



World Forum for a Responsible Economy

12^e édition 2018

Atelier

Autonomie alimentaire des villes

Lille, le 18 octobre 2018





Participante

Annabelle RICHARD, Utopies

Annabelle RICHARD

Le cabinet Utopies est un cabinet de conseil en développement durable. Nous vous présenterons sa note de position sur l'autonomie alimentaire des villes.

Des territoires se sont engagés autour de projets alimentaires, sur la structuration de la filière locale. Nous avons réfléchi à la question de l'autonomie alimentaire ou d'ancrage alimentaire.

Pour apprécier le degré d'autonomie alimentaire, nous examinons la part locale des produits agricoles qui composent les repas d'un territoire. Nous caractérisons les échanges économiques entre les différents acteurs locaux. Nous sommes ainsi en mesure de préciser la part des achats locaux.

Le local ne se résume pas aux produits bruts. Au niveau national, il a été constaté que près de 90 % des produits agricoles consommés par les ménages passent par les industries agroalimentaires. Par ailleurs, la consommation hors-domicile représente près d'un quart de la consommation des ménages.

Pour appréhender l'ancrage alimentaire, il est nécessaire de prendre en compte l'ensemble de la chaîne de valeur. Par ailleurs, la restauration a un rôle à jouer dans l'ancrage alimentaire.

Au sein d'une aire urbaine, les produits agricoles peuvent être destinés à la transformation par l'industrie agroalimentaire, à la restauration ou à la distribution.

Afin d'estimer les fuites, nous calculons la part locale qui est consommée localement. Des fuites existent à chaque maillon de la chaîne. Près de 70 % de la production agricole sort du territoire. A l'inverse, l'industrie agroalimentaire importe près de 70 % des produits.

De la salle

Sont-ce les mêmes produits qui sont importés et exportés ?

Annabelle RICHARD

Oui. Le modèle économique s'est déconnecté du territoire. La grande distribution importe à hauteur de 80 % ; la restauration, à hauteur de 90 %.

98 % de l'alimentation est composée de produits agricoles importés. 97 % des produits agricoles locaux sont exportés.

L'autonomie alimentaire d'une aire urbaine est en moyenne de 2 %. 98 % des produits sont importés. La ville d'Avignon est la plus autonome (son taux d'autonomie est de 8 %). 5 ou 6 villes affichent un taux d'autonomie supérieur à 6 %. Elles sont essentiellement situées sur la façade atlantique. Des zones, notamment d'anciens territoires miniers, affichent un taux d'autonomie inférieur à 1 %.

L'autonomie est plus importante à l'échelle régionale. Elle est en effet de 15 %. A l'échelle nationale, le taux d'autonomie est de 44 %.

Plusieurs territoires pourraient atteindre un degré d'autonomie d'au moins 15 %.



Pour améliorer le degré d'autonomie, il est nécessaire de réorienter la production et la transformation vers la demande locale. Les actions suivantes doivent être réalisées :

- accompagner les exploitants agricoles dans la diversification et la commercialisation locale ;
- relocaliser certains nœuds d'échange (des liens doivent être noués entre les différents acteurs) ;
- engager les entreprises agroalimentaires et les acteurs de la restauration à s'approvisionner localement.

De la salle

Pouvez-vous réaliser des diagnostics pour de petits territoires ?

Annabelle RICHARD

Oui.

De la salle

La problématique ne concerne-t-elle pas le libre-échange ? Des incitations peuvent être mises en place, mais des contraintes ne sont-elles pas également nécessaires ?

Annabelle RICHARD

Il s'agit là d'une question politique. De nombreuses collectivités s'emparent de la question alimentaire. Ensuite, des actions de lobbying seraient nécessaires au niveau national, voire au niveau européen.

De la salle

Des benchmarks ont-ils été réalisés dans d'autres pays ?

Annabelle RICHARD

Oui. Toronto, Vancouver et Bristol constituent des exemples intéressants.

Dans la construction des politiques publiques et des projets, il est nécessaire de s'appuyer sur les acteurs en place.

La prise en compte de l'autonomie alimentaire conduit à redonner un sens à l'alimentation. Se pose la question suivante : quelles cultures choisir, au regard de leurs aspects nutritionnels et de leur impact climatique ? Par ailleurs, la faiblesse de l'autonomie alimentaire fragilise les économies (ces dernières pourraient être en difficulté en cas d'aléa dans le domaine de transports par exemple). La résilience des territoires doit être mise en avant. Le développement économique local est un facteur de prospérité. La relocalisation de filières permet de créer des emplois.

