Stop aux idées reçues

Réalisée en 2022 avec les étudiants du Master GTDD, Université Bordeaux Montaigne

Idée reçue n°6

"Le local c'est l'idéal"

Chiffres-clés

- En 2014, **80% des consommateurs français disent acheter des produits locaux** et parmi eux, près de 4 personnes sur 10 déclarent le faire même souvent[1].
- **61% des produits agricoles consommés en Gironde sont importés** et **78% des biens agricoles produits sont exportés** dont le vin, principale production girondine[2].
- À l'échelle de Bordeaux Métropole, la production agricole ne permet de couvrir que **2% des besoins alimentaires** de la population. À l'échelle de la Gironde, ce rapport est de **36%**[3].
- **6 groupes** assurent l'essentiel de la distribution alimentaire en France : Auchan, Leclerc, Carrefour, Système U, Casino, Intermarché.

Définitions

Alimentation locale : en France, on considère que ce qui est local, ce sont des produits qui se trouvent dans un rayon d'environ 150 à 250 km. Selon Claudine Chaulet[4], sociologue : « Dans le quotidien, le local, c'est le lieu où on vit, où on se reconnaît et où on est reconnu, une évidence, le village et son terroir, le douar et ses pacages, le quartier avec son bâti et ses espaces d'échange ou de confrontation. ».

Circuit court : Selon le ministère de l'Agriculture, un circuit court est un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire.

ACCLIMAT' ACTION !

Références et hyperliens :

1. IPSOS : "Consommer local" : ce que veulent les Français" (2014)
2. Rue89 Bordeaux : Pour manger local, « coopérons entre territoires et réinventons les modèles agricoles » (2022)
3. Outil CRATer : Diagnostic de la métropole bordelaise (2022)
4. Chaulet, C. Le « local », l'origine et le terme (2002)

Points-clés

- Parler d'alimentation locale c'est à la fois s'intéresser à la production (locale) mais également à la fabrication (locale) et à la consommation (locale) ainsi qu'aux liens qui les unit.

- Il n'existe pas de définition partagée des produits alimentaires locaux et les données chiffrées disponibles sont limitées. Les travaux sur la notion de proximité dans certaines filières alimentaires montrent que cette notion n'est pas toujours exprimée en distance, mais fait référence à l'appartenance à un territoire (terroir, région, France...)[1].

- Consommer des produits locaux comporte de nombreux bénéfices : potentielle réduction de l'impact écologique lié au transport ; soutien des producteurs locaux et de l'économie locale ; meilleure lisibilité sur la provenance des produits ainsi que sur leur mode de production.

- Mais consommer local a aussi des limites : ce n'est pas toujours accessible financièrement ; certains points de vente sont éloignés géographiquement des lieux d'habitation et ne sont parfois pas accessibles en transport en commun, ou encore sont éloignés les uns des autres, ce qui oblige à se déplacer dans plusieurs endroits différents pour trouver ses légumes, sa viande, ses œufs, etc. Le choix des produits peut également être limité par les saisons et les productions telles que le café ne seront - en France métropolitaine - jamais locales par exemple.

- Un produit local ne veut ni nécessairement dire qu'il est meilleur pour la santé ni plus frais. Mais, de par sa proximité géographique, il peut être plus facile d'avoir accès aux informations permettant de connaître le produit : son origine, son mode de production (plus ou moins respectueux de l'environnement) etc., et donc de faire ses choix en pleine connaissance de cause.

- Les "circuits-courts" ne font pas référence à une notion géographique. Le producteur peut donc se trouver éloigné géographiquement du consommateur, du moment où il n'y a pas plus d'un intermédiaire entre eux. À l'inverse, on peut retrouver des circuits dits "longs" qui peuvent être locaux parce que mobilisant plusieurs intermédiaires.

"Le local seul n'est pas une garantie de qualité, de durabilité ou de soutien à l'agriculture locale. La grande distribution et les grandes entreprises profitent du flou pour relocaliser les filières longues mais sans changer la gouvernance, sans permettre le lien producteur-consommateur."

Yuna Chiffoleau, sociologue

"La commercialisation de produits locaux permet une relocalisation des impacts, ce qui est un des points forts de ce mode de commercialisation [...], notamment pour les raisons suivantes : la production est alors soumise aux exigences réglementaires locales, souvent plus fortes en France et en Europe en matière environnementale ; en outre, la production locale permet d'éviter la délocalisation des impacts."

Pierre JANIN, sociologue

ACCLIMAT' ACTION !

Références et hyperliens :
1. DRAAF Occitanie : Les produits locaux (2021)

Depuis quand se pose-t-on cette question ?

1980 : La question du "local" est posée avec le processus de décentralisation qui intervient en France au début des années 1980. Il s'agit d'un processus d'aménagement de l'Etat unitaire qui consiste à transférer certaines des compétences administratives vers des entités (ou des collectivités) locales.

2008 : Energy Act définie le "local" comme un périmètre de 640 km. Il s'avère que cette distance est plus de l'ordre de 160 kilomètres dans l'imaginaire commun. Le "produit alimentaire local" n'est pas défini en tant que tel dans le droit français.

2020 : Pendant la crise sanitaire du Covid, de nouvelles habitudes de consommation ont été observées chez une partie de la population exprimant un besoin de proximité et de convivialité ainsi qu'une consommation guidée par le besoin de se faire plaisir à l'échelle locale.

2021 : Le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, en partenariat avec les Chambres d'agriculture, a lancé la plateforme « Frais et local », qui permet d'identifier facilement les producteurs des réseaux partenaires et leurs points de vente près de chez soi.

Pourquoi c'est important de se poser cette question dans le cadre de la SSA ?

Si la SSA est une politique publique qui vise à être implantée nationalement, elle devra être mise en œuvre concrètement localement, dans les territoires. Cela suppose que soient conçus des "systèmes alimentaires locaux" c'est-à-dire des façons d'organiser la production, la transformation et la consommation en partie localement, afin de répondre aux besoins nutritionnels, culturels et aux enjeux économiques des territoires. Le "local", et notamment l'espace du "bassin de vie", constitue le point de départ de la réflexion visant dans un premier temps à mener une expérimentation de caisses locales de l'alimentation à l'échelle des territoires afin de tirer des enseignements qui pourront être généralisés dans un second temps à l'échelle du territoire français. Dans le cadre d'une SSA, l'implantation des caisses locales de l'alimentation à l'échelle des bassins de vie est elle pertinente? Quelle articulation entre ces caisses par exemple dans le cadre de critères départementaux en commun et de critères de conventionnement de produits alimentaires spécifiques aux bassins de vie?

Pour aller plus loin

Pastille vidéo Acclimat'action de Pierre Naves (Sociologue) sur l'idée reçue n°6
Pastille vidéo Acclimat'action de Christophe Aliot (Coopérative BASIC) sur l'idée reçue n°6
Pastille vidéo Acclimat'action de Quentin Delachapelle (Céréalier) sur l'idée reçue n°6

ACCLIMAT' ACTION !

Emission : Manger local, projet social ? (2019)
Emission : Radioparleur#4 La consommation (2021)
Article : "Manger local n'est pas une garantie de qualité ou de durabilité" (2020)
Article : "Manger local" permet-il de réduire les impacts environnementaux de son alimentation ? (2021)