

ALIMENTATION ET AGRICULTURE : **TRANSITION DURABLE AU MENU**

Si les consommateurs sont de plus en plus nombreux à souhaiter mieux s'alimenter, agriculteurs et producteurs sont de plus en plus soucieux de faire évoluer leurs pratiques de manière durable, voire agroécologique. Mais dans ce secteur, les acteurs sont nombreux, les circuits de transformation et de distribution très divers, les contingences économiques fortes. Comment élargir le champ des possibles ? Coordonner et optimiser les actions ? Construire les politiques à mettre en place ? Accompagner les évolutions des modes de consommation ? De nombreuses initiatives pertinentes se développent, bonnes pour la planète comme pour nos assiettes.

À lire dans ce dossier

ZOOM SUR...
Mettre tous les
acteurs dans le
même panier
P. 8

**REGARDS
CROISÉS**
Des projets
communs
pour aller
plus loin
P. 9

REPORTAGE
Rennes
au fourneau et
au moulin
P. 10

AVIS D'EXPERT
Audrey Trévisiol
et Thomas Eglin,
ingénieurs du
service
Agriculture
et Forêts de
l'ADEME
P. 11





© Istock

AGRICULTURE ET TRANSFORMATION DURABLES

DES SOLUTIONS DU CHAMP À L'ASSIETTE

Proposer une alimentation de qualité, saine, susceptible de faire vivre les producteurs et les territoires, respectueuse des ressources naturelles et des écosystèmes, c'est possible. Tout est affaire de choix et d'organisation.

Croissance de la population, des besoins en alimentation et des achats de produits transformés d'un côté ; épuisement des ressources, changements climatiques, fragilisation des sols, pollution des milieux de l'autre... Aujourd'hui, les sociétés se confrontent à de grands défis environnementaux, sanitaires et alimentaires qui nécessitent une évolution de leurs modèles de consommation, la transformation de la culture et de l'élevage. « *Étroitement liés, ces thèmes doivent être abordés ensemble. Car s'il est important de soutenir des pratiques moins impactantes pour l'environnement, il est aussi primordial que leurs fruits trouvent des débouchés* », souligne Jérôme Mousset, chef du service Agriculture, Forêt



Avec le fil d'actu, suivez l'info par courriel en vous inscrivant sur www.ademe.fr/ademeetvous-abonnement



Plus d'infos :
> jerome.mousset@ademe.fr
> sarah.martin@ademe.fr

54 %

DU TERRITOIRE NATIONAL SONT DÉDIÉS À L'AGRICULTURE.
4,5 % DE CETTE SURFACE SONT CULTIVÉS EN BIO.

10 %

DES EMPLOIS EN FRANCE SONT LIÉS À L'ALIMENTATION.

1/4

DES ÉMISSIONS NATIONALES DE GAZ À EFFET DE SERRE PROVIENNENT DE NOTRE ALIMENTATION.

et Bioressources de l'ADEME. Pour faire bouger les lignes, l'agence identifie trois grands leviers : produire des aliments « bas impact », en travaillant sur les modes de production, la logistique et l'écoconception ; réduire le gaspillage qui en France concerne 30 % des aliments produits ; favoriser des modes de consommation différents : bios, de saison, de proximité, plus équilibrés et moins carnés... « *Sans changer radicalement nos habitudes, on peut réduire de 20 % l'empreinte environnementale de notre alimentation, en améliorant sa valeur nutritionnelle* », remarque Sarah Martin en charge de l'alimentation au service Agriculture et Forêt de l'ADEME.

