

Les premiers pas de l'agriculture vers la relocalisation de l'économie

Des yaourts qui parcourent plusieurs milliers de kilomètres, sur tous les océans, des cargos de soja pour alimenter le bétail, du bio qui vient de loin, l'agriculture n'est pas restée en dehors du phénomène de la globalisation des échanges économiques. Or, interpellés par le réchauffement climatique, l'exploitation lointaine de la main-d'œuvre, et secoués par des crises économiques à répétition, des acteurs du secteur agricole réfléchissent à une relocalisation de leur activité. La recherche d'un lien social entre consommateurs et producteurs entraîne également ce mouvement.

De nombreuses initiatives contribuant à une économie locale existent déjà, en lien avec l'histoire ancienne des produits fermiers : vente directe à la ferme, sur les marchés ou dans les commerces locaux (pVII). Internet et l'émergence de nouvelles formes de rapports commerciaux viennent aujourd'hui compléter ces premières expériences. Principalement centrées autour des rapports directs entre producteurs et consommateurs, les réflexions et initiatives pour une relocalisation de l'économie en agriculture ne devront cependant pas faire l'impasse sur la nécessaire réorganisation des structures de transformation agro-alimentaire et de distribution qui se sont massivement concentrées. Le redéploiement d'unités locales semble inévitable (pVI).

Mise en épingle lors du Grenelle de l'environnement, la restauration collective, et plus largement l'action publique, est régulièrement sollicitée pour impulser et



soutenir des filières locales de produits agricoles et alimentaires. Producteurs, cuisiniers et élus doivent cependant apprendre à modifier leurs pratiques et dépasser leurs *a priori*, dans un cadre législatif des marchés publics qui ne va pas encore franchement dans le sens de la relocalisation... (pIV-V)

Méfions-nous cependant des raccourcis hâtifs, « local » ne signifie pas nécessairement moins coûteux en énergie. C'est bien une remise à plat globale des systèmes de production agricole, des filières de transformation et de distribution que l'objectif de relocalisation nous oblige à faire (pVIII).

Relocaliser l'économie, mais quelle économie ?

La relocalisation de l'économie agricole nécessite de sortir des schémas classiques de filière.

La volonté de relocaliser l'économie procède de motivations très diverses. Elle se trouve au croisement de considérations environnementales (réduire les consommations énergétiques), socio-économiques (maintenir ou créer de l'emploi) ou politiques (proposer une alternative à la mondialisation). Des individus ou des groupes divers se trouvent donc confrontés à l'harmonisation en actes d'objectifs parfois irréductibles, parfois même divergents. Si en agriculture l'approche est généralement environnementale, l'objectif plus large de la localisation de l'économie est souvent posé en termes de valeur ajoutée, donc d'emploi. Le discours porte sur la création locale de valeur ajoutée, par des activités nouvelles. Il s'agit alors de produire de nouveaux biens ou d'apporter plus de valeur à des produits du territoire, par la transformation par exemple. Mais dans un monde déjà largement saturé de produits à consommer, beaucoup de ces produits existaient déjà, élaborés ou transformés ailleurs ou autrement. Au final, il s'agit souvent plus de déplacer un travail humain d'un endroit à un autre : par exemple, la mise en œuvre d'un système herbager autonome déplace la production des sources alimentaires d'un élevage vers le lieu où il est mené, la mise en place d'un circuit court alimentaire transfère le travail de transformation/commercialisation vers le lieu de production. Dans cette optique, relocaliser l'économie serait donc une action quasi mécanique, qui au mieux créerait ou le plus souvent ramènerait vers un territoire les rémunérations liées au labeur. Cette démarche ne se distinguerait pas des pratiques économiques basées sur la concurrence géographique et la valorisation des avantages comparatifs ou rentes territoriales.

On sent cependant que cette interprétation restrictive ne suffit pas à décrire les attentes des acteurs qui œuvrent pour la localisation de l'économie. Sans le dire explicitement, ils mettent derrière le mot « économie » d'autres considérations que des chiffres d'affaires, des marges, des

**Redécouvrir le territoire
comme un lieu
pertinent
d'organisation
de l'action collective**



emplois. La volonté de relocalisation comprend aussi la recherche de formes renouvelées de sociabilité (dont l'échange marchand est une manifestation mais pas la seule), de lien entre ville et campagne, de valorisation de la culture et des savoir-faire locaux, de respect pour l'environnement local et global. Il s'agit donc d'une économie qui ne se restreint pas à l'application mécanique de formules et recettes, dans un champ considéré comme autonome. Il s'agit d'une économie encastrée, insérée, incrustée, intégrée dans la

société et dont la compréhension relève du monde des sciences sociales. À ce titre la localisation de l'économie appelle aussi l'éclairage de sociologues, de géographes, d'historiens, d'anthropologues... Elle s'inscrit dans une conception alternative de l'économie, telle qu'elle est par exemple explorée par le réseau PEKEA (un savoir éthique et politique sur les activités économiques¹).

