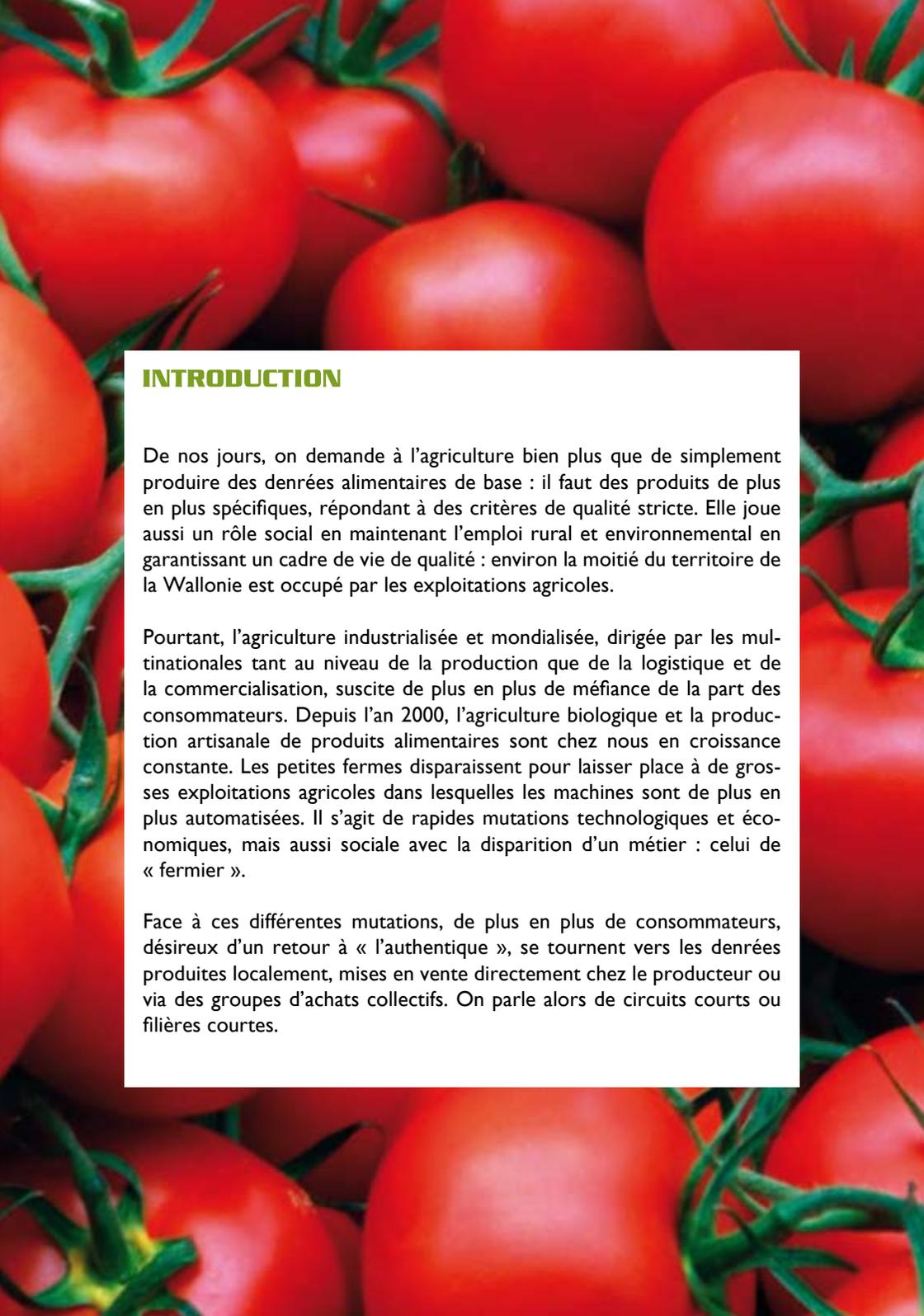


**ALIMENTATION DURABLE
LES FILIÈRES COURTES, VERS QUELLE ÉVOLUTION ?**





INTRODUCTION

De nos jours, on demande à l'agriculture bien plus que de simplement produire des denrées alimentaires de base : il faut des produits de plus en plus spécifiques, répondant à des critères de qualité stricte. Elle joue aussi un rôle social en maintenant l'emploi rural et environnemental en garantissant un cadre de vie de qualité : environ la moitié du territoire de la Wallonie est occupé par les exploitations agricoles.

