

Report

La logistique des filières courtes et durables.



**Workshop organisé à Bruxelles,
7-8 Novembre 2012
en collaboration avec ECORES**



INDEX

Index	2
Introduction	3
Les participants	5
Les interventions	5
La foire aux idées	7
<i>Comment gérer la filière courte</i>	7
<i>Comment informer et communiquer avec les consommateurs et les décideurs publics ?</i>	8
<i>Comment le travail de l'homme contribue-t-il à la dimension durable de la filière alimentaire?</i>	9
Le travail de réflexion	10
<i>Quelle définition pour la filière courte</i>	10
<i>Comment valoriser les externalités positives de la filière alimentaire?</i>	11
<i>Mettre en place des politiques alimentaires (food policy) au niveau local/régional.</i>	12
Conclusions	14
La galerie	17

INTRODUCTION

On confond trop souvent logistique et transport. La logistique peut se définir comme : « l'intégration de deux ou plusieurs activités dans le but d'établir des plans, de mettre en œuvre et de contrôler un flux efficace de matières premières, produits semi-finis et produits finis, de leur point d'origine au point de consommation. Ces activités peuvent inclure – sans que la liste ne soit limitative – le type de service offert aux clients, la prévision de la demande, les communications liées à la distribution, le contrôle des stocks, la manutention des matériaux, le traitement des commandes, le service après vente et des pièces détachées, les achats, l'emballage, le traitement des marchandises retournées, la négociation ou la réutilisation d'éléments récupérables ou mis au rebut, l'organisation des transports ainsi que le transport effectif des marchandises, ainsi que l'entreposage et le stockage ».

La logistique est donc une activité de service très complexe, qui englobe l'activité de transport, limitée à la mise en œuvre physique du mouvement de flux matière. Pendant longtemps, la logistique était considérée et intégrée comme partie prenante du système de production. Depuis quelques décennies, cette branche de la « supply chain » a été externalisée par les industries et confiée à des entreprises spécialisées qui l'ont autonomisée. Devenue un métier à part entière, gérée par les grossistes de produits alimentaires, elle leur a permis d'enrichir le volume de leur activité commerciale, en proposant des catalogues qui simplifient la tâche aux acheteurs, car ils y trouveront par exemple, parmi des milliers de références, tous les produits alimentaires utiles pour produire un repas : fruits, légumes, viande, épicerie, surgelé, etc. avec un seul bon de commande, un seul bon de livraison et une seule facture à traiter. Travaillant sur des quantités très importantes, les grossistes s'approvisionnent à une échelle mondiale et ont un pouvoir d'achat démesuré face à leurs fournisseurs, tout en restant très compétitifs aux niveaux des prix. Ils ont su, sur la base de ce volume d'échange, construire un système de gestion des flux (information et transport) très performant qui leur permet d'optimiser au mieux la logistique de distribution : un seul camion est en mesure de livrer produits frais, surgelés, épicerie... Les grossistes n'hésitent pas à sous-traiter la logistique du dernier kilomètre, la plus coûteuse, à de petites entreprises de transport. Devenant un maillon indispensable pour les acheteurs, car synonyme d'économie de temps et d'argent d'une part, et d'autre part s'imposant comme maillon incontournable pour les producteurs car débouché commercial unique, ils gèrent et conditionnent actuellement la filière, à l'affût de toutes les nouvelles tendances pour continuer à se développer et à contrôler le marché. On peut observer ce mécanisme sur les produits labellisés bio par exemple. Au vu de l'accroissement sensible de la demande par le secteur de la restauration collective, en particulier, la restauration scolaire, tous les grossistes ont intégré ces produits dans leur catalogue, proposant du bio produit à une échelle industrielle, en provenance du monde entier, cassant souvent la dynamique Grenelle pour le développement de filières bio locales.

Mais pourquoi remettre en question un système aussi efficace, qui garantit un approvisionnement aussi simple pour une nourriture toujours plus diversifiée à un prix accessible ? Tout simplement parce qu'il n'est pas juste à cause des coûts externes (environnementaux, sociaux), qui ne sont pas pris en compte dans la définition des prix de marchés, mais qui sont supportés par l'ensemble de la société dans le cadre d'une fiscalité globale.