Vouloir relocaliser l'économie, c'est donc aussi vouloir changer de conception de l'économie. Et des bases sont déjà posées, axées autour de la valorisation des ressources énergétiques locales, les systèmes de production agricole autonomes, les circuits courts de commercialisation, les projets de territoire, la mise en valeur de la biodiversité locale, la relation par la culture ou le travail en commun. Mais reste à définir une méthode, un axe central pour articuler ces initiatives parfois dispersées. La relocalisation de l'écono-

mie traverse tous ces projets, de façon informelle. Quelles approches invite-t-elle à employer ?

D'abord, redécouvrir le territoire comme un lieu pertinent d'organisation de l'action collective. Cette démarche concerne tous les citoyens et en particulier ceux qui ont en charge de le faire vivre et de l'animer, les élus locaux, les responsables associatifs. Mais elle doit aussi interpeller les organisations agricoles. Celles-ci restent marquées par l'organisation en filières, mot parfois incantatoire mais aussi banalisé au point d'en oublier le contenu. Dans l'usage courant qui en est fait en agriculture, une filière voit le rassemblement d'acteurs économiques entrant dans la chaîne de traitement d'un seul ou d'une gamme restreinte de produits ou services, la spécialisation de chacun de ces acteurs sur une part de cette chaîne. Elle est marquée par la recherche d'un marché aussi large que possible sur le plan géographique et par l'absence de l'utilisateur final, le consommateur, et des « organisateurs de territoires » (élus, société civile). Relocaliser l'économie ne peut donc se penser sur la base de concepts propres aux filières, où géographie et économie prennent un sens qui n'est pas celui que nous voulons leur donner. Mais les outils intellectuels capables de fédérer la multitude des initiatives concrètes qui relèvent de la localisation de l'économie restent à construire.

Gilles Maréchal (FRCivam Bretagne)

1. voir <http://fr.pekea-fr.org>.

La relocalisation, un « désir cosmopolitique »

Extraits d'une intervention de Fabrice Flipo, auteur d'un ouvrage sur le concept de développement durable¹.

«La fin de l'illusion [de l'énergie bon marché] est proche car le pic de pétrole, suivi de très près par le pic de gaz, est imminent. Les dernières informations disponibles laissent penser que le pic de charbon est plus proche qu'on ne le croyait jusqu'ici, autour de 2040. L'économie telle qu'elle s'est construite en sera chamboulée. Les rendements vont devenir décroissants et de nombreuses activités vont être relocalisées. Pas assez vite toutefois pour stopper les changements climatiques ou la dégradation rapide des écosystèmes. [...]

Depuis des décennies, les pays « développés » promettent une convergence mondiale aux pays « en développement ». Aujourd'hui plus personne ne pense qu'il sera possible qu'une telle convergence ait lieu. Reste à savoir ce que nous allons faire : accroître les inégalités, laisser une partie de la population mondiale sur le côté, s'en protéger par des murs toujours plus hauts et dégrader la paix, etc. Ou au contraire inventer de nouvelles solutions, réhabiliter des formes de richesse trop méprisées et organiser la cohabitation mon-

diale de la manière la plus harmonieuse possible ?

[...] Pour comprendre ce qui est en jeu dans la relocalisation, et montrer en quoi elle peut être un progrès, il faut adopter une analyse différente de l'économie. C'est celle proposée par Ivan Illich. Au lieu de se concentrer sur les échanges ou la division du travail, Illich revient à l'utilité de la division du travail et de l'échange pour la personne. Par exemple l'automobile permet de se déplacer plus vite mais elle demande de passer des heures à travailler pour la construire, et finalement les petits salaires se retrouvent « freinés » car la voiture ne dépasse pas les 12 km/h en « temps généralisé » (temps passé dans le déplacement + temps passé à payer l'auto ramené au nombre de kilomètres parcourus). Il s'agit là d'une conception réellement démocratique de l'économie puisqu'on regarde si les « détours de production » (produire la mobilité par l'automobile, les garages etc. plutôt que par les pieds) sont productifs ou au contraire s'ils sont contre-productifs. La même démonstration

peut être faite à propos de la santé. Ce cadre théorique explique aussi pourquoi la relocalisation permet le progrès – et non la réaction, la régression. La relocalisation désigne tout simplement la démocratisation, le fait que l'économie doit être au service des citoyens – et non l'inverse. [...]

[Cependant,] [l]a relocalisation est aussi un progrès pour les courants « réactionnaires » que sont par exemple les partis nationalistes ou « de terroir ». Les interprétations dominantes voient de ce fait la relocalisation d'un mauvais œil. Toutefois pour les courants progressistes la relocalisation est nécessaire car elle seule débouche sur un cosmopolitisme authentique. Les autres cachent un ensemble de privilèges et d'inégalités et reposent sur des promesses qui ne pourront être tenues.

La relocalisation doit donc être argumentée sur la base d'un désir cosmopolitique, une volonté de justice globale. C'est la seule manière qui puisse permettre d'en expliciter le contenu progressiste et ne pas être confondu avec les relocalisations frileuses. »

1. «Le développement durable», éditions Bréal, 2007. Intervention présentée lors d'une assemblée générale du collectif Inpact.

