

dossier

BIEN PRODUIRE BIEN DISTRIBUER BIEN S'ALIMENTER LA RECETTE IDEALE



Les projets alimentaires territoriaux (PAT) sont des outils permettant de valoriser les initiatives locales destinées à développer une politique alimentaire locale en adéquation avec les besoins et les contraintes de leurs territoires. Ces PAT doivent permettre de recréer de la valeur dans les filières agricoles et de déployer les systèmes alimentaires dont le but est d'assurer une alimentation saine, sûre, durable et accessible à tous. Il s'agit aussi de rapprocher l'offre et la demande alimentaires locales.




DIDIER GUILLAUME

« Il est important que les citoyens consommateurs soient acteurs de leurs choix »

Pour le ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, Didier Guillaume, les projets alimentaires territoriaux (PAT) constituent un levier pour accompagner la transition agro-écologique des exploitations qui intègrent la transition environnementale et sanitaire.

Repères

LA LOI AGRICULTURE ET ALIMENTATION

Issue des États généraux de l'alimentation, la loi n° 2018-238 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et pour une alimentation saine et durable a pour objectif :

- que les producteurs soient payés de leur travail à un prix juste ;
- de renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits ;
- d'améliorer le bien-être animal et de favoriser une alimentation de qualité pour tous.

Sur ce dernier point, plusieurs mesures ont été prises :

- L'obligation de 50 % de produits durables (dont les produits bios ou sous signe de qualité dans la restauration collective publique à partir du 1^{er} janvier 2022).
- L'intensification de la lutte contre le gaspillage alimentaire, avec la possibilité étendue à la restauration collective et à l'industrie agroalimentaire de faire des dons alimentaires.
- L'autorisation d'emporter les aliments ou les boissons non consommés sur place dans les restaurants et les débits de boissons après mise à disposition de contenants réutilisables ou recyclables.
- L'interdiction en 2020 des touillettes et pailles en plastique dans la restauration, la vente à emporter, les cantines et les commerces alimentaires ainsi que des bouteilles d'eau en plastique dans les cantines scolaires.
- L'interdiction en 2025 des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en plastique dans les restaurations collectives des collectivités locales.

PLM : Quels sont les atouts des territoires de montagne concernant l'alimentation durable et équitable ?

Didier Guillaume : L'agriculture de montagne bénéficie de milieux naturels préservés et se caractérise par des productions demeurées pour la plupart traditionnelles, offrant aux consommateurs une gamme variée de produits de qualité, reconnus par plusieurs signes officiels de qualité et d'origine (AOP, IGP, AB) qui permettent aux opérateurs de mieux valoriser leurs produits.

Les coûts de production étant plus élevés dans les territoires de montagne, les opérateurs qui y exercent peuvent bénéficier de dispositifs publics spécifiques (européens et français) venant en complément des mesures générales de soutien. Il s'agit, d'une part, de l'encadrement d'un dispositif offi-

ciel permettant aux opérateurs de faire usage des mentions « produit de montagne » ou « montagne », dans le respect de certaines conditions ; et, d'autre part, de la possibilité de solliciter un financement au titre de la mesure « Systèmes de qualité applicable aux produits agricoles et aux denrées alimentaires » – dite mesure 3 du FEADER (Fonds européen agricole pour le développement rural) –, et de l'ICHN (indemnité compensatoire de handicap naturel).

PLM : Comment conforter la viabilité économique des petites et moyennes exploitations locales ?

D.G. : À l'occasion de la dernière réforme de la PAC en 2015, le paiement redistributif a été mis en place avec l'objectif que les petites et moyennes exploitations bénéficient de montants d'aides directes majorés. En 2015, une enveloppe de 365 millions d'eu-

« Les consommateurs ont des attentes fortes pour des produits de qualité et locaux, avec la volonté par ailleurs de soutenir l'économie locale et nationale. »



ros a ainsi été consacrée à ce dispositif, permettant d'apporter 25 euros par hectare aux 52 premiers hectares des exploitations détenant des droits à paiement de base (avec prise en compte de la transparence GAEC). Cette enveloppe a été augmentée pour atteindre 700 millions d'euros par an depuis 2016, correspondant à un paiement d'environ 50 euros par hectare dans la limite de 52 hectares par exploitation. Cette mesure permet ainsi de redistribuer une partie des soutiens directs au bénéfice des exploitations de taille petite et moyenne.

PLM : Les circuits courts constituent-ils une réelle solution d'avenir ?

