

# Groupe zones humides APCA-MTES

## Projets alimentaires territoriaux et zones humides

Jeudi 26 novembre 2020



TERRES d'AVENIR

**aGRICULTURES  
& TERRITOIRES**  
CHAMBRE D'AGRICULTURE  
PAYS DE LA LOIRE



MINISTÈRE  
DE L'ALIMENTATION  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE LA PÊCHE

# Localiterr' : le PAT du Parc de Brière

## AXE 1: SENSIBILISATION et ACCOMPAGNEMENT DEMANDE

- Accompagner des acteurs de l'alimentation « restauration collective », « restauration commerciale », « structure accompagnant les familles » souhaitant développer leur approvisionnement en produits locaux
- Création d'outils pédagogiques sur le thème « alimentation et paysages »

## AXE 2: ACCOMPAGNEMENT DE FILIERES AGRICOLES

- Anticiper l'augmentation des besoins de la restauration collective en légumes bio et/ou locaux en accompagnant les producteurs
- **Accompagner la filière « viande bovine » de Brière dans le développement de ses marchés locaux**



# Loi EGALIM et restauration collective



• Obligation pour les **restaurants collectifs publics** de justifier à partir du **1<sup>er</sup> janvier 2022** de :

- **50%** de produits de qualité et durables
- Dont **20%** de produits bios
- Produits de qualité et durables
  - bénéficiant d'un **SIQO** (Label Rouge, AOP-AOC, IGP, STG)
  - d'une **mention valorisante réglementée** (produit fermier/de la ferme/à la ferme = œuf et volaille et fromages)
  - certification **HVE** : Haute Valeur Environnementale



=> **Nécessité de certifier les exploitations pour conserver le débouché restauration collective**



# Loi EGALIM et restauration collective



Plusieurs options à expertiser pour un produit telle que la viande Marque Parc :

## Mention valorisante

- Certification haute valeur environnementale



## Signes officiels de qualité

- Label Rouge
- Indication géographique protégée, Appellation d'origine contrôlée, Appellation d'origine protégée
- Agriculture biologique



# Quel objectif pour chaque certification?



## Mention valorisante

- Certification haute valeur environnementale (Fr)

*Mettre en avant des **pratiques culturelles***

Seule  
l'exploitation  
est certifiée

## Signes officiels de qualité

- Label Rouge (Fr)

*Mettre en avant une **qualité supérieure***

- Indication géographique protégée, Appellation d'origine contrôlée, Appellation d'origine protégée (UE)

*Mettre en avant **un territoire***

Equivalent de la « Marque Parc »

- Agriculture biologique (UE)

*Mettre en avant **un mode de production***

Tous les  
acteurs de la  
filière sont  
certifiés

Des objectifs et  
organisations  
fondamentalement  
différentes

# Label rouge, IGP, HVE, bio



- **Label rouge**

Cahier des charges long et difficile à mettre en place.

Des CDC existent déjà : le LR charolaises, le LR blondes, le LR 16/93 multi-races



- **IGP, AOC, AOP**

Cahier des charges long et difficile à mettre en place.

Cela ferait doublon avec la « Marque » Parc de Brière



- **HVE**

Certification existante



- **Agriculture biologique**

Conversion non rentable pour les éleveurs de marais ayant peu de terres hautes. Ne pouvant produire les céréales nécessaires à l'engraissement des animaux, il faudrait qu'ils achètent les aliments bio. Etant donné le coût très élevé des céréales bios, cela n'est pas compatible avec les prix de vente des bovins Marque Parc en GMS et restauration collective.



# Les critères à respecter



## HVE

- Niveau 1

Respect de la réglementation  
(Mise aux normes des bâts,  
PPF, Cahier phyto...)

- Niveau 3

10 points cumulés sur 4  
champs :

- Fertilisation
- Irrigation
- Phytos
- Biodiversité

## Label rouge 16/93

- Animaux nés et élevés sur l'exploitation
- 30 mois < âge abattage < 96 mois (8 ans)
- Poids carcasse > 350 kg
- Engraissement : 2-3 classement EUR
- Maturation : 10 j en 1/2 carcasse

# Avantages et inconvénients



	HVE	Label rouge 16/93
Cohérence de l'objectif	Mettre en avant des pratiques culturelles +	Mettre en avant une qualité supérieure ++?
Approche élevage	-	++
Approche cultures	++	--
Débouchés	Restau-co en 2021 (GMS à l'avenir?)	GMS et restau-co?
Compatibilité du CDC avec pratiques actuelles en Brière	?	2 critères à expertiser : poids carc. > 350 kg Âge < 8 ans
Mise en œuvre de la certification	1 année	Rapide
Coût	-	+