Pourtant, l'agriculture industrialisée et mondialisée, dirigée par les multinationales tant au niveau de la production que de la logistique et de la commercialisation, suscite de plus en plus de méfiance de la part des consommateurs. Depuis l'an 2000, l'agriculture biologique et la production artisanale de produits alimentaires sont chez nous en croissance constante. Les petites fermes disparaissent pour laisser place à de grosses exploitations agricoles dans lesquelles les machines sont de plus en plus automatisées. Il s'agit de rapides mutations technologiques et économiques, mais aussi sociale avec la disparition d'un métier : celui de « fermier ».

Face à ces différentes mutations, de plus en plus de consommateurs, désireux d'un retour à « l'authentique », se tournent vers les denrées produites localement, mises en vente directement chez le producteur ou via des groupes d'achats collectifs. On parle alors de circuits courts ou filières courtes.

QU'ENTEND-ON PAR « FILIÈRE COURTE » ?

En Belgique, il n'existe pas vraiment de définition officielle et précise délimitant clairement le principe de filière courte ou non. Mais selon les acteurs, le concept de circuit court (ou filière courte lorsqu'on parle d'un segment visé particulièrement) exprime surtout une proximité entre le producteur et le consommateur. Cette proximité peut être relationnelle : le consommateur achète directement au producteur et peut lui donner son avis sur ses produits. Elle peut aussi être géographique : les agriculteurs, cultivateurs, artisans d'une même région vendent leur produits dans un magasin de proximité.

En général, on dira donc qu'une filière courte se caractérise par des échanges directs, ou via un seul intermédiaire, dans une zone géographiquement limitée, évitant au maximum les transports de marchandises coûteux et polluants.



Les filières courtes existent sous de nombreuses formes telles que les magasins à la ferme, groupes d'achats collectifs et groupes d'achats solidaires, points de vente collectifs pour plusieurs agriculteurs, magasins de proximité, marchés hebdomadaires de producteurs régionaux, marchés artisanaux, marchés fermiers, tournées du producteur... et même via la vente par internet directement du producteur au consommateur.

En juin 2010, le CRIOC a publié une étude dont l'objectif était d'évaluer la perception et attentes des consommateurs vis-à-vis de la commercialisation des productions locales par ces circuits courts¹. Parmi les différents types de circuits courts, cette étude conclut que le marché public, le magasin de proximité ou la vente directe à la ferme sont considérés comme intéressants par un consommateur sur deux. Les autres formulent le sont moins. Comme ces circuits courts s'adressent quasi exclusivement à des consommateurs de proximité, il faut que l'offre couvre l'ensemble du territoire pour toucher le public le plus large possible.

ENJEUX ÉNERGÉTIQUES ET ENVIRONNEMENTAUX

La première chose qui vient à l'esprit lorsqu'on parle de circuit court, ce sont évidemment les économies d'énergie dans le transport. Dans nos supermarchés, on propose des légumes venus du sud de l'Afrique, de la viande d'Indonésie etc... Une alimentation basée sur des produits locaux et de saison évitera la pollution due aux transports, la manutention ou réfrigération de produits venus de l'autre bout de la planète. Selon ASPO Belgique (Association pour l'étude du pic du pétrole et du gaz), le pic de pétrole est atteint voire dépassé. Le prix du pétrole est donc inévitablement appelé à augmenter et, avec lui, celui des transports. Les échanges intercontinentaux par avion pour des produits alimentaires sont donc, à terme, insoutenables. Même si tous les spécialistes ne sont pas d'accord sur l'exactitude du moment où elle aura lieu, tous s'accordent pour dire qu'une hausse structurelle des prix du transport est inévitable.

L'achat en filière courte permet aussi d'éviter les excès d'emballage. Le suremballage devenu quasi-systématique dans la grande distribution est pourtant néfaste pour l'environnement. On estime que chaque belge consomme 2500 unités d'emballage par an, ce qui fait plus de 27 unités d'emballage par jour pour un ménage de quatre personnes. Et ces emballages ont un coût que le consommateur paie. On estime que dans le secteur alimentaire, l'emballage représente 20% du coût du produit fini².

ENJEUX POUR L'ÉCONOMIE LOCALE

Pour les producteurs, la vente directe ou via des filières courtes leur permet d'éviter les restrictions imposées par la grande distribution en termes de volume, de conditionnement, de méthode, et de choix de production, etc. Leurs coûts de production sont souvent plus élevés qu'avec des méthodes industrielles mais la réappropriation de la plus-value des intermédiaires leur assure tout de même un revenu correct. En outre, en fixant eux-mêmes les prix, ils sont moins soumis aux fluctuations des prix sur les marchés internationaux, souvent imposés par les multinationales et la spéculation et peu alignés sur les coûts réels.

