



Vers la construction
d'un système
alimentaire
durable

REPÈRES

pour une **alimentation durable**
en Nord – Pas de Calais





DÉMARCHE

Interroger collectivement le système alimentaire, c'est le sens de la mission que l'Etat et la Région Nord-Pas de Calais ont souhaité confier au Cerdd : examiner, à la lumière des objectifs du développement durable, les problèmes qui se posent et les perspectives qui s'offrent aux intervenants du système alimentaire.

S'engager résolument dans cette perspective impose un mouvement de posture de chacun, par l'analyse de ses pratiques individuelles et des potentiels de projets collectifs, avec les opérateurs du système alimentaire. Une vision doit être partagée par l'ensemble de ces intervenants qui produisent, créent les filières, interagissent dans le système. Pour construire ensemble les finalités d'une alimentation durable, nous devons procéder progressivement en y intégrant :

- **Les contradictions**, sources d'actions d'amélioration : comment trouver une réponse collective à ces contradictions ?
- **Les divergences** : nous ne pouvons pas être tous d'accord tant les enjeux de chacun sont complexes et paradoxaux. Comment expliquer cette divergence ? Quels sont les points à proposer ou faire évoluer pour réduire ces tensions ? Quels sont les échanges à créer ?
- **Les blocages liés aux mécanismes, au système** qui se complexifient...

Dès lors, la perception que nous avons des blocages, des désaccords prend corps en même temps que la définition de perspectives collectives. Le système peut évoluer et nous faire entrevoir de nouveaux horizons.

Ainsi, les finalités de ce document sont de stimuler un désir de changement et de se mettre en mouvement collectivement vers une alimentation durable. Les différentes rencontres des opérateurs du système alimentaire ont mis en valeur une ambition commune de répondre aux enjeux de durabilité, dans leur domaine professionnel.

C'est à partir des réalités des personnes et structures qui ont participé, de juin 2013 à avril 2014, au processus d'élaboration de ce document que nous avons réuni les éléments de constat, de débat... riches et structurants. Ce document est le reflet de nos échanges, de nos accords et de nos désaccords, parfois non résolus mais jamais stigmatisants. C'est en effet l'état d'esprit de ce travail collectif pour envisager et se projeter vers un système alimentaire durable. En considérant les contextes particuliers des uns et des autres, nous nous sommes attelés à identifier le dénominateur commun qui nous permettra d'agir ensemble et enfin, laisser place à nos atouts et notre créativité.

REMERCIEMENTS

POUR LEUR PARTICIPATION AUX ÉCHANGES, DÉBATS, RENCONTRES :

Elisabeth Brissieux – Institut pasteur de Lille – projet nutrition ■ Isabelle Cambier – Marché d'intérêt National de Lomme ■ Jeanine Chimot – CROUS de Lille ■ Maïté Chotil – Lille Métropole Communauté Urbaine – Restauration collective ■ Emilie Cocural – Pays du Ternois – mission agriculture ■ Clémentine Coppin – APES Nord – Pas de Calais ■ Damien Cuny – Professeur - Faculté des Sciences Biologiques et Pharmaceutiques à l'Université de Lille 2 ■ Marjorie Daman – Institut Pasteur de Lille ■ Sylvie Derache – C.R.O.U.S. de Lille ■ Vanessa Feneuil – Chambre d'Agriculture de Région Nord – Pas de Calais - Service Diversification et innovation économique ■ Cathy Gautier – Groupement Qualité Nord – Pas de Calais ■ Yannick Gebhard – Clerse ■ Amélie Goncalves – Unité de Recherche SPLOTT – INRETS ■ Vanessa Guignandon – Programme Boréal ■ Fanny Isnard – APES Nord – Pas de Calais ■ Agnès Lavergne – PNR Scarpe Escaut - pôle mobilisation-ecocitoyenneté - Communication ■ Céline Lecoœur – APROBIO ■ Olivier Maës – Jacques Maës SAS ■ Hervé Mortelette – Programme Boréal ■ Pierre Naglik – ArtoisComm - Service Aménagement Rural ■ Danielle Pautrel – Consultante ■ Samuel Pinaud – APES projet Corus'ESS ■ Thomas Pocher – E. Leclerc Templeuve ■ Marie-Martine Poirot – Communauté d'Agglomération du Douaisis - Pôle développement territorial ■ Thierry Poitou – Dietéticien ■ Célia Potdevin – CLCV du Boulonnais ■ Dorize Remy – Groupement Qualité Nord – Pas de Calais ■ Quentin Renault – AGROE ■ Frédérique Robillard – Graines de Saveurs ■ Séverine Romanowski – GABNOR ■ Christel Romulus – projet SCOT Boulonnais - Pôle Prospective Territoriale ■ Corinne Tellier – comité de promotion - Chambre d'Agriculture de Région Nord – Pas de Calais ■ Elodie Tissot – ArtoisComm ■ Didier Delmotte – Min de Lomme ■ Valérie Boucly-Frère – Les mousquetaires - Pole Achat Vente Région Nord - Pas de Calais – Picardie ■ Marie Lardier – FRCUMA ■ Romain Vassor – la prospérité fermière ■ Sandra Lardier – Greentag ■ Marketa Braine-Supkova – International Urban Food Network - Comité d'Orientation du Cerdd ■ Et les services de l'Etat et de la Région Nord – Pas de Calais



Sommaire

4

Imaginer ensemble
un système alimentaire

6

Un système alimentaire
à projeter selon les enjeux
du XXI^{ème} siècle

8

Un système actuel linéaire,
segmenté et concentré

10

L'élaboration collective
de nouveaux enjeux
et de nouveaux champs d'action

15

Une effervescence d'initiatives
en Nord – Pas de Calais



S'alimenter : avons-nous encore conscience de l'importance de cet acte quotidien? Pourtant, qui que nous soyons, à chaque coin du globe, nous avons besoin de manger chaque jour, plusieurs fois par jour, pour satisfaire une exigence biologique de notre organisme.

L'alimentation est donc une condition de vie essentielle, certes, mais il ne s'agit pas que de cela :

- elle est la source de moments privilégiés, partagés autour d'un repas, qui sont autant d'occasions d'échange et de rassemblement intergénérationnelles, culturelles...,
- la simple évocation de produits de terroir crée dans nos imaginaires collectifs, un attachement culturel, une identité communément partagée, dans des territoires où les paysages sont eux-même façonnés par l'agriculture,
- elle est à l'origine d'un système économique d'importance, principal secteur d'activité en Nord – Pas de Calais, notamment en nombre d'emplois, de chiffre d'affaires...,
- elle est moteur de projets aux multiples facettes dans les territoires.

Imaginer ensemble

un système alimentaire redynamisé par les perspectives du développement durable

DÉFINITION DU SYSTÈME ALIMENTAIRE (MALASSIS, 1979)

“Manière dont les hommes s'organisent dans l'espace et dans le temps, pour obtenir et pour consommer leur nourriture”.

Les vulnérabilités du système alimentaire aujourd'hui

L'alimentation nous nourrit, nous structure, mais nous confronte aujourd'hui à de nouvelles problématiques. Certaines maladies comme l'obésité, le diabète en développement dans les pays occidentaux, apparaissent même maintenant dans les pays émergents, et font partie des nombreux signaux d'alerte qui nous réinterrogent sur notre mode alimentaire : est-il encore en adéquation avec nos besoins réels ? (santé, environnement de qualité, maîtrise alimentaire...). Ces indicateurs de santé nous laissent entrevoir les risques encourus si nous n'agissons pas.

D'autres signaux d'alerte, plus globaux cette fois, annoncent la vulnérabilité de notre économie globale, transposable au système économique propre à notre alimentation.

Les systèmes économiques dans leur ensemble subissent les soubresauts d'une crise plurielle que traverse notre siècle. Crises écologique, économique et sociale, suffisamment corrélées pour

qu'aucune ne trouve de solutions si nous ne prenons pas acte des autres. **Le monde économique, à l'échelle mondiale, devra composer dorénavant avec de nouvelles règles du jeu qui incluent le pic du pétrole, le changement climatique, l'appauvrissement des ressources naturelles... Réduire notre vulnérabilité, c'est réduire notre dépendance aux énergies fossiles, contribuer à la pérennité des ressources naturelles et de notre qualité de vie...**

Les organisations, administratives ou économiques, construites sur un modèle hiérarchisé, cloisonné, ont permis des évolutions et ont répondu un temps (et au bon moment) aux préoccupations d'une époque. Il n'en demeure pas moins que ces systèmes se sont complexifiés et sont aujourd'hui contraints par la multiplicité des intervenants, la spécialisation des domaines... et condamnent chaque opérateur économique à de faibles capacités d'innovation, de collaboration fertile...

Le système alimentaire n'est pas épargné par ces vulnérabilités, ce qui est d'autant plus inquiétant que les denrées alimentaires ne sont pas des marchandises comme les autres, elles sont stratégiques et sont le fondement principal d'une société.

La période de transition et ses mécanismes : opportunités pour des perspectives ambitieuses

Dans ce contexte d'incertitudes, la recherche des responsables (financiers, politiques, scientifiques, agriculteurs, transformateurs, distributeurs, consommateurs...), attisée par les médias, a fini par prendre le pas sur la recherche de solutions. **Entre faire le deuil d'un modèle que l'on croyait sans faille (sans accuser, ni stigmatiser) et trouver le ressort du changement, il y a un mécanisme de transition dans lequel tout le monde doit prendre sa part.**

Cette période de transition où la donne n'est plus la même, où les innovations à la marge ne sont plus suffisantes, où il faut repenser complètement le modèle, même si nous ne savons pas encore précisément quelles orientations prendre, implique de définir de nouveaux enjeux qui s'accompagneront de nouveaux dispositifs, nouvelles innovations, nouvelles collaborations, nouveaux agencements de compétences...