Mesurer le poids économique des circuits courts

Quel poids les circuits courts peuvent-ils avoir dans l'économie alimentaire locale ? La FRCivam Bretagne s'est penchée sur cette question dans le cadre du projet SALT («Systèmes alimentaires territorialisés»). Lesdits circuits courts comprennent les circuits organisés sur un échelon local, généralement directement du producteur au consommateur, distribuant des produits issus d'une matière première locale, transformés ou non (marchés plein air, paniers, vente à la ferme, petits commerces, GMS).

La communauté d'agglomération de Rennes Métropole a accepté de s'associer au projet. Une enquête aussi exhaustive que possible a été menée sur son territoire. Elle se limite cependant à deux indicateurs assez frustrés, ce qui montre au passage le peu de connaissances existantes sur le sujet : le chiffre d'affaires et l'emploi (voir tableau ci-contre). Que représentent les presque 11 millions de chiffre d'affaires des cir-

cuits courts dans la consommation des ménages ? Les dépenses alimentaires à domicile par personne et par an s'élevant à 2400 €, les circuits courts entrent pour un peu plus de 1% des achats des ménages de Rennes Métropole. Les dépenses par personne sont de l'ordre de 30€ par an. Des données acquises dans d'autres régions, où les circuits courts sont développés de façon plus ancienne, aboutissent à un ordre de grandeur de 2 à 3%. Des experts évaluent le potentiel à plus de 10% de la consommation. La marge de progression pour relocaliser l'alimentation est donc considérable, d'autant plus que l'on part d'un niveau bas.

Un avantage qui apparaît est le fort contenu en emploi de cette économie. Les travaux nous permettent d'évaluer à environ 40 000 € le chiffre d'affaires nécessaire pour soutenir un emploi « professionnel » en vente directe. Ce chiffre est près de 3 fois inférieur à celui

qu'il faut en production seule. Ainsi, le chiffre de 260 emplois n'est pas négligeable quand on le compare au 2200 emplois agricoles de Rennes Métropole, même si la comparaison est biaisée.

Ces résultats, encore sommaires, ont suscité un intérêt marqué des élus de la métropole. Parler de localisation de l'économie sur des bases concrètes, comme chiffre d'affaires et emploi, est une bonne entrée en matière pour lancer le débat et l'expression sur les autres avantages, environnementaux, relationnels, sociaux. Cette entrée est insuffisante mais elle légitime l'inscription du sujet à l'agenda politique.

Gilles Maréchal

1. Association pour le maintien d'une agriculture paysanne. Association contractuelle entre des consommateurs et un producteur local, souvent maraîcher, pour l'achat de paniers de produits.

	Chiffre d'affaires (milliers d'euros)	Emplois
Marchés forains	7 000	170
Points de vente collectifs	2 200	55
Paniers	300	8
Vente à la ferme	1 300	30
Magasins (GMS, biocoop)	?	?
Total	> 10 800	> 260

Du fromage de chèvre des années 70 au panier de produits fermiers

La Région Languedoc-Roussillon soutient le développement d'initiatives collectives de circuits courts, poussée par un boom démographique et touristique. Entretien avec Gaëlle Rainsard, chargée de mission au Conseil régional.

TRI : La relocalisation de l'économie, en particulier agricole, fait-elle partie des préoccupations de la Région Languedoc-Roussillon ?

Gaëlle Rainsard : Oui, la Région souhaite favoriser la reconquête de parts de marché des produits locaux au niveau régional, et a décidé de soutenir les circuits courts de commercialisation. On observe en effet que la commercialisation de produits agricoles en circuits courts s'est fortement développée ces dernières années, en lien avec les difficultés économiques que rencontrent certaines filières. Il existe par ailleurs une dynamique historique dans la région autour des produits fermiers, à l'image de la filière caprine des Cévennes qui s'est particulièrement développée dans les années 1970. D'autre part, l'agglomération de Montpellier accueille chaque année un très grand nombre de nouveaux arrivants et l'activité touristique est majeure, ce qui offre un potentiel de consommateurs considérable pour les circuits courts. Ces formes de commercialisation prennent toutes les formes classiquement rencontrées : vente directe à la ferme, sur les marchés, points de vente collectifs, chez des commerçants, dans les grandes surfaces, etc.

TRI : Quels sont vos axes d'intervention ?

G. R. : Outre l'amélioration qualitative des produits, nous souhaitons contribuer à la

structuration et à une meilleure visibilité des circuits courts. Partant du principe que l'action collective rendra les démarches de circuits courts plus solides, nous incitons à la mise en place de réseaux de producteurs afin qu'ils puissent partager leurs expériences, mettre en place une offre qualitative et quantitativement plus à même de répondre aux demandes des consommateurs

Nouveaux arrivants et touristes offrent un potentiel de consommateurs essentiel pour les circuits courts

et développer les occasions de vente : marchés de producteurs fermiers, marques collectives autour de produits fermiers, vente collective via internet, réseau de boutiques paysannes... Cela peut également aider à rendre plus visible une offre encore diffuse et complexe, qui peut échapper à un consommateur non averti. Des programmes de formation mutualisés pourront être plus facilement proposés. Nous voulons par ailleurs aller au delà des regroupements habituels par chapelle des organismes de développement agricole et contribuer à un travail en réseau de ces acteurs. La Région promeut également une marque collective, Sud de France, à l'usage notamment des circuits courts.

