

## Evaluer les impacts du projet «la Farine du Méjean » sur le système alimentaire territorial avec la démarche SYALINNOV

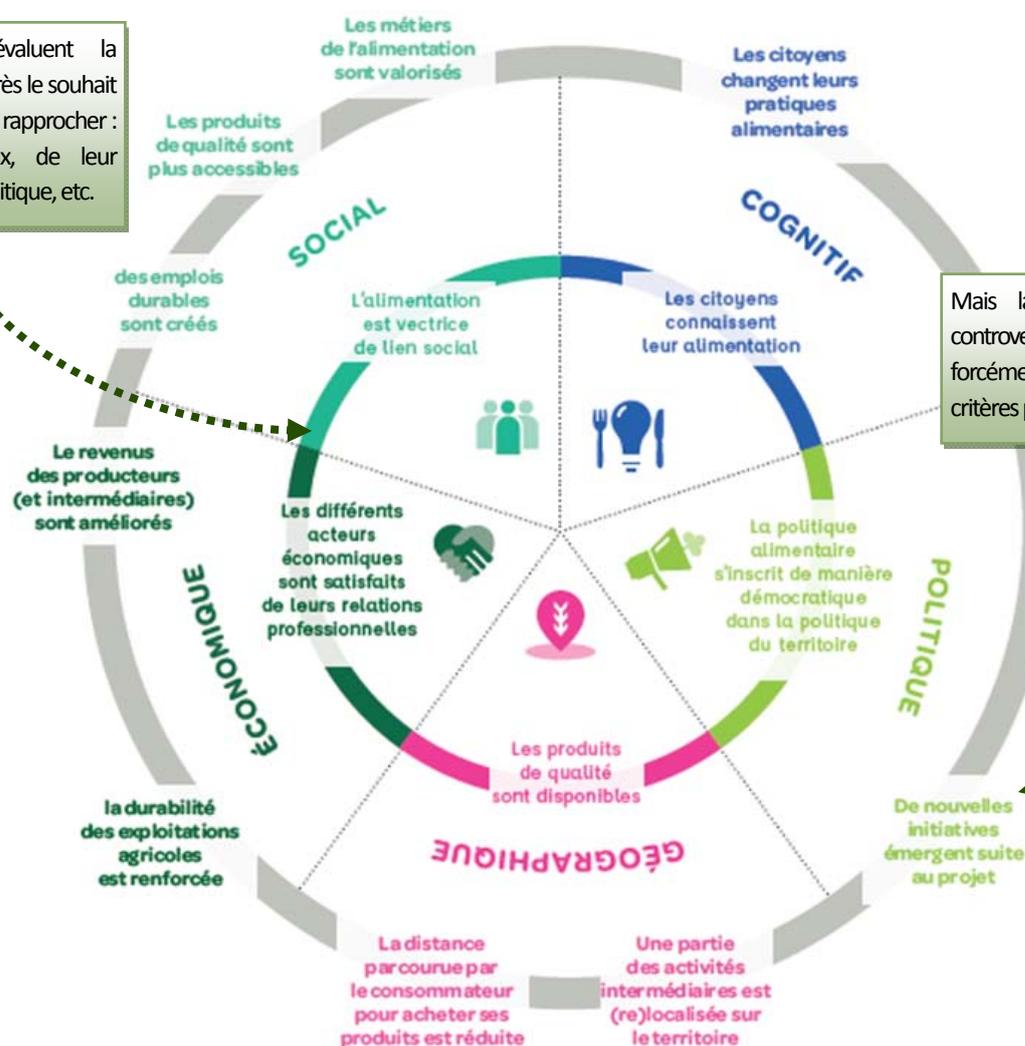
La Farine du Méjean est une association née de l'idée de construire une **filière farine** sur le causse Méjean, en Lozère, pour accompagner la rénovation d'un ancien moulin à vent. Aujourd'hui, une vingtaine d'agriculteurs du causse fournissent des céréales au meunier, qui les moule et vend la farine sous la marque Méjeanette à une quinzaine de boulangers, des magasins, des restaurateurs, des particuliers.