D.G. : Les consommateurs ont des attentes fortes pour des produits de qualité et locaux, avec la volonté par ailleurs de soutenir l'économie locale et nationale. Pour répondre à cette demande exponentielle, de plus en plus d'agriculteurs se convertissent à ce mode de distribution qui limite le nombre d'intermédiaires, garantit une plus juste rémunération et permet de créer de la valeur ajoutée pour l'agriculture française et pour les territoires.

La restauration collective, de par son importance économique et son organisation mais aussi de par son rôle éducatif, constitue un fort levier d'action pour engager cette transformation. Selon la loi, elle devra d'ici début 2022 servir 50 % de produits bénéficiant d'un signe de qualité, bios ou pour lesquels les coûts imputés aux externalités environnementales liés à leur cycle de vie sont les plus faibles. Un travail est

en cours pour spécifier cette notion de coût.

PLM : Que faire afin que les produits locaux soient mieux repérables et privilégiés par les consommateurs ?

D.G. : Il est important de donner aux citoyens consommateurs des instruments concrets afin qu'ils soient acteurs de leurs choix et cela passe nécessairement par la transparence dans l'information et la sensibilisation à une alimentation locale et durable.

LE PORTAGE À DOMICILE A DE L'AVENIR

« Améliorer l'alimentation des personnes âgées, c'est s'intéresser non seulement au contenu de l'assiette mais aussi à tout ce qui est autour du repas et qui en fait un moment agréable », souligne Didier Guillaume. Ainsi, afin de réduire les inégalités d'accès à une alimentation de qualité et durable, les collectivités et les sociétés de portage peuvent se procurer un guide d'amélioration du service de portage de repas à domicile pour les personnes âgées, élaboré par la Direction générale de la cohésion sociale avec l'appui de la Direction générale de l'alimentation et des différents acteurs du secteur.

Il convient ainsi de garantir une information honnête, claire, éthique et fiable sur l'origine des produits bruts et transformés dans l'ensemble des circuits d'achats. Cette information précise notamment le type de production (bio, mentions valorisantes, commerce équitable, autres labels) et l'origine géographique du produit.

Certaines technologies telles que la blockchain⁽¹⁾ se développent et peuvent contribuer à assurer la traçabilité et l'information sur l'ensemble de la chaîne alimentaire, jusqu'au consommateur. Des tests sont menés par la grande distribution.

Par ailleurs, à partir du 1^{er} janvier 2020, les personnes morales de droit public et de droit privé devront informer une fois par an les usagers des restaurants collectifs dont elles ont la charge de la part des produits respectueux de l'environnement, bios, sous signe de qualité, entrant dans la composition des repas servis et des démarches entreprises pour développer l'acquisition de produits issus du commerce équitable.

(1) La blockchain est une base de données dont les informations envoyées par les utilisateurs et les liens internes à la base sont vérifiés et groupés à intervalles de temps réguliers, l'ensemble étant sécurisé par cryptographie.

LAURENT WAUQUIEZ

« Il n'y a pas de montagne sans l'image de marque de notre agriculture et de nos produits de qualité »



Le président de la Région Auvergne-Rhône-Alpes, ancien président de l'Association nationale des élus de la montagne, est particulièrement attaché à promouvoir la qualité de la production de montagne. Il le redit dans *PLM*.

Dans une région comme la nôtre, quasiment sept exploitations sur dix se trouvent en zone de montagne. Ce sont souvent des exploitations d'élevage avec une agriculture de qualité et liées à des traditions de terroir, notamment à nos traditions fromagères. Je pense aussi à l'élevage ovin, à une partie de notre culture de fruits rouges. Il faut cependant que nous travaillions à répondre aux nouvelles attentes des consommateurs.

L'image de qualité et de respect de la nature de la montagne résulte du bon travail de nos agriculteurs. Je suis cependant convaincu que nous devons la mettre encore plus en avant. Dans les grandes surfaces, nos produits ne sont pas suffisamment estampillés.

De même, pour nos cantines, veille-t-on à organiser des circuits courts afin de mettre en avant les produits de l'agriculture de

montagne dans ce que l'on donne à manger à nos enfants ?

Nous avons une chance inouïe d'avoir une agriculture comme la nôtre : familiale, respectueuse de l'environnement et avec la tradition qui est la nôtre. Je pense par exemple à la laiterie Gérentes, laiterie de montagne perchée à Araules, pas très loin de Saint-Étienne à plus de 1 000 m d'altitude et estampillée « lait de montagne ».

C'est ce travail-là que nous voulons relayer : faciliter la collecte en zone de montagne, aider nos exploitations à investir, mettre en place des plans filières et surtout veiller à redonner une partie de la valeur ajoutée à nos agriculteurs.