Il y a aujourd'hui un intérêt croissant, de la part des collectivités territoriales, chambres d'agriculture, syndicats agricoles ou autres regroupements de producteurs, qui s'organisent et se fédèrent autour de projets de vente directe ou de plateformes logistiques pour écouler la production dans des circuits de proximité et avec un nombre réduit d'intermédiaires. Dans un tel contexte, la restauration collective apparaît comme un levier efficace sur lequel appuyer cette volonté de restructurer la chaîne d'approvisionnement pour répartir la valeur ajoutée de la filière de manière plus juste et équilibrée.

Voilà pourquoi un groupe de personnes ayant des expériences professionnelles diversifiées ont été réunies pendant un jour et demi pour réfléchir, échanger ensemble et faire des propositions concrètes pour construire un tableau de bord utile à l'évaluation de la valeur ajoutée sociale, économique de la Filière Courte et Durable en dialoguant sur les thèmes suivants :

- Comment gérer la filière courte?
- Comment informer et communiquer avec les consommateurs et les décideurs publics ?
- Comment le travail de l'homme contribue-t-il à la dimension durable de la filière alimentaire?

LES PARTICIPANTS

Prénom Nom	ORGANISATION
Anne Sophie Ansenne	ECORES, Belgique
Joelle Van Bambecke	Bruxelles Environnement, Belgique
Elena di Bella	Province de Turin, Italie
Anne-Sophie Bouveret	Terroir 44, France
Arie Van den Brand	EC platform, Pays-Bas
Nathalie Carthonnet	Auvergne Bio Distribution, France
Céline Décamp	Credal, Belgique
Davide Diverio	Agrocompany, Italie
Eric Grunewald	Manger Bio Ici et Maintenant, France
Andrea Ivaldi	Sotral Spa. Italie
Lasca Ten Kate	Stichting Vriendelijke Keukens, Pays-Bas
Isabelle Lacourt	Risteco, France
Philippe Lorge	Fondation H2Life
William Mairesse	OBAPA, France
Thierry Mareschal	Mairie de Paris, Agence d'Ecologie Urbaine, France
Maurizio Mariani	EC Platform, France
Lenny Martinez	Etudiant Science Po Strasbourg, France
Jean Philippe Mommard	Réseau des GASAP, Belgique
Stéphanie Otte	ECORES, Belgique
Kim Slama	DG Agri, Belgique
Isabel Soubelet	Journaliste, France
Agathe Vassy	Fondation Nicolas Hulot, France
Jérôme Veriter	Group One, Belgique
Isabel Vique	Mensa Civica, Espagne

LES INTERVENTIONS

Maurizio Mariani: *La plateforme EATING CITY: expériences de Restauration Collective. Le changement de paradigme est-il nécessaire? Risteco ainsi que le projet Eating city sont présentés. Il apparaît, chiffres à l'appui, comment le projet Eating City naît de la prise de conscience que tous les systèmes alimentaires sont au cœur de la transformation que les sociétés doivent opérer pour faire face aux questions sociales et environnementales qui remettent en cause la globalisation et le développement économique.*

Thierry Mareschal: *'Le plan de développement de l'alimentation durable de la restauration collective parisienne'. Ce plan de développement pour une alimentation bio, labélisée, de saison, de proximité a été élaboré en 2009 et mis en œuvre à compter de février 2010. La restauration collective représente 29,5 millions de repas à l'année et le plan d'action prévoit 3 axes principaux : consolider la demande, structurer l'offre et sensibiliser tous les acteurs et le grand public. Deux études sont en cours pour élaborer un projet de centrale d'achat et un projet logistique. Une réflexion est menée sur la possibilité pour la ville de produire une partie des denrées nécessaires.*

William Mairesse: *'Structuration en restauration collective'. Cette présentation illustre l'action de l'OBAPA, le syndicat des producteurs bio d'Alsace, qui utilise le débouché de la restauration collective (RC) pour développer et structurer la filière bio alsacienne. La plateforme logistique Solibio est un outil économique créé pour faciliter l'approvisionnement bio et local de la RC. Cette plateforme de conditionnement et de transformation de produits bio a démarré son activité grâce à la demande dans les lycées Alsaciens. Toutefois c'est la ville de Strasbourg, grâce à une politique d'achat public exemplaire qui en a permis le développement.*