Depuis plusieurs années se multiplient les **initiatives** innovantes de ce type pour développer des agricultures et alimentations plus respectueuses des écosystèmes et de l'humain.

Quels impacts ont-ils réellement ? Grâce à quelles activités ?

L'**évaluation d'impacts** est un outil efficace pour la prise de décisions, mais les systèmes alimentaires et la durabilité et sont des notions complexes qui peuvent être abordées par des centaines d'indicateurs<sup>[1]</sup>. La démarche Syalinnov propose une approche légère et adaptée à toutes sortes d'initiatives puisque **co-construite** par plusieurs projets d'alimentation durable. Elle s'intéresse aux impacts produits sur **5 dimensions** des systèmes alimentaires (cognitive, géographique, politique, économique, sociale) à travers **14 critères** présentés ci-dessous :

Certains critères évaluent la **proximité** créée, d'après le souhait de tous les projets de rapprocher : les gens entre eux, de leur alimentation, de la politique, etc.



Mais la proximité est un sujet controversé : rapprocher ne rend pas forcément plus durable. D'autres critères permettent de s'en détacher.

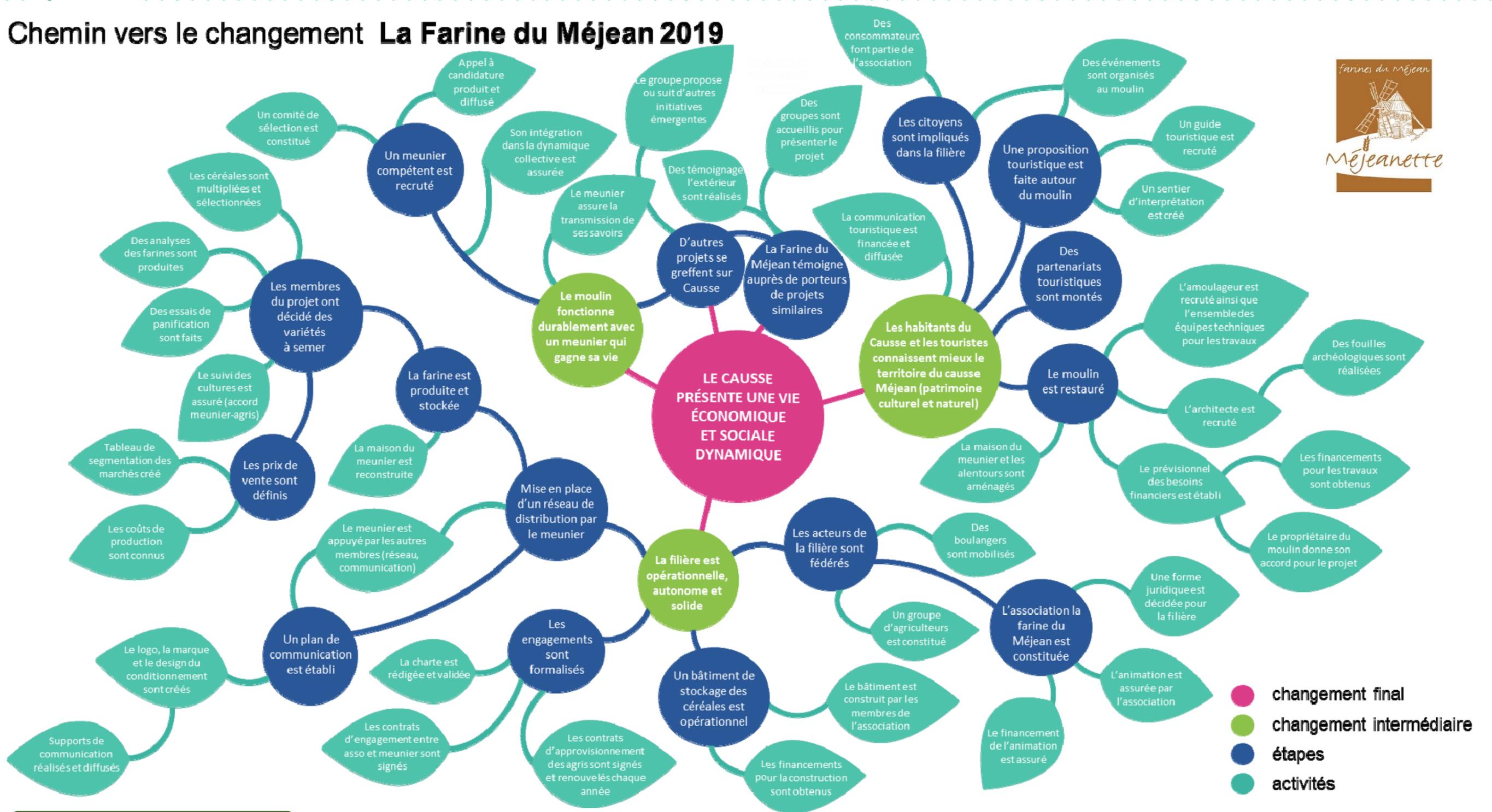
L'étude conduite sur le causse par Claire Bernardin a un double objectif :