CHACQUE MAILLON COMPTE

Du champ à l'assiette, les acteurs de cette démarche de progrès sont multiples : agriculteurs, transformateurs, distributeurs, restaurateurs, consommateurs, mais aussi monde éducatif, collectivités locales, pouvoirs publics... « *Chacun a un rôle moteur à jouer. Mais plus ils s'associent, plus ils ont de chances de faire avancer les choses* », estime Sarah Martin. « *En effet, il s'agit moins de développer de nouvelles techniques à plus faible impact, car un certain nombre sont déjà bien connues, que de mettre en place les bonnes organisations pour permettre leur diffusion.* » En associant 1700 agriculteurs, 38 meuniers, 14 industriels et 5000 artisans boulangers, le GIE CRC (Culture raisonnée contrôlée) peut ainsi défendre un cahier des charges ambitieux : réduction des produits phytopharmaceutiques, promotion des amendements organiques, préservation de la biodiversité... Un positionnement haut de gamme apprécié des consommateurs et plus rémunérateur pour les adhérents. De son côté, la filière pyrénéenne « agneau bio » se structure, depuis 2014, grâce à la mise en réseau de céréaliers, de fabricants de tourteaux, d'éleveurs, de bouchers. En guise d'appui aux circuits courts, le Marché de gros de Lille multiplie les connexions entre producteurs et distributeurs locaux de produits frais et met en place une unité de transformation pour la restauration collective. Fondée en 2014, l'association « Bon pour le climat » mobilise une centaine de restaurants en faveur d'une offre plus durable, mettant en

DES OBJECTIFS ATTEIGNABLES

La France peut-elle réduire de 20 % ses émissions de GES pour l'agriculture et la forêt d'ici à 20 ans ? Oui, répond l'ADEME dans son « Analyse comparative de scénarios de lutte contre le réchauffement climatique pour l'agriculture à l'horizon 2035 ». À condition d'utiliser tous les leviers disponibles. Publié en décembre 2015 et décliné par activité, ce travail met notamment en lumière l'intérêt du stockage du carbone dans les sols et du développement des énergies renouvelables basées sur la biomasse, le rôle négatif de l'artificialisation des sols, l'importance du mode d'alimentation des cheptels ainsi que les atouts de l'agroécologie. Mais il souligne aussi la nécessité d'une évolution des systèmes agricoles et forestiers actuels, à inscrire dans les territoires et dans une chaîne alimentaire globale.



Lire le document
> http://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/ademe_vision_2035_vf.pdf

valeur les végétaux, les produits locaux et de saison, réduisant le gaspillage...

DES OUTILS EN RENFORT

Les exemples de telles coopérations, parfois soutenues par l'ADEME, se comptent par centaines en France. Partenaire du ministère en charge de l'Agriculture dans le cadre du Programme national pour l'alimentation (PNA), l'Agence participe par ailleurs cette année à l'appel à projets visant à améliorer les impacts économiques, sociaux, environnementaux et nutritionnels de l'alimentation. Elle accompagne des travaux de recherche sur les pratiques et les régimes alimentaires, sur les systèmes agricoles ou encore sur le développement d'une base de données, Agribalyse®, pour évaluer l'impact environnemental des produits agricoles et alimentaires. Elle propose des outils comme ClimAgri, dédié au diagnostic territorial des consommations d'énergie et des émissions de gaz à effet de serre de l'agriculture. Elle mène des campagnes de sensibilisation contre le gaspillage... « *De quoi aider l'alimentation à retrouver sa juste place*, estime Jérôme Mousset. *Loin d'être une simple variable économique, elle joue un rôle essentiel pour notre santé, pour la préservation de l'environnement et pour la vitalité des territoires...* »



En savoir plus :

> **Alimentation et environnement, champs d'actions pour les professionnels** (<http://www.ademe.fr/alimentation-environnement>)
> **Agriculture en transition. Les filières en action** www.ademe.fr/agriculture-transition

> **Alimentation, agriculture et économie circulaire** : www.dailymotion.com/video/x2ve28j
> **Vers l'économie circulaire de la filière bois** www.dailymotion.com/video/x2ve1p4_alimentation-agriculture-economie-circulaire_tech

METTRE TOUS LES ACTEURS DANS LE MÊME PANIER

En pleine croissance, le bio est un marché prometteur. Mais pour s'assurer des débouchés, dans de bonnes conditions, mieux vaut se regrouper entre producteurs et partenaires. Une démarche dans laquelle Biocoop joue volontiers le rôle de levain...