Cette implication dans une logique collective conditionne ensuite notre soutien financier aux projets individuels. Ces aides financières peuvent aider à la mise en place d'un atelier de transformation ou d'un point de vente individuel ou collectif, à la réalisation d'une

L'approvisionnement

Pour les plus petites structures, favoriser les produits locaux dans les cantines n'est pas difficile. De quoi initier une dynamique dans les changements de pratiques.

Avec un nombre très élevé de repas servis chaque année, la restauration collective représente aujourd'hui un secteur à ne pas négliger pour mettre en place une relocalisation de la fourniture en produits alimentaires. Cependant, les initiatives pour introduire des productions locales dans ces lieux de restauration se heurtent souvent à une série d'idées reçues. Des expériences comme celle développée en Franche-Comté dans le cadre du Plan national nutrition santé (PNNS) montrent que des solutions existent pour dépasser ces difficultés.

Le premier frein à lever concerne la réticence des cuisiniers et des responsables de restaurants collectifs à travailler avec des produits locaux : pas d'approvisionnement suffisant, des produits bruts difficiles à transformer, des coûts d'achat plus élevés... sont les arguments avancés. Dans le cadre du PNNS en Franche-Comté, des réunions de sensibilisation et d'informa-

étude de marché. Enfin, il nous semble nécessaire d'améliorer les connaissances sur les circuits courts, aussi bien en termes de références technico-économiques que de méthodes d'accompagnement. Un programme de recherche-développement est ainsi financé, qui regroupe l'INRA, ainsi que plusieurs organismes de développement agricole (chambre d'agriculture, FRCivam, , etc.).

Propos recueillis par C. T.

Des produits locaux dans les cantines bretonnes

Entretien avec Marie-Pierre Rouger, élue Verte au Conseil régional de Bretagne.

« 12 millions de repas sont servis chaque année dans les lycées publics bretons. La Région étant responsable des lycées, elle a décidé d'apporter sa contribution à la relocalisation de l'approvisionnement des cantines publiques. Plutôt que de donner une lettre de mission aux lycées leur imposant d'incorporer le maximum de produits bio dans les repas, au risque de favoriser

l'importation de produits bio venant de loin, nous avons fait le choix d'accompagner les personnels et les agriculteurs pour que les lycées se fournissent davantage en produits locaux. Huit Pays expérimentent la mise en place de filières courtes ; cuisiniers, responsables d'établissement et agriculteurs travaillent ensemble. Il faut que chacun apprenne à changer ses habitudes, ce qui

est loin d'être évident. De plus, on évolue en permanence à la limite du cadre législatif pour ce qui est du respect des règles de concurrence. Les lycées ayant des besoins annuels précis et définis en produits agricoles bruts, notamment en légumes, les agriculteurs peuvent réorganiser leurs cultures afin de répondre à ces besoins ; une sorte d'amap à plus grande échelle. »

Provisionnement local dans la restauration collective

tion regroupant producteurs, distributeurs et acheteurs ont été organisées. Ces rencontres sont l'occasion d'échanger sur les modalités d'organisation de telles filières, de montrer des exemples concrets de mise en place d'approvisionnement local en restauration collective sur d'autres territoires mais aussi de former les professionnels à l'utilisation de produits bruts et non pas de «3^e ou 4^e génération» (déjà préparés). «*Ce n'est pas simple, il faut convaincre beaucoup de monde. C'est un gros travail de formation et de sensibilisation auprès des producteurs, acheteurs, distributeur mais aussi des élus*» confirme Didier Correia, responsable de l'axe restauration collective du PNNS de Franche Comté. L'approvisionnement local pour la restauration collective n'est cependant pas adapté à toutes les collectivités. Les très grosses cuisines, qui peuvent aller jusqu'à 10000 couverts par jour, s'adapteront plus difficilement du fait des outils industriels à mettre en place pour traiter une telle quantité de produits bruts. Le code des marchés publics est une autre difficulté souvent soulevée par les acteurs, notamment les producteurs. En effet, 80% de la restauration collective relève du secteur public ce qui signifie que les acheteurs doivent organiser leur approvisionnement

en réalisant des appels d'offres. Les producteurs locaux pensent, la plupart du temps, ne pas avoir accès à ce type de marché, considéré national et trop éloigné de leur mode de commercialisation habituel. Une étude plus fine du code des marchés publics permet tout de même de dégager des pistes pour favoriser l'approvisionnement local.

En effet, l'acheteur peut décider d'introduire une clause environnementale dans son appel d'offres. En se basant par exemple sur la qualité du bilan carbone, il lui est possible de privilégier des producteurs locaux, qui rempliront cette condition, au détriment de producteurs plus éloignés dont le bilan carbone sera trop élevé.

