



L'actualité professionnelle du secteur de l'environnement

Alimentation : comment encourager les circuits courts

Les achats réalisés via les circuits courts représentent aujourd'hui 6 à 7% des courses alimentaires. Lors de sa mission d'information, Brigitte Allain, députée Europe écologie les verts, a identifié plusieurs mesures pour les développer.



© 4774344sean

"Aujourd'hui, une tomate cultivée par exemple à Marmande [Aquitaine] pourra être consommée à Bergerac [Aquitaine], après un détour par l'Ile-de-France : la société considère aujourd'hui que c'est plus simple d'un point de vue logistique de rassembler les marchandises sur le marché de gros de Rungis et ensuite de les redistribuer", déplore Brigitte Allain, députée Europe écologie les verts, rapporteure de la mission d'information sur les circuits courts et la relocalisation de l'alimentation. Au cours de son travail, elle a identifié les freins et leviers au développement des filières locales.

Circuits courts, une réelle plus-value environnementale ?

Différents points viennent interroger la réalité des circuits courts. Peuvent-ils garantir une production suffisante pour tous ? Son bilan carbone est-il vertueux ? *"A l'issue d'un travail avec des chercheurs, Rennes métropole a montré que si la région ne se nourrissait qu'avec des produits locaux, elle n'aurait besoin que de 0,2 hectare par consommateur alors qu'aujourd'hui nos systèmes de production requiert 0,3 hectare, oppose Brigitte Allain. Une organisation industrielle entraîne beaucoup de gâchis aussi bien durant la production que dans les transports".*

En effet, l'essor de ces filières reste encore modeste. Les achats réalisés grâce à un circuit court comptent pour 6 à 7% des courses alimentaires en France. Les filières du miel et des légumes (50%), des fruits et du vin (25%) et enfin des produits animaux (10%) seraient les plus représentatives de ce mode de distribution, selon l'Ademe. 10% d'entre elles sont converties en bio contre 2% en circuit long. Au total, 21% des exploitants vendraient une partie au moins de leur production en circuits courts.

Vers des plateformes de produits locaux ?

"Les légumes, le maïs ou soja qui arrivent du Brésil ne sont pas consommés directement au port après débarquement... Quelle que soit la production, elle doit être acheminée vers le consommateur", pointe Brigitte Allain. Pour contourner les difficultés liées à la logistique et appuyer les circuits courts, la députée propose que des plateformes rassemblent et mettent en vente les produits locaux pour les particuliers ou même la restauration collective. *"Les marchés d'intérêts nationaux pourraient être déclinés en marchés d'intérêts locaux",* illustre-t-elle. La députée suggère que des aides à l'investissement, portées par des appels à projets alimentaires

territoriaux, voient le jour pour appuyer le développement de ces plateformes. L'objectif ? Atteindre une à deux plateformes par département, en fonction de sa taille.

Autre proposition : intégrer la politique alimentaire dans les plans régionaux de l'agriculture durable (PRAD). *"Avec un plan régional de l'agriculture et de l'alimentation durable (PRAAD), une région pourra donner des orientations dans des appels à projets mais également soutenir financièrement une part des repas quand par exemple une intercommunalité décide d'introduire 20 à 30% de produits locaux bio dans ses menus"*, détaille Brigitte Allain.

La députée EELV recommande également que soit introduit dans la restauration publique un seuil minimal de 20% dès 2016 de produits issus de l'agriculture durable locaux (dont bio), puis 40% en 2020 (dont 20% de bio). Pour faciliter la commande publique, Brigitte Allain suggère que l'Etat fournisse des fiches pour accompagner les collectivités dans leur démarche de rédaction d'appels d'offres permettant un approvisionnement local. *"Lors de la transposition du code des marchés public, la législation française peut préciser des clauses environnementales, imposer que les produits soient issus d'un rayon de 100 km maximum"*, ajoute-t-elle.

Intégrer l'alimentation durable dans la RSE

François Hollande avait quant à lui fixé comme objectif une part de 40% de produits de proximité dans la restauration collective à l'horizon 2017. *"La restauration collective est un levier intéressant mais il est souhaitable que la restauration privée et les artisans de l'alimentation s'approvisionnent également via les plateformes distribuant des produits locaux"*, pointe Brigitte Allain. Elle propose qu'une exigence en matière de consommation alimentaire durable (choix de produits bio et locaux, cuisine sur place, lutte contre le gaspillage alimentaire et le sur-emballage) soit intégrée dans la responsabilité sociale et environnementale des entreprises (RSE).

Brigitte Allain recommande enfin de prendre en compte les valeurs agronomiques et environnementales des sols lors de la modification des documents d'urbanisme. *"Les villes se bâtissent en bordure de fleuve, sur des terres d'alluvions, très riches, faciles à irriguer, note-t-elle. Si nous les laissons s'agrandir, il ne restera plus que les terres les plus pauvres pour notre alimentation : les terres les meilleures doivent être réservées pour l'agriculture"*.

De la même manière, elle conseille de rendre obligatoire la culture en agriculture biologique sur les zones de captage d'eau potable. La députée suggère d'adopter un taux de TVA réduit sur les produits biologiques.

La députée souhaite désormais réunir un groupe de travail au sein de la commission des Affaires économiques de l'Assemblée pour travailler à une proposition de loi. Elle présentera les résultats de son rapport au ministère de l'Agriculture et l'Agroalimentaire et compte l'interroger sur les propositions qui relèvent de dispositions fiscales et réglementaires.

Article publié le 13 juillet 2015



Dorothée Laperche, journaliste
Rédactrice spécialisée

Actu-Environnement

© 2003 - 2015 COGITERRA - ISSN N°2107-6677

Actu-Environnement adhère au Centre Français d'exploitation du droit de Copie (CFC).