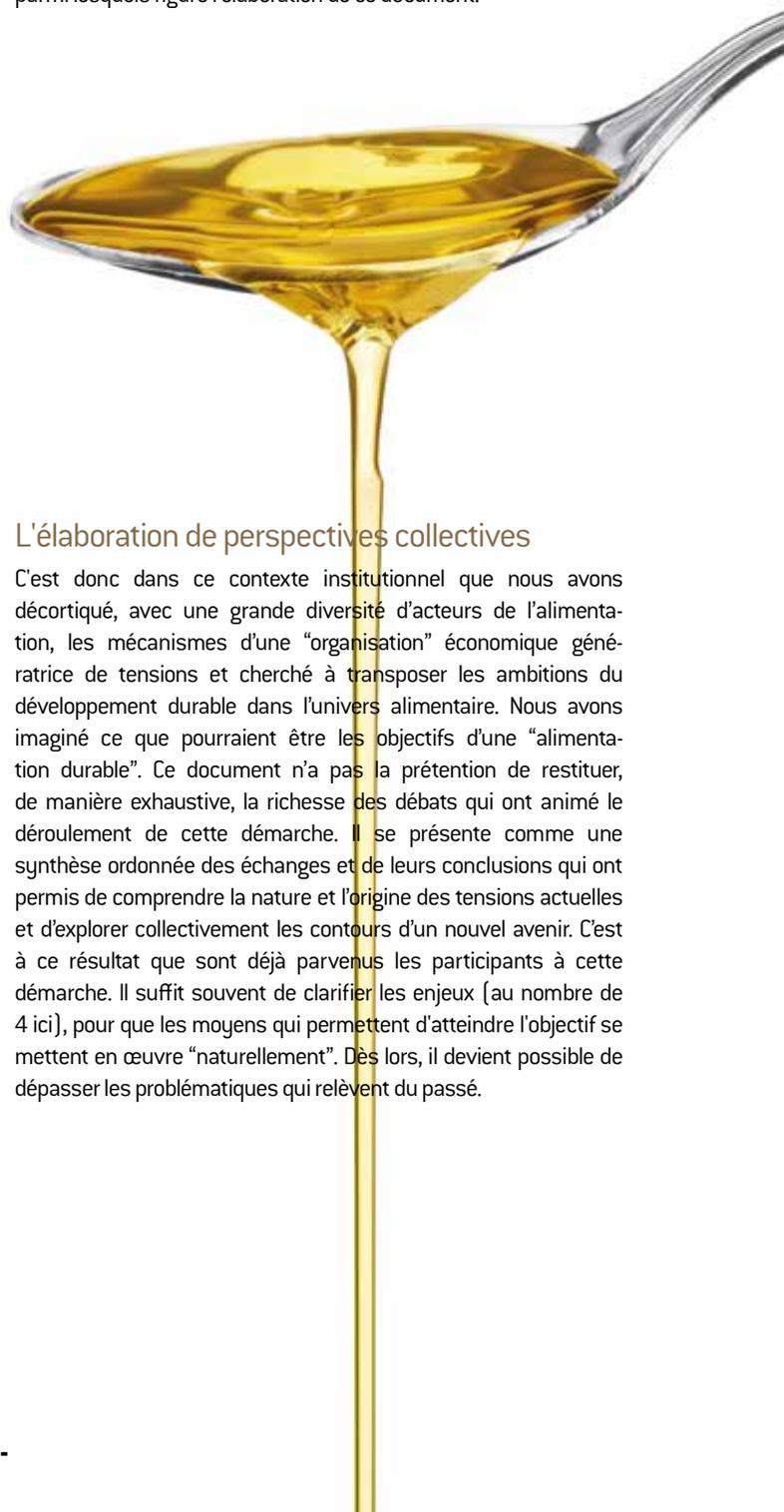
La transition n'est pas une révolution, c'est tendre vers un objectif commun, une ambition collective, un nouveau souffle qui se substitue à la crise pour créer des postures ambitieuses et donner naissance à des dynamiques positives d'évolution.

Une région de paradoxes aux atouts considérables

Le moteur des mécanismes de transition repose sur l'ambition de la région Nord-Pas de Calais, stimulée par ses faiblesses qui lui imposent un devoir de robustesse face aux crises passées et futures. Dans le même temps, cette région présente de nombreux atouts, notamment en ce qui concerne sa filière agro-alimentaire forte et diversifiée. Elle est la 4^{ème} région dans ce domaine en nombre d'emplois (emplois agricoles, PME, industrie agroalimentaire...), avec 7,5% des effectifs nationaux (43 000 salariés répartis dans 2300 établissements), et s'appuie sur de nombreux leaders du secteur comme sur la présence d'un artisanat alimentaire très développé (5300 entreprises recensées en 2013, soit 20500 personnes). Les ingrédients sont réunis pour actionner les mécanismes de la transition alimentaire.

Sommes-nous loin du but ? Déjà, de nombreux initiateurs régionaux, s'appuyant sur l'innovation économique, sociale, technologique, environnementale, montrent qu'il est possible et généralement profitable de faire bouger les lignes.

Ces pionniers sont encouragés par les programmes institutionnels dans le domaine de l'alimentation qui proposent des cadres d'action coïncidant avec ce contexte de transition, parmi lesquels **Le Programme National pour l'Alimentation (PNA) de l'Etat**, centré sur trois priorités : la justice sociale, la jeunesse, l'ancrage territorial pour une politique au plus près des citoyens. **La Région Nord-Pas de Calais, dans le cadre de la transformation écologique et sociale**, a développé une stratégie sur la **gouvernance alimentaire**, pour assurer une alimentation de qualité pour tous, avec la construction d'une politique alimentaire régionale. Pour élaborer cette stratégie, elle a créé avec la grande diversité des opérateurs du système alimentaire, des moments d'échange et de débat pour stimuler ce désir de changement, parmi lesquels figure l'élaboration de ce document.



L'élaboration de perspectives collectives

C'est donc dans ce contexte institutionnel que nous avons décortiqué, avec une grande diversité d'acteurs de l'alimentation, les mécanismes d'une "organisation" économique génératrice de tensions et cherché à transposer les ambitions du développement durable dans l'univers alimentaire. Nous avons imaginé ce que pourraient être les objectifs d'une "alimentation durable". Ce document n'a pas la prétention de restituer, de manière exhaustive, la richesse des débats qui ont animé le déroulement de cette démarche. Il se présente comme une synthèse ordonnée des échanges et de leurs conclusions qui ont permis de comprendre la nature et l'origine des tensions actuelles et d'explorer collectivement les contours d'un nouvel avenir. C'est à ce résultat que sont déjà parvenus les participants à cette démarche. Il suffit souvent de clarifier les enjeux (au nombre de 4 ici), pour que les moyens qui permettent d'atteindre l'objectif se mettent en œuvre "naturellement". Dès lors, il devient possible de dépasser les problématiques qui relèvent du passé.



Un système alimentaire

Les ambitions d'hier ne sont plus adaptées

Le système alimentaire actuel s'est construit après-guerre, période de crises et d'instabilités qui menaçaient d'affamer l'Europe. L'analyse historique a le mérite de montrer comment, une société toute entière, confrontée à des difficultés apparemment insurmontables, à un instant précis de son histoire, peut être en mesure de **se fixer collectivement des objectifs ambitieux**. Dans le même élan, elle permet de comprendre qu'une fois ces objectifs atteints, le système rencontre ses limites et doit évoluer pour faire face aux nouvelles crises, aux nouveaux enjeux. Dans ce nouveau contexte, des tensions apparaissent qui ne pourront être dépassées qu'en se fixant de nouveaux caps, conformes aux contraintes et opportunités de notre époque.

Le modèle alimentaire que nous connaissons aujourd'hui, reste en grande partie l'héritier direct des objectifs de développement conçus à l'issue de la Seconde Guerre mondiale

Dans la société française de l'après-guerre, les choix alimentaires restaient fortement influencés par le modèle familial, la religion, la classe socio-professionnelle... Ce sont les normes sociales collectives qui déterminaient les lieux d'achats, les modes de préparation ou encore le type d'aliments consommés.

Les responsables politiques se sont donc concentrés sur un aspect particulier de l'alimentation : la production agricole. En finir avec la pénurie, produire suffisamment et stratégiquement pour être auto-suffisant, pour alimenter une population en pleine croissance et de plus en plus urbaine, tels étaient les objectifs d'après-guerre. Les responsables politiques ont ainsi mis en place des dispositifs financiers visant à accroître la production agricole et permettre aux entrepreneurs d'investir massivement dans les moyens de production et les équipements de grande envergure.

Dans les années qui ont suivi, la croissance économique a permis à l'Europe de retrouver le plein emploi, de se moderniser... La principale préoccupation des consommateurs était alors la peur de manquer ou le désir d'abondance ; par conséquent la principale préoccupation des entrepreneurs (agriculteurs, collecteurs, transformateurs, commerçants) devait être l'investissement dans la productivité.