De plus, pour une catégorie d'achat donnée (fruits et légumes, viandes...), si le coût de l'approvisionnement est supérieur à 90000€ par an (environ 300000 couverts), l'appel d'offres doit se faire obligatoirement au niveau national, par déclaration au Journal officiel, ce qui limite les possibilités de relocalisation. Cependant, lorsque le coût est inférieur à 90000€, dans le cas des hôpitaux de villes moyennes par exemple,

l'appel d'offres peut être réalisé sur une zone déterminée par l'acheteur. Celui-ci devra seulement s'assurer d'obtenir trois réponses minimum à son appel d'offres dans le périmètre défini, à défaut de quoi le marché est cassé. Dans ce cas, la publicité peut se faire localement (journaux départementaux). Cela favorise un approvisionnement de proximité mais

oblige à une bonne organisation des filières en amont. Enfin, pour des achats inférieurs à 4000€ par an (environ 16000 couverts), il n'est pas obligatoire de passer un marché public et l'acheteur peut directement travailler avec

le producteur local. En Franche-Comté, par exemple, seules 10 structures de restauration collective dépassent le seuil de 90000€ par an, ce qui laisse une marge considérable pour la mise en place de réseaux locaux d'approvisionnement.

Pour aller plus loin : consulter l'étude réalisée par la FNAB sur les possibilités d'inclure des produits bio locaux dans les marchés publics - www.repasbio.org, tél FNAB : 01 43 38 38 69.

A. Ca.

Les producteurs locaux pensent ne pas avoir accès au marché de la restauration collective ; les cuisiniers ont perdu l'habitude de travailler à partir de produits bruts

Recréer des ceintures maraîchères

Le classement du foncier en Zone agricole protégée autour des villes permet de maintenir une activité agricole et peut contribuer à une relocalisation de l'activité maraîchère.

Pour en finir avec le grignotage du foncier par l'expansion urbaine, la communauté de communes de l'Est Tourangeau a décidé depuis 2005 de mettre en place une Zone agricole protégée (ZAP) sur la commune de Montlouis, afin de préserver

près de 300 hectares de vignes sur l'AOC Montlouis-sur-Loire. Ce dispositif créé par la loi d'orientation agricole de 1999 interdit toute construction sur la zone et permet de maintenir la

vocation agricole du territoire. Le projet vise à concilier l'urbanisation et le maintien des activités agricoles tout en préservant des zones de verdure dans le cadre de vie. Aujourd'hui, la ZAP est créée et le projet entre dans une seconde phase avec la création d'une zone d'activité viticole afin

Préserver une activité agricole ainsi que des espaces de verdure dans le paysage périphérique de l'agglomération

d'offrir aux viticulteurs des outils de transformation en commun.

En s'inspirant de cette initiative, des associations regroupées au sein du collectif INPACT 37 de l'Indre-et-Loire (ADEAR 37, GABBTO, Alter'énergies), réfléchissent à l'installation d'agriculteurs à proximité de l'agglomération de Tours. À partir du constat que le principal frein à l'installation d'agriculteurs en zone périurbaine est la

pression foncière, ces associations ont orienté le projet vers l'installation de producteurs maraîchers, dans le souci de créer une ceinture maraîchère à même d'offrir aux habitants de l'agglomération des légumes frais de proximité. Les membres du collectif ont aussi fait le choix de l'agri-

culture biologique pour un plus grand respect de l'environnement. En parallèle de cette réflexion les associations mènent un travail pour développer un réseau de consommateurs qui permettra aux agriculteurs d'approvisionner le marché local.

Ce travail doit maintenant être relayé par les élus locaux qui détiennent le pouvoir décisionnel en matière de politique foncière. Le réseau INPACT 37 prévoit notamment de sensibiliser les collectivités locales sur les outils à leur disposition pour préserver les terres agricoles tels que les ZAP ou les périmètres d'interventions sur les espaces agricoles et naturels périurbains, outils souvent méconnus et peu utilisés pour maintenir des agriculteurs en zones périurbaines.

David Guyon
(Fadear)

Dans les Marais du Cotentin, un meunier bien éveillé !

Arnaud Rouspard est l'un des derniers meuniers de la Manche. Avec son frère Xavier ils ont labellisé une farine locale, issue des blés du territoire et transformée par des boulangers et biscuitiers de la région.

«Je suis tombé dedans quand j'étais petit !» affirme Arnaud Rouspard. Tombé dans la farine ! Car comme son frère, Xavier, comme son père et son grand-père, Arnaud Rouspard (42 ans) est meunier. Il est même l'un des quatre derniers meuniers de la Manche alors que ce département en comptait encore une trentaine dans les années 1950. Quelques temps après avoir décroché son brevet de technicien à l'école nationale de meunerie, il s'établit sur le territoire du Parc naturel régional en achetant un ancien moulin à eau, au Ham. Dans cette bâtisse de quatre étages, toute empreinte d'une odeur suave de blé moulu, tapissée d'un parquet blanchi, d'étranges machines accomplissent leur ouvrage : les appareils à cylindres, magnifiques engins en fonte rouge qui écrasent le blé, datent de 1936 et les plansichter, gros caissons en bois qui semblent se dandiner pour tamiser la farine, sont

des années 1950. Pour être un bon meunier, Arnaud Rouspard a choisi de faire confiance à ce matériel robuste, qu'un autre aurait peut-être rapidement remplacé par un attirail plus moderne, en tôles d'acier plié.

