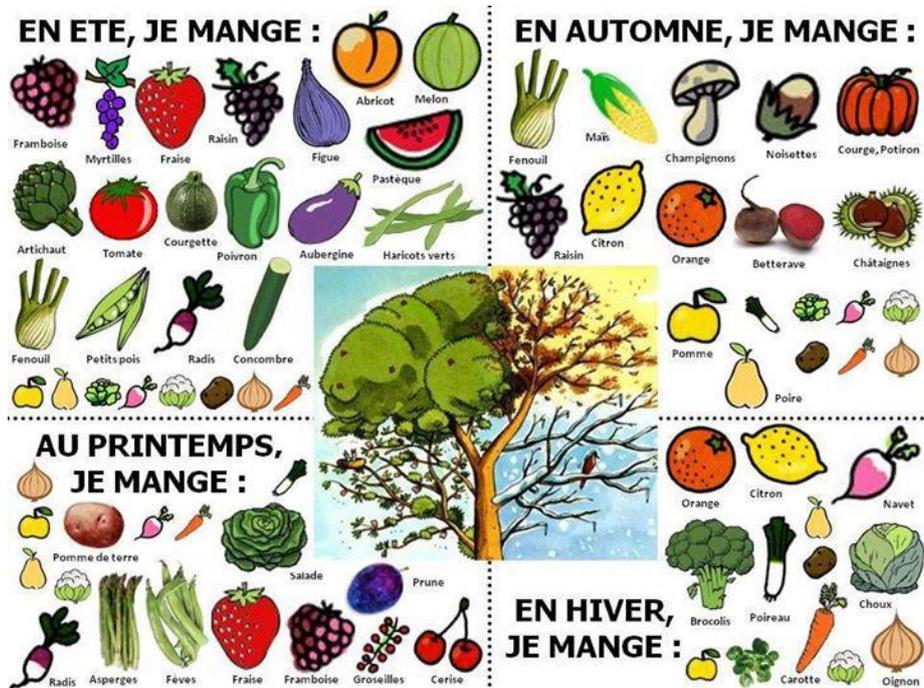


ON MANGE LOCAL



C'est quoi ?

Le terme « manger local » n'est pas très précis. Pour certains, cela signifie manger des produits français. Pour d'autres, cela veut dire manger des produits issus de la région. D'un point de vue économique, on parle de « kilomètres alimentaires ». Au-delà de 500 kilomètres alimentaires, les produits ne pourraient pas être considérés comme « locaux ». De façon plus pragmatique, on peut considérer comme locaux les produits les plus proches de chez soi.



Comment ça fonctionne ?

Apparu pour la première fois il y a 10 ans, le terme « locavore » nous vient de l'Ouest américain. À l'occasion de la journée mondiale de l'environnement, Jessica Pentrice, une américaine de San Francisco mit au défi les habitants de sa ville de se nourrir exclusivement d'aliments produits à moins de 100 miles, soit 160km de chez eux. Une initiative isolée qui, depuis cette date, a rencontré un certain succès, un peu partout dans le monde et semble en passe de devenir un mode de consommation à part entière.

Il s'agit d'une habitude de consommation qui consiste à consommer de la nourriture qui a été produite localement. C'est aussi encourager la production alimentaire près de chez soi et, par la même occasion, l'autonomie alimentaire et un partage plus juste des ressources nourricières avec le reste du monde.

Aujourd'hui, 30 % des terres arables de la planète ont été stérilisés depuis les années 1970 (30 % sont dévolus à la culture céréalière destinée à l'élevage et une grande partie pourrait être reconvertie pour produire des agrocarburants). Le « capital naturel » permettant aux humains de se nourrir se réduit (une exploitation agricole disparaît toutes les vingt minutes en France), tandis que la population mondiale ne cesse de croître et que les contraintes énergétiques se complexifient : les énergies fossiles permettant à des denrées de parcourir des milliers de kilomètres rejettent des gaz à effet de serre dans l'atmosphère.