- Mettre au jour les **impacts** de la filière sur le système alimentaire local, après une première phase d'observation en 2017
- **Finaliser la démarche** Syalinnov avant de la déployer sur de nouveaux territoires

Les méthodes utilisées sont diverses en fonction des indicateurs :

Des **entretiens** (5 de consommateurs/citoyens, une dizaine d'acteurs économiques et politiques), des **questionnaires** (45 participations pour les consommateurs, 18 pour les acteurs économiques), des **relevés de prix**, une cartographie...

# Chemin vers le changement La Farine du Méjean 2019

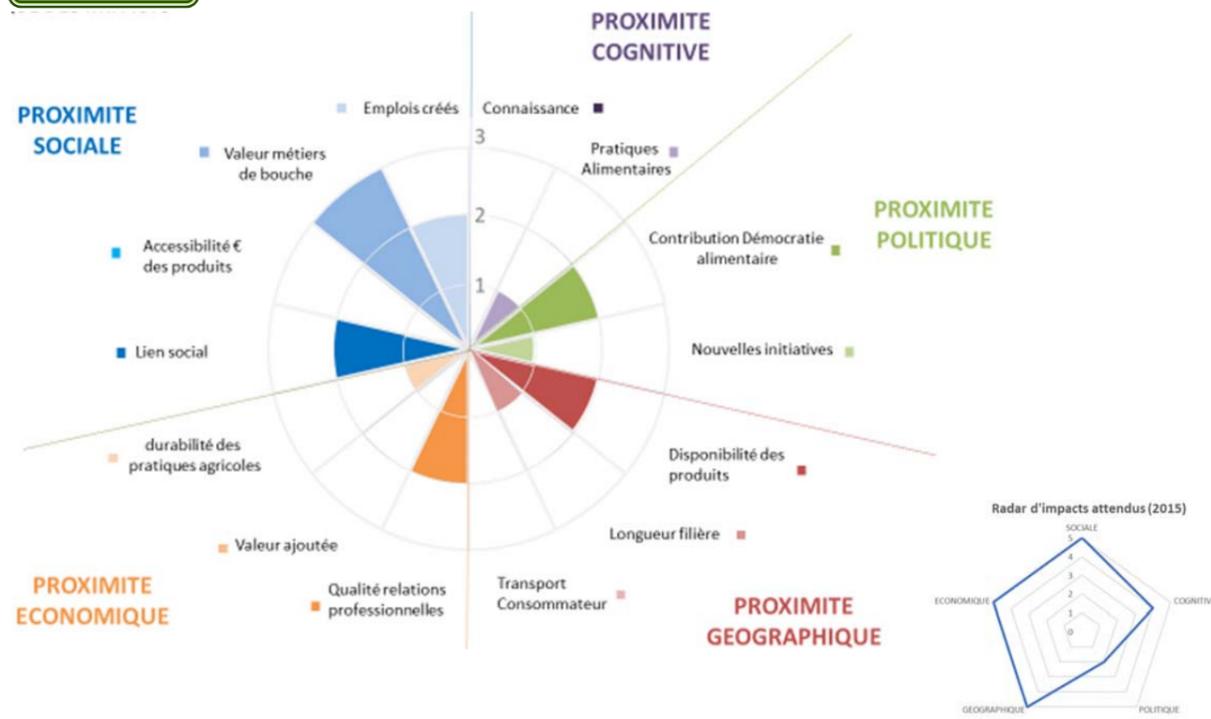


## Le projet et le territoire

- LE CAUSSE, UN TERRITOIRE RURAL AVEC UNE DENSITE DE POPULATION INFÉRIEURE A 2 hab/km<sup>2</sup>
- UNE TERRE D'ELEVAGE OVIN, ORIENTE VERS LE LAIT ET LA VIANDE
- UN SITE NATUREL REMARQUABLE DE STEPPES ET DE GORGES—DU TARN ET DE LA JONTE—QUI ATTIRE DES MILLIERS DE TOURISTES ESTIVAUX

- 40% DES EXPLOITATIONS AGRICOLES IMPLIQUÉES | 2,5% DES SURFACES CONCERNÉES
- UN PROJET Tourné vers la population du Causse et ses visiteurs, « par et pour les ruraux »
- UNE ANIMATION ASSURÉE PAR UNE AGRONOME DE LA FRCIVAM OCCITANIE EN COLLABORATION AVEC LES COLLECTIVITÉS LOCALES, DÉPARTEMENTALES, RÉGIONALES ET LE TISSU ASSOCIATIF LOCAL

Résultats



- 14 indicateurs, notés de 0 à 3 points : pour la Farine, 17 points sur les 42 possibles, soit 40% du potentiel d'impact !
- Le projet est d'ordre économique mais toutes les dimensions sont touchées : « la rose des vents est plus équilibrée que ce qu'on avait imaginé ! » Les secteurs sans impact n'étaient pas des objectifs (hors connaissances de l'alimentation)

Impacts sur la dimension cognitive

Des questions spécifiques au projet (farine, céréales) et d'autres plus générales