L'esprit du lieu l'a sans doute inspiré pour lui donner l'idée de créer un produit singulier, qui soit en concordance avec sa conception du métier. «Avec mon frère Xavier, qui est meunier à Le Vicel et fait la mouture avec des meules en pierre, nous voulions faire un produit qui nous permette de nous démarquer, plus que de la farine...»

Les deux frères décident de fabriquer une farine panifiable de qualité labellisée, à partir de blés cultivés sur le territoire, et destinée en priorité aux boulangers locaux. Ce sera la «Moissons du Cotentin». Ils convainquent très vite un premier agriculteur de s'enga-

ger dans la production des céréales et proposent leur projet au Parc naturel régional des Marais du Cotentin et du Bessin, en 2001.

«L'idée de créer un label lié à la farine avait beaucoup d'éléments convainquants : circuits courts, produit de qualité, respect de l'environnement, développement de l'économie locale, préservation d'un élément culturel...», remarque Manuel Chrétienne, technicien au Parc. *C'est une façon de promouvoir la diversité agricole et c'est aussi l'occasion de donner aux boulangers la possibilité de travailler un produit régional et d'en faire un argument de vente*. [...]

Aujourd'hui, [neuf] agriculteurs produisent les 1 200 tonnes de blé qui sont transformées en 600 tonnes de farine "Moissons du Cotentin" par Arnaud et Xavier Rouspard. Par cette filière, ils valorisent leur production 10 % de mieux que les cours moyens.

Cette farine labellisée représente désormais 1/5^e de la production totale du moulin de Halm (300 tonnes sur 1800). [...] La farine est livrée à une cinquantaine de boulangers et biscuitiers et distribuée également dans quelques épiceries, se trouvant à 90 % sur le territoire régional. Elle est transformée en pain ou en baguette «tradition». «Cette farine est achetée par la Biscuiterie du Cotentin à Quinéville qui l'utilise par exemple pour fabriquer un biscuit marqué "Produit du Parc", "le sablé mamie", raconte Arnaud Rouspard. Je la conditionne également en petites quantités de 500 g, 1 kg ou 5 kg, car la mode des robots à pain se développant, de plus en plus de particuliers veulent acheter cette farine panifiable». [...] Et ce meunier, qui n'est pas prêt de s'endormir sur ses lauriers, a d'autres d'idées : fabriquer

une farine bio, accroître l'aire de distribution de sa farine labellisée, et peut être même créer un espace de vente en direct, dans un ancien bâtiment de stockage de maïs qui se trouve en face du moulin, au beau milieu des Marais du Cotentin.

Extrait d'un article de Maryline Trassard pour la Fédération des Parcs naturels régionaux de France, extrait du n°60 de la revue *Parcs*.

Des légumes secs à la farine

1975 est l'année de départ de la culture du premier légume sec bio sur la Ferme de Chassagne située dans le Nord de la Charente : la lentille fut choisie afin d'intégrer une légumineuse dans la rotation. Très appréciée par le consommateur, la «saveur de terroir» semble intéresser les acheteurs. Les ventes vers des grossistes s'étoffent, la vente directe suit son petit bonhomme de chemin, les prix sont rémunérateurs pour les bios locaux qui se sont joints au «pionnier».

Un Groupement d'Intérêt Economique à vocation commerciale, le GIE «La Ferme de Chassagne» est ensuite créé en 1995.

Diversifiant ces activités, le GIE de Chassagne a développé une activité de meunerie locale et propose aujourd'hui des farines de céréales (blé, épeautre, engrain, sarrasin) ainsi que de l'huile de tournesol. Un autre exemple de relocalisation de l'activité de meunerie.

Contact : www.giefermedechassagne.fr.

(extrait de FNAB Info n°69)

**30 meuniers
dans la Manche
dans les années 1950,
4 aujourd'hui**

Produire et transformer sur place : la résistance des AOC

Sans que cela constitue une des vocations premières de la labellisation, les cahiers des charges de certaines AOC contribuent au développement d'une activité locale.

Aujourd'hui, le lait ne s'arrête plus aux frontières. Face à un marché de lait standard de plus en plus concurrentiel, les grosses unités de transformation n'hésitent pas à faire venir du lait d'« ailleurs », que ce soit pour faire face à une demande supplémentaire ponctuelle, ou simplement pour bénéficier d'un prix du lait plus attractif. Qu'en sera-t-il à l'heure de la disparition des quotas laitiers ? De quoi inquiéter sérieusement les éleveurs laitiers.

