



VIVRE MIEUX : ET SI ON MANGEAIT LOCAL...

« DIS MOI CE QUE TU MANGES
ET JE TE DIRAI QUI TU ES. »

Ces quelques mots d'Anthelme Brillat-Savarin, gastronome et révolutionnaire, prennent aujourd'hui une saveur particulière.

Avec la montée en puissance d'une agriculture productiviste et mondialisée, les actes de production et de consommation ont été déconnectés. Notre façon de produire a pourtant un impact conséquent sur nos modes de vie, notre santé, notre environnement. Nos modes de consommation définissent aussi nos modèles agricoles, économiques et sociaux.

La transition écologique est possible : elle relève d'une volonté politique.

Face à des accords marchands internationaux générateurs de casse sociale et de pollutions, prendre en main nos politiques alimentaires nous rend acteurs de l'avenir de nos territoires, de notre santé et de la force de nos liens sociaux et humains.

Les initiatives émergent partout en France, qu'elles soient privées ou publiques. Les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT), inscrits dans la Loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt, permettent de structurer des systèmes alimentaires pour un approvisionnement local. Le Gouvernement a également annoncé sa volonté d'introduire 40% de produits durables et locaux dans les menus de la restauration collective.



Un changement est à l'œuvre dans la société française, cela prendra du temps, mais nous tenons le cap. Tous les feux sont au vert !

LES RÉGIONS PEUVENT ORIENTER DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES

Dans leur compétence économique et de développement durable, les régions peuvent intégrer l'alimentation au Plan Régional d'Agriculture Durable, y donnant ainsi une dimension globale : du PRAD au PRAAD.

Elles peuvent engager des moyens forts, dans cette orientation législative, en lançant des appels à projets structurants en direction des intercommunalités.

PORTEURS ET INITIATEURS DU DÉVELOPPEMENT LOCAL ÉLABORENT LES PROJETS ALIMENTAIRES TERRITORIAUX

Élus et acteurs locaux, citoyens du territoire, producteurs, artisans, responsables de restaurants collectifs, définissent ensemble leurs besoins alimentaires. À travers un diagnostic partagé, ils décident quoi produire et comment le produire. Ils se rendent acteurs de la gestion du foncier, du respect des sols, de l'air, de l'eau en prenant en compte les différents usages et la conservation de la biodiversité. Le lien producteur-consommateur est ainsi naturellement reconstruit. La restauration collective est le vecteur central de la dynamique.

10 PROPOSITIONS CONCRÈTES DU RAPPORT SUR LES CIRCUITS COURTS ET LA RELOCALISATION DES FILIÈRES AGROALIMENTAIRES, DE BRIGITTE ALLAIN, DÉPUTÉE ÉCOLOGISTE DE DORDOGNE

Plan Régional de l'Agriculture et l'Alimentation Durables (PRAAD)

Étiqueter les produits locaux

Protéger les terres agricoles autour des villes et préserver les zones de captage d'eau par une obligation de culture biologique

Soutenir des « Projets alimentaires territoriaux »

Créer des « Conseils alimentaires locaux »

Adapter les normes sanitaires aux petites fermes

40% de local dont 20% de Bio dans les restaurants collectifs publics en 2020 et création d'une « prime à la conversion » pour les cantines

Multiplier les abattoirs mobiles

Promouvoir et encadrer les produits fermiers

Créer un Observatoire national des systèmes alimentaires locaux

VIVRE MIEUX SUR LES TERRITOIRES



LA CRÉATION DE RICHESSES

1 agriculteur sur 5 vend une partie de sa production en circuits courts et de proximité, soit 107 000 agriculteurs-trices. D'après la *New Economic Foundation (think tank anglais)*, deux fois plus d'argent est injecté dans le territoire lorsque les systèmes alimentaires sont localisés.

LA PRÉSERVATION DES BIENS COMMUNS

Aujourd'hui, une denrée alimentaire parcourt en moyenne 3000km avant d'atterrir dans nos assiettes ! Alors que le rayon d'un produit local se situe entre 30 et 100km... De nombreuses expériences ont démontré que manger local entraîne **des comportements plus responsables** : recherche de produits bio, réduction du gaspillage alimentaire, tri des déchets, etc... C'est un cercle vertueux !

LA CRÉATION DE VALEUR AJOUTÉE

La consommation locale a un effet immédiat sur le développement du tourisme et l'attractivité du territoire par la valorisation des savoir-faire locaux et du patrimoine.

LA PROTECTION DES SOLS ET LA LUTTE CONTRE LE DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE

Le Ministère de l'agriculture a désigné la relocalisation comme l'une des principales solutions pour diminuer les émissions de CO² de l'agriculture de 12%.

QUAND LES COLLECTIVITÉS S'APPROPRIENT LES CIRCUITS COURTS ET DE PROXIMITÉ, ÇA FONCTIONNE !

La région Nord-Pas-de-Calais a identifié depuis 2010 l'alimentation comme l'un des neuf axes de la transformation écologique et sociale de son territoire.

Sous l'impulsion de Jean-Louis Robillard, Vice-président en charge de l'alimentation, le projet « Gouvernance alimentaire » fait émerger un système alimentaire régionalisé et favorise l'accès à des produits de qualité pour tous. Alors que seul 10% de la production agricole régionale est destinée à la consommation de ses habitants, ce projet innovant a permis à plus de 1000 acteurs de co-construire une politique publique de l'alimentation. Des Biocabas solidaires de Norabio, au magasin de producteur « Talents de Ferme », en passant par le Marché d'intérêt national de Lomme, les filières territorialisées se structurent.

Nantes Métropole mène depuis les années 2000 une politique très innovante en termes d'agriculture périurbaine, d'alimentation et de lien urbain-rural.

Ces politiques engagées en partenariat avec la région et le département visent à favoriser l'installation d'agriculteurs, notamment à travers des « espaces tests » situés sur le Lycée agricole public Jules Rieffel. L'approvisionnement des restaurants des lycées en produits locaux redonne envie à des jeunes de s'inscrire en formation agricole ! En complément, la métropole travaille depuis longtemps sur une politique de préservation des terres agricoles pour faciliter les installations. Nantes met en outre à disposition des citoyens différents outils recensant les points de vente de produits locaux, afin de valoriser ces productions et de promouvoir une meilleure alimentation.

Nous contacter



ASSEMBLÉE NATIONALE
126, rue de l'Université
75355 PARIS Cedex 07 SP

Mathilde Théry et Bastien Valtille
Tél. 01 40 63 96 05
ballain@assemblee-nationale.fr

**Brigitte
ALLAIN**

EN CIRCONSCRIPTION
28/30, rue Bourbaraud
24100 BERGERAC

Kamel Dembri et Mathilde Bœuf
Tél. 05 53 23 74 46
permanence.ballain@orange.fr

Consulter le rapport :
brigitteallain.eelv.fr/et-si-on-mangeait-local/