

Société | La feuille de route pour une alimentation durable et locale signée au Salon



La préfète de la Région Nouvelle-Aquitaine, Fabienne Buccio, et le président de la Région Nouvelle-Aquitaine, Alain Rousset, ont signé la feuille de route « Agriculture, Alimentation et Territoires, pour une alimentation durable et locale en Nouvelle-Aquitaine », ce mardi 4 juin, au Salon de l'Agriculture. Cette dernière, fruit d'une collaboration entre les organes d'État et régionaux, vise à relocaliser l'économie alimentaire par une approche territoriale, en proposant notamment 60% de produits locaux dans la restauration collective des lycées publics de la Région.

« Les consommateurs sont de plus en plus exigeants, mais sont-ils prêts à payer plus cher pour de la meilleure qualité ? » Alain Rousset, président de la Région Nouvelle-Aquitaine, a soulevé cette interrogation, ce mardi 4 juin, pour montrer le défi que représente la feuille de route « Agriculture, Alimentation et Territoires, pour une alimentation durable et locale en Nouvelle-Aquitaine ». Il était face à la nouvelle préfète de la Région Nouvelle-Aquitaine, Fabienne Buccio, qui faisait une de ses premières apparitions publiques au Salon.

« Nous faisons déjà un véritable travail sur la qualité et sur la complémentarité entre le végétal et l'animal dans notre agriculture », a souligné l'élu à la tête de la première région agricole d'Europe en valeur. La signature de cette feuille de route alimentaire, votée en octobre 2018 et co-construite avec la profession et les services de l'état, marque une étape supplémentaire dans l'engagement de la Région.

« Une responsabilité collective »

« Cet accord vise surtout nos enfants, et leurs cantines. Nous avons une responsabilité collective à leur faire aimer les bonnes choses, sinon ils ne s'intéresseront pas à l'agriculture de demain », a ajouté Fabienne Buccio. 25 millions de repas sont servis quotidiennement par la région. Or, « 30% des denrées destinées à la restauration collective sont aujourd'hui gaspillées », regrette Alain Rousset. Avec cette feuille de route, le Conseil régional s'engage à proposer 60% de produits locaux, de proximité et de qualité dans la restauration collective des lycées publics de Nouvelle-Aquitaine en s'appuyant sur des circuits de proximité.

« L'industrie agroalimentaire est à la fois concentrée et émietée, entre les grands groupes et les petites

entreprises », analyse l'ancien maire de Pessac. « Nous mettrons donc en place une administration intelligente pour aider les agriculteurs à s'adapter à la commande publique », lui répond Madame la préfète. Le plan d'action vise à installer une gouvernance associant les professionnels agricoles et agroalimentaires et les territoires, pour créer de la valeur au bénéfice des agriculteurs. Les réflexions autour de cette feuille de route pour une alimentation durable et locale remontent aux États généraux de l'alimentation, il y a un an.

Alix Fourcade

Crédit Photo : Alix Fourcade
Publié sur aqui.fr le 04/06/2019
[Url de cet article](#)