Dans le sillon de la modernisation, toute une économie prospérait : machinisme, chimie, finance, marketing, agro-industrie, grande distribution,... "alimentés" par des réserves énergétiques et des ressources naturelles encore supposées sans fin à cette époque. En effet, les ressources énergétiques étaient perçues comme abondantes et les préoccupations sur les ressources naturelles, le changement climatique n'étaient pas encore d'actualité. Deux phénomènes sont venus, presque simultanément, perturber sérieusement le modèle qui satisfaisait jusque-là

consommateurs et acteurs économiques : la hausse considérable de la facture énergétique, consécutive aux premiers chocs pétroliers, et la réalisation parfaite des objectifs poursuivis. A partir du moment où l'Europe mangeait à sa faim, la croissance exceptionnelle ne pouvait trouver de nouveaux débouchés qu'en se tournant vers l'extérieur, incitant les acteurs à se lancer dans l'exportation.

Changement des modes de vie, complexité des nouvelles exigences

Cette époque moderne est source de changements en profondeur de nos modes de vie, liés à l'accès à l'emploi salarié des femmes, au déplacement vers les villes... C'est l'organisation familiale quotidienne qui s'en trouve changée, modifiant dans le même temps les repères et les pratiques alimentaires. Dorénavant, les temps dédiés à la confection des repas, aux moments familiaux de transmission des savoir-faire culinaires laissent place aux repas rapidement préparés et consommés (plats préparés, fast food...), créant d'un même coup une perte de repères dans l'acte de consommer. Au même moment, la demande des consommateurs occidentaux passait progressivement du besoin quantitatif au souci "qualitatif". Confrontés à de nouvelles exigences parfois contradictoires ou difficilement conciliables (privilégiant tour à tour l'esthétique, la variété, l'exotisme, la sophistication, la sécurité, la santé, la praticité, le naturel, l'éthique... et bien sûr le prix), les producteurs se retrouvent écartelés entre une logique industrielle et une demande de plus en plus hétérogène.

Au tournant du siècle, bien que des évolutions soient palpables dans l'amélioration de notre qualité de vie, dans les pratiques des professionnels du système alimentaire, de nombreux signaux inquiétants sont venus renforcer le sentiment de non-maîtrise du contenu de notre assiette et de l'impact de nos choix alimentaires.

Dérégulation des cours, crises sanitaires sur-médiatisées face à des crises épidémiologiques peu révélées, raréfaction des espaces cultivables, déforestation, imperméabilisation des sols, épuisement des ressources halieutiques (stocks de poissons), vulnérabilité accrue liée au dérèglement climatique, obésité ici, famines ailleurs, dépendance technologique et chimique, gaspillages, effondrement des marges sous l'emprise de la spéculation, prises de risques croissantes, renforcement des contrôles, bureaucratie galopante... le tableau, en forme de pêle-mêle permet de conclure que celui-ci n'est tout simplement plus "durable".

Si les désastres de la guerre ont su inspirer à l'Europe un modèle de développement parfaitement adapté aux préoccupations de l'époque, nul doute que les défis économiques, sociaux et écologiques actuels seront en mesure de fixer les objectifs renouvelés ambitieux qui permettront d'engendrer un nouveau modèle, tout aussi performant et adapté aux préoccupations de nos contemporains.

hérité de l'après-guerre, aux nouveaux enjeux du XXI^{ème} siècle.



30 %

C'est la part de la **production alimentaire gaspillée**, perdue ou jetée entre le champ et l'assiette, selon différentes études menées par la FAO. A lui seul, le gaspillage dans la consommation des ménages en France, représente en moyenne 20 kg de déchets alimentaires, par an et par personne (dont 7 kg de déchets alimentaires non consommés encore emballés).

(Source : Ministère de l'écologie, du développement durable et de l'énergie, 2014)

<http://www.fao.org/docrep/016/i2697f/i2697f.pdf>



-25 %

C'est la baisse des rendements agricoles qui pourrait affecter certaines régions du globe, sous l'effet des dérèglements climatiques, à l'horizon 2050. Les zones tempérées seront particulièrement concernées.

(Source : Giec, avril 2014)



9115 km

C'est la distance parcourue par l'ensemble des composants entrant dans la **fabrication d'un yaourt aux fruits**, selon une étude allemande destinée à illustrer le concept de "kilomètres alimentaires" contenus dans une assiette.

(Source : L'impact énergétique des circuits courts, Outils d'analyse du système de production à l'assiette - CIVAM Bretagne, 2009)



1300 hectares

C'est la surface de terres agricoles et d'espaces naturels **recouverte de béton** chaque semaine en France, soit plus de 180 hectares par jour.

(Source : Ministère de l'écologie, du développement durable et de l'énergie, 2010)



88%

C'est la proportion des Français qui réalisent leurs courses alimentaires en grandes surfaces ; beaucoup font aussi leurs achats dans les commerces de proximité (74%), au marché (62%) et auprès de producteurs locaux (43%). Mais, en ce qui concerne les produits locaux, les consommateurs les achètent presque autant au marché (73%) que dans les grandes surfaces (68%). Les producteurs locaux sont un peu moins sollicités (61%) que les commerces de proximité (65%).

La majorité des consommateurs de produits alimentaires locaux achetés directement auprès des producteurs déclarent parcourir une distance maximale de 10 km pour se rendre sur les lieux de vente (65%).

Étude réalisée du 22 au 27 janvier 2014 auprès d'un échantillon représentatif de 1 008 Français âgés de 18 ans et plus (méthode des quotas INSEE : sexe, âge, profession de la personne de référence du foyer, région et catégorie d'agglomération). Enquête IPSOS pour *Bienvenue à la Ferme*



2 sur 3

C'est le nombre de **fermes disparues** dans le Nord-Pas de Calais en 35 ans (70% précisément).

(Source : Agreste, 2010)

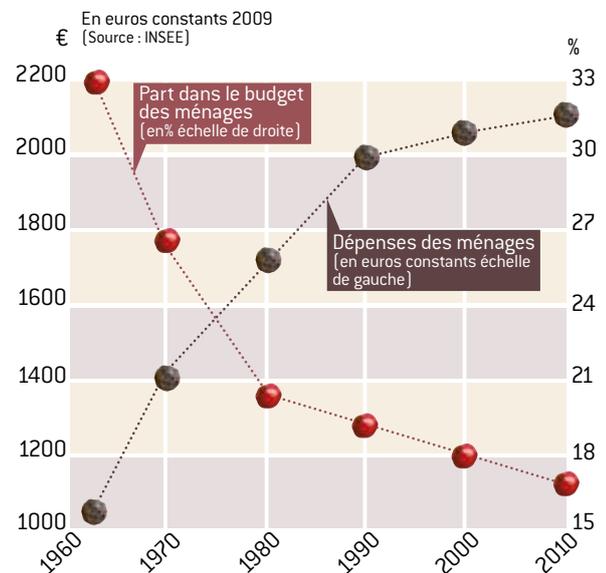


- 19 min

C'est la baisse du temps quotidien moyen consacré à la cuisine entre 1986 et 2010 (soit une baisse de 29 %) en France métropolitaine.

Elle s'explique en partie par le meilleur équipement des ménages en électroménager. De fait, 90 % des ménages disposent désormais d'un four à micro-ondes, contre 65 % en 1999. On note aussi un recours accru aux services marchands : l'achat et la livraison de plats cuisinés, au cours de l'année, concernent aujourd'hui 22 % des ménages contre 12 % en 1999.

- http://www.insee.fr/fr/fc/docs_ffc/ref/FHPARIT12g_D3tachesd.pdf
- http://www.insee.fr/fr/themes/document.asp?ref_id=ip1417
- <http://alimentation.gouv.fr/habitudes-alimentaires-francais>
- <http://debats.terrafermina.com/societe/14-mange-t-on-mieux-que-nos-grands-parents/819-nous-passons-moins-de-temps-en-cuisine>



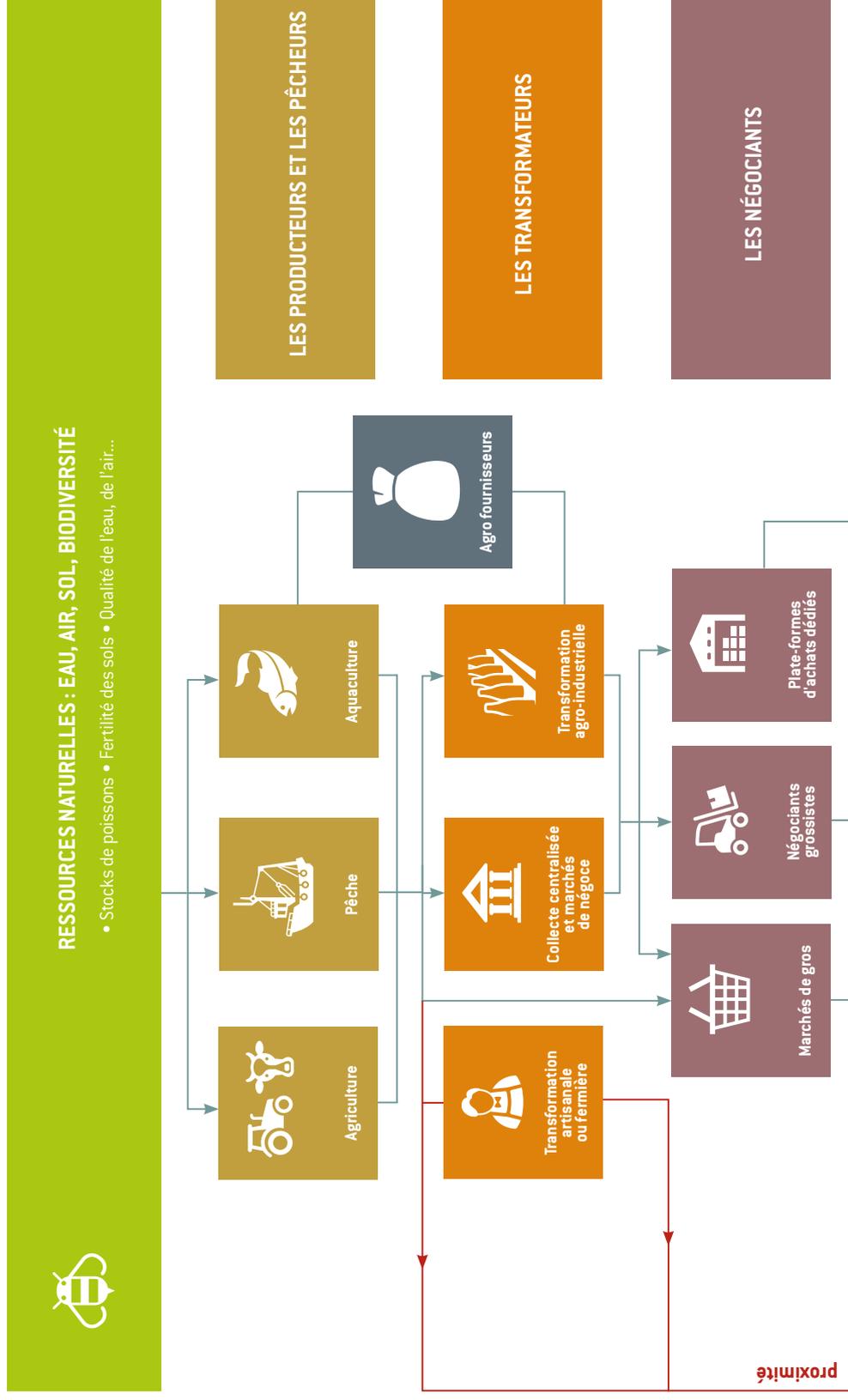
Dépenses d'alimentation des ménages et part de budget consacré, de 1960 à 2010