**Connaissances de l'agriculture et l'alimentation** : Sentiment de mieux savoir d'où provient son alimentation, connaissances des producteurs impliqués, de la saisonnalité des aliments, de certains légumes ou types d'agricultures durables...

**Habitudes alimentaires** : Quelles pratiques sont modifiées ? sources d'approvisionnement, diversification des aliments, critères de choix, part de produits «de qualité», diminution du gaspillage, des plats préparés, etc.

Score de 0/3. De nouvelles connaissances pour certaines personnes et/ou sur les variétés et espèces de céréales, sur l'agriculture raisonnée... « Une déception » qui s'explique des personnes déjà sensibles aux thèmes en question & des informations focalisées sur les céréales, la farine.

Score de 1/3. Soit 12% des participants pour qui la filière a entraîné de grands changements. En général, la filière n'a rien amorcé mais «accompagne une transition», vers davantage de produits locaux surtout. Les causes sont les mêmes que pour les connaissances (1 type de produit, habitudes déjà établies...)

Impacts sur la dimension politique

**Contribution à la politique** - Score de 2/3. Le projet est très soutenu par la collectivité locale, les décisions se sont prises de manière démocratique au sein de la filière, le pain issu de la farine est à la cantine locale, 1 citoyen sur 5 a le sentiment d'influencer un peu l'élu.

**Nouvelles initiatives** - score de 1/3. Pas d'essaimage pour l'instant mais la filière sert de modèle à l'extérieur du territoire. La Farine du Méjean appuie la création ou renforce l'existence d'autres initiatives, sur un territoire déjà dynamique : Amap Causses et Gorges, la filière laine locale, une filière chanvre...

Impacts sur la dimension géographique

**Disponibilité des produits** - Score de 2/3. Le causse a déjà une haute densité de points de vente de farine, mais la filière en ajoute 4 ! Et 40% des besoins en farine de la population sont couverts par le moulin... Mais cela concerne une unique catégorie d'aliments. De plus, les touristes profitent aussi de la farine et du pain, ce qui réduit la disponibilité par habitant.