© Photo François Destoc

Or, l'autonomie alimentaire des régions françaises varie de 10 à 25 %, chacune d'elle ne produisant le plus souvent que quelques types de denrées destinés à l'exportation et important le reste, principalement des autres régions françaises et de l'Europe. Il est donc important de protéger les terres nourricières en favorisant le maintien ou la création de petites exploitations de proximité destinées à nourrir les populations là où elles vivent ; et de revenir autant que possible à une transformation locale des aliments, limitant ainsi les transports sur de grandes distances.

Comment manger local

En achetant auprès des producteurs locaux (vente à la ferme, marchés, paniers) afin de contribuer à faire émerger une autre logique de production et de distribution.

Un exemple qui marche ?

Le système des **AMAP** (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne). Il propose de créer un lien privilégié entre un paysan et un groupe de consommateurs qui, chaque semaine, va remplir son panier de fruits et de légumes frais, de viande, de vin... Cette collaboration permet à des milliers de paysans de s'installer tous les ans sur de petites exploitations respectueuses de l'environnement. La France en compte plus de 2 000 aujourd'hui.



Avec les AMAP, les consommateurs deviennent de véritables cosom'acteurs. © PASCAL PAVANI/AFP

En cultivant un bout de jardin potager, en faisant du micro jardinage en ville (plus de la moitié de la population mondiale vit en ville), sur sa terrasse, son balcon ou même son rebord de fenêtre.

En créant un jardin collectif dont on partage la production à plusieurs familles. Pour cela, on peut demander à sa mairie de prêter ou louer un terrain en friche.

Ou alors on s'inspire du concept Sun Barge, une production de légumes sous serres et sur barges à New York. Ce projet test d'une conception parfaitement propre et durable a pour ambition de s'exporter sur les toits de la ville. Ses initiateurs pensent ainsi pouvoir alimenter toute la population new yorkaise en légumes !

Restauration scolaire

La restauration collective dans les écoles primaires relève de la responsabilité de la commune. Les modes d'organisation varient selon la taille de la collectivité. Les possibilités techniques sont nombreuses : cuisine sur place, satellite de remise en température livré par une cuisine centrale, liaison chaude, liaison froide. La collectivité territoriale peut assumer elle-même la gestion de ce service ou la déléguer à un organisme privé.

L'article 24 de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 a introduit qu'au plus tard pour le 1er janvier 2022, 50 % de produits servis dans les cantines devront prendre en compte différents critères de qualité [local, ou bio, ou en transition vers le bio, ou avec divers labels ou certifications...]. Au total, les repas devront obligatoirement contenir 20 % de produits bio [ou en transition vers le bio].



© Label Ecocert « en cuisine »

Pourquoi favoriser l'approvisionnement local ?

Revenir à un approvisionnement local permet de réintroduire des produits frais et de saison dans les menus des cantines tout en favorisant le travail des producteurs locaux. La restauration collective représente en effet des volumes de ventes non négligeables et une réelle opportunité économique pour l'ensemble des producteurs d'une région. L'approvisionnement local réduit aussi les gaz à effet de serre et favorise un marché qui œuvre aussi à stopper la désertification des territoires.





AVANTAGES

- On diminue l'empreinte carbone de son alimentation.
- On maintient et développe de l'agriculture locale.
- Les producteurs engagés en circuits courts consomment souvent peu d'intrants ou sont en agriculture biologique.
- Les produits sont frais et sont meilleurs gustativement.
- Les prix des produits sont moins chers.
- C'est un geste écoresponsable.
- On respecte le rythme de la nature en privilégiant des produits de saison.

INCONVENIENTS

- Vendre en direct est une charge de travail supplémentaire pour l'agriculteur.
- Les fermes locales doivent respecter des règles strictes.
- Vendre localement requiert d'importants investissements pour le producteur (mise en place d'un point de vente, l'aménagement de locaux de stockage ainsi que d'un laboratoire de transformation et de contrôle des produits).
- Tous les produits ne sont pas disponibles près de chez soi (ex : produits exotiques).

Pour en savoir plus :

https://youtu.be/_ZpZcU_o2U

<https://www.colibris-lemouvement.org/passer-a-laction/agir-quotidien/manger-local-et-saison>

<https://www.manger-local.org/>

<https://laruquequiditoui.fr/fr>

