

Dinan le 25 MARS 2022

LETTRE OUVERTE aux décideurs

Depuis plusieurs mois le développement des circuits courts dans notre région pose question, l'effet confinement est très vite retombé. Il n'échappe désormais à personne que les filières biologiques sont en difficultés, du côté de la restauration c'est une autre histoire.

La Restauration collective patine...

Depuis 10 ans, nous avons participé à d'innombrables réunions, rencontré des dizaines d'élus, décideurs et cuisiniers sans oublier de nombreux collègues avec Saveurs du Poudouvre (ou en tant que producteur). Invariablement depuis des années nous demandons en vain un accès facilité des marchés publics aux circuits courts.

Voici un exemple (récent) dans une collectivité du secteur avec une commande de saucisses dans un marché public :

<u>Marché public (réel)</u>	<u>Saucisses Porc Fermier Local (simulation)</u>
Fabrication à plus de 70 KMS	Fabriquée à 4 kms de la cuisine
Simple label rouge	HV3 +Bleu Blanc Cœur et Cohérence
Barquettes plastique jetables pour 25 saucisses et cartons (+ de 800 Saucisses commandées).	Bacs consignés.
Plusieurs intermédiaires, 1.80€ PLUS CHER	Direct partenaire de la ferme

La saucisse locale est 1.80€ (ht) moins chère au Kg... fabriquée à 4 kms et livrée en bacs consignés (ne rentrons pas dans le détail du label pour ne pas alourdir la charge).

Plus cher, de plus loin, de qualité moindre, beaucoup d'emballages plastiques : voilà l'originalité du produit issu du marché public au mépris du bon sens mais surtout de toutes les préconisations, avant de mettre en place ce marché public, cette collectivité travaillait « en local ».

Il n'agit pas de stigmatiser, l'exemple n'est pas isolé il en existe pour d'autres produits.

Quid des PAT ? de l'esprit et chartes PNR ?

Dans les petites collectivités où le gré à gré est de rigueur cela fonctionne, les actions de sensibilisations menées sur les territoires portent leurs fruits, avec entre autres la mise en place des PAT qui ont clairement boosté la dynamique. Un constat : la proximité et le service sont appréciés des acheteurs.

Côté « marchés publics », on nous rétorque que le code des marchés publics : c'est la loi ! Que fait-on alors de la Loi Egalim pour les grosses structures ? Notre exemple met aussi en lumière le rôle parfois ambigu de certaines instances...

Etant délégué pour ma commune au Comité syndical du Syndicat mixte de préfiguration du PNR Vallée de la Rance-Côte d'Émeraude, je mesure avec effarement le signal envoyé ici : est-on capable de réussir un tel projet en acceptant sans broncher l'ineptie soulevée ici ? Il est bien loin ce road tour qui débutait dans ma ferme il y a 10 ans avec des élus du Pays de Rance qui concevaient « l'embryon PNR ».

***Agrilocal** : une bonne idée ou usine à gaz ?**

On a voulu pallier au problème de l'accès aux marchés publics pour les producteurs locaux en créant l'outil *Agrilocal* dans certains départements comme le nôtre. L'intention était bonne mais l'outil est contreproductif : les usagers acheteurs l'utilisent parce qu'ils y sont contraints par leurs tutelles.

Coté producteurs il est un vrai répulsif. De plus, *Agrilocal* a été ouvert aux filières longues, ce qui brouille un peu plus les choses.

*Agrilocal est une plateforme qui met en relation acheteurs et producteurs, le processus de commande se déroule en 3 temps** :

1. Pour chaque commande et chaque produit l'acheteur lance un appel d'offre.
2. Les producteurs reçoivent un mail (à chaque fois) et répondent en renseignant leur offre appel par appel et produit par produit
3. L'acheteur revient consulter les réponses ...

**Beaucoup de SMS, de mails, beaucoup de temps perdu, pas de visibilité des volumes, pas de garantie de prix etc...

L'attente

Sur le Pays de Dinan il y a presque 10 ans, a été créée l'association « Saveurs du Poudouvre » avec les élus et producteurs afin d'organiser l'offre et la demande en restauration collective... un beau projet destiné à faciliter les relations en donnant de la visibilité aux producteurs. Un projet aidé financièrement à l'époque par la collectivité mais qui n'a jamais pu véritablement s'épanouir pour les raisons évoquées ci-dessus et ce n'est pas faute d'avoir mobilisé beaucoup d'énergie.

Le site internet www.saveurs.poudouvre.fr, toujours actif, rend service à ses utilisateurs, il constitue une belle vitrine et un outil d'appoint de **prise de commande simple** pour ses utilisateurs. De la logistique commune a été mise en place.

Au fil de ces années nous avons vu beaucoup de producteurs se désintéresser de la RC faute de massification de la demande : les plus gros volumes étant dans les marchés publics. Ceux qui sont parti ne veulent même plus entendre parler de RC.

Désormais, nous attendons des élus une cohérence sans failles : que la collectivité joue un rôle de **facilitateur** et non de « **complexificateur** » en levant les freins là où ils existent.

Les producteurs ont la capacité de construire de vraies relations avec les acheteurs de manière simple et directe : **le gré à gré doit être la règle pour tous les produits frais qui n'ont rien à faire dans les marchés publics !**

Il serait judicieux que l'on prenne désormais le temps d'écouter les cuisiniers et producteurs, l'approche purement administrative manque d'efficacité et est trop souvent déconnectée des réalités.

Une prise en compte **très rapide** du problème soulevé ici est nécessaire : les circuits courts sont à la peine, Il est à craindre que les objectifs de la loi actuelle fassent comme ceux de la précédente. Les événements géopolitiques actuels remettent en évidence l'importance de notre indépendance agricole : des circuits courts vertueux et vigoureux vont dans le sens de cette nécessité... Ce n'est pas demander l'impossible.

Dans l'attente de réponses constructives suivies d'effets rapide, Avec nos cordiales salutations.

Pascal Lhermitte, Pt de Saveurs du Poudouvre, producteur local et CM délégué au Comité syndical du Syndicat mixte de préfiguration du PNR Vallée de la Rance-Côte d'Émeraude.