**Mode de transport des consommateurs** - Score de 0/3. Comme l'on pouvait s'y attendre, les caussenards n'ont pas commencé à prendre leur bicyclette pour aller faire leurs courses ! Sur ce territoire rural, 42 des 45 interrogés utilisent la voiture et seuls 7 % déclarent l'utiliser moins grâce à la filière— et ce pour un seul type de produit.

**Relocalisation** - Score de 1/3. Un module du système alimentaire, la meunerie, est relocalisé. Le meunier vit et travaille sur le territoire, les céréales destinées à la production de farines et pains sont désormais produites localement. Les délais entre la moisson, la transformation en farine et en pain sont donc raccourcis et 95% de la farine est vendue en Lozère.

Impacts sur la dimension économique

**Qualité des relations entre professionnels** - Score de 2/3. Les acteurs interrogés (boulangers, agriculteurs, meunier) affirment globalement bien mieux connaître les métiers les uns des autres. Ils se connaissent mieux : « c'était déjà convivial, mais ça a renforcé ». Ils ont réussi à fixer objectifs communs, même s'ils ne sont pas forcément retrouvés dans les convictions (la filière comprend 2 systèmes de production : bio et tradi). Nuance : ce résultat est vrai pour les acteurs sur le causse, qui s'investissent et/ou ont participé à la construction de la filière !

**Durabilité des exploitations agricoles** - Score de 1/3. Les pratiques agricoles sont peu modifiées : l'agriculture du causse est peu intensive et les céréales sont produites selon 2 systèmes de production différents. On note une réduction du travail du sol à la suite de formations. Plus largement, on observe le sentiment de valorisation du patrimoine bâti et des céréales locales, mais une possible augmentation du temps de travail (implication dans les réunions, logistique) et une potentielle diminution de l'autonomie en alimentation animale (remplacement par des céréales panifiables).

**Valeur ajoutée** - Score de 0/3. Aucune évolution des revenus n'est déclarée et le projet a un très faible poids dans les chiffres d'affaires des agriculteurs (en général de 0,2 à 1%). En effet, seules 2,5% des surfaces labourables sont concernées par la filière, mais 40% des agriculteurs du Causse : ils restent des éleveurs avant tout. En revanche, cet indicateur ne rend pas compte du fait que les céréales sont achetées à prix plus élevé que dans les circuits habituels, permettant une meilleure répartition de la valeur ajoutée.

Impacts sur la dimension sociale

**Lien social entre habitants** - Score de 2/3. Inattendu dans un territoire rural et un projet économique ! Les trois-quarts des enquêtés ont rencontré au moins une personne, voire ont créé des amitiés. La différence socioculturelle perçue est assez élevée. De plus, l'indicateur ne le montre pas mais une famille s'installe sur le Causse, un gîte est repris, un four à pain continue à fonctionner...

**Image des métiers alimentaires** - Score de 3/3. 4 acteurs sur 5 estiment renvoyer et avoir une meilleure image de leur métier, quel qu'il soit. « J'ai toujours été fier d'être paysan, mais là encore plus ! ». Les boulangers apprécient « d'avoir autant de retours positifs ». Tous partagent la fierté de faire rayonner le blé du territoire, d'avoir construit une filière de A à Z ou de suivre un aliment depuis sa culture jusqu'au produit fini.

**Accessibilité économique** - Score de 0/3. Les farines et pains conventionnel (« tradi ») sont 3 fois plus chers que le moins cher du territoire. Le ratio est ~2 pour le bio. Ce sont donc des produits de niche, du fait des coûts de production et des prix justes aux producteurs notamment. L'effort budgétaire est bien accepté par les consommateurs.