Nathalie Carthonnet: *'Coopérative Auvergne Bio Distribution'. La plateforme Auvergne bio Distribution est un des outils de développement de la filière bio Auvergnate. La structure, créée en 2007 relève de l'économie sociale et solidaire. La plateforme possède un entrepôt, mais sous-traite les transports. Elle achète les denrées nécessaires à la préparation de repas bio et prépare les commandes. Depuis sa création, en 2007, le personnel est passé de 1 à 4 employés. Entre 2008 et 2011, le chiffre d'affaire a quadruplé.*

Anne Sophie Bouveret: *'Terroirs sur la route. Tournées logistiques pour les produits fermiers'. Cette plateforme logistique, lancée par l'association Terroir 44, a pour objectif de mutualiser le transport des produits fermiers pour les producteurs adhérents afin de réduire l'impact environnemental des circuits courts, de diminuer le temps de travail consacré au transport, d'éviter la multiplication des investissements pour le transport réfrigéré et de concrétiser un réseau de producteurs et de points de ventes pour les produits locaux. Une étude sur les impacts environnementaux de la logistique a été réalisée par un Institut Universitaire Technologique spécialisé sur la logistique.*

Philippe Lorge: *'H2life: Fondation Scientifique d'Utilité Publique'. Cette fondation basée à Bruxelles fait partie des pionniers qui s'inspirent de la nature pour trouver des solutions technologiques pour développer des produits ou services à faible impact environnemental. Elle montre une solution technique pour produire de l'énergie à base d'hydrogène grâce aux enzymes impliquées dans les processus de la photosynthèse.*

LA FOIRE AUX IDEES

Tous les participants ont exprimé leurs idées à titre personnel, puis en se répartissant en deux groupes sur les trois questions de départ: Comment gérer la filière courte? ; Comment informer et communiquer avec les consommateurs et les décideurs publics ? ; Comment le travail de l'homme contribue-t-il à la dimension durable de la filière alimentaire?

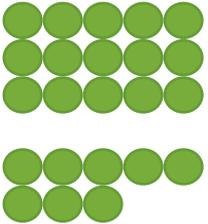
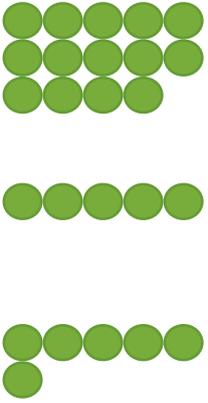
Après une première synthèse, présentée ci-dessous, ils ont indiqué leur préférence pour quelques idées parmi toutes celles qui ont été proposées.

1 Comment gérer la filière courte?	
<p>Donner une définition de la filière courte : Q'entend t'on par circuit court ou de proximité ?</p> <p>Réduire le nombre d'intermédiaires pour une meilleure rémunération de TOUS les acteurs. Considérer les bons intermédiaires</p> <ul style="list-style-type: none"> • Intégration des territoires : raisonner en cercles concentriques, pour un approvisionnement le plus local possible - Structurer la filière avec une logique de territoire • « rapprocher » les producteurs de la plateforme pour réduire les impacts environnementaux généralement plus élevés pour le transport des denrées des lieux de production vers les plateformes. 	  
<p>Planifier l'offre selon la demande</p> <p>(de la mise en culture à la transformation alimentaire).</p> <p>Ce travail est coordonné par des commissions compétentes regroupant à la fois décideurs publics au fait des enjeux de la production, coopératives de producteurs, autorités sanitaires, industriels, artisans et consommateurs. Mutualisation. La demande prend en compte tous les différents segments de marchés.</p>	 

1 Comment gérer la filière courte?	
<p>Transparence de la filière Visibilité des producteurs, et transparence sur les impacts environnementaux 4V</p> <p>Quantifier et prendre en compte les externalités positives 16V environnementales (eau, sol, biodiversité, paysage,...) et sociales (santé, emploi, ...). La PAC pourrait être un outil intéressant en ce qui concerne l'agriculture.</p>	 
<p>Régulation des circuits de distribution, en particulier équilibrer supermarchés et commerces de proximité 6V</p>	
<p>Utiliser l'agriculture urbaine comme une vitrine pour communiquer avec les consommateurs 5V</p>	

