



La Caisse Commune alimentaire souhaite construire un autre système qui soit :

- **Plus vertueux que les filières longues, qui spécialisent la chaîne alimentaire.**

→ Avant d'arriver dans notre assiette, la nourriture passe par de nombreuses étapes (production, transformation, conditionnement, distribution, stockage, vente) avec des trajets importants, et polluants, entre chaque point.

→ La spécialisation du système alimentaire permet de produire à grande échelle et à bas prix mais elle rend le système fragile face aux perturbations. Les maillons sont très dépendants les uns envers les autres et une perturbation (climatique, énergétique, sociale, sanitaire, politique) sur un maillon peut paralyser l'ensemble de la chaîne alimentaire.

→ La multiplication des intermédiaires pressurise les rémunérations des producteur-ices à la baisse et fait peser des surcoûts inutiles sur les consommateur-ices.

- **Plus inclusif que la vente directe.** Acheter ses produits directement aux producteurs c'est super mais ce n'est pas possible pour tout le monde :

→ Contraintes pour les consommateur-ices (s'adapter aux horaires d'ouverture, multiplication des lieux d'achat).

→ Contraintes pour les producteur-ices (charge de travail supplémentaire, forte concurrence sur un marché restreint).

⇒ Les fermetures des « Drive Fermier » montés pendant le Covid montrent que ce n'est pas un modèle assez attractif pour déplacer massivement la consommation alimentaire des supermarchés vers des circuits vertueux pour l'économie locale, les agriculteur-ices la santé et l'environnement.

Pour soutenir les productions locales, il faut commencer par savoir ce qui est produit en local. C'était l'objet de la rencontre du 27.01 au Patchwork avec la plateforme

Terroirs Ariège Pyrénées, coopérative ariégeoise qui fournit les cantines scolaires en produits locaux et bio (50% de leurs produits).

Productions disponibles localement :

→ Légumes : 60 maraîchers exercent en Ariège, seulement 4 en non bio. Il est de plus en plus difficile de trouver des débouchés pour tous ces maraîchers bio car la vente directe et les marchés de plein vent sont très concurrentiels.

→ Fromages : Grande diversité, en quantité abondante.

→ Produits laitiers : Les yaourts, les desserts, la crème sont disponibles en quantité. Un projet de relocalisation de la production de beurre est en cours.

→ Légumineuses : Les haricots, les lentilles et les pois chiches sont disponibles en quantité.

→ Pâtes fraîches et sèches : disponibles en Ariège mais à des prix plus élevés qu'en grande distribution.

→ Viandes : Le bœuf et les veaux sont disponibles en Ariège. En Bio comme en non Bio.

Productions manquantes :

→ Œufs : Quelques œufs disponibles en vente directe mais pas de gros volumes. Installer des productions d'œufs en complément d'autres activités agricoles pourrait être envisagée à partir de la demande constituée par la Caisse commune.

→ Riz, semoule : ne sont pas produits sur le territoire.

→ Blé : productions de farine disponibles localement mais conditionnées uniquement en 5/10 kg. Pas de conditionnement de 1kg à destination des particuliers à l'heure actuelle.

→ Fruits : Beaucoup de glanage mais peu de productions agricoles fruitières sur le département.

→ Huiles : Quelques huiles disponibles sur le département mais peu de volumes.

→ Porc et volailles : productions largement déficitaires en volumes. Certains produits de grande qualité sont disponibles, mais avec un coût certain en raison notamment des règles imposées pour garantir la sécurité sanitaire des exploitations.