© iStock

Indéniablement, les consommateurs s'emballent pour le bio. Avec des chiffres d'activité qui s'envolent régulièrement à +20 %, notamment sur le beurre, le fromage et les légumes, des clients toujours

plus nombreux à pousser la porte des magasins, des points de vente qui s'ouvrent par dizaines, Biocoop le vérifie tous les jours. Mais les sources d'approvisionnement, elles, sont loin de suivre la même courbe.

DES RESTAURANTS BONS POUR LE CLIMAT

Il n'y a que le premier plat qui compte... C'est peut-être ce qu'a pensé la centaine de restaurateurs signataires de la charte de l'association Bon pour le climat, fondée en 2014. Leur engagement : proposer au minimum, à chaque repas, au moins une entrée, un plat et un dessert laissant une large place au végétal, composé avec des ingrédients frais, de saison, produits à moins de 200 km. Ces plats doivent être inclus dans les menus ou les formules les plus accessibles. Les établissements privilégient aussi l'eau en carafe et les portions susceptibles de limiter le gaspillage. Basé sur les chiffres de l'ADEME, un éco-calculateur leur permet de calculer le poids carbone de leurs plats, de l'ajuster si nécessaire et de le valoriser auprès de leurs clients.

Comment, alors, répondre à la demande sans transiger sur la qualité ? Sans alourdir le bilan carbone par des kilomètres de transport ? En favorisant localement la création et la structuration de filières pérennes. Une démarche que Biocoop soutient depuis la fin des années 1990, avec les producteurs de lait, d'abord, puis avec ceux de céréales, de fruits et légumes, de viande...

une transformation totale de ses pratiques à envisager, des garanties à apporter, en toute transparence, des efforts financiers... On ne peut pas faire les choses à moitié ni revenir en arrière. Il faut être motivé et s'appuyer sur des partenaires de confiance. Cela peut se faire en quelques mois lorsqu'un embryon d'organisation collective existe déjà, ou en deux ans... »

DU COMMERCE ÉQUITABLE NORD-NORD

« Inscrit dans le cadre du commerce équitable, le principe est que les producteurs et leurs partenaires transformateurs s'organisent collectivement, s'engagent sur notre cahier des charges et sur des volumes de vente. En retour, Biocoop leur garantit des débouchés pour trois ans, de la lisibilité en quantité et en qualité, une juste rémunération et une forte visibilité via la mention "Ensemble, Solidaires du producteur au consommateur" figurant sur les produits », détaille Franck Bardet, responsable Filières de la coopérative. Si ce dernier prend souvent l'initiative d'une première rencontre – il faut faire connaître ses besoins et mettre la dynamique en mouvement... –, il laisse ensuite les protagonistes mûrir et construire leur projet entre eux. « Derrière, il y a

UNE AIDE DIVERSIFIÉE

Mais cela n'empêche pas la coopérative de soutenir ensuite les volontaires, Biocoop leur propose par exemple de créer une association, afin de mieux se connaître, les aide à structurer leurs actions, à monter leurs dossiers de financement, à rencontrer les PME... Au travers d'un projet de capital développement, DÉFI bio, le réseau cofinance des projets concrets : achat de matériel, soutien institutionnel, garantie financière... Il accompagne aussi les producteurs en conversion en distribuant leurs produits, dûment identifiés, dans ses magasins. Aujourd'hui, Biocoop travaille avec une trentaine de groupements, dont une quinzaine pour la viande, le lait et les œufs. Ils totalisent près de 500 références.





EGIZIO VALCESCHINI,
DIRECTEUR DE RECHERCHE
À L'INRA



YVES DE LA FOUCHARDIÈRE,
DIRECTEUR GÉNÉRAL
DE LA COOPÉRATIVE DES
FERMIERS DE LOUÉ



DES PROJETS COMMUNS POUR ALLER PLUS LOIN

Nouer des synergies constitue souvent une clé vers de nouveaux marchés pour les producteurs engagés dans des démarches qualitatives et environnementales. Pourquoi ?