Le maintien d'une agriculture paysanne et de productions artisanales crée de la main-d'œuvre non-délocalisable et qui ne demande généralement pas un haut niveau de qualification. Le développement de filières courtes en Région wallonne permettrait ainsi à celle-ci d'être plus forte en termes de valorisation, diversification et commercialisation de produits artisanaux et locaux, favorisant en parallèle une agriculture durable.

ENJEUX POUR LES CONSOMMATEURS



La Belgique est bien placée pour parler de risques alimentaires après les crises de 1997 et 1999 (« crise de la vache folle » et « crise de la dioxine »). Même si les aliments produits industriellement sont de mieux en mieux contrôlés, la production de masse fait courir, en cas d'accident toujours possible, un risque pour un plus grand nombre de consommateurs. Les filières courtes offrent aux consommateurs une meilleure connaissance de la provenance du produit et de sa nature, et encouragent les échanges avec le producteur qui peut alors offrir un produit répondant au mieux aux attentes du consommateur. Les filières plus longues demandent de meilleures capacités de conservation des produits alimentaires qui sont donc traités de multiples manières : traitements thermiques ou ajouts d'additifs de conservation. Les produits importés, quant à eux, ne respectent pas toujours les mêmes performances sanitaires, environnementales et de bien-être animal que chez nous. Aussi, en évitant les différents intermédiaires, le produit est frais car il n'y a pas de temps perdu lors d'opérations de logistique.

Un mauvais taux de cholestérol, le diabète ou l'obésité deviennent de plus en plus courant. Et le panier de la ménagère contient plus que jamais des produits transformés ou « prêts à manger ». La consommation de produits frais et de saison favorise un retour vers une alimentation plus saine, sans produits transformés ou industriels souvent trop gras, trop salés ou sucrés, ou trop caloriques³.

² Brochure « Halte au suremballage » éditée par le CRIOC pour le réseau Eco-consommation

³ « Évolution de la consommation alimentaire en Belgique et en Région Wallonne » DUQUESNE B., MATENDO S., LEBAILLY Ph., Observatoire de la consommation alimentaire (OSA), Unité d'Economie et de Développement Rural, Facultés Universitaires des Sciences agronomiques de Gembloux.

ALIMENTATION DURABLE : LES FILIÈRES COURTES, VERS QUELLE ÉVOLUTION ?

La production industrielle dans l'agro-alimentaire a conduit à une standardisation de notre alimentation. Les cultivateurs, pour répondre à une demande de diversification, remettent en selle des variétés oubliées ou valorisent des aliments dont le calibre ne convient guère à la grande distribution.

ENJEUX POUR LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Si notre agriculture jumelée au développement des filières courtes permet à nos pays de s'approcher de l'autonomie alimentaire, manger local en respectant les saisons permet aussi aux paysans de pays en voie de développement de produire leurs propres cultures vivrières plutôt que de vendre leurs productions à l'exportation et ainsi leur garantir une avancée vers la souveraineté alimentaire.

LES FILIÈRES COURTES, UN MODÈLE À DÉVELOPPER

Les critères affectant la portée écologique d'une denrée ont trait aux méthodes de production, aux techniques de conditionnement ou à l'acheminement des produits du producteur au consommateur⁴. Des filières longues bien organisées peuvent être plus efficaces en termes d'impacts environnementaux que des filières courtes dans lesquelles producteurs et/ou consommateurs parcourent de nombreux kilomètres pour de faibles quantités de produits. Ainsi, la proximité producteur – consommateur n'est pas systématiquement synonyme de faibles quantités d'énergie dépensées. Plusieurs études récentes, réalisées notamment en Allemagne, comparant les bilans énergétiques pour différents produits entre filières courtes et longues, montrent l'avantage de filières traditionnelles. Cela peut s'expliquer par une organisation logistique optimisée depuis longtemps et par le fait que les capacités de production sont plus faibles et moins efficaces au niveau des producteurs artisanaux⁵.

⁴ Article Oxfam-Magasins du monde: « Dans votre panier, des saveurs paysannes, des produits qui ont un visage » de Stéphane Parmentiers, Département Actions

⁵ Schlich E., Biegler I., Hardtert B., Luz M., Schröder S., Schroeber J., Winnebeck S., 2006. La consommation d'énergie finale de différents produits alimentaires : un essai de comparaison, Courrier de l'Environnement de l'INRA, 53, 111-120





Ainsi, exemple parmi d'autres, consommer une tomate bio cultivée localement sous serre chauffée peut présenter un impact environnemental plus néfaste qu'une tomate importée.

