

Alimentation et Plans Alimentaires Territoriaux

COMPRENDRE LES ENJEUX

LES ENJEUX ÉCOLOGIQUES

Relocaliser et « réécologiser » notre alimentation

De façon générale, l'enjeu est de faire évoluer notre alimentation vers des produits plus sains, plus respectueux de la planète, issus de filières bio et équitables, locales, qui permettent un lien entre agriculteur-trices et consommateur-trices.

Nous considérons ici que l'agriculture biologique, en tant que système agro-écologique abouti, certifié et garanti par un cahier des charges précis¹, est préférable à la simple notion de « local » qui ne recouvre aucune garantie particulière. Pour autant, certains Signes Officiels de Qualité peuvent également s'avérer intéressants si produits sur le territoire : AOP, IGP, STG, Labels rouges...²

La relocalisation de notre alimentation implique ainsi d'engager un important travail sur la notion de *souveraineté alimentaire locale et territoriale*, pour comprendre quels produits sont ou peuvent être disponibles en bio local ou autres signes de qualité, et à quelle échelle (communale, intercommunale, régionale voir interrégionale).

L'alimentation comme approche de la santé publique

« Nous sommes ce que nous mangeons ! »... L'influence de l'alimentation sur notre santé n'est plus à démontrer. L'agriculture biologique permet de bannir les pesticides et perturbateurs endocriniens de notre alimentation. Il est désormais admis que les consommateurs réguliers ont des caractéristiques socio-démographiques particulières et globalement un profil plus en accord avec le concept d'alimentation durable, et plus bénéfique pour la santé.³

Pour répondre aux enjeux environnementaux et de santé publique, les régimes alimentaires sont également amenés à évoluer vers une **forte réduction des protéines, notamment animales, et du sucre dans la composition de nos assiettes**. Par exemple, l'assiette du scénario AFTERRES 2050 propose de réduire de 50 % notre surconsommation totale en protéine, mais aussi de réduire de 14 % le rôle du sucre dans nos apports énergétiques.⁴

Seul ce **changement de nos habitudes alimentaires permettra d'ailleurs de généraliser un modèle agricole agro-écologique** : le passage à une agriculture 100 % bio implique d'augmenter dans les cultures la part des légumineuses (pois, lentilles, haricots...) capables de fixer naturellement l'azote et donc de se passer d'engrais azotés de synthèse. Le scénario TYFA 2050 propose ici la perspective intéressante d'un projet agroécologique fondé sur l'abandon des pesticides et des engrais de synthèse, et le redéploiement de prairies extensives et d'infrastructures paysagères ; en partant de l'adoption de régimes alimentaires renouvelés à l'horizon 2050.⁵

Enfin, le **gaspillage alimentaire** est un enjeu majeur des politiques publiques alimentaires, quand on sait que, selon l'ADEME, tout au long de la chaîne⁶ ce sont près de **18 % de la production alimentaire destinée à la consommation humaine qui seraient gaspillés chaque année**. Ce gâchis se répartit comme suit :

32 % pour la production agricole ; 21 % pour la transformation ; 19 % pour la consommation à domicile ;
14 % pour la restauration (collective et commerciale) ; 14 % pour la distribution.

1 <https://www.agencebio.org/>

2 <https://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO>

3 <https://bionutrinet.etude-nutrinet-sante.fr/>

4 https://afterres2050.solagro.org/wp-content/uploads/2015/11/Solagro_afterres2050-v2-web.pdf

5 https://www.iddri.org/sites/default/files/PDF/Publications/Catalogue%20Iddri/Etude/201809-ST0918-tyfa_0.pdf

6 <https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/pertes-et-gaspillages-alimentaires-201605-rapport.pdf>

LES ENJEUX SOCIAUX, SOCIÉTAUX ET ÉCONOMIQUES

Soutenir l'économie locale et le tissu agricole et rural

La création de filières locales pour favoriser l'autonomie alimentaire est centrale. Les outils sont nombreux pour favoriser l'installation de projets agro-écologiques sur les territoires et ainsi agir directement sur l'offre alimentaire⁷. Selon les filières ciblées (vente directe, restauration hors domicile, magasins spécialisés...), l'échelle de relocalisation ne sera pas identique, il convient de chercher à articuler au mieux les filières locales, régionale voir inter-régionales pour répondre aux enjeux de souveraineté alimentaire du territoire.