2- Comment informer et communiquer avec les consommateurs et les décideurs publics ?	
<p>Cette action doit faire partie intégrante des politiques alimentaires (food policies)</p>	
<p>Plusieurs outils ont été énumérés pour faciliter l'information et la communication</p> <ul style="list-style-type: none"> • jardins potagers et cours des cuisines intégrés dans le cursus scolaire • outils économiques (subsidés pour influencer le choix de produits) • programmes d'exemplarité positive (ambassadeurs, bonnes pratiques, essaimage...) • créer une charte ou référentiel pour des établissements d'enseignement ou des campus durables, • créer un réseau des écoles durables • impliquer les associations étudiantes dans des actions concrètes (par exemple des marchés fermiers sur les campus etc.) • Créer des centres du goût, • Organiser es visites, journées portes ouvertes chez tous les acteurs de la filière . • Adopter des approches d'amélioration continue 	

3- Comment le travail de l'homme contribue-t-il à la dimension durable de la filière alimentaire?

<p>Une approche systémique de la filière alimentaire est nécessaire</p> <p>pour créer un réseau entre acteurs capable d'une action de lobbying concertée et transparente.</p>	
<p>Développement d'outils pour la mesure de la durabilité de la filière.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rationalisation des méthodes existantes, baliser le durable, définir des indicateurs • Equité des prix • Définition d'une charte pour les entreprises • Produire ce dont on a besoin 	
<p>Quel équilibre entre les dimensions industrielle et artisanale de la production alimentaire ?</p> <p>Réfléchir à la dimension Nord Nord et Nord Sud</p> <ul style="list-style-type: none"> • Outil réglementaire : Affronter la question de la réglementation qui favorise plutôt la production industrielle • Outil financier : Commencer par mieux valoriser les outils existants • Outil formation : pour accompagner le changement 	

LE TRAVAIL DE REFLEXION

1- Quelle définition pour la filière courte?

Parmi les verrous majeurs cités par les participants , celui de la définition de la filière courte. Lors d'un précédent atelier organisé à Paris en Mars 2012 sur le thème des déchets et du gaspillage, la question des produits locaux, fortement liée à celle de la filière courte, avait déjà fait l'objet d'une proposition : "*Favoriser les produits locaux en restauration collective pour améliorer la qualité des repas*". Il était précisé que : "*Cette proposition suppose au préalable de travailler à une définition européenne officielle de produits "locaux" claire et reconnue par tous, qui intègre la notion de produits frais et de saison (elle même sous-entendue dans la notion de produit local) mais aussi qui précise toutes les gammes de produits intégrés dans cette définition (frais, surgelé, 4eme gamme etc.).*

Quelle définition de la filière considérons-nous comme la plus juste et reflétant l'ensemble des enjeux soulevés par ce concept ? Est-ce la réduction du nombre d'intermédiaires, la proximité géographique, la distance parcourue par les distributeurs, le fait qu'un seul intermédiaire interviendrait dans la chaîne alimentaire (notamment pour l'approvisionnement de fruits exotiques, impossible à cultiver en Europe).

Une des conclusions de la rencontre est relative à l'impossibilité de trancher sur la question de la distance pour établir un critère de proximité qui soit applicable de manière automatique car plusieurs aspects entrent en compte, comme la dimension de population à nourrir, ou encore les productions agricoles et alimentaires disponibles sur un territoire donné. Ce dernier facteur est ultérieurement modulé selon la saison considérée ou bien selon des événements climatiques qui peuvent également interférer. Il faut aussi considérer les choix alimentaires des personnes, à moins d'intervenir de manière autoritaire pour déterminer le régime alimentaire de la population.

La filière dite "longue" est dans certains cas indispensable. Il est important de ne pas opposer filière "courte" ou locale et filière "longue" ou globale mais plutôt d'intégrer les deux systèmes en les dotant de règles communes établies dans le but de favoriser les externalités positives ou de minimiser les impacts négatifs.

