Circuits courts, produits locaux, pouvoir d'achat… et environnement. Autant de thèmes au centre de l'actualité également au centre des débats du Lab Agri. Car derrière le simple fait de privilégier les productions agricoles locales, se joue un enjeu économique de développement des territoires et de maintien des emplois.

Lab Agri

Le Lab Agri de Midi Libre est un club de partenaires du monde régional de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de l'alimentation, réunis autour de débats. À retrouver sur Midilibre.fr. Chef de produit : SylvieMeuriot, smeuriot@midilibre.com et #labagri

Manger local, une évolution sociétale, un enjeu climatique

ÉVÉNEMENT MIDI LIBRE

Une matinée de réflexion sur le thème du "Manger local" s'est tenue ce jeudi dans la boutique de producteurs Les paysans du coin à Clapiers, dans l'Hérault.

Virginie Galligani

Si 75 % des Français déclarent consommer des tomates en hiver, depuis quelques années, de plus en plus de consommateurs/citoyens poussés par des enjeux climatiques, éthiques ou géopolitiques, font le choix de consommer autrement, privilégiant la proximité pour leurs achats.

Car comme le rappelle Camille Fabre, directeur régional délégué de l'Ademe, la production agricole et l'alimentation, c'est un tiers des émissions de gaz à effet de serre des Français et tout le système de distribution est fortement émetteur : *« Notre enjeu est d'accompagner des programmes alimentaires territoriaux afin de relocaliser des productions agricoles, en lien avec les consommateurs afin qu'ils trouvent sur leur territoire une alternative de produits locaux et durables. »*

Il s'agit en fait comme le confirme Jean-Louis Rastoin, professeur honoraires d'économie et gestion d'entreprise à l'institut agro de Montpellier et fondateur de la chaire Unesco en Alimentation du monde, de relocaliser les systèmes alimentaires territoriaux.

Des paysans motivés

« Une stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat est en train de se mettre en place sous l'impulsion de l'État, il faut aussi informer et former plus les citoyens et enfin nous devons privilégier la gouvernance des filières partenariales mettant en lien, clients, fournisseurs, salariés… »

Mais qu'est-ce que consommer local ? Pour Laure Tézenas, chargée de mission à la chambre d'agriculture de l'Hérault, la réponse n'est pas si simple. *« Consommer local, c'est regarder ce qu'il y a dans son bassin de vie, mais celui-ci peut s'étendre plus ou moins largement jusqu'à sa région, voire son pays selon les consommateurs. Quant à la qualité que l'on associe à la proximité, elle dépend des attentes de chacun. Elle est variable selon que nos exigences se limitent à la réglementation, ou qu'elles intègrent une dimension éthique de juste prix, ou un critère de qualité environnementale ».*

Florent Rousseau, s'est installé en 2013 comme jeune agriculteur à Marsillargues. Sur son exploitation de 150 hectares en polyculture et en élevage bio, il a rapidement fait le choix de la vente directe : *« C'est une décision qui me permet de rendre mon exploitation viable, car je vends au juste prix. Cela me permet aussi de développer un contact avec la clientèle, d'expliquer ce que je fais et comment on le fait. »* Anaïs Toral qui s'est reconvertie, elle, il y a quelques années avec son mari dans l'apiculture, a choisi un autre canal de distribution pour son miel : *« J'ai rejoint le regroupement Les paysans du coin à Clapiers qui regroupe une vingtaine de producteurs. Nous nous relayons tous en boutique en assurant des permanences. Cela nous permet de distribuer nos produits sans intermédiaire, mais aussi de rencontrer nos clients, d'adapter nos productions à la demande et de leur expliquer notre travail. »*

Le Lab Agri de Midi Libre s'est déroulé dans la boutique Les paysans du coin à Clapiers, jeudi. M.L.

Un levier puissant pour le territoire

CONSOMMATION

L'inflation pousse de nombreux consommateurs à rechercher des produits moins chers souvent importés. Une situation qui impacte la vente des produits régionaux et fragilise les producteurs.

« Il faut rappeler que manger des produits locaux de qualité n'est pas forcément plus cher, indique Florent Ghul, directeur de la direction Draaf (Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt). *Consommer des produits de saison garantit aux consommateurs qu'ils les payeront moins cher et cela assure aussi aux agriculteurs du territoire la vente de leur production. »*

D'autant plus que l'Occitanie est plutôt bien pourvue, comme le rappelle Frédéric André, directeur général de la Safer Occitanie (Société d'aménagement foncier et d'établissement rural) : *« Le panier agricole de la Région est bien garni, on y trouve de tout et nous sommes la première région européenne pour le nombre de produits sous signes de qualités. »*

Soutenir la filière

De quoi assurer une bonne autonomie alimentaire régionale. Pourtant, pour maintenir l'activité agricole, de nombreux outils ont été développés. Cela passe par un soutien public à travers les Projets alimentaires de territoire (PAT) dont l'objectif est de relocaliser l'agriculture et l'alimentation. Cela passe aussi par le fait de disposer de terrains pour permettre l'installation de producteurs : *« La Safer, propose aux collectivités de mobiliser du foncier pour installer des agriculteurs au plus près,* explique Frédéric André. *Et ainsi de renforcer des circuits courts. »* Ou encore la chambre d'agriculture qui travaille avec la restauration collective à travers des plateformes comme Agrilocal ou en accompagnant l'association Producteurs d'Occitanie.

Le MIN, un site exemplaire

Enfin, au cœur de Montpellier, le MIN aussi appelé Marché Gare, est un site exemplaire de développement durable, et une véritable opportunité pour atteindre les consommateurs finaux avec 69 % des volumes de ses achats réalisés directement par les commerces traditionnels, 19 % par la restauration hors domicile et 12 % par les grandes et moyennes surfaces. Marie Massart est la présidente du MIN, elle est aussi déléguée à la politique alimentaire et à l'agriculture urbaine de la ville de Montpellier : *« Au MIN, nous mettons en lien les producteurs et les consommateurs en favorisant un juste prix pour les consommateurs et une juste rémunération pour les producteurs, transformateurs ou grossistes. Quant à la ville, dans le cadre de notre politique alimentaire, nous développons des actions d'éducation à l'alimentation dans les écoles, nous offrons des débouchés à travers la restauration scolaire, et nous soutenons des actions comme la Caisse alimentaire commune, qui a pour objectif de permettre aux personnes en précarité de pouvoir consommer des produits alimentaires locaux de qualité. »*

V. G.

Le lien entre consommateurs et producteurs a été exploré. M.L.

PARTENAIRES

Lab Agri
AGRICULTURE · AGRO · ALIMENTATION
Midi Libre
#labagri

La Région Occitanie Pyrénées · Méditerranée
Groupama MÉDITERRANÉE
PAYS D'OC
BRL Groupe
AGRICULTURES & TERRITOIRES CHAMBRE D'AGRICULTURE GARD
AGRICULTURES & TERRITOIRES CHAMBRE D'AGRICULTURE HÉRAULT
safer Occitanie
LA COOPÉRATION AGRICOLE OCCITANIE