

Circuits courts et locavorisme : quels enjeux pour les territoires ?

Production, transformation, distribution et consommation : à travers les projets alimentaires territoriaux, ces quatre axes sont analysés et développés, non seulement pour aller vers un pourcentage croissant d'autonomie alimentaire en soutenant le locavorisme, mais aussi pour réduire le nombre d'intermédiaires entre le producteur et le consommateur. Et enfin, ne l'oublions pas : pour réaliser une transition alimentaire vers plus de durabilité. La co-construction des politiques alimentaires entre différentes échelles de collectivités territoriales (de la petite commune à la région) et les acteurs locaux associatifs et privés est au cœur de cette évolution sociétale importante.

Modératrice

Charlène ROCAFULL, ingénieure d'études, CETU ETleS, Université de Tours

Intervenants

Anna FAUCHER, project manager, International Urban Food Network (IUFN)

Valérie NICOLAS, conseillère Affaires internationales et à la coopération décentralisée, Association Régions de France

Natacha MONNIER, administratrice d'ATABLE

«Pour moi, un projet alimentaire c'est une coalition multi-acteurs qui va se définir des objectifs communs où chacun va agir pour remplir sa part dans ses objectifs» résume Anna Faucher. Ajoutons-y en parallèle une part de transversalité au sein des collectivités afin que différents services (gestion du foncier, déchets, restauration collective, cycle de l'eau, agriculture...) travaillent ensemble et les circuits-courts et le locavorisme peuvent prendre une place qui fera bouger les territoires dans les années et décennies à venir.

On parle souvent de «systèmes alimentaires», mais avant de devenir «systémique», la politique alimentaire d'un territoire doit être forte et très organisée. D'après Anna Faucher, l'échelle de la collectivité la plus impliquée n'a pas vraiment d'importance, il vaut mieux «partir avec ceux qui ont envie de partir». Un ajustement d'échelle est la base de l'installation de tels systèmes alimentaires. Selon Natacha Monnier «les bases de données, c'est peut-être la base. Nous avons parfois des commandes trop importantes ou trop faibles. Il faut ajuster tout cela avec les paysans du territoire.»

Transparence et confiance

Les liens entre les acteurs de l'alimentation d'un territoire et leurs clients actuels ou potentiels doivent impérativement être renforcés. Mais le schéma de la distribution agro-alimentaire à grande échelle a depuis longtemps distendu ces liens et créé de la méfiance, voire de la défiance. Paradoxalement, ce trio agriculture conventionnelle/industrie agro-alimentaire/grande distribution reste de loin le modèle dominant, où la majorité des citoyens continue de s'approvisionner. Même si les concepts défendus semblent incompatibles, il est important de ne pas travailler contre eux, mais avec eux.

L'un des autres enjeux est l'amélioration des relations entre les acteurs de l'alimentation et les collectivités, car il y a parfois beaucoup de méfiance aussi à ce niveau. «Ce qui compte c'est l'interconnaissance» pense Anna Faucher qui raconte que de nombreux projets se sont montés rapidement et facilement simplement parce que des acteurs s'étaient rencontrés ! Se connaître aussi pour comprendre les problématiques de chacun. A titre d'exemple, l'optimisation des temps de livraison des producteurs est un enjeu absolument essentiel.

Attention à la «métropolisation» des territoires !

L'urbanisation perdure et de plus en plus de budgets vont vers les métropoles et les communautés d'agglomération. Pourtant, la ruralité proche de ces centres urbains doit devenir le garde-manger de ceux-ci : cette ceinture nourricière est essentielle dans la perspective du développement des circuits-courts et du locavorisme.

«Il n'y a pas de ville durable, de métropole durable sans territoire durable et il faut assurer cet équilibre» met en garde Valérie Nicolas, précisant qu'il faut «redéployer la plus-value et que les paysans aujourd'hui puissent vivre décemment de leur métier, ce qui n'est pas du tout le cas.»