Aujourd'hui toutefois la situation dénote un fort déséquilibre en faveur du développement de filières globales qui étouffent les filières locales et les condamnent à disparaître si des mesures ne sont pas adoptées. Il est donc important de veiller non seulement à ce que les filières locales ne disparaissent pas dans les différents territoires mais qu'elles aient les moyens de se développer et de prospérer car elles sont un outil fondamental pour redynamiser un tissu économique local où les petites et moyennes entreprises ainsi que secteur artisanal trouvent leur place.

La filière qui se dessine n'est donc plus ni courte ni longue mais elle est centrée sur un territoire et sur ses habitants. Des intermédiaires sont nécessaires pour décharger les producteurs de certaines tâches qui pourraient s'avérer trop lourdes à gérer individuellement comme la facturation, la livraison, ou encore la réponse à des marchés publics.

Les participants ont réfléchi à des éléments de réponse à partir de l'analyse des attentes sur la question de la filière courte pour dégager des priorités et répertorier des points de vigilance sur

lesquels élaborer des indicateurs applicables à l'ensemble des filières alimentaires. Parmi les attentes identifiées, qui peuvent devenir des leviers pour développer les filières locales:

- protéger et créer des emplois, contribuer au dynamisme de l'économie locale;
- favoriser les rapports humains et recréer du lien entre la ville et la campagne mais aussi entre les territoires ruraux;
- valoriser les productions locales et de saison et privilégier autant que possible la consommation locale des productions;
- être gérée selon des modalités visant à diminuer le transport et les émissions de gaz à effet de serre (éco-efficacité) et offre des garanties de traçabilité et de transparence;
- nécessiter une bonne capacité de réactivité compatible avec une planification efficace grâce à des partenariats à long terme.
- favoriser les mécanismes de solidarité entre tous les acteurs, elle assure notamment une plus-value équitable à la production et un juste prix des denrées.
- valoriser la qualité gustative des produits.

2- Comment valoriser les externalités positives de la filière alimentaire?

La question a été abordée en sautant l'étape de définition des ces externalités et en particulier, ce qu'elles affectent: la santé, notre environnement, les conditions de vie etc.

Parmi les points immédiatement soulevés: quel est le coût réel de notre alimentation et qui paye? Pourquoi et qui doit se poser la question? Et finalement comment quantifier ces coûts cachés?

Des premiers éléments de réponse ont été apportés: il faudrait organiser des tables rondes multi-acteurs où siègent des représentants du monde de la production et des consommateurs, des chercheurs, des élus etc... Quand à la quantification de ces coûts elle est complexe et nécessite la mise au point d'une méthode d'évaluation et la définition d'indicateurs sur la base d'un **référentiel de base**, non nécessairement exhaustif mais **unifié** pour constituer une base identique pour les acteurs de la filière (agriculteurs, transformateurs, etc.) des 27 pays de l'Union Européenne.

En parallèle à l'adoption d'un tel système d'évaluation plusieurs mesures ont été envisagées:

- 1 une large campagne de communication pour informer le grand public qui n'est pas actuellement suffisamment conscient de cette question sur le véritable coût des aliments.
- 2 un vaste projet de recherche qui permettent la comparaison des méthodes de production sur des produits de consommation courante afin de comparer les impacts environnementaux sur l'eau, le sol, la biodiversité, le paysage, la consommation d'énergie et le rejet de CO₂, ainsi que les impacts sociaux: santé, création d'emploi etc...
- 3 la monétisation de ces externalités sous forme négative avec la création de taxes ou bien sous forme positive en attribuant des subventions.
- 4 valoriser les externalités positives grâce à des labels comme par exemple un label pour le travail artisanal ou bien des marques régionales pour mettre en valeur des productions locales.