Les comités d'AOC (Appellations d'origine contrôlée) réfléchissent depuis longtemps à la manière de retenir la valeur ajoutée sur le territoire de production du lait. Très concrètement, les AOC Comté, Beaufort, et plus récemment Tome des Bauges, imposent de travailler le lait avec un délai maximum de 72h (traite du matin et du soir) et vont jusqu'à fixer une distance entre collecte et transformation inférieure à 15km. Préservant la qualité du produit en imposant de travailler sur du lait cru toujours frais, cette exigence a une implication forte pour les petites coopératives de transformations ou fruitières.

Mais le travail sur le cahier des charges d'une AOC fromagère ne se limite pas aux techniques de transformation. Des réflexions sur les conditions d'élevage des animaux et leur rapport à l'espace et au paysage peuvent amener l'interprofession à avoir un impact local important. L'exemple le plus classique est l'interdiction de fourrage fermentée dans les rations des laitières. L'entrée dans une zone AOC ayant fait ce choix (Comté, Beaufort, Tome des Bauges pour reprendre nos exemples) se traduit visiblement par la disparition du maïs dans le paysage au profit de prairies. Le choix d'une race de vache locale, permet également tout à la fois, de préserver et maintenir des trou-

peaux de races moins productives, et d'exclure du système AOC les exploitations ayant misé sur des races plus productives comme les Holstein. De même l'inscription dans les cahiers des charges de contraintes fortes sur la gestion des herbages et les durées de pâturages (120 jours de pâturages pour la Tome des Bauges) permet tout à la fois de préserver un patrimoine paysagère, et d'évincer les exploitations les plus intensives.

Au delà de l'écriture de cahiers des charges parfois très contraignants, la mise en place des AOC a aussi permis de faire prendre conscience aux éleveurs de leur typicité, et de la force de

leur organisation. Les producteurs se sont investis dans les instances agricoles et peuvent, *via* des coopératives locales, gérer leur lait jusqu'au produit fini commercialisé. Sur la zone comté, les paysans ne produisent

pas simplement « du lait », ils « font du comté ». Tout est dit.

Mais si les producteurs ont su se regrouper, des divergences et concurrences existent. Ainsi sur le territoire du Parc naturel régional des Bauges, on distingue la filière AOC avec collecte et transformation sur place, les outils de transformations appartenant aux producteurs, une filière lait standard valorisé en dehors de la zone de production, et des systèmes « mixtes », ou ce sont les fromagers et non les producteurs qui possèdent « le fruit » du travail. Aujourd'hui les outils de production existent et fonctionnent. Ils appartiennent à une seconde génération de paysans qui ont succédé aux premiers militants. Mais pour cette deuxième génération d'autres choix sont à faire et de nombreuses questions se posent. Face à la dérégulation annoncée du marché du lait, les filières AOC existantes seront-elles suffisantes ? La typicité des pro-

duits suffira-t-elle à créer une différence permettant de conserver un prix du lait rémunérateur ? Enfin, y aura-t-il suffisamment de jeunes agriculteurs souhaitant s'investir dans les outils de gestion que sont les coopératives ?

A. A

Pour aller plus loin

Consulter les rapports issus du travail du laboratoire de Christine de Sainte-Marie de l'INRA d'Avignon, dont l'un des thèmes est « L'économie laitière du massif des Bauges et son inscription territoriale ». site : www.avignon.inra.fr.

Une filière locale halâl

Face à la fermeture et l'éloignement continus des abattoirs, l'ADDEAR de la Loire a entamé un travail pour créer une filière locale halâl. Centrée sur le bassin stéphanois et ses alentours, cette initiative a réuni des producteurs, des centres socioculturels et une mosquée de St-Etienne. Les échanges qui ont émergé ont notamment permis de sensibiliser des populations essentiellement urbaines sur les enjeux socio-économiques et environnementaux liés à une production/consommation de produits agricoles locaux de qualité.

Constat a été fait qu'une demande de produits fermiers existe bien, au moins de manière latente, et qu'elle pourrait être satisfaite localement dans la plupart des cas. Avec un atout supplémentaire pour les produits carnés halâl et les denrées à base de miel, d'où l'importance d'organiser l'abattage halâl localement, de manière transparente, afin de favoriser la confiance dans le respect du rituel.

Cette démarche exploratoire a pris fin en mars avec le projet de constituer une Amap à Saint-Etienne. Celle-ci tiendrait compte des habitudes de la population musulmane tout en respectant la charte des Amap, afin de garantir une alimentation de qualité, respectueuse de l'environnement et de la santé humaine. Avec pour ambition, bien sur, de favoriser le respect des différences.

Rodolphe Christin (ADDEAR 42)

Proximité ne rime pas toujours avec sobriété énergétique...

Extrait d'une étude comparant en Allemagne l'empreinte énergétique de la viande d'agneau locale à celle des agneaux néo-zélandaise importés.

Cet article présente les premiers résultats d'un projet de recherche qui, depuis 1997, vise à évaluer et à comparer la consommation d'énergie finale incluse dans la fourniture de denrées alimentaires de provenance régionale et suprarégionale, dont mondiale, pour différents produits alimentaires typiques. [...] L'avantage supposé des chaînes d'approvisionnement régionales est une idée très répandue dans l'opinion publique en Allemagne, mais – c'est à noter – elle ne concerne que les produits alimentaires et non les produits de consommation ou d'investissement. [...]