**Emplois créés** - Score de 2/3. 3,17 Equivalent Temps Plein ont été créés par et pour la filière : le meunier, un guide et une aide pour l'été. Si le Civam n'est pas à 100% sur la filière, le poste a été créé grâce à elle. « Pour un territoire comme le nôtre [si peu peuplé], 3 emplois c'est vraiment significatif ! »

## Discussion

Le projet de la Farine du Méjean a atteint la majorité des objectifs qu'il s'était fixés. Syalinnov a permis d'identifier certaines des clefs de sa réussite :

-> Des relations étroites et au beau fixe avec des partenaires nombreux et variés (institutionnels, privés, financiers...);

-> Un objectif final clair et réaliste, « dynamiser la vie sociale et économique du cause », découpé en 3 sous-objectifs : 1) le moulin fonctionne durablement avec un meunier qui gagne sa vie, 2) la filière est opérationnelle, autonome et solide, 3) les habitants et touristes connaissent mieux le patrimoine culturel et naturel du cause. Les activités pour les réaliser sont bien définies ;

-> Une animation (et parfois, médiation) efficace, jusqu'à maintenant par la FRCIVAM. D'après beaucoup de personnes impliquées : « sans Alice, on n'en serait pas là ! » ;

L'étape manquante demeure l'implication des citoyens du Cause dans la filière : il reste à organiser des événements autour du moulin et à définir la forme que peut prendre leur participation à la vie de l'association.

Les résultats présentés sur le territoire en novembre 2019

ont été bien accueillis, parfois avec surprise ou déception pour certains impacts.

Il a été souligné l'importance d'aller au-delà de la simple présentation du vecteur d'impacts (graphique en page 2) en expliquant et nuancant les résultats, comme cela a été fait succinctement dans cette synthèse. Un rapport plus détaillé, notamment sur la démarche globale et les méthodes, est disponible sur demande.

Syalinnov permet de faire une photographie d'une situation à un moment donné, et éventuellement de réfléchir aux impacts produits et aux manières de les intensifier par la suite. Des dimensions non étudiées par Syalinnov ont été évoquées lors de la présentation des résultats : les effets sur le tourisme ou sur le « plaisir de manger du bon pain ». Le tourisme est assez spécifique de ce projet et nécessiterait un travail spécifique en haute saison. L'aspect hédonisme pourra être considéré, la démarche étant évolutive.

il s'agissait ici de consolider la méthode. Son déploiement sur de nouveaux territoires permettront de l'enrichir via des modules s'intéressant plus particulièrement aux domaines de la santé/nutrition et du climat/énergie.

## Que retenir ?

- ⇒ La Farine du Méjean, projet de filière farine locale sur le cause éponyme, est une initiative avant tout économique. Pourtant, l'évaluation de ses impacts fait ressortir qu'elle a impulsé des changements sur les dimensions sociale, politique, géographique et, dans une moindre mesure, cognitive .
- ⇒ Elle repose sur un contexte local favorable (rural, dynamique, touristique) et une animation efficace.
- ⇒ La farine est relativement chère et les surfaces cultivées sont trop faibles pour amorcer un changement sensible sur les exploitations et les revenus des agriculteurs. Toutefois, les volumes couvrent 40% des besoins des habitants du territoire.
- ⇒ Le projet a fait émerger une filière équitable et solidaire, qui valorise l'image de ses acteurs. Il a participé à mettre la question alimentaire à l'agenda politique, et à créer du lien entre les habitants du cause.

Nous remercions toutes les personnes qui ont participé au bon déroulement de cette étude, particulièrement Alice Mulle, animatrice du Civam Occitanie et les membres de la Farine du Méjean et autres consommateurs qui ont accepté de se prêter au jeu des entretiens et questionnaires diffusés.

La démarche Syalinnov a été développée auprès de 9 projets soutenus par la Fondation Daniel et Nina Carasso, sous l'animation de Pierre Le Ray, agronome au service d'expertise DEFIS de l'Institut Agro de Montpellier et Adel Ourabah, agronome indépendant. Cette synthèse a été rédigée par Claire Bernardin qui a réalisé l'étude en tant que consultante, suite à une première implication dans le cadre d'un stage du Mastère Spécialisé « Innovations et Politiques pour une Alimentation Durable » à Montpellier SupAgro. L'étude a été financée par l'Ademe (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie), la Draaf Occitanie (Direction Régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt) et l'Institut Agro, école de Montpellier.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous contacter :

[claire.bernardin@lilo.org](mailto:claire.bernardin@lilo.org), [pierre.leray@supagro.fr](mailto:pierre.leray@supagro.fr), [adel@ao-consulting.fr](mailto:adel@ao-consulting.fr)