De la salle

Quels indicateurs utilisez-vous pour mesurer l'autonomie alimentaire ?

Annabelle RICHARD

Nous utilisons des tables d'entrées / sorties. Nous parvenons à caractériser le fonctionnement d'un territoire, au regard des échanges entre les différents acteurs.



De la salle

La propriété foncière est-elle prise en compte ? Des Chinois ont racheté des milliers d'hectares dans le centre de la France afin de cultiver des produits dédiés à la population chinoise.

Annabelle RICHARD

Je ne pense pas que ces éléments sont intégrés dans les paramètres de territorialisation.

Nous vous proposons de faire un jeu idéation. Vous ferez partie de l'équipe municipale d'une ville française (Paris, Brest, Toulouse ou Lille). Votre objectif sera d'atteindre un taux d'autonomie alimentaire de 10 %.

Quatre groupes seront constitués. Chaque groupe choisira un des défis proposés. Puis, il recherchera des idées en vue de répondre au défi. Il en retiendra deux. Enfin, chaque groupe partagera ses idées.

Un groupe sur Lille, un groupe sur Brest et un groupe sur Paris sont constitués.

Annabelle RICHARD

Je vous propose que chaque groupe nous présente ses idées.

Le groupe de Paris

Notre défi est de relocaliser la transformation des produits agricoles. Notre cible est constituée des familles. Notre objectif est d'apporter davantage à la nature que ce que nous lui prenons.

Notre idée est d'inverser le circuit habituel de production, transformation, distribution et consommation. Des familles peuvent être productrices. Par exemple, des familles ont des figuiers. Les figues pourraient être apportées dans un centre social ou dans une maison de quartier. Les habitants pourraient transformer les figues. Les produits transformés seraient destinés aux habitants du quartier. En outre, une application serait mise en place pour créer du lien social entre les voisins.

De la salle

Il existe déjà l'application *HopHopFood*, qui permet de donner les produits que nous ne pourrions pas consommer avant qu'ils soient périmés.

Le groupe de Brest

Notre défi est de relocaliser la production agricole à Brest.

Notre première idée s'intitule *Brest Alim*. L'objectif est de manger local, de gagner et de découvrir, via une application. Quand une personne se promène dans Brest, l'application attire son attention sur les produits locaux proposés sur son chemin. L'application propose également des recettes. En outre, en achetant local, la personne gagne des points.

L'application proposerait des recettes, au regard des produits achetés. En outre, si une personne projette de faire un semi-marathon un dimanche donné, l'application pourrait préciser ce qu'il faut acheter et où l'acheter pour que la personne soit en forme.

Le deuxième projet s'appelle *Brest, prends ton pied*. Il concerne la pédagogie et le lien social. La base ligne est : découvrez, cultivez, partagez et régalez-vous. L'idée est que la mairie mette à



la disposition de chaque habitant un pied de tomates, ce qui permettrait l'appropriation et le partage d'expériences. Un dîner pourrait ensuite être organisé.

Le groupe de Lille

Le défi est de diversifier la production agricole.

Le premier projet s'intitule *cuisinons court*. Il s'agirait de mobiliser les enfants d'une école et leurs parents, pour échanger sur les modes d'approvisionnement, en vue de relocaliser les approvisionnements. Des ateliers pourraient être organisés tout au long de l'année. Des plats pourraient être confectionnés. En fin d'année, ils seraient réalisés à partir de produits locaux.

Le deuxième projet s'intitule *j'irai jardiner chez vous ou il faut cultiver votre jardin*. Nous favoriserons la création d'une entreprise, qui recenserait les espaces disponibles en vue d'y développer la permaculture. La récolte serait mutualisée et les propriétaires des terrains auraient un accès privilégié aux produits.

Annabelle RICHARD

Merci pour vos idées.

De la salle

Je fais partie de l'association *start-up des territoires*. Cette association favorise l'émergence d'idées. Puis, elle réalise des ébauches de projet. La réalisation des projets est ensuite confiée à des citoyens. Nous cherchons des porteurs de projet. Dans les Hauts-de-France, nous sommes en train de mettre en place le projet *vignes citadines* (ce projet vise à identifier des terrains en vue d'y développer la permaculture) et le projet *no tabou* (ce projet vise à adapter des toilettes pour les personnes handicapées).

Document rédigé par la société Ubiquis – Tél. 01 44 14 15 16 – www.ubiquis.fr – infofrance@ubiquis.com