Sur ce dernier aspect un label existe, celui du “*made in*” qui donne l’illusion d’un produit issu d’un territoire national. Suivant la logique du “*made in*”, un produit est lié à un territoire pourvu qu’il soit transformé sur ce territoire. En revanche les matières premières peuvent provenir d’ailleurs. Cette réglementation s’inscrit dans la logique des “*commodities*” où la matière première est interchangeable en fonction des disponibilités et du prix. Elle est contradictoire avec le mouvement qui soutient la valorisation des productions alimentaires locales où bien au contraire les matières premières sont liées au territoire, pour des questions qualitatives (fraicheur, bonne visibilité sur les cahiers des charges de la production), environnementales (diminution des impacts environnementaux liées à la logistique et en particulier à la consommation d’énergie employée pour le transport, le stockage et la conservation) et pour des questions socio-économiques (stimulation de la production de matière première, création d’emploi, redistribution de richesse sur le territoire). Vu la réflexion sur la mise en place de filières alimentaires locales il serait nécessaire de remettre en cause la pertinence du label “*made in*” pour les produits alimentaires en vulgarisant largement l’information auprès du grand public et en valorisant ou en créant des labels qui offrent au contraire une bonne transparence sur toutes les étapes de la production des produits alimentaires, y compris tous les intrants alimentaires, même dans le cas de l’élevage.

3- Mettre en place des politiques alimentaires (food policy) au niveau local/régional.

La question d’une politique alimentaire définie au niveau local, et aboutissant à des mécanismes de gouvernance efficaces a soulevé un grand intérêt parmi les participants. Le niveau local se réfère à l’échelon régional en ce qui concerne le territoire français d’où provenaient les différents cas illustrés le premier jour. Toutefois les villes en particulier les grandes métropoles sont des entités déterminantes, en particulier ces dernières qui conditionnent la plus grande partie du métabolisme et des flux alimentaires.

Les participants ont souligné l’importance d’une approche “**bottom - up**” pour identifier les parties prenantes (stakeholders), dans toutes les régions. Par exemple il a été envisagé de tenir des **Assises de l’Alimentation** au niveau régional, en invitant à la fois des citoyens, des décideurs publics, des représentants de toute la filière, des nutritionnistes, mais aussi des urbanistes etc. pour engager une réflexion sur l’alimentation et la planification urbaine (en particulier la valorisation des espaces vacants pour produire des aliments) et inventorier tous les aspects à prendre en compte dans le cadre d’une politique alimentaire systémique.

En parallèle à l’approche bottom up, il est également nécessaire de coordonner l’action au niveau Européen, pour dresser dans un premier temps un inventaire des bonnes pratiques et des bonnes stratégies et dans un second temps une cartographie des flux alimentaires. Par conséquent le comité des régions doit être interpellé, non seulement pour coordonner la cartographie des flux alimentaires inter et intra-régionaux, mais aussi pour fédérer une action autour des régions et des villes les plus actives, pouvant jouer un rôle locomoteur pour l’ensemble de l’UE. Parmi les activités envisagées pour enclencher une dynamique :

-un inventaire des bonnes pratiques/un catalogue du désastre, reprenant une base de données, un repérage des réseaux et structures innovantes, l’organisation de séminaires pour mutualiser ce savoir émergent.

-le financement d’actions pilotes

-la réalisation d’un guide de la transition

-la création d’un futur site web de l’alimentation durable.

Pour conclure, un élément essentiel de la réflexion est la création des **Maisons de l'Alimentation** un lieu privilégié pour matérialiser aux yeux de la population les bénéfices d'une bonne politique alimentaire. Ces Maisons de l'Alimentation constituent en quelque sorte la nouvelle génération des cuisines centrales qui évoluent pour devenir des lieux multi-fonctionnels, gérés au niveau territorial (selon la densité de population cela peut concerner un arrondissement urbain, voire un quartier ou au contraire une communauté de communes), lieu où la nourriture est transformée en repas, mais pas seulement.

Ces maisons peuvent par exemple devenir un lieu de référence pour le recensement et la divulgation de toutes les expériences d'agriculture urbaine et périurbaine.

En plus des collectivités territoriales, des représentants de tous les acteurs de la filière locale (acheteurs et gestionnaires, agriculteurs, éleveurs, transformateurs, plateforme logistique, gestion des déchets y adhèrent), ce qui en fait des lieux de rencontre privilégiés avec les consommateurs.