Filières équitables

La notion de filière équitable est encadrée au niveau réglementaire⁸, les collectivités peuvent se saisir de ces enjeux pour favoriser des relations équilibrées avec les producteurs de leur territoire (commerce équitable Nord-Nord) mais aussi avec ceux des Pays du Sud pour certaines productions non existantes en France⁹.

Favoriser un service public de l'alimentation

Nous pensons que l'alimentation est un service public à part entière. Ainsi, par exemple, nous faisons le constat que de nombreuses collectivités ont perdu le degré d'équipement nécessaire pour traiter des légumes bruts (légumeries). Il convient de se réapproprier cette phase de transformation en investissant dans des outils de transformation. Enfin, **contrairement à une idée reçue, la régie directe ou la délégation de service public n'a que peu d'effet sur la qualité de l'alimentation proposée**, chaque système ayant ses avantages et inconvénients. Il s'agit surtout d'afficher des **objectifs politiques ambitieux, évaluables et mesurables** en termes d'introduction de production biologique et locale, qui permettront de changer durablement les choses, soit en interne via la régie directe, soit en imposant ces notions de façon précise dans les appels d'offres. Certaines collectivités affichent ainsi plus de 90 % de bio locale sans être en régie directe.¹⁰

ÉVENTUELS POINTS DE VIGILANCE

Le dispositif "**Plan Alimentaire Territorial**" doit être le plus ouvert possible aux citoyen-ne-s, à la société civile, au-delà des acteurs agricoles ou de certains groupes d'intérêts qui s'en saisissent quelquefois pour imposer leur vision. Face à cela, le meilleur moyen est d'organiser une large concertation.

La Loi Egalim prévoit **50 % de productions durables, définies comme étant sous signe de qualité, AB ou encore avec certification environnementale (HVE 2 et 3), dont 20 % de bio**. Ces 50 % ne concernent pas le local en tant que tel s'il n'est pas engagé dans une des filières précitées. De grands groupes se mobilisent actuellement pour répondre à ces nouvelles obligations ; en tant que collectivité, votre rôle sera de chercher à **privilégier les producteurs locaux et régionaux et leurs organisations**.

T.S.V.P.

7 Voir Fiche COMAGRI "Foncier et ceinture verte"

8 <https://www.ecologique-solidaire.gouv.fr/commerce-equitable>

9 <https://www.commerceequitable.org/notre-collectif/nos-programmes/>

10 La Mairie du 11^{ème} arrondissement de Paris par exemple

NOS PROPOSITIONS D' ACTIONS POUR LES ÉLECTIONS MUNICIPALES

1. Restauration hors domicile : défendre une vision de 100 % bio et équitable, local au maximum, et l'instauration de repas végétariens (alternative végétale à chaque repas et repas végétarien au moins une fois par semaine)

- ↳ *Former les équipes de cuisine à l'introduction de produits bio locaux et à la diversification des protéines, leur fournir un corpus de recettes adaptées à la restauration collective. Cela passe par une première formation à la saisonnalité, laquelle n'est pas enseignée dans les écoles et les lycées.*
- ↳ *Lutter contre le gaspillage alimentaire et travailler sur le grammage et la qualité des produits (résistance à la cuisson...). Le principe même de la lutte contre le gaspillage partout où elle est mise en exergue est précisément de diminuer les portions.*
- ↳ *Changer progressivement l'assiette quotidienne vers un mix plus végétal*
- ↳ *Sensibiliser les enfants et les convives*
- ↳ *Lisser les surcoûts liés à l'introduction de produits bio et locaux en agissant sur **la réintroduction de protéines végétales, en amorçant un travail sur le grammage et la limitation stricte du gaspillage alimentaire**, en s'appuyant sur des **diagnostics de cuisine**.*¹¹

