du sens... Mais elle nous rapporte qu'on leur demande de remplir des formulaires d'installation en numérique...avant de les re-remplir par papier ! Où se trouve la logique ???

Réflexions de la part des consommateurs :

- « pourquoi les céréaliers et producteurs non bio sont pris à la gorge ? C'est un modèle de société qui est en question ».

-On se demande également si l'Union Européenne est la solution.

Selon Benoît Perrin, président de l'AMAP de Fère en Tardenois, les consommateurs sont plus vigilants à ce qu'ils mangent mais ils devraient reprendre contact avec la nature. Une tomate, on ne peut pas la consommer toute l'année. Une pomme qui n'est pas brillante ne signifie pas qu'elle est mauvaise. Il faut aussi apprendre à moins manger car on mange souvent plus que ce dont on a besoin. Le consommateur doit devenir responsable : on parle d'ailleurs de « consom'acteur ».

On se fie davantage aux labels comme les AOP (Agriculture d'Origine Protégée) gages de qualité, de respect du terroir, du savoir-faire... mais nous avons pu voir que cela n'est finalement pas si simple (source : Isabelle Saporta, Foutez-Nous la Paix !, Paris, Albin Michel, 2016).

On retrouve plus d'une quarantaine de produits œnologiques qui ne sont pas du tout indiqués sur les étiquettes de nos bouteilles de vin pourtant labellisées.

L'INAO par exemple ne défend pas toujours des producteurs qui souhaitent utiliser le moins possible d'intrants et qui souhaitent produire un vin ou un fromage qui sort des grands schémas organoleptiques .

L'idée de « terroir » s'évapore un peu...et par conséquent, les prix ne décollent pas. Pour les fromages dits de terroir, ils sont fabriqués avec différents types de laits mais dont on ignore souvent la provenance alors que la traçabilité pour l'hygiène est bien connue dans ce milieu.

Mme Kammouni fait partager ses inquiétudes concernant la loi alimentation.

1/ vis-à-vis de la fidélisation du client car le risque est de voir le consommateur aller directement s'approvisionner auprès du producteur car les grandes surfaces doivent

rajouter le coût de la manutention contrairement au producteur.  
2/ avec l'encadrement des promotions : quid des familles nombreuses ?

Le responsable de l'exploitation, Maxime DESTOMBES, du lycée avoue ne rien attendre véritablement de l'Union Européenne. Il déplore simplement une baisse inquiétante du nombre d'étudiants faisant leur rentrée au lycée. Est-ce pour des raisons de baisse démographique ? ou pour des raisons de détournement de la filière ? « Il va falloir creuser tout cela » dit-il. Mais il est certain que de moins en moins d'étudiants se dirigent vers l'élevage. La question in fine est donc la survie de notre patrimoine agricole, paysager et culinaire.

Le problème de l'agriculture, c'est cette pression médiatique avec par exemple les Associations type L214 qui font beaucoup de tort à la filière et ne la présentent pas pour ce qu'elle est vraiment. Or, cela devient dangereux.

Marie-Dominique ABELA, la directrice adjointe, déplore quant à elle une image faussée du lycée qui ne formerait « que » de futurs agriculteurs alors que les enseignements qui y sont dispensés mènent à un large panel d'études qui touchent l'environnement.

Selon le responsable d'usine fabriquant moutarde et vinaigre, pour satisfaire les yeux du consommateur, on est obligé de rajouter des conservateurs dans des produits qui n'en auraient pas forcément besoin comme la moutarde. Or, si cette dernière n'en contenait pas, la couleur jaune virerait au marron et pour le consommateur « marron=périmé » alors que ce n'est pas vrai.

La grande crainte aujourd'hui se tourne vers les traités passés avec les Etats-Unis (TAFTA) et le Canada (CETA).

- **Pistes de proposition formulées**

Selon Benoît Ruffy, il faudrait une meilleure organisation au sein de la filière apicole et une harmonisation de la profession.

Il faudrait également plus de communication entre filières car agriculteurs et apiculteurs doivent travailler ensemble et non l'un contre l'autre.

On vit dans un monde capitaliste mais il faut bien se dire que ce qui est moins cher est aussi de moins bonne qualité. Il faudrait travailler la pédagogie auprès des consommateurs.

Marina Toussirot (éleveuse de chèvres) souhaite moins d'inégalités en terme de normes et de réglementations entre les départements français (en terme de suivi d'élevage et de respect des normes européennes en production fromagère); et moins d'écart entre un céréalier et un éleveur en terme d'aides PAC (aides au cheptel/aides aux grandes cultures).