Ce sont également des lieux culturels où il est possible de s'informer et de se former sur tous les aspects concernant la filière alimentaires, par exemple, projets pédagogiques en lien avec la profession agricole, mise en oeuvre de jardins potagers ou de cours de cuisine en partenariat avec des établissements scolaires, création des centres du goût, conservatoire des pratiques alimentaires durables, par exemple, achat des matières premières, préparation de recettes, lutte contre le gaspillage etc.;

Elles deviennent aussi des pôles d'expérimentation reliés d'une part avec les universités par l'intermédiaires des associations étudiantes en parainant des projets au sein des campus (par ex, des paniers de produits locaux) et d'autre part avec des laboratoires de recherches qui l'utilisent pour mener certains travaux, par exemple sur la mise au point des indicateurs pour les impacts environnementaux de la préparation des repas, par exemple consommation d'énergie, production de déchets, etc.

CONCLUSIONS

Deux thèmes ont dominé les réflexions des participants: la définition de la filière courte et la mise en place de politiques alimentaires. En ce qui concerne la question des filières locales nous rappe-lons deux propositions, formulées lors du précédent atelier organisé en mars 2012 à Paris, cohé-rentes avec le travail de réflexion mené lors de l'atelier de Bruxelles.

Favoriser les produits locaux en restauration collective pour améliorer la qualité des repas

Cette proposition suppose au préalable de travailler à une définition européenne officielle de produits « locaux », claire et reconnue par tous, qui intègre la notion de produit frais et de saison (elle même sous-entendue dans la notion de produit local) mais aussi qui précise toutes les gammes de produits intégrés dans cette définition (frais, surgelé, 4ème gamme etc.).

La deuxième ligne d'action concerne l'adaptation des procédures de marchés publics aux petits producteurs/coopératives, car celles-ci sont lourdes d'un point de vue administratif et contraignan-tes. Les petits producteurs/coopératives locaux sont peu au courant de ces avis de marché et peuvent être découragés face à la lourdeur des procédures. Il s'agit donc de faciliter les procédu-res pour les acteurs de plus petites tailles (TPE, PME), grâce à l'élaboration de procédures spéci-fiques au niveau européen pour ces acteurs et à la mise en place d'un accompagnement pour répondre aux marchés publics (informations, facilitateur, etc.).

Enfin il faut également autoriser et réglementer au niveau européen l'introduction de critères dans les cahiers des charges favorisant les produits locaux et inciter le regroupement de producteurs en plateforme/coopérative de distribution à destination des collectivités. Actuellement la notion de lo-calité ne peut pas être introduite dans les cahiers de charges. Nous préconisons d'autoriser une formulation de critères qui permettrait de favoriser les produits locaux tout en étant conforme avec la loi. Exemple : permission au niveau français d'introduire la notion de circuit court dans les cahiers de charges. En parallèle, il est possible de mettre en place des incitants financiers/aides au niveau européen pour favoriser ce mécanisme de regroupement des producteurs afin de pro-poser aux collectivités une offre élargie/diversifiée en produits locaux. Il existe déjà plusieurs initia-tives en France par exemple il faudrait un cadre européen pour inciter ce mécanisme dans autres pays également. La mise en place de tels dispositifs pourrait être facilitée par la PAC.

Valoriser les surplus de production agricole par la transformation en produits de 4ème gamme.

Cette proposition vient en support de la précédente et consiste à renforcer les filières d'approvi-sionnement local. Elle consiste à inciter, soutenir la création et la mise en place d'unités décentra-lisées de transformation et conditionnement. Afin de valoriser de façon pertinente les surplus de production, nous préconisons le développement de ces unités au niveau local (couplage avec des entreprises de travail adaptées (ETA). Exemples d'unités : épluchage, lavage, conditionnement, etc. Cette proposition vise à augmenter la valeur ajoutée des produits agricoles et donc de payer un prix plus juste au producteur, tout en facilitant l'approvisionnement de la restauration collective en diversifiant les filières d'écoulement de la production. En effet, ces transformations peu pous-sées (lavage, épluchage, découpage)) permettront de fournir au niveau local des produits plus

adaptés aux besoins des collectivités car la tendance de la restauration collective aujourd'hui est d'utiliser beaucoup les produits de 4ème gamme.

