



CORALIM - Lundi 14 octobre 2024

Atelier

Le local c'est l'idéal ?

Cette synthèse a été réalisée par les participants au Mastère Spécialisé « Innovations et Politiques pour une Alimentation Durable » (MS IPAD) de l'Institut Agro Montpellier et du Cirad.

Intervention de Nicolas BRICAS, CIRAD, titulaire de la Chaire Unesco Alimentations du Monde.

L'atelier a été conduit sous forme de discussion entre petits groupes de 4 à 5 personnes, sur le sujet de l'alimentation locale.

Qu'entend-on par produits locaux ?

La notion de produit local comporte une part de subjectivité et peut être entendue comme des produits de proximité sur une échelle géographique donnée (la commune, la région, le pays etc.) ou comme des produits issus d'un terroir (ex: AOC ou autre origine contrôlée). Le côté local peut s'appliquer à l'intégralité du processus de création du produit (de la production agricole jusqu'à sa transformation finale) ou seulement à une partie (ex: matière première produite ailleurs mais transformée sur place). Enfin un produit local peut être en circuit court (= un seul intermédiaire au maximum entre le producteur et les consommateurs finaux) ou en circuit long (= nombreux intermédiaires avant d'arriver au consommateur final).

Qu'est-ce qui pousse les consommateurs à acheter local ?

Acheter local démontre en général de la part des consommateurs une volonté de soutenir l'économie locale ainsi qu'une volonté de se reconnecter avec la provenance de leur nourriture. Dans un système où les aliments sont produits de plus en plus loin des consommateurs finaux, sont de plus en plus transformés et transitent via de multiples intermédiaires, il devient important pour les consommateurs de reprendre un peu de contrôle sur leur alimentation en retraçant l'origine des produits et en recréant du lien avec ceux qui les produisent (par exemple rencontrer le producteur au marché). A cela s'ajoute une perception (pas forcément correcte), que les produits locaux sont meilleurs pour l'environnement. Cette perception est essentiellement due au fait que les produits sont transportés sur une plus petite distance. En réalité, le transport ne représente qu'une part minime de l'empreinte carbone du produit



(environ 10% au niveau mondial) en comparaison avec le mode et le type de production.

Les avantages du local

- Soutenir l'économie locale
- Créer des emplois non délocalisables
- Recréer des liens de confiance entre les consommateurs et les producteurs (crise de confiance des consommateurs due à la distanciation via à vis de notre alimentation évoquée plus haut)
- Plus de fraîcheur des produits
- Participer au rayonnement de la région grâce à une identité de terroir
- Mais surtout, cela permet de créer des projets locaux. Dans le cadre d'une politique alimentaire régionale, il sera possible de mettre tous les acteurs de la chaîne de valeur autour d'une même table (agriculteurs, coopératives, transformateurs, distributeurs, consommateurs...), chose difficilement concevable à une échelle géographique plus grande. Cela va dans le sens de plus de démocratie locale pour construire ensemble des futurs alimentaires.

Les idées reçues sur le local et ses limites

Résilience alimentaire et autosuffisance

- Même si produire local contribue à la résilience alimentaire du fait de la diminution des dépendances à des acteurs tiers, ne compter que sur la production locale est extrêmement risqué et équivaut à mettre tous ses œufs dans le même panier. De même, l'idée d'autosuffisance alimentaire complète grâce à la production à l'échelle locale n'est pas viable. Par exemple, il faudrait 2 fois la surface du département de l'Hérault en terres agricoles pour nourrir l'ensemble de ses habitants.
- Historiquement, post Seconde guerre mondiale, développer l'autosuffisance alimentaire en Europe était une nécessité stratégique pour échapper à l'hégémonie américaine. Cela ne pouvait pas se faire à l'échelle d'un seul pays (chaque pays ayant ses atouts/faiblesses en termes de productions agricole). C'est une des raisons de la construction de l'Europe.

Impact environnemental

- L'impact moindre du local sur l'environnement n'est pas prouvé et dans certains cas il est même délétère par rapport à d'autres productions plus éloignées. En Angleterre des études ont montrés que l'agneau de Nouvelle-Zélande avait un impact environnemental moindre que celui du Royaume-Uni, essentiellement dû au mode de production plus vertueux de la Nouvelle-Zélande.
- Le local est souvent un argument politique qui joue sur une perception faussée des consommateurs que cela participe de facto à la transition écologique. Or, le premier bénéficiaire de la relocalisation est avant tout un bénéficiaire économique



et social (via la relocalisation des emplois). En ce qui concerne le bénéfice environnemental, cela dépend surtout du mode de production. Relocaliser une culture intensive en pesticides et intrants chimiques n'aura pas de valeur environnementale, même si elle peut redynamiser l'emploi dans la région. A l'inverse, relocaliser une culture avec des principes agroécologiques pourra coupler bénéfices économiques et environnementaux.

En conclusion, la valeur du local est avant tout un moyen de reprendre un peu de contrôle pour les agriculteurs/producteurs sur la rémunération de leur production, et pour les consommateurs sur ce qu'ils ont dans leurs assiettes.



**PRÉFET
DE LA RÉGION
OCCITANIE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*