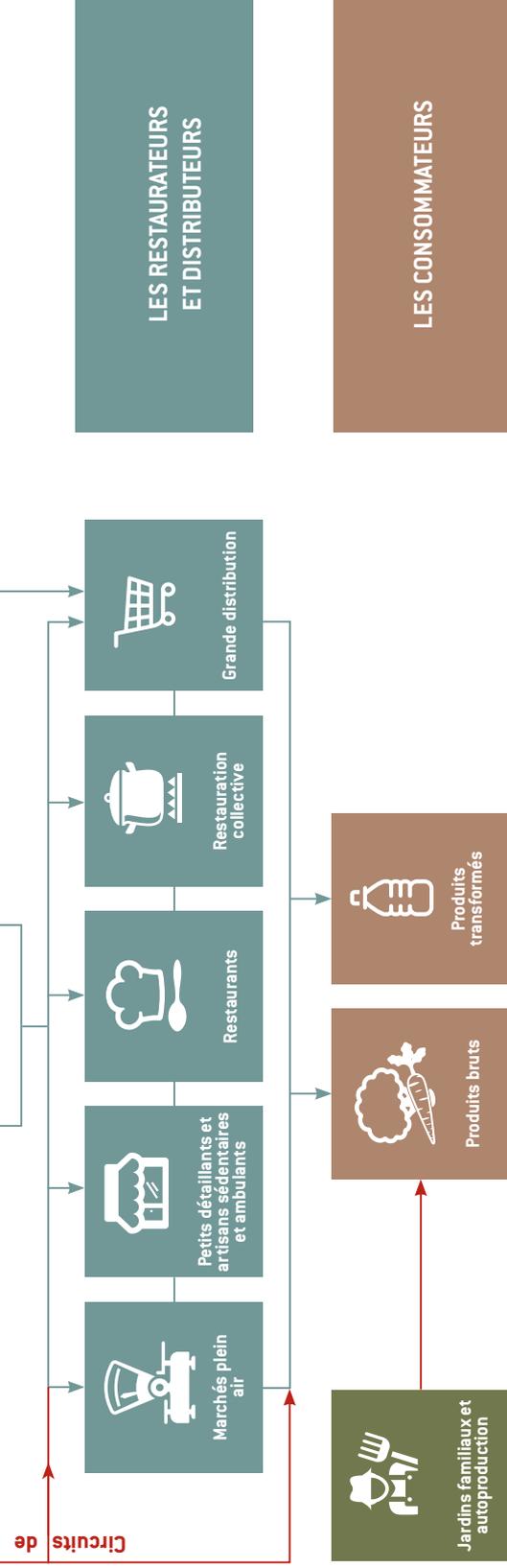
Tandis que la richesse des français a été multipliée par 4 en un demi-siècle, le budget des ménages consacré à l'alimentation n'a été multiplié que par 2. La part du budget allouée à ce poste passe donc de 34% à 17%, en 50 ans en France.

Un système actuel linéaire, segmenté et concentré

Le système alimentaire actuel crée des tensions (organisationnelles, logistiques, relationnelles, économiques...) entre les acteurs. Cette organisation linéaire (par opposition à l'organisation en réseau), se retrouve à l'échelle locale comme à l'échelle de la planète et présente de nombreux points de vulnérabilité :

- La **segmentation** fige les opérateurs dans un rôle déterminé, dilue les responsabilités et limite les capacités d'initiative.
- Le **développement des transactions basées sur les volumes** polarise les acteurs sur les prix, leur faisant perdre de vue la finalité en termes de "valeurs ajoutées"
- La **concentration des flux de distribution** favorise l'émergence d'opérateurs dominants en capacité de fixer des règles à l'ensemble des intervenants
- L'**étirement du système et les modes de vie urbains** éloignent le consommateur du producteur et le coupe du contact avec la nature, favorisant la méconnaissance, l'incompréhension et la déresponsabilisation.





Ils influencent le système :



Des pressions sur l'environnement

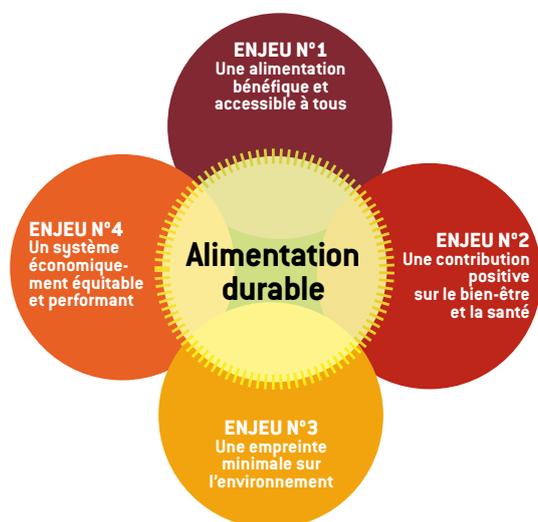
- **La proportion du territoire métropolitain occupé par l'agriculture** a connu une chute spectaculaire : 72 % en 1970 à 54 % en 2009 au profit de l'urbanisation.
- **Pour produire et consommer**, des apports chimiques tels que engrais, traitements, additifs dans la transformation, composants d'emballage sont utilisés. Certaines études nous montrent les impacts sur la santé des professionnels.
- **Plus le circuit est long** et plus des postes de dépenses d'énergie sont susceptibles d'être ajoutés (transport réfrigéré, emballage...).
- **Le gaspillage** commence avec les contraintes de calibrage qui pèsent sur le producteur et se termine avec les pratiques des consommateurs, en passant par les déchets de transformation, de stockage, les invendus...

Des pressions sur l'Homme

- **La distanciation s'observe de différentes manières** :
 - Par la nature et la perception du temps de développement d'une plante, les conditions naturelles requises, la saisonnalité...
 - Par la denrée alimentaire et son mode de fabrication et de préparation
 - Par l'humain, par le lien avec le producteur et les autres opérateurs économiques.
- **Une pression s'exerce sur le prix** : le consommateur est tenté d'acheter le produit au prix le plus bas. Les grandes surfaces ont fait de ce principe un axe prioritaire et stratégique dans leur politique de vente.
- **De nouveaux modes de vie**, de nouvelles habitudes (moins de temps passé à cuisiner par exemple) **couplés et amplifiés par les stratégies marketing** ont modifié les habitudes alimentaires.

- Même les consommateurs attentifs évoluent dans un **système contraint, inégalitaire** : pouvoir d'achat limité, mobilité, âge, maladie...
- Des choix subis ou contraints qui ont un **impact sur la santé** : les effets dommageables des choix alimentaires sont régulièrement renseignés : obésité, maladies cardiovasculaires, diabète...

De nouveaux enjeux et de nouveaux champs d'action pour le système alimentaire du XXI^e siècle



UNE DÉFINITION SIMPLE :

La première définition du développement durable, communément acceptée, provient du rapport Brundtland, *Notre avenir à tous*, et tient en quelques mots : **“C’est un mode de développement qui répond aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs”**.

Cette définition implique immédiatement quelques déductions, transposables dans le domaine alimentaire :

- **Répondre aux besoins** suppose de mettre l’Homme, en particulier les personnes les plus démunies, au cœur des préoccupations alimentaires, d’en comprendre les besoins, de considérer le citoyen comme le bénéficiaire d’un modèle d’alimentation durable.
- **Solidarité dans le temps et dans l’espace** : ne pas compromettre les générations futures implique de considérer les risques d’irréversibilité (notamment sur l’environnement et les écosystèmes), de respecter le principe de précaution, de ne pas hypothéquer les capacités de production alimentaire d’ici et d’ailleurs, d’aujourd’hui et de demain.
- **La prise en compte de l’avenir** présente, en retour, les avantages d’une démarche prospective qui permet d’anticiper les contraintes pour mieux les dépasser.
- **Les hommes sont appelés à prendre individuellement leurs responsabilités** et à faire preuve d’initiative collective pour transformer leur mode de développement.