Que vous évoque la notion de filière ?

Egizio Valceschini : Pour moi, elle figure une complémentarité supposée naturelle entre des métiers différents, entre le producteur de blé, le minotier et le boulanger, par exemple. Or elle doit être construite et cela suppose des efforts pour mettre de côté les calculs stratégiques individuels. Je préfère donc la notion de configuration stratégique, bâtie autour d'un projet commun qui suppose une convergence d'intérêt pour se mettre d'accord sur un objectif partagé, synonyme d'avantage concurrentiel s'il est bien choisi.

Yves de la Fouchardière : Pour la coopérative des Fermiers de Loué, organisée de manière verticale, avec ses éleveurs, son abattoir, ses entreprises de sélection des races, d'alimentation ou de conditionnement, le mot de filière convient parfaitement. Elle est gage de fiabilité et de qualité.

Qu'apporte cette synergie entre les acteurs ?

Y. de la F. : Elle nous permet d'aller très loin en termes d'ambitions. Nous avons débuté dans les années 1960 par la défense d'un territoire, d'une histoire et d'un goût différent. Puis, nous

y avons ajouté des valeurs sociétales, comme la défense de l'environnement et du bien-être animal. En 1996, nous avons par exemple pros crit les OGM. On nous a pris pour des fous. Aujourd'hui, nous avons replanté un million d'arbres et 1700 km de haies. Grâce à nos panneaux solaires et à nos éoliennes, nous sommes une des rares filières « à énergie positive ».

E. V. : Cette synergie permet d'accéder à des marchés inaccessibles à des producteurs isolés et à un meilleur positionnement commercial, d'innover, de se diversifier dans des domaines où c'est quasiment impossible seul, comme l'environnement ou la qualité. Elle rend capable de créer de nouvelles alliances, de détecter de nouveaux marchés et de susciter le changement. Sans cela il est bien difficile de générer une valeur ajoutée et une rémunération supérieure.

Quel est le facteur de réussite ?

E. V. : Il y en a deux. Quand chaque métier s'engage vis-à-vis de l'autre, une organisation efficace peut se mettre en place pour maîtriser les process et faire progresser chacun dans son métier. C'est cette organisation qui crédibilise la démarche aux yeux des consommateurs. Faire savoir ce qu'on fait ensemble

et pourquoi on est capable de respecter les engagements vis-à-vis des consommateurs, grâce aux labels et appellations notamment.

Y. de la F. : Le mot-clé est la confiance. Entre la coopérative et ses éleveurs, avec ses partenaires, avec les clients. Nous l'entretiens par des engagements concrets. Par des contrôles stricts. Cependant, une marque comme la nôtre ne peut pas se contenter d'avantages produits ou même d'un label bio. Les consommateurs sont en quête de sens et nous demandent des comptes. Nous leur apportons des preuves de notre vertu. Tout cela est coûteux, exigeant, implique de la discipline, beaucoup d'anticipation. Mais c'est efficace.

Avec quel impact ?

E. V. : Ces trente dernières années, en France, plus la concurrence a été rude, plus des segments entiers de production se sont développés, en associant qualité et rentabilité, et parfois bénéfiques environnementaux.

Y. de la F. : Nous sommes passés de quelques pionniers à 1080 éleveurs qui gagnent leur vie en ayant une belle image de leur travail. Une trentaine de candidats attendent de nous rejoindre. Nous serons encore là dans 50 ans.



Plus d'infos :
> egizio.valceschini@inra.fr
> yves.delafouchardiere@loue.fr

ALIMENTATION DURABLE : RENNES AU FOURNEAU ET AU MOULIN

Fort de ses 12 000 repas quotidiens à préparer, la régie rennaise de restauration collective est un allié de poids pour faire bouger les sillons de la production agricole locale vers plus de vertu. C'est l'objectif du Plan Alimentaire Durable (PAD) de la ville. Récolte de ces efforts prévue dès la rentrée 2017.