2. Agir sur la production et les filières

- ↳ *Soutenir l'installation de producteurs-trices en bio (maraîcher-e-s, légumier-e-s, éleveur-ses, arboriculteurs-trices, céréalier-e-s...) et la structuration et le développement de filières locales. Ce travail de concertation pourrait être mis en avant en réunissant tous les acteurs du territoire dans une « régie agricole ».*
- ↳ *Développer des légumeries et conserveries communales et intercommunales en évaluant finement les besoins du territoire.*
- ↳ *Introduire dans les différents cahiers des charges et appels d'offres des marchés publics des critères de qualité environnementale et de bien-être animal, en particulier des produits bio et issus du commerce équitable.*
- ↳ *Appuyer la création de coopératives de productrices et producteurs locaux (soutien financier, technique, mise à disposition de locaux...) et faciliter la distribution de produits bio/locaux dans la collectivité (soutien financièrement – ou en mettant à disposition un local – la création d'associations ou de coopératives de consommateurs (AMAP, ...), de magasins de producteurs-trices, de marchés de produits bio locaux...*
- ↳ *S'interroger pour chaque produit de la juste rémunération des producteurs-trices et si l'offre équitable existe.*

3. L'alimentation durable et accessible comme une politique publique à part entière

- ↳ *Créer un grand *Projet Alimentaire Territorial* donnant une large place aux habitant-e-s et aux producteurs-trices dans la définition et le développement des politiques alimentaires et agricoles locales.*¹²
- ↳ *Droit à l'alimentation pour toutes et tous : développer les épiceries sociales, banques alimentaires... et soutenir les dispositifs favorisant un accès digne à une alimentation saine & durable pour tous, leviers pour l'accessibilité aux plus précaires (via les centres sociaux, maisons de quartier, CCAS, etc. en lien avec le programme Paniers Solidaires des Jardins de Cocagne, les épiceries solidaires, les AMAP, etc.).*
- ↳ *Souveraineté alimentaire et résilience : travailler sur des trajectoires de reconquête de la souveraineté alimentaire, mettre en place des exercices de projection. A ce titre, la mise en place de **l'outil PARCEL** par*

11 Voir notamment le guide pratique pour les élus : <http://www.unplusbio.org/envie-de-lire-notre-guide-sur-les-cantines-bio/>
Voir aussi le guide d'introduction de produits biologique en restauration collective de l'Agence bio : https://www.agencebio.org/wp-content/uploads/2018/11/Plaquette-restauration-collective_2018-2019.pdf

12 <https://agriculture.gouv.fr/comment-construire-son-projet-alimentaire-territorial-et-exemples>
<http://rnp.at.fr/les-projets-alimentaires-territoriaux-pat/banque-des-pat/>

plusieurs réseaux agricoles et associatifs offre des perspectives très intéressantes de projection de l'autonomie alimentaire d'un territoire.¹³

Pour aller plus loin :

collectifspiedsdansleplat.fr

restaurationbio.org

observatoirerestaurationbiodurable.fr

unplusbio.org/

agencebio.org/profil/restauration-collective/

parcel-app.org/

CONTACT : agriculture@eelv.fr

13 L'agglomération de Valence vient par exemple de faire une étude exploratoire sur l'application des scénarios d'évolution Afterres 2050 à son territoire <https://afterres2050.solagro.org/2019/09/valence-romans-agglo/>
Voir également l'outil « PARCEL » développé par la FNAB et Terres de Liens pour évaluer la résilience alimentaire des territoires : <https://www.parcel-app.org/>