Au moment où le système alimentaire doit faire face à de nombreuses interrogations intrinsèques (dépendance aux énergies fossiles et leurs dérivés, stagnation de la production, pression sur les marges sous l’effet de la demande finale...), il est également confronté, de jour en jour, **aux nouvelles aspirations en termes de développement durable**. Concilier les exigences économiques, sociales et environnementales, constituera le **principal défi à relever** par l’ensemble des acteurs, au cours des prochaines années.

Anticiper les perspectives du développement durable

A quoi pourra bien ressembler le système alimentaire du XXI^e siècle, quels seront ses nouveaux champs d’action ? Avant d’esquisser quelques propositions, le Cerdd a travaillé avec l’ensemble des acteurs de la filière à la **formulation des grands enjeux** qui se dessinent, dès lors que l’on se fixe des objectifs de développement durable.

Au cœur de la démarche : la volonté de confronter les réflexions, les expériences et les connaissances des participants du groupe d’échange pour l’élaboration de ces repères, pour **dégager les points de convergence qui permettent de définir ces grands enjeux** (au nombre de 4 à l’issue des travaux).

La structuration des enjeux

Les échanges ont suscité des débats, révélant des points de désaccord et des interpellations collectives. **“Les points d’achoppement”** restituent au mieux la richesse des échanges de points de vue qu’il s’agisse de divergences ou de vigilance collective. Une fois identifiées nos différences et nos inquiétudes, nous pouvons, sur la base de nos spécificités, poursuivre nos collaborations sur nos ambitions communes. La contextualisation et l’explication de ce qui est **“en jeu”** sont ensuite délimitées par **“les ambitions à partager”** afin de se représenter plus précisément les nécessités ou condition sine qua non pour atteindre cet enjeu. A partir de l’énoncé de ces enjeux, l’ordonnancement des **“champs d’actions envisageables”** devient possible. Ces premières esquisses de solutions, relevées au cours des débats et des entretiens, ont le mérite d’identifier les vents favorables, pour permettre à chacun de réorienter ses moyens et de saisir les nouvelles opportunités qui se présentent. Des exemples concrets d’initiatives et d’applications, présentés en dernière page, montrent que l’innovation est déjà en marche.

Destinés à interagir pour former un nouveau cercle vertueux, ces quatre domaines de préoccupation proposent une grille de lecture qui permet de passer à l’action, **sans perdre de vue que la plupart des leviers auront un effet transversal**.

Le plus transversal des leviers d’action sera l’instauration d’une nécessaire gouvernance partagée du système alimentaire, associant l’ensemble des parties prenantes aux recherches, aux évaluations, aux décisions, à l’information et à la mise en œuvre des solutions. Il s’agira sans doute d’une gouvernance alimentaire relocalisée à l’échelle des territoires, capable de redéfinir les modalités d’échange et de coopération entre les différents opérateurs économiques et publics, pour redonner à tous, citoyen inclus, les moyens d’agir sur son alimentation et ainsi de restaurer la confiance indispensable à “l’équilibre du système”.

ENJEU N° 1

Une alimentation bénéfique et accessible à tous

Alors que l'offre alimentaire n'a jamais été aussi abondante et diversifiée qu'aujourd'hui, on observe une méfiance grandissante envers le contenu de nos assiettes, sans pour autant déceler chez le consommateur une meilleure connaissance des critères de qualité. Faire évoluer simultanément l'offre et la demande vers une consommation responsable pose la question centrale de l'éducation, en même temps qu'elle pose la question de l'égalité d'accès et de l'autonomie (économique et sociale). Tous, à un moment de notre vie (étudiants, personnes âgées...), sommes contraints dans nos choix alimentaires. Réduire ces contraintes, souvent source d'inégalités, implique de permettre les choix en s'appuyant sur des projets économiques et territoriaux conçus pour répondre aux besoins de tous, avec quelques maîtres mots pour critères : proximité, autonomie, diversité des produits, diversité des productions et des sources d'approvisionnement, spécificités et besoins locaux, ancrage territorial...

Il s'agit, dans la définition des projets, de resituer l'Homme et ses besoins au centre des finalités, en toute conscience des impacts sur les ressources écologiques, comme préalable fondamental.

Les points d'achoppement

❶ Solidarité ou assistance ?

L'aide alimentaire n'est pas une fin en soi. La croissance de la précarité ne pourra pas éternellement être compensée par le travail des réseaux d'aide alimentaire. S'ils témoignent de la formidable capacité de mobilisation des bonnes volontés, leur objectif reste de "disparaître" au profit de solutions plus durables, telles que celles développées dans le cadre de l'économie solidaire (épiceries solidaires, par exemple).

❷ Une perception faussée du "juste prix"

Les consommateurs se sont habitués à la baisse des prix alimentaires. Le coût lié aux efforts de qualité se heurte aujourd'hui à l'idée que les consommateurs se font du "juste prix" des denrées alimentaires. C'est pourquoi, dans nos choix quotidiens, tous en tant que consommateurs, acceptons les surcoûts des biens d'équipement, de loisirs..., mais accepterions-nous de la même manière les véritables surcoûts liés à un effort de qualité pour la production de denrées alimentaires ?

Les ambitions à partager

- Faire en sorte que l'extrême variété de l'offre alimentaire ne perturbe pas pour autant le consommateur dans le choix alimentaire approprié (quantité, surenchère de promotion, marketing...).
- Restaurer la confiance entre professionnels et consommateurs.
- Faire progresser la transparence et la traçabilité dans une logique de proximité entre producteur et consommateur.
- Faire progresser les connaissances en matière d'alimentation et la compréhension des notions d'équilibre nutritionnel, et lutter ainsi contre les idées fausses sur les aliments propices à une bonne alimentation (calories vides...) qui procurent un faux sentiment de satiété ...
- Favoriser l'accès des publics les plus fragiles et les moins mobiles (économiquement ou socialement) à une alimentation équilibrée ❶.
- Prévenir le développement du phénomène de "déserts alimentaires" couplé à une mobilité réduite (disparition des commerces de proximité).

•••

Champs d'action envisageables

→ **La satisfaction des besoins essentiels** : conception de produits et services accessibles aux plus fragiles (étudiants, personnes âgées, jeunes enfants, personnes en difficulté, souffrant de déséquilibres alimentaires...).

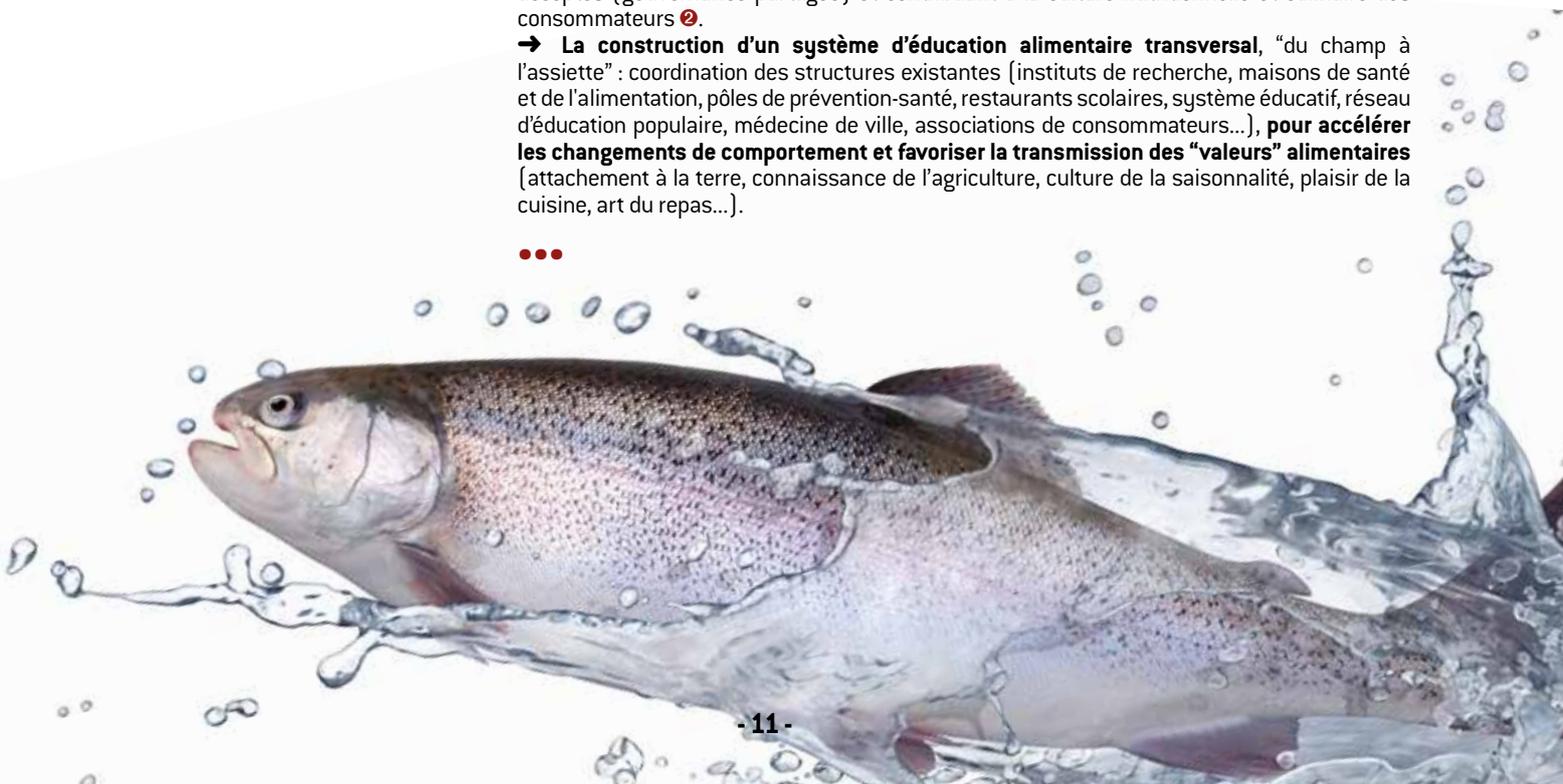
→ **La promotion de l'autonomie alimentaire**, par le développement de jardins communautaires ou d'agricultures vivrières accompagnés de dispositifs de mesure de qualité des sols et de formation aux pratiques agro-écologiques.

