

**R é s e a u R u r a l**  
**Proposition d'action de transfert 2011 / 2012**

<b>Groupe thématique concerné</b>	<b>Agriculture et Alimentation - Valorisation économique territoriale des ressources locales</b>
<b>Intitulé du projet appartenant au groupe</b>	<b>Construire des relations et synergies dans les territoires entre agriculteurs et avec artisans ou autres acteurs économiques de l'alimentation. Exemple de la filière viande</b>
<b>Porteur du projet</b>	Trame, 6 rue de La Rochefoucauld 75009 Paris
<b>Personne à contacter</b>	Simon Boullier, <a href="mailto:s.boullier@trame.org">s.boullier@trame.org</a> 01 44 95 08 14

<b>Partenaires associés</b>	La FNCUMA, l'Assemblée Permanente des Chambre des Métiers et de l'Artisanat, l'AFIP (Association de Formation et d'Information pour le développement d'initiatives rurales), la plate forme technologique « viandes et salaisons » de La Roque, la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail, la Confédération Française de la Boucherie Charcuterie Traiteur, la COOBOF (Fédération Nationale des Groupements d'Achats et Coopératives de la Boucherie-Charcuterie Française), la FNCIVAM (Fédération Nationale des Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural), GAEC et Sociétés, l'Institut Français Interprofessionnel du Porc, l'INRA Montpellier et le projet de recherche LIPROCO (Liens producteurs consommateurs).
<b>Publics visés</b>	Agriculteurs et artisans de la filière alimentaire et tourisme

**Résumé du projet appartenant au groupe thématique en quelques lignes :**

*De plus en plus d'agriculteurs se lancent dans la vente directe afin de diversifier leurs débouchés et récupérer la valeur ajoutée de leurs produits. Dans le secteur de la viande, étudié dans le cadre du projet, ces activités apparaissent parfois comme des concurrences pour les artisans boucher/charcutier . Pourtant, ces acteurs ont beaucoup à gagner à travailler ensemble, construire des synergies et des partenariats valorisant la qualité du travail et les compétences de chacun.*

*En s'appuyant sur les expériences de plusieurs régions, le projet visait à repérer, analyser, capitaliser et diffuser des **exemples d'organisation territoriale collective**. Les conditions de réussite et les facteurs d'échec sont ainsi mis en évidence.*

**Les principaux enseignements à retenir du projet :**

*L'analyse des expériences et les échanges entre les membres du groupe de travail ont permis de tirer de nombreux enseignements et quelques recommandations :*

- **Se comprendre** : Les représentations des éleveurs, des bouchers ou des restaurateurs sont différentes ; la concurrence entre eux étant souvent un présupposé. Qu'est-ce qu'un circuit court, qui est boucher... ? Avant tout projet commun, les échanges sont nécessaires pour construire un vocabulaire partagé.

- **Organisation économique locale :** Les synergies entre agriculteurs, artisans ou commerçants structurent de vraies organisations économiques locales. Objectif : optimiser la logistique, des temps de travaux, un approvisionnement et/ou une commercialisation de proximité... Comment favoriser la mutualisation de moyens entre agriculteurs et bouchers pour construire des rapports gagnant/gagnant ?
- **Confiance :** Les collaborations éleveurs / bouchers reposent souvent sur une simple relation bilatérale, ancienne et informelle. Dans les expériences plus développées, apparaît un besoin de formalisation : le contrat et de nouvelles entités juridiques cadrent alors les relations. Comment construire progressivement des liens de confiance ? Quand et comment les formaliser ?
- **Combinaisons :** Il n'existe pas de schéma unique d'organisation des circuits courts, mais une multitude de combinaisons qui s'encastrent entre des démarches collectives et individuelles, entre éleveurs d'un côté et bouchers de l'autre, entre différentes activités (abattage, découpe, transformation, commercialisation,...), entre filières courtes et longues. Comment définir les circuits courts sans limiter les multiples possibilités d'organisation dont les initiatives témoignent ?
- **Compétences :** Les circuits courts sur la viande exigent des compétences spécifiques, tant pour les éleveurs (produire une viande de qualité, gérer les obligations administratives et sanitaires...) que pour les bouchers (savoir acheter en vif, savoir découper, savoir valoriser une bête entière, connaître et savoir travailler les races locales, savoir valoriser les pratiques de production de l'éleveur...) ou les restaurateurs. Comment faire reconnaître, valoriser et transmettre ces compétences ?
- **Accompagnement :** Les collectifs « éleveurs/bouchers » ne vivent qu'avec une permanence d'animation, voire de pilotage. Les méthodologies d'accompagnement de groupes et celles du développement local, déjà largement éprouvées, sont ici à (re)mobiliser. Comment faire un accompagnement des porteurs de projets qui soit, lui aussi, décloisonné ? Comment favoriser l'inter-consularité ?
- **Impacts :** Les expériences témoignent des différents impacts des synergies entre éleveurs et bouchers : maintien d'activités et d'emplois, sauvegarde d'un patrimoine local, renforcement du lien social. Comment mesurer ces impacts ? Est-ce finalement marginal, ou à l'inverse significatif, ou encore, d'avant garde ?

#### **Les livrables disponibles ou à venir très prochainement:**

Un dossier de synthèse des enseignements et de compilation des fiches descriptives des expériences a été édité. Il est disponible sur le site du Réseau Rural <http://www.reseaurural.fr/gtn/alimentation-agriculture/plans-actions-projets> ou sur simple demande à [s.boullier@trame.org](mailto:s.boullier@trame.org)

#### **Actions de transfert possibles à proposer aux RRR**

Les actions de transfert sont à définir en fonction des attentes des Réseaux Ruraux Régionaux.