Ces propositions débouchent sur une série de considérations visant à soutenir les filières alimentaires locales, qui n'ont pas été menées explicitement lors des moments de mise en commun mais qui émergent des discussions menées à l'issue des présentations, en groupe ou lors de l'enquête préliminaire.

Mettre en place des partenariats à long terme pour organiser un système de planification des productions en optique cycle de vie : production transformation vente et surplus (gaspillage).

Parmi les points de vigilance soulevés, les filières alimentaires territorialisées doivent montrer une capacité d'adaptation rapide face aux besoins identifiés sur le territoire. En général le secteur fortement industrialisé est moins réactif à très court terme et les plateformes logistiques et les distributeurs compensent en élargissant la gamme des produits proposés qui proviennent de toutes origines géographiques. A l'inverse les PME TPE peuvent adapter plus facilement leur production, moins industrialisée, moins standardisée, mais ils ont une visibilité réduite sur les besoins du territoire et n'ont pas de force commerciale. L'objectif est de créer des mécanismes dans chaque territoire, pour permettre au secteur productif symbiotique de se fédérer et d'anticiper les variations afin de mieux répondre à la demande, tout en offrant des garanties sur la transparence des prix, la répartition de la valeur ajoutée et la mise en place de dispositifs de solidarité entre tous les acteurs de la filière.

Créer une filière en mesure de valoriser la fraîcheur et la saisonnalité des produits.

Cela est possible avec les fruits et légumes frais ainsi que certaines productions de terroir. L'objectif est de proposer aux consommateurs des produits avec un excellent rapport qualité (gustative)/prix. La combinaison entre la garantie de fraîcheur, de saisonnalité et de goût avec la réduction des impacts environnementaux liés à la production et au transport permet de valoriser ultérieurement la filière locale à bas impact environnemental.

Créer une filière en mesure de garantir traçabilité et transparence.

Cette option ne peut que favoriser la filière locale si la transparence s'exerce *a priori* et non *a posteriori*. Les réglementations relatives à la sécurité alimentaire imposent de remonter toute la filière de production en cas de problème avéré. En revanche le consommateur accède très difficilement aux informations relatives à l'origine des produits. Plus l'approvisionnement est complexe et plus la traçabilité des ingrédients est difficile. En ce sens des PME choisissant de s'approvisionner localement sont nécessairement avantagées lors de l'affichage de l'origine des matières premières utilisées.

Utiliser la filière pour recréer du lien entre la ville et la campagne.

Cet aspect est fortement lié au développement des filières locales. Il est fondamental pour renverser les tendances alimentaires ancrées aujourd'hui dans les pays occidentaux et en passe de devenir un modèle dominant dans beaucoup de pays émergents, malgré la nocivité (santé, environnement, etc.) de plus en plus évidente. Toutefois un marketing territorial trop intransigeant face aux besoins alimentaires dans des lieux de forte concentration urbaine peut s'avérer une arme à double tranchant en transformant les productions locales en produits de niche, inaccessibles à la consommation de masse.

* * *

Futures pistes de réflexion.

Parmi les conclusions formulées à l'issue de l'atelier organisé en Mars 2012 à Paris et qui reprennent les thèmes de cet atelier rappelons deux pistes d'actions qui ont à nouveau été abordées et qui nécessiteront d'autres approfondissements au fil des rencontres à venir.

La première est celle de la comptabilité environnementale et l'étiquetage avec l'obligation de la part des collectivités territoriales et des entreprises opérant dans la filière de clarifier leurs impacts environnementaux, à travers des indicateurs tels que la production de déchets, la consommation d'eau, d'énergie renouvelable, non renouvelable. Cette question rejoint le deuxième thème de réflexion abordée lors de cette rencontre : " Comment valoriser les externalités positives de la filière alimentaire?" et doit faire l'objet d'approfondissements successifs.

La deuxième piste doit nous pousser à réviser les outils de production et en particulier à redéfinir le rôle et de la fonction des cuisines centrales. Vu l'enjeu central de la restauration collective dans la mise en place de politiques alimentaires territorialisées ces cuisines centrales peuvent assumer une fonction importante d'où la nécessité d'élargir leur rôle : non plus seulement préparation des repas mais diffusion d'une nouvelle culture alimentaire et mise en lien des acteurs de la filière.

LA GALERIE