→ **Le développement des modes de distribution de proximité** : réinvention du commerce ambulant ; mutualisation de tournées de livraison gérées par les producteurs ; maintien des commerces de proximité ; mixité d'activités dans les commerces ruraux...

→ **La conception de repères de qualité, partagés et crédibles** : collaboration entre la recherche publique, les pouvoirs publics, les développeurs privés et les associations de consommateurs, de producteurs, pour la mise au point de labels, comparatifs, appellations... communément acceptés (gouvernance partagée) et contribuant à la culture nutritionnelle et culinaire des consommateurs ❷.

→ **La construction d'un système d'éducation alimentaire transversal**, "du champ à l'assiette" : coordination des structures existantes (instituts de recherche, maisons de santé et de l'alimentation, pôles de prévention-santé, restaurants scolaires, système éducatif, réseau d'éducation populaire, médecine de ville, associations de consommateurs...), **pour accélérer les changements de comportement et favoriser la transmission des "valeurs" alimentaires** (attachement à la terre, connaissance de l'agriculture, culture de la saisonnalité, plaisir de la cuisine, art du repas...).

•••



ENJEU N° 2

Une contribution positive sur le bien-être et la santé

Permettre à chacun de disposer d'une alimentation suffisante, saine, variée, nutritive, équilibrée,... sont les bases d'une contribution positive de notre alimentation pour satisfaire les besoins de notre organisme. Ce lien de cause à effet entre ce que nous mangeons, nos comportements alimentaires et la capacité à se maintenir en bonne santé n'est plus présent dans les esprits. Par ailleurs, la garantie d'une bonne santé ne doit pas être dissociée du plaisir de savourer un repas convivial et des bénéfices d'une activité sportive régulière, habitudes qui ont tendance à s'oublier dans nos modes de vie "modernes".

Les points d'achoppement

③ Développer la recherche pour une application réelle du principe de précaution

Le principe de précaution suscite des interprétations différentes : il est souvent assimilé à l'idée qu'une pratique doit être stoppée dès lors qu'un doute est révélé. Alors que ses promoteurs le définissent comme la règle qui consiste à ne pas engager une pratique tant que son innocuité n'a pas été démontrée. Dans la première interprétation, on fait valoir "qu'il n'existe pas actuellement d'études qui démontrent indiscutablement que les pesticides, certains additifs, produits d'emballage... sont nocifs". Faut-il attendre les études scientifiques ? ou accepter les risques encourus en cas de réels effets nocifs pour la santé ? Quoi qu'il en soit, à l'évocation, dans nos échanges, de l'expérience de non application du principe de précaution (notamment dans le cas de l'amiante) et du cortège de scandales médiatisés, la recherche de responsables et surtout le développement de pathologies, chacun s'accorde à souhaiter la mise en place d'un système d'étude et de gouvernance partagées (société civile, chercheurs, autorités publiques, développeurs...) pour prévenir ce type de crise sanitaire.

④ La sécurité au cœur des contradictions

Si la multiplication des normes et réglementations sanitaires et des exigences de traçabilité apporte une sécurité alimentaire aux consommateurs, elle soulève plusieurs problèmes : la lourdeur des investissements et des charges afférentes posent des difficultés aux petits opérateurs (agriculteurs, artisans, PME de l'agroalimentaire...) et freine le développement des circuits courts ; la sécurité apparente du modèle actuel, basée sur l'aseptisation et la multiplication des intervenants, engendre une dilution des responsabilités (nécessitant toujours plus de traçabilité et de contrôles coûteux).

⑤ Les pratiques agricoles ne sont pas le centre du débat

Si le "bio" suscite quelques crispations dès qu'il est présenté sous forme de "modèle", tout le monde s'accorde sur le fait que le débat "bio" ou "non-bio" est certes un sujet important, mais n'est pas le sujet unique de l'alimentation durable et qu'il ne s'agit pas d'opposer les pratiques agricoles. Il convient, en revanche, d'interroger chacun des maillons de la chaîne alimentaire sur sa dépendance aux produits chimiques (conservateurs, additifs, conditionnements plastiques...) et trouver collectivement (institutions, opérateurs, associations,...) les solutions ou dispositifs pour favoriser des pratiques éco-responsables.

Les ambitions à partager

- Diminuer les apports d'ingrédients dommageables à l'équilibre et à la santé, dans les processus de fabrication (sucres, sels, huiles, édulcorants...), lorsqu'ils sont identifiés comme clairement responsables de troubles alimentaires.
- Aider les consommateurs à améliorer leurs comportements avec des clefs de compréhension des choix alimentaires, en dépassant, si possible, les simples injonctions qui n'exposent qu'une vision partielle des ressorts d'une alimentation équilibrée.
- Encadrer les pratiques de production et de fabrication par des normes comprises et applicables par l'ensemble des parties prenantes ④.
- Limiter les apports de produits chimiques dans la culture, l'élevage, la transformation, le conditionnement et la conservation ⑤.
- Favoriser la prévention pour limiter les coûts induits par la gestion des maladies liées à l'alimentation.

...

Champs d'action envisageables

→ **Le décloisonnement des approches professionnelles et culturelles** : instauration de modes de coopération favorables au décloisonnement des compétences. La réponse aux enjeux de santé implique de s'interroger sur les marges de progrès et créer des passerelles avec les professionnels de la santé (nutritionniste, diététicien, médecin, Institut Pasteur...) pour créer les conditions de réponses adaptées aux enjeux de santé (physiologiques ou comportementales) quel que soit son rôle dans le système alimentaire.

→ **La recherche et le développement** de composants et de procédés de transformation naturels ou exempts de nocivité pour la santé et l'environnement, capables de se substituer aux intrants, additifs et procédés nocifs ; conception de produits offrant non seulement des garanties mais aussi des bénéfices pour la santé et le maintien des qualités nutritionnelles tout au long de la chaîne.

→ **La mise en oeuvre de nouveaux modes de production et de fabrication** : concevoir des dispositifs, des modes opératoires, des programmes de formation favorisant le développement des pratiques innovantes et d'un même coup bénéfiques pour la santé et l'environnement : inciter les acteurs économiques à développer des processus et pratiques éco-responsables : réduction des doses de sel, de sucre, d'additifs..., agriculture biologique ⑥, agro-écologique...

...



ENJEU N° 3

Une empreinte minimale sur l'environnement

Pourtant tributaire des ressources naturelles et de la qualité de l'environnement, le système alimentaire se doit de garantir, à longue échéance, la pérennité des surfaces cultivables, la ressource en eau, la préservation des vocations écologiques et nourricières des sols... Préserver la biodiversité et les ressources naturelles, prendre en compte la lutte contre le changement climatique, suppose de diminuer les prélèvements sur les ressources non renouvelables, de réduire ou supprimer, à toutes les étapes du système alimentaire, les impacts négatifs sur l'environnement : les apports chimiques, les rejets polluants, l'imperméabilisation des sols, le gaspillage, les émissions de gaz à effets de serre ⑥.

L'enjeu de la réduction de l'empreinte environnementale du système alimentaire est en réalité une démarche de progrès, de recherche permanente d'efficacité et d'anticipation pour réduire sa vulnérabilité face à sa forte dépendance, notamment aux énergies fossiles, et pérenniser les ressources. Il convient d'imaginer l'avenir de sorte que s'alimenter (eau incluse) reste un acte simple pour les générations futures et ne devienne pas une source d'inégalités, occasionnées par de nécessaires investissements de dépollution pour pallier à des fragilités écologiques, de fortes dépendances à des besoins vitaux, d'impérieuses nécessités ou de potentiels disparus localement...

Les points d'achoppement

⑥ "Manger moins de viande", éviter de généraliser

Diminuer la consommation de viande est sans doute une bonne solution pour réduire l'impact environnemental de l'élevage, mais ne faut-il pas préserver une activité d'élevage bénéfique à l'entretien et l'équilibre des paysages (prairies, bocages, trame verte et bleue...) et profitable socialement.

⑦ Donner du sens à la fiscalité environnementale

Si le concept de "pollueur-payeur" paraît simple à comprendre, ses modalités de mise en œuvre suscitent quelques débats : une taxe sur les déchets ou sur les émissions de CO₂ peut poser dans son application des problèmes d'inégalité entre territoires, notamment si elle n'est pas appliquée par tous, si elle est considérée comme un droit à polluer pour les plus riches...