A la question sur le devenir (si il y en a un) de la PAC, Philippe Chanloy – céréalier -

répond que « la PAC permet d'orienter l'agriculture en échange de subsides ; le rêve serait de pouvoir travailler et d'investir dans un mode de production rémunérateur et sans contraintes ».

« Je souhaiterais que l'Union Européenne soit plus loyale face à ses agriculteurs, que les normes imposées pour toutes productions tiennent compte des modes de productions mondiales. Par exemple, quand on interdit la production d'OGM, on ne devrait pas en importer d'Amérique. D'autre part, je souhaiterais que l'Union Européenne garde des capacités de production alimentaire pour sa population sur le long terme, même si nos coûts de production sont plus élevés que d'autres continents, car grâce à l'intensification, nous pourrions être compétitif. Mais sans engrais, ni pesticide comme on nous le demande, la question reste entière pour moi. On ne peut pas oublier qu'au niveau planétaire, on a que 2 ou 3 réserves alimentaires d'avance ».

Propositions des consommateurs :

- interdire le glyphosate, le chlordécone (mais a priori ça va être compliqué)
- lois sur les conditions d'élevage, abattage, le bien-être animal
- interdire ou du moins limiter les pesticides
- interdire les additifs
- non aux lobbies de l'agroalimentaire
- plus de transparence dans l'origine exacte des produits (Union Européenne, non Union Européenne ne suffisent pas) ; des informations plus claires sur le type et le mode de production et d'élevage et de transport. En bref, nous donner réellement les moyens de savoir ce que l'on achète.
- des étiquettes moins complexes
- plus d'informations sur les ingrédients que l'on trouve dans notre nourriture
- obliger les grandes enseignes à payer au juste prix les producteurs et à financer les conversions au bio tout en favorisant les circuits courts, aider à la création de réseaux, coopératives de producteurs
- encourager les ventes de produits locaux dans les supermarchés
- lutter contre le suremballage des produits dits « bio » dans les supermarchés
- problème du coût encore trop important pour les produits bios

Pour Maxime Destombes, la transition vers une agriculture biologique ou plus respectueuse envers l'environnement doit se faire de manière progressive. L'Union Européenne et l'Etat français veulent parfois aller trop vite. Il faut faire des efforts petit à petit au risque d'encourager la fraude (des producteurs achèteront des produits qui seront interdits pour plusieurs années par exemple).

On enseigne aux jeunes à ne plus compter sur la PAC, témoigne Armande Fkihi, la référente agro-écologie de l'établissement. L'agriculture telle qu'elle se pratique encore, si elle continue ainsi, ne va pas permettre aux agriculteurs de se maintenir en place.

Il faut trouver des filières de qualité et qui ne sont pas encore très développées comme le houblon ou le lin, soit des cultures et des savoir-faire qui ont été peu à peu abandonnés car non rémunérateurs.

Selon l'agent technico-commercial d'un négoce de produits phytosanitaires, les aides de la PAC ne compensent pas toujours la variation des cours. Il faudrait un prix moyen correct. Il y a aussi des réglementations qui sont en dehors de la réalité du terrain. Il faudrait par exemple semer des couverts végétaux au 15 septembre pour lutter contre l'érosion mais cela ne pousse pas.

Selon Luc Chorier, le système PAC n'est plus adapté à l'agriculture d'aujourd'hui. On est dans un système de répression. Il faudrait au contraire, récompenser pour encourager les producteurs qui sont dans une démarche de production plus saine. Protéger davantage les marchés et encourager les filières courtes afin de valoriser les productions.

De plus, l'Etat devrait proposer et prendre en charge une assurance lorsqu'il y a des années catastrophiques dues aux aléas climatiques, baisse des cours etc... pour assurer une rentabilité minimum aux agriculteurs et les aider à passer le cap.

Selon le député de l'Aisne, Jacques KRABAL, 30% des aliments sont gâchés. Sans cela, on pourrait nourrir toute la planète. Il faut donc travailler aussi sur la récupération de l'alimentation dans les établissements scolaires, interdire le gaspillage et encourager le développement de l'agriculture biologique en donnant des moyens financiers, augmenter la surface des cultures et des commerces mais aussi développer les contrôles.

## **Facultatif**

- **Commentaires sur le déroulé de la Consultation**

Bonne volonté de tous à faire part de leurs remarques. Beaucoup d'attente, (des)espoirs sont au rendez-vous.