© D. Gouray / Rennes, Ville et Métropole

48 cantines, 7 Ehpad et 5 restaurants administratifs concernés. La commune ne débute pas sur ce terrain. En 2009, elle a proscrit les OGM dans les marchés publics de ses achats alimentaires. Ses menus comptent déjà 16 % de bio et sont végétariens deux fois par mois. En 2015, en partenariat avec le syndicat des eaux du bassin rennais, elle a aussi passé un marché public expérimental destiné à soutenir les producteurs respectueux des ressources en eau.

UNE QUESTION DE TAILLE

« Mais il s'agit désormais d'aller plus loin avec ce PAD », souligne Nadège Noisette, adjointe à la mairie de Rennes, déléguée aux approvisionnements. Et c'est ici que le bât blesse : car si la capitale régionale, située sur l'un des territoires les plus agricoles de France ne manque pas de producteurs, elle peine en revanche à trouver ceux qui répondraient le mieux à ses nouveaux cahiers des charges. « Nos commandes sont trop importantes pour travailler avec les petits producteurs, qui n'arriveraient pas forcément livrer les bonnes quantités au bon moment, et trop petites pour convaincre les fournisseurs de la grande distribution de faire évoluer leurs pratiques, constate Nadège Noisette. De plus, les équipements de transformation ne sont pas toujours adaptés à nos demandes, notamment pour la livraison de viande en vrac. » Lauréate de l'appel à projets 2015 du ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, dans le cadre du Programme national pour l'alimentation (PNA), Rennes espère bien, via cette démarche, contribuer à structurer l'offre agricole locale durable et inciter les petits producteurs à se regrouper. Ses ateliers participatifs devraient permettre de mettre de l'huile dans les rouages en sensibilisant les acteurs et en mettant en lumière les meilleures pistes. En cours de finalisation, leurs conclusions contribueront à la définition du plan d'action – une journée de restitution est prévue en mars –, qui sera voté en juin pour une mise en œuvre à la rentrée 2017.

LE TERRITOIRE S'ORGANISE

Rennes n'est pas isolée dans ses démarches. Avec Nantes ou Montpellier, la ville fait partie du Réseau national PAT (Projet alimentaire territorial) créé en juin 2016. Son objectif : mettre en réseau tous les acteurs concernés par de tels projets, favoriser les échanges de bonnes pratiques et produire des outils méthodologiques. Le Pays de Rennes, Rennes Métropole, la Chambre d'agriculture et la Safer ont par ailleurs signé, en 2008, un Programme local de l'agriculture (PLA) qui vise notamment à réhabiliter les haies, à développer les circuits courts, à valoriser les produits du cru.

Quels menus concevoir pour les enfants ? Faut-il diminuer la part de la viande ? Comment concilier filières courtes et filières longues ? Structurer les filières bios ou durables ? Limiter le gaspillage ? Entre octobre 2016 et janvier 2017, dans le cadre de 13 ateliers participatifs, une bonne partie des acteurs de la restauration collective municipale et du secteur agro-alimentaire local – producteurs, distributeurs, agents communaux, familles, associations... – se sont penchés sur ces questions complexes, sous la houlette de la municipalité de Rennes. Objectif : coconstruire avec elle son Plan Alimentaire Durable (PAD), axé dans un premier temps sur la restauration collective scolaire (10 000 repas/jour), organisée en régie publique. Ses objectifs sont ambitieux : diminuer de moitié le gaspillage alimentaire et atteindre un total de 20 % de produits bio, de 20 % de produits durables (produits dans le respect de l'environnement et locaux) dans les assiettes des



© DR

THOMAS EGLIN
INGÉNIEUR DU SERVICE
AGRICULTURE ET FORÊT
DE L'ADEME

« L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE POUR REPENSER L'AGRICULTURE AU SEIN DES TERRITOIRES »

S'appuyer sur les principes de l'économie circulaire pour mieux tirer parti des ressources, préserver les milieux et réinscrire l'agriculture dans une vraie dynamique de territoire, c'est possible.