⑧ L'économie circulaire sous réserve

L'objectif de l'économie circulaire est de produire des biens et services tout en limitant fortement la consommation et le gaspillage des matières premières, et des sources d'énergies non renouvelables. Aborder ce principe d'économie circulaire en focalisant sur le seul point de vue de l'optimisation des flux... peut conduire à des dérives. Prenons l'exemple de l'aquaponie qui est la culture de végétaux en symbiose avec l'élevage de poissons : les déjections des poissons servent d'engrais pour le végétal cultivé, le rejet des uns fait la nourriture des autres : qu'il s'agisse de nourriture, d'énergie... Cependant, il convient au préalable de s'interroger sur les impacts écologiques et sociaux. La culture, qu'elle soit animale ou végétale, implique d'analyser avec précaution le processus pour ne pas s'écarter des critères écologiques (les notions d'extensif et d'intensif, la saisonnalité...). Cette attention garantit la bonne santé des espèces cultivées, de l'écosystème qui entoure la culture ou pisciculture (qualité de l'eau, le risque liée aux espèces invasives...) et des consommateurs qui ingéreront les fruits de cette production.

Les ambitions à partager

- Garantir la capacité de renouvellement des ressources naturelles (aquifères, halieutiques, énergétiques...), et réduire les prélèvements à la source en adoptant dans la mesure du possible des démarches sobres (mutualisation, analyse du cycle de vie, économie circulaire...).
- Prévenir les effets négatifs de certaines pratiques nocives ou polluantes, en tenant compte du fait que ces effets ne se manifestent pas seulement là où ils ont été générés et qu'ils peuvent subsister longtemps ⑦.
- Maîtriser la consommation de terres agricoles (menacées par l'urbanisation et le développement des infrastructures), préserver les vocations cultivables des sols, veiller à la biodiversité environnante.
- Diminuer le gaspillage et maîtriser l'inflation du conditionnement, à tous les niveaux d'intervention (calibrage, transformation, distribution, conservation, consommation).
- Sortir rapidement de la dépendance aux énergies fossiles, pétrole et ses dérivés (dans la production et la logistique) et remplacer, dès que possible, les produits chimiques (engrais, traitements, additifs, conservateurs...), facteurs de vulnérabilité économique autant qu'écologique.



Champs d'action envisageables

- **La préservation des ressources naturelles** : par l'adoption de pratiques favorisant la régénération des sols, de la biodiversité, de l'eau..., le développement de la diversité génétique naturelle et domestique (développement de haies, de pratiques écologiques, utilisation d'espèces rustiques...).
- **La préservation des ressources** : par la réduction du gaspillage et des consommations (eau, énergie, matières premières, produits nocifs ou polluants, saisonnalité...). Par l'optimisation des processus de production, valorisation des rejets en nouveaux intrants pour la filière ; innovation dans l'économie circulaire (réduction des matières, réutilisation de matières et recyclage des déchets) ; analyse du cycle de vie des produits et services ⑧.
- **La maîtrise des besoins en énergie et le développement des énergies renouvelables** : amélioration de l'efficacité énergétique des moyens de production et de transport (optimisation de la logistique) ; adoption des outils d'analyse de gestion durable (bilan carbone, kilomètre alimentaire...) ; isolation des infrastructures ; exploitation des espaces improductifs pour le développement des énergies renouvelables ; production de biométhane à partir des rejets organiques ; installation de réseaux de chaleur de proximité ; mutualisation des besoins pour la construction de micro-centrales coopératives à l'échelle locale...
- **L'anticipation du changement climatique** : adaptation des cultures et des élevages ; modélisation de nouveaux modes de consommation adaptés au contexte...
- **La préservation du potentiel nourricier par la préservation des terres cultivables** : maîtrise de la consommation d'espace ; optimisation de l'aménagement urbain ; réduction de l'imperméabilisation des sols.
- **La conditionnalité et cohérence des aides pour l'amélioration continue, la capacité d'adaptation du système alimentaire** : systématisation des critères de développement durable dans les procédures d'attribution d'aides, de subventions, d'autorisations d'implantation, gérées par les pouvoirs publics. Proposer des dispositifs d'accompagnement, une fiscalité adaptée...
- **La recherche et le développement** : continuité dans les marges de progrès par la recherche et l'expérimentation.



ENJEU N° 4

Un système économiquement équitable et performant

La recherche d'un système économique performant a, par exemple, trouvé des solutions dans la spécialisation, par région, voire par pays, des productions alimentaires. Cette orientation, économiquement performante, a malheureusement pour conséquence la vulnérabilité de ces mêmes territoires lorsqu'ils sont confrontés à l'augmentation des prix des denrées alimentaires dont ils ont besoin et qu'ils ne produisent plus. La mondialisation du marché des denrées alimentaires et la fluctuation des prix, aggravées par des phénomènes comme la spéculation (stockage pour une revente au moment du cours le plus élevé) installent les pays dans une incertitude permanente quant à leur capacité d'approvisionnement d'un besoin vital. Sommes-nous restreints à troquer une sérénité d'approvisionnement alimentaire locale contre une économie "performante" mondialisée ? Par ailleurs, la concentration économique devient telle que les filières de distribution ont fini par entraîner l'ensemble des acteurs dans une course au prix le plus bas qui ne permet plus aux producteurs et aux transformateurs de promouvoir des valeurs (ni pour le produit, ni pour eux-mêmes, ni pour l'environnement). Produire des biens et des services utiles à la population, créateurs de valeurs pour l'ensemble des parties prenantes de la filière, garantir l'épanouissement et le bien-être des personnes et des groupes sociaux, à chaque étape du cycle de production et de consommation, en visant une répartition équitable des ressources et de la valeur ajoutée, constitue aujourd'hui un défi économique majeur. Défi réalisable par la considération des besoins locaux, des dynamiques économiques locales (artisanales incluses), des diversités (production, mode de distribution...) pour passer du "low cost" au local.

Les points d'achoppement

⑨ Solidarité en trompe l'œil et souveraineté alimentaire

La solidarité avec les pays du Sud et l'injonction de "nourrir la planète" ont fini par ancrer l'idée que la production en masse, à bas prix, était la solution aux problèmes de malnutrition. Cette fausse bonne idée nuit fortement au (re)développement de productions locales dans les pays en voie de développement, confrontés aux denrées industrielles importées à des prix artificiellement bas. Le moment est venu de permettre aux pays de trouver leurs propres dispositifs et les solutions adaptées à leur situation.

⑩ Le chemin le plus court vers l'efficacité

L'allongement des circuits de production et de distribution est-il encore compétitif ? Nécessitant toujours plus de calibrages, de conditionnements et de reconditionnements, de transports, de moyens de stockage, d'énergie, de modes de conservation, de rémunérations intermédiaires... il est aujourd'hui remis en question par la rationalité des circuits alimentaires de proximité (eux-mêmes interrogés sur leur performance logistique). Cependant les acteurs n'envisagent pas le remplacement de l'un par l'autre, mais plutôt l'avènement de nouveaux modes de distribution issus de la fusion des savoir-faire.

Les ambitions à partager

- Sortir de l'obsession du prix bas et de la dépendance aux volumes (marchés mondialisés et spéculatifs, distribution hyper-centralisée, financements européens... facteurs de pression sur les producteurs, de déséquilibres Nord-Sud, de vulnérabilité en matière de souveraineté alimentaire) ⑨, pour régénérer les économies locales, au Nord comme au Sud.
- Assurer la transition entre les stratégies économiques fondées sur les volumes et les stratégies d'innovation ou fondées sur les savoir-faire et les valeurs (sociales, environnementales, relationnelles, économiques...).
- Prendre en compte les impacts sociaux et environnementaux dans les "coûts de production" (notion de responsabilité vis-à-vis de l'écosystème et d'équité vis-à-vis des acteurs).
- Prendre en compte le bénéfice consommateurs dans la conception des produits et des services proposés (en termes de satisfaction, de santé, d'équilibre), pour rapprocher le consommateur du produit et du producteur et assurer une juste rémunération à chacun des intervenants économiques.
- Prendre en compte les spécificités et préoccupations locales pour proposer un projet alimentaire approprié aux besoins, ancré localement, pourvoyeur d'emplois locaux pérennes et non délocalisables ; recréer de la proximité commerciale, sociale...



Champs d'action envisageables

- **L'optimisation des ressources** : limitation des prélèvements sur la ressource naturelle (cf. enjeu N°3) ; prise en compte de la saisonnalité des produits ; intégration des produits issus de la filière bio ; transformation des gaspillages ou des rejets en gisements nouveaux (énergie, alimentation animale, engrais naturels, produits dérivés, cosmétiques...), en adoptant les principes de l'économie circulaire ⑧.
- **La réduction de sa dépendance**, notamment aux énergies fossiles et aux produits dérivés du pétrole.
- **La rationalisation des flux logistiques** : partage des moyens de transport et des plateformes de stockage (innovation dans le traitement informatisé) ; structuration de circuits autour de partenariats de proximité ⑩.
- **La création de valeur ajoutée** : éco-conception des produits et des services (prise en compte de l'impact environnemental d'un produit ou d'un service "du berceau à la tombe") ; développement de produits bénéfiques pour la santé et l'autonomie ; innovation dans les modes de financement et d'investissement (mutualisation des équipements, partage des travaux de recherche et développement, finance participative, coopération avec les consommateurs et utilisateurs)...
- **L'ancrage dans le territoire : diversification et relocalisation** des filières en cohérence avec leur terroir (espèces locales, savoirs-faire, traditions...), pour éviter la déperdition de valeurs ; promotion de l'activité économique de **proximité** et maintien des activités agricoles et de transformation locales ; montage de partenariats entre collectivités et opérateurs économiques pour la réalisation d'équipements ou le développement de services profitables aux producteurs comme aux usagers (transports collectifs, crèches, cantines pédagogiques...) ; innovation dans la distribution pour l'approvisionnement des consommateurs les moins mobiles comme les plus nomades ; développement des démarches qualité...
- **La sécurisation mutuelle** : négociation de contrats fermes et inscrits dans la durée, entre opérateurs de la filière, pour la sécurisation des approvisionnements et des prix et le partage de la valeur ajoutée pour une juste rémunération de tous les opérateurs.
- **La diversification des typologies économiques** : promotion de la création et amélioration des conditions de viabilité des unités de production (artisanat, commerce de proximité, outils de transformation...), développement de l'entrepreneuriat local par l'accompagnement, l'aide à l'investissement...
- **L'investissement dans la prospective** : veille technologique ; étude sur la capacité nourricière des territoires ; prospective sur les filières d'avenir créatrices de plus-values environnementale et sociale ; anticipation des transformations sociales, écologiques, économiques, juridiques, pour la réponse aux besoins de demain...
- **Formation et attractivité des métiers** : faciliter l'installation, l'initiative entrepreneuriale ; anticiper les évolutions des nouvelles compétences et nouveaux métiers ; promouvoir des modules de formations décloisonnées (connaissance des métiers de l'ensemble du système alimentaire)...