Dans la région Auvergne-Rhône-Alpes, cette bataille est enclenchée avec le label « La région du goût, avançons ensemble ». C'est un beau défi à relever.





123RF

SUR LE PLATEAU DE L'AUBRAC, le bonheur est dans le local

L'élevage bovin et la production fromagère constituent des points forts de l'économie locale mais avec des exigences aujourd'hui encore accrues, qui ont créé un nouveau lien entre les producteurs et les consommateurs.



Maire d'Argences-en-Aubrac

JEAN VALADIER :
« Plus personne n'ignore que les enjeux de consommation circulaire sont des enjeux fondamentaux. »

C'est un pays de traditions et de panoramas à couper le souffle. À perte de vue, le parc régional de l'Aubrac présente, avec l'humilité qui lui est propre, sa nature intacte et sa pureté verte et envoûtante. Ce matin de fin avril, Jean Valadier, maire de la commune nouvelle d'Argences-en-Aubrac (1 700 habitants) et éleveur, s'interrompt pour abonder, savourer et expliquer l'impression de sérénité qui se dégage sur ce territoire à haute valeur identitaire au niveau de ses produits alimentaires – la race d'Aubrac et le fromage de Laguiole – et qui paraît préservé de toute souillure : « Depuis quelques années, pose Jean Valadier, notre territoire de moyenne montagne a considéré que l'agriculture, qui est le pilier de l'économie locale, ne pouvait pas se développer et progresser sans porter une attention particulière aux exigences sociétales dont celles du consommateur. » Manifestement, cette priorité accordée à la production locale et à l'exigence de qualité n'est ni une vue de l'esprit ni un vœu pieu, et sur le plateau, les consommateurs, les éleveurs et les cultivateurs font corps. « Les producteurs qui fournissaient, par facilité, de grosses coopératives sont de plus en plus attachés et attentifs à produire sain, au bien-être animal et à ce que, dans leur phase ultime d'élevage, leurs animaux soient bien

traités », résume le maire d'Argences-en-Aubrac.

Au reste, pour juger du bien-fondé des exigences environnementales actuelles, il est aux premières loges. Associé à son frère, à sa belle-sœur et à son épouse, Jean Valadier élève 120 vaches allaitantes de race Aubrac et 60 vaches Simmental (lait, viande) sur les deux cents hectares de l'exploitation familiale, avec une éthique éprouvée et de chaque instant. De fait, sa bonne conscience ne date pas de l'évolution des mentalités et de la percée du phénomène bio. « Sur le territoire de l'Aubrac, avaient été développés les signes officiels de qualité, les AOP, qui sont soumis à un cahier des charges permettant à l'ensemble des filières de valoriser toujours un peu plus leur production, rappelle-t-il. Ce sont des systèmes extrêmement extensifs et respectueux, qui considèrent que la plus-value des produits passe par la qualité et, de nos jours, cela rejoint encore plus les aspirations des consommateurs et les enjeux sociétaux. Le rôle des collectivités est d'accompagner le phénomène. »

Sur la commune d'Argences-en-Aubrac, l'accent est ainsi mis sur la valorisation de l'élevage et de la culture de proximité, et 63 % des produits de la restauration collective sont issus des circuits courts : producteurs

de viande, de lait ou de légumes. Une micro-crèche et un centre de vacances sont approvisionnés de cette manière. « Avec cette démarche à destination de la restauration collective, nous touchons la jeunesse qui en sort extrêmement réceptive de tout ce qui relève de la qualité du produit et de l'environnement », se réjouit Jean Valadier.

La beauté des paysages de nature à ouvrir l'appétit ainsi que les anciennes ou nouvelles pratiques nourrissent l'espoir de lendemains encore meilleurs mais pas seulement. Le mouvement, en effet, se généralise. Sur le plateau, aucun restaurant ne peut plus s'amender de distribuer de l'aligot de l'Aubrac et de plus en plus de producteurs vendent en direct leurs viandes ou leurs fromages tandis que les supérettes font une place toujours plus grande à cet approvisionnement de proximité. « Plus personne n'ignore que les enjeux de consommation circulaire sont des enjeux fondamentaux », conclut Jean Valadier. Meilleure preuve que ces nouveaux engagements rentrent dans l'esprit des habitants des territoires ruraux : tous les mercredis, sur le marché d'Argences-en-Aubrac, les files d'attente s'allongent devant les étals des producteurs locaux et les consommateurs sont servis sur un plateau... d'Aubrac. Ici, cela va de soi.