

## DU MARCHÉ À L'ASSIETTE, QUELLE NOUVELLE RELATION À CRÉER AVEC LE TERRITOIRE AGRICOLE DE CARPENTRAS ?

Marché, circuit court, commerce local, terroir, espace public, territoire ressources, autonomie alimentaire

Se nourrir est une nécessité, personne n'y échappe, elle nous relie entre nous et au monde.

Pour parler de l'alimentation, je choisis de m'intéresser à un lieu de vente; le **marché de plein vent alimentaire**. Le marché fait le lien entre le monde de la ville et celui de la campagne et convoque tout un imaginaire sur les paysages alimentaires qui en découlent.

Parmi les perceptions à interroger, le marché renvoie très vite aux **notions de terroir et de local**. Chaque personne représente de manière cognitive le terroir et le local à un périmètre donné. Bien plus qu'une fonction économique, le marché perdure grâce à sa fonction culturelle et symbolique que j'aimerais pouvoir développer. C'est l'une des formes de commerces la plus ancienne en France, elle a joué des rôles essentiels dans le développement des villes. Malgré un déclin annoncé avec l'avènement des supermarchés, les marchés restent des symboles d'une société plus humaine qui répondent de plus en plus à une volonté de commerce de proximité.

Je souhaite aborder une réflexion sur l'**accès à une alimentation locale et de qualité pour tous**. Cette réflexion se construit en parallèle avec une approche des politiques alimentaires nationales comme la loi EGalim qui prône une alimentation saine, sûre et durable pour tout le monde. Dans le cadre des projets alimentaires territoriaux (P.A.T), l'objectif est de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires. Grâce à cette approche multiple, les marchés pourront s'inscrire dans ces politiques alimentaires et d'autres réflexions en cours telles que la sécurité sociale alimentaire pour un accès à une alimentation de base de qualité.

La commune de Carpentras, ville moyenne située à la charnière de la plaine Comtadine et l'arc comtadin dans le Vaucluse abrite un marché historique. Ce marché très célèbre participe à «la perpétuation de l'identité locale» selon l'ouvrage «Les vendredis de Carpentras» de l'anthropologue Michèle de La Pradelle. Prenant place dans la vieille ville tous les vendredis, le marché de Carpentras crée un lieu social dans les limites des espaces publics et de temps précis. Grâce à l'ambiance et l'image d'un marché «traditionnel» (places ombragées de platanes, appel aux sens, mise en scène des produits...), les produits vendus sont perçus comme des produits locaux du terroir. Pourtant une grande partie de l'approvisionnement est non locale et vient du Marché d'Intérêt National d'Avignon. De plus, le taux de pauvreté est élevé à Carpentras (28%) avec 4 quartiers prioritaires dont le centre et des quartiers périphériques, quartier du

Pous Du Plan, quartier Quintine, quartier Amandier. Des quartiers périphériques qui accueillent les nombreux ouvriers agricoles du territoire. **On peut donc se demander qui aujourd'hui a accès au marché et à une alimentation locale et de qualité ? Quels espaces publics créent le marché durant différentes temporalités (jours, saisons, climats) ?**

L'échelle de la place de marché et de ses espaces publics me paraît intéressante comme première vitrine aux paysages nourriciers. L'échelle de la ville est importante pour parler d'accessibilité au marché à tous. Mais les filières agricoles et la logique de consommation à l'échelle du territoire sont cruciales pour envisager l'autonomie et la diversité alimentaire.

La plaine comtadine est un territoire aujourd'hui agricole. Depuis l'apparition du chemin de fer et du canal de Carpentras à partir de 1850, les cultures maraîchères et fruitières se sont massivement développées. La filière des fraises de Carpentras est particulièrement reconnue pour sa qualité, notamment grâce à sa marque de territoire. Derrière les célèbres fraises de Carpentras se dessine un paysage de serres plastifiées sur plus de 200 hectares au Sud de la commune. À contrario, la truffe est le deuxième symbole de Carpentras avec une image toute autre de produit de luxe provençal. Autrefois cueillie dans les guarrigues, de nos jours les truffières plantées de chênes blancs ou verts sont abandonnées sur certain secteurs et implantés dans d'autres.

Dans le cadre du PAT du PNR du Mont-Ventoux, le constat établi par la Chambre d'agriculture dans son diagnostic d'Octobre 2022 montre qu'une majorité de la production agricole est exportée du territoire et la part vendue sur le territoire est faible. Les circuits longs sont encore bien privilégiés (66% exclusivement en circuit long). En plus d'un fort enjeu de reterritorialisation de l'alimentation, l'enjeu est également d'accompagner l'évolution des pratiques agricoles soumises au changement climatique et à la réduction des ressources en eau disponibles. Une stratégie foncière est aussi à penser face à l'urbanisation croissante.

**Quels filières, paysages et dynamiques se cachent derrière certains produits emblématiques de Carpentras ? Comment repenser la chaîne d'approvisionnement tout en intégrant des enjeux de changement climatique, ressources et foncier ?**

Un travail de la petite échelle de la place de marché à l'échelle de la ville jusqu'à celle territoriale permettrait de repenser à la fois les logiques de consommation des habitants et les filières locales. Si la diversification de l'offre alimentaire des agriculteurs locaux doit permettre de relocaliser la distribution et inciter à consommer local, repenser le lieu de vente pourra permettre de rendre accessible cette alimentation locale à tous et donner envie de changer ses pratiques alimentaires.