Travailler à l'échelle locale ne permet pas toujours de fonctionner en flux tendus. Il faut donc stocker les denrées, changer les canaux de distribution, ou varier les lieux d'échanges, ce qui n'est pas toujours possible.

Le consommateur belge est un consommateur exigeant et gourmand. La production locale et la commercialisation au travers de circuits courts peuvent-elles répondre à la demande (en termes de qualité, quantité et diversité) aussi bien que la grande distribution ? De plus, certaines denrées, pourtant courantes dans notre alimentation, telles que les bananes ou les oranges, ne sont pas cultivables chez nous.

En outre, les prix des produits proposés par les filières courtes sont en concurrence avec ceux des autres circuits et les coûts de production sont nécessairement plus élevés. Même s'il y a réappropriation des frais d'intermédiaires, cette concurrence peut amener le producteur à devoir s'adapter au marché et à fixer des prix inférieurs aux coûts de production. Ainsi, le local ne serait pas systématiquement et intrinsèquement équitable.

De plus, les normes de sécurité alimentaire sont de plus en plus strictes et nécessitent souvent de lourds investissements. Est-il possible pour des petits producteurs de les respecter ?

Enfin, avec l'augmentation prévue des frais de transports et de manutention, le secteur de la grande distribution ne sera-t-il pas entraîné à commercialiser les produits locaux et artisanaux ?

Autant de défis et de difficultés que les filières courtes auront à relever dans les années à venir.

NÉCESSITÉ DE FÉDÉRER

Les filières courtes ne sont ni une réponse unique, ni infaillibles vis-à-vis des différents enjeux présentés. Néanmoins, elles permettent d'offrir une partie de solution parmi tant d'autres.

Il semble important aujourd'hui de dépasser les approches classiques de filières centrées sur un secteur de production. Il ne faut pas non plus nécessairement basculer dans le contraire avec des filières uniquement centrées sur le caractère territorial. Il s'agirait plutôt d'ajouter à la structuration par filière de production actuellement existante en Wallonie une organisation basée sur une approche territoriale et soutenue par une politique de promotion des produits de terroir et de saison. Une telle organisation serait rendue plus aisée au travers de coopératives ou de fédérations par exemple. La promotion est essentielle (citons la campagne « C'est produit près de chez vous », menée à l'initiative du Ministre wallon de l'Agriculture Benoît Lutgen, qui s'est traduite par la distribution d'une brochure toutes boîtes) mais fédérer les différentes initiatives dans le domaine permettrait en outre d'avoir un représentant, un interlocuteur, clairement reconnu par l'ensemble des acteurs concernés que sont les mondes politique, associatif et scientifique.

BIBLIOGRAPHIE

Schlich E., Biegler I., Hardtert B., Luz M., Schröder S., Schroeber J., Winnebeck S., *La consommation d'énergie finale de différents produits alimentaires : un essai de comparaison*, Courrier de l'Environnement de l'INRA, 53, 111-120, 2006.

Article Oxfam-Magasins du monde, *Dans votre panier, des saveurs paysannes, des produits qui ont un visage*, de Stéphane Parmentiers, Département Actions

C.Lamine, P.Viaux, J-M.Morin, *Dynamiques de développement de l'agriculture biologique : éléments de débat*.

Duquesne B., Matendo S., Lebailly Ph., *Évolution de la consommation alimentaire en Belgique et en Région Wallonne*, Observatoire de la consommation alimentaire (OSA), Unité d'Economie et de Développement Rural, Facultés Universitaires des Sciences agronomiques de Gembloux.

Brochure *Halte au suremballage*, éditée par le CRIOC pour le réseau Eco-consommation

Autres sources :

Résumé des tables rondes des 13 et 14 novembre 2008, organisées par l'université de Liège et le CPCP, relatives à la question de l'alimentation durable sous le prisme de la promotion des filières courtes : *Alimentation durable : De la promotion des filières courtes à la promotion d'emplois durables*, Pierre OZER, Maud BAY.

Auteur : Geoffroy Delitte
Décembre 2010

DÉSIREUX D'EN SAVOIR PLUS !

Animation, conférence, table ronde... n'hésitez pas à nous contacter,
Nous sommes à votre service pour organiser des activités sur cette thématique.



CULTURE
ÉDUCATION PERMANENTE

Avec le soutien du Ministère de la Communauté française



Centre Permanent pour la Citoyenneté et la Participation

Rue des Deux Eglises 45 - 1000 Bruxelles

Tél. : 02/238 01 00

info@cpcp.be