Retrouvez l'ensemble des problématiques qui font encore débat ou qui nécessitent des compléments d'information sur le site du Cerdd : www.cerdd.org

Une effervescence en Nord-Pas de Calais dessine les contours d'un **nouveau système alimentaire,** fonctionnant sur le **modèle du réseau**

Conçu pour répondre aux objectifs essentiellement productivistes du XXe siècle (cf. pages 4 et 5), le système alimentaire de production et de distribution centralisé, organisé en filière quasi linéaire (cf. pages 6 et 7), est en train de céder progressivement la place à un modèle de développement architectural en réseau, plus adapté aux perspectives du développement durable. De la même façon que les nouvelles technologies de l'information ont permis aux réseaux sociaux et à des milliers de nouveaux opérateurs indépendants de remplacer progressivement les grands médias centralisés, les initiatives innovantes dans le domaine de la production et de la distribution alimentaires commencent à tisser une nouvelle "toile" qui permet d'inventer une multitude de micro-filières, de partager des moyens logistiques, de croiser des compétences, de sécuriser des approvisionnements, de concevoir de nouveaux produits et services, d'exploiter les ressorts de l'économie circulaire, d'impliquer les consommateurs... Dans la "nouvelle économie" de l'alimentation durable, l'organisation monolithique cède la place à une diversité de projets, à des opérateurs qui utilisent leur compétence pour tisser des liens plus solides. Pour représenter le modèle qui se dessine, il faudrait décrire des centaines d'exemples... En voici néanmoins quelques-uns.

Le Marché de Gros de Lille multiplie les connexions

Acteur "incontournable" du rapprochement entre les producteurs et les distributeurs de produits frais en région, le Marché de Gros-Lille (Min de Lomme), multiplie les initiatives pour passer du rôle de gestionnaire de flux au rôle de coordonnateur de filière de développement d'une base circuits courts sur la plateforme de marché ; projet de création d'une unité de transformation de produits frais destinés à la restauration collective, en partenariat avec les représentants de l'ensemble de la filière et les collectivités locales ; Elaboration d'une garantie de sécurité alimentaire, déposé e sous le nom de ASHA (Action Sécurité Hygiène Alimentaire), reconnue internationalement ; Partenariat avec Ports de Lille pour la mise en œuvre d'un Centre Multimodal de Distribution Urbaine destiné à révolutionner la logistique commerciale en cœur d'agglomération... Ouverture d'une cuisine Fraiche'Attitude à dimension pédagogique en septembre 2014. Une stratégie qui consiste à se positionner au croisement des problématiques.

Leclerc Templeuve innove dans la coopération

L'hypermarché initie une nouvelle forme de collaboration avec les agriculteurs sur la base d'un dialogue et d'une compréhension mutuelle des enjeux des uns et des autres. L'un a besoin d'assurer l'écoulement de ses produits à un prix juste, l'autre a besoin de la garantie d'être approvisionné des quantités préalablement estimées pour la vente. Voici les bases du contrat qui sécurise les deux parties.

Les villes s'emparent de la santé

Les villes se lancent dans la responsabilisation collective des acteurs du territoire pour prendre à bras le corps les problèmes de santé qui caractérisent leur population. C'est le cas de Laventie ou Saint-André qui se sont saisiés du programme **Vivons en forme (VIF)** pour lutter contre l'obésité des enfants, en réunissant toutes les parties prenantes (écoles, cantines, grandes surfaces, médecins, associations...). La santé, notamment l'obésité, est une problématique claire sur la base de laquelle il est aisé de rassembler l'ensemble des opérateurs qui travaillent sur l'alimentation et peuvent identifier assez rapidement leur "part" de travail ou les actions à proposer.

La Prospérité Fermière réactualise son projet coopératif avec ses parties prenantes

La Prospérité Fermière, leader de la collecte laitière en Nord-Pas-de-Calais auprès de 1800 adhérents, vient de terminer une démarche de plus d'un an visant à définir le projet de la coopérative pour les 10 prochaines années. Intitulé "Cap 2025, Nos ingrédients pour l'avenir", ce projet actualise l'identité et la raison d'être de la coopérative vis-à-vis de l'évolution de l'élevage laitier et vis-à-vis de ses adhérents. Portée par les administrateurs de la coopératives, l'originalité de cette démarches réside dans

la mobilisation d'outils comme la prospective et la consultation large des parties prenantes de la coopérative : salariés, et cadres dirigeants bien sûr, mais aussi clients, laiteries du bassin, syndicalisme, chambres d'agriculture, collectivités, association de défense de l'environnement, institut technique... Soit plus de 80 personnes mobilisées. D'une coopérative de filière, ce projet pose un nouveau paradigme qui place la coopérative en interface entre les adhérents et les trois dimensions qui structurent le métier d'éleveur : la filière laitière et la bassin de production, le tissu de producteurs et la communauté laitière associée, le territoire de la coopérative et la société dans son ensemble.

Les Amap : la solidarité comme stratégie

Ces collectifs de consommateurs, qui sécurisent les revenus d'une exploitation agricole en se partageant les produits de la ferme, ont été les premières à frapper l'imagination dans leur capacité à mixer les enjeux sociaux (équité du contrat, implication des consommateurs, convivialité...), environnementaux (critères de production, maintien d'une agriculture paysanne), économiques (sécurité pour le producteur, tarifs raisonnables pour le consommateur)...

Les étudiants cultivent leur autonomie alimentaire

La Fédération des associations universitaires Lille Nord de France (Félin), engagée sur les valeurs de développement durable, d'économie sociale et solidaire, développe actuellement un projet intitulé "De la Fourche à la Fourchette" (paniers bio/solidaires, cafétéria durable, épicerie bio/solidaire et jardin partagé). L'objectif : faire en sorte que chaque étudiant, quelque soit sa situation financière, ait accès à une alimentation équilibrée, à base de produits locaux.

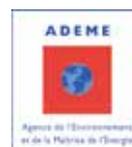
L'Ecopôle alimentaire développé par la Communauté de Communes de la Région Audruicq est un **centre de ressource et de développement de nouvelles activités agraires et d'appui aux systèmes alimentaires locaux.**

L'acquisition d'une ferme et les compétences des premiers occupants, Terre d'Opale et les Anges Gardins, ont été des ingrédients favorables pour faire évoluer le projet dans une dynamique très vite opérationnelle par la mobilisation des professionnels du territoire. Véritable lieu d'échange et de conception d'actions accessibles à l'ensemble de la profession : formation à l'agroécologie, expérimentations culturelles, jardins de cocagne, structuration d'une plate-forme logistique bio, légumeries (bio et non bio) ... Territoire, structures économiques et associatives composent l'assemblage pertinent pour identifier et initier des projets collectifs et complémentaires. Pour répondre aux inconvénients d'un lieu fixe et favoriser la diffusion des projets, les concepteurs s'interrogent chaque fois sur la faisabilité de rendre délocalisable les projets pour que tous, dans le territoire, en soient bénéficiaires.

Retrouvez d'autres exemple d'initiatives sur le site du Cerdd : www.cerdd.org



Repères pour une alimentation durable en Nord - Pas de Calais, Mai 2014 ■ **Édition** : Cerdd, Site du 11/19, rue de Bourgogne 62750 Loos-en-Gohelle ■ Tél. : 03 21 08 52 40 ■ www.cerdd.org ■ contact@cerdd.org
■ **Directeur de la publication** : Emmanuel Bertin (Cerdd) ■ **Investigation et animation de la démarche** : Emmanuel Bertin et Marie Décima (Cerdd) ■ **Rédaction** : Marie Décima (Cerdd) ■ **Conception graphique** : Olivia Charbi, Justine Delebarre (Citation & Ensemble) et Pierre Sagot (Cerdd) ■ **Réalisation de la mise en page** : Citation & Ensemble ■ **Crédit photo** : @Fotolia (Matka Wariatka - Grafvision - Giuseppe Porzani - Jiri Hera - Natika - Sergii Moskaliuk - Viperagp - Faferek - Eyewave - K.-U. Häfler - Wjarek) ■ **Impression** : Imprimé sur papier issu de forêts gérées durablement avec encres végétales par L'Artésienne.



PARTENAIRES DES PROJETS ET DES ACTIVITÉS DU CERDD :

Communauté d'Agglomération Lens-Liévin ■ Communauté Urbaine de Dunkerque ■ Lille Métropole Communauté Urbaine ■ Gaz de France – Suez ■ Maison Régionale de l'Environnement et des Solidarités ■ Environnement et Développement Alternatif ■ Union Régionale des CPIE ■ Ville de Valenciennes.