© DR

AUDREY TRÉVISIOL
INGÉNIEURE DU SERVICE
AGRICULTURE ET FORÊT
DE L'ADEME

« Selon l'ADEME, l'économie circulaire peut se définir comme un système d'échange et de production qui, à tous les stades de la vie des produits, vise à augmenter l'efficacité de l'utilisation des ressources et à diminuer l'impact sur l'environnement, en développant le bien-être des individus. Ses principes s'appliquent aussi à l'agriculture et à l'alimentation et, comme pour l'économie en général, ils impliquent une large coopération, à l'échelle des territoires, entre les secteurs d'activité et les acteurs, notamment producteurs et consommateurs.

En termes de production, le développement de l'agroécologie, dans une démarche d'éco-conception, permet de produire avec moins d'intrants. Pour ce qui concerne les modes de consommation, un travail peut être fait sur le gaspillage, un choix plus responsable des denrées, ainsi que des pratiques alimentaires mieux adaptées. Enfin, une attention particulière doit être accordée à une valorisation efficace de la biomasse et des déchets, en veillant à ne pas mettre en concurrence les usages alimentaires et les autres usages : matériau, chimie, énergie... Par le biais de la méthanisation, les effluents

d'élevage constituent une source d'énergie non négligeable, par exemple, et le digestat issu de ce processus fertilise les cultures, limitant le recours aux intrants de synthèse. À l'échelle des territoires, les collectivités ont un rôle essentiel à jouer dans la mise en place de réseaux et la coordination des acteurs. Organisées sous l'égide de l'ADEME, les 27 au 28 juin prochain à Paris, les 3^{es} Assises nationales de l'économie circulaire permettront de mettre en lumière quelques initiatives.

L'enjeu est aussi de disposer d'outils d'analyse fiables, notamment pour une évaluation *a priori* des politiques envisagées. Copilote avec l'Irstea du groupe thématique « Économie circulaire », l'ADEME est ainsi partie prenante du projet Capdor, financé par le Réseau rural national, piloté par l'Inra, qui vise notamment à caractériser, sur la base d'exemples, les principes de l'économie circulaire en milieu rural et agricole. Par ailleurs, dans le cadre de divers appels à projets de recherche de l'ADEME dédiés à l'accompagnement des filières de production et de valorisation de biomasses, dont le programme Graine, l'Agence a soutenu une centaine de projets depuis 2008, allant de l'étude d'impact du microclimat agroforestier en systèmes d'élevage de ruminants à la conception raisonnée d'emballages alimentaires biodégradables multicouches. Baptisé Tess - Transitions écologiques, économiques et sociales -, un autre appel à projets a été lancé en décembre 2016, plus particulièrement tourné vers les changements de comportement et l'évolution des modes de vie. »

SUR LE TERRAIN, UNE MOISSON D'EXEMPLES CONCRETS

L'ADEME a publié plusieurs brochures pour aider professionnels et consommateurs à comprendre les enjeux d'une alimentation durable et les clés pour rendre son développement possible. Parmi ces dernières, « Alimentation et environnement, champs d'actions pour les professionnels » détaille les leviers les plus pertinents à actionner pour chaque maillon de la chaîne. Une autre, intitulée « Agriculture en transition - Les filières en action », permet de comprendre comment se mettent en place des dynamiques d'acteurs efficaces.



En savoir plus :
> www.ademe.fr/alimentation-environnement
> Le projet Capdor : www.psd.fr/PSDR.php?categ=107&lg=FR&PHPSESSID=92mbqngjjo9h6h9afe7q8mi37



Plus d'infos :
> audrey.trevisiol@ademe.fr
> thomas.eglin@ademe.fr