Enjeux sociaux et économiques

Le lien social est souvent le grand gagnant de politiques alimentaires territoriales orientées vers la durabilité (et non avec pour objectif premier l'autonomie alimentaire, comme le précise Anna Faucher) : la relation acteur-consommateur se développe, des emplois solides et non-délocalisables se créent et le fait d'acheter un produit directement fait prendre conscience que l'argent qui sort du porte-monnaie du consommateur se transforme instantanément en chiffre d'affaires et donc partiellement en salaire dans la poche du producteur.

Quand tout le monde connaît tout le monde dans des échanges commerciaux sur un petit périmètre, on entre dans le principe de l'économie circulaire qui participe au développement économique local : un mécanisme pas toujours évident pour les techniciens, élus et acteurs de l'économie. Un travail pédagogique semble nécessaire.

Le principe de l'économie circulaire basée sur le locavorisme et le circuit court renforce également l'identité d'un territoire : on maintient son patrimoine alimentaire spécifique via une plus grande production de ses matières premières, une valorisation accrue de ses savoir-faire et de ses recettes traditionnelles, protégeant et concrétisant ce qu'on appelle le terroir.

Investissement politique et technique

Non seulement les subventions doivent être adaptées aux besoins précis des acteurs ou associations d'acteurs de l'alimentation sur un territoire données, mais de plus il est important de créer des postes dédiés à ce sujet, d'avoir des élus impliqués, d'organiser les travaux en collèges et commissions thématiques, en lien avec différents types d'accompagnateurs, dont les chambres consulaires. L'un des freins est souvent que le temps politique est plus court que le temps de la transition alimentaire. Parmi les outils de pilotage qui font bouger les lignes, on trouve notamment les SRADDET (Schéma régional d'aménagement, de développement durable et d'égalité des territoires).

En outre ce sont les réflexions autour de possibles groupements d'achats entre collectivités et de la construction des demandes et des marchés qui sont essentielles. Une stratégie de développement à l'équilibre entre consommation et production sur un bassin de vie donné va également s'imposer

sur le long terme. On commence peu à peu à détricoter la notion de filières pour privilégier celle de bassins de production et de consommation : une autre forme de décentralisation et un levier de relocalisation.

Des démarches citoyennes actives

Certains consommateurs, notamment motivés par leur santé et le respect de leur environnement immédiat, ont envie de s'impliquer dans le développement d'une certaine alimentation locale et en circuit-court : les exemples d'ATABLE et d'INPACT 37 sont cités, structures dans lesquelles le citoyen est écouté et participe. Natacha Monnier pense que «le consommateur, quand on parle d'agriculture, d'alimentation, il faut aussi qu'il trouve sa place, parce que c'est finalement un acte politique de consommer».

On en revient à cette fameuse métaphore de la fourchette comme bulletin de vote, qui influencerait non seulement sur le politique mais aussi sur l'économique. Comme outils de développement, l'association ATABLE publie régulièrement un guide d'adresses bio locales comportant des portraits de producteurs, des recettes, mais elle organise aussi des animations dans des lieux publics et travaille actuellement à la mise en place d'une signalétique dans les magasins bio afin de flécher vers les produits locaux, là aussi avec des portraits de producteurs pour humaniser l'acte d'achat. En outre, la pratique de l'agriculture amateur à petite échelle - actuellement en pleine expansion - participe de cette évolution globale.

Diffusion : des entrepreneurs audacieux

De plus en plus en de créateurs d'entreprise innovent dans les domaines du circuit-court et du locavorisme, en mettant notamment l'humain au centre de la consommation alimentaire. Ainsi à Tours, le Court-circuit (8 salariés) est un café-restaurant qui organise par exemple des réunions avec ses producteurs habituels afin d'anticiper la production de l'année à venir au regard des besoins de ce lieu convivial, dans l'esprit des AMAP mais à l'échelle d'un restaurant. Inversement, les agriculteurs proposent des produits et le restaurant adapte ses menus en conséquence, facilitant la biodiversité et un élément essentiel de l'agriculture durable : la possibilité de réaliser des essais sans risquer de pertes de revenus.