Trois produits alimentaires représentatifs de différents modes de production et de transport ont été sélectionnés : jus de fruit, viande d'agneau et vin. [...] La viande d'agneau, choisie comme produit peu transformé, est produite, abattue, découpée, transportée et commercialisée sous forme de produit frais ou surgelé. Il existe une offre régionale et mondiale en Allemagne, mais le produit régional n'est souvent que saisonnier. La viande d'agneau régionale est concurrencée par la viande d'origine néo-zélandaise qui arrive par bateau et représente jusqu'à 60 % de la consommation.

L'élevage et le transport en Nouvelle-Zélande consomment une énergie finale relativement faible du fait que le bétail reste toute l'année au pâturage, qu'il n'est pas engraisé et que les troupeaux se déplacent

généralement eux-mêmes. Le transport jusqu'au marché allemand s'effectue en conteneurs frigorifiés par voie maritime. Le transport par avion de viande d'agneau est pratiquement inexistant. En revanche, dans les chaînes d'approvisionnement régionales, l'élevage et le transport consomment de l'énergie du fait de la stabulation du bétail, de l'engraissement et du transport routier en camionnette.

Toutes les étapes de la chaîne ont été suivies pour relever la consommation d'énergie finale de la viande d'agneau : l'élevage, l'abattage, la découpe, la congélation (seulement pour la viande de Nouvelle-Zélande) et tous les transports et la distribution jusqu'au point de vente à Giessen, en Allemagne. [...]

[On observe que] la consommation d'énergie finale spécifique en kWh/kg baisse très légèrement avec l'augmentation de la quantité produite, indépendamment des distances de transport et de distribution. En raison des conditions climatiques (besoin de stabulations en hiver) et géographiques (garde des troupeaux), la consommation d'énergie des exploitations allemandes est supérieure à celles de Nouvelle-Zélande. De façon surprenante, elle n'est pas compensée par le transport à longue distance.

Les données de consommation d'énergie pour le transport et la distribution sont plutôt comparables entre les exploitations régionales allemandes et néozélandaises,

malgré de grandes différences dans les distances de transport. Ces différences de distance sont plus que compensées par des niveaux d'efficacité différents selon le moyen de transport utilisé – camionnette non remplie à pleine capacité au niveau régional, transport maritime et poids lourds hautement efficaces au niveau mondial. [...] Les résultats montrent clairement que les grands moyens de transports – porte-conteneurs et poids lourd – ont, malgré des distances parcourues nettement plus longues, un avantage énergétique sur la camionnette utilisée dans un périmètre régional. [...] C'est principalement la taille de l'exploitation qui a une influence déterminante sur la consommation d'énergie finale spécifique. [...] L'avantage apparent de distances moindres car limitées à la région peut être vite annulé par des faiblesses logistiques, par une utilisation insuffisante des capacités de production et de transport et par des processus inefficaces.

Extrait de l'article de Elmar Schlich et al., La consommation d'énergie finale de différents produits alimentaires : un essai de comparaison, *le Courrier de l'environnement de l'INRA* numéro 53, décembre 2006. Avec l'aimable autorisation du Courrier.

1. Kilowatt – heure. Unité de mesure énergétique.

Ce dossier est tiré du numéro 359 de la revue *Transrural initiatives*.

Portée par des mouvements associatifs d'éducation populaire à vocation rurale (l'AFIP et les CIVAM), *Transrural initiatives* apporte tous les 15 jours un éclairage de l'actualité agricole et rurale en privilégiant les réalités de terrain. Expression militante et alternative, elle tend à prendre en compte la pluralité des analyses et des points de vue.

Revue associative, *Transrural* s'appuie sur un comité de rédaction composé d'acteurs du développement rural (animateurs, militants associatifs).

Sans publicité, la revue vit en partie grâce aux abonnements. Alors, si vous avez apprécié ce dossier n'hésitez pas à demander deux numéros gratuits afin de découvrir la revue sous son format entier. Et si cela vous a plu... **abonnez-vous !**

Nom : Prénom :

Adresse :

Code postal : Commune :

Profession :

Je m'abonne seul à *Transrural Initiatives* (pour un an, 24 numéros)

Je m'abonne en groupe et souscris abonnements.

La revue est expédiée à chaque personne dont la liste des adresses est jointe. Au terme de l'abonnement, je recevrai une lettre de relance pour tout le groupe.

Je désire découvrir la revue et je m'abonne pendant 3 mois pour 15 € (6 numéros).

Je verse la somme de euros à l'ordre de l'ADIR, 2 rue Paul Escudier - 75009 Paris.

Je désire une facture.

4 à 10 abonnements 35 € l'unité
+ de 10 abonnements 30 € l'unité

Individu : 44 € – Etudiant, chômeur : 35 € – Institutions : 72 € – Soutien : 100 €

ABONNEMENT