



UTOPIES[®]

NOTE DE POSITION

#12 // Mai 2017

AUTONOMIE ALIMENTAIRE DES VILLES

**ÉTAT DES LIEUX ET ENJEUX POUR
LA FILIÈRE AGRO-ALIMENTAIRE FRANÇAISE**



I. QUE FAUT-IL RETENIR DE L'ÉTUDE ?

- En moyenne, le degré d'autonomie alimentaire des 100 premières aires urbaines françaises est de 2% : la part du local dans la totalité des produits agricoles incorporés dans les différents produits alimentaires (bruts, élaborés, transformés ou cuisinés) consommés par les ménages locaux reste très marginale. Dit autrement, 98% du contenu des aliments consommés localement sont importés. Et la raison n'est aucunement une carence de production alimentaire sur les territoires en question, puisque dans le même temps, 97% de l'agriculture locale des 100 premières aires urbaines finit dans des produits alimentaires consommés à l'extérieur du territoire...
- Cette situation a des conséquences en terme d'impact environnemental (intensité des transports routiers via les camions qui importent et exportent parfois les mêmes aliments) mais aussi de lien social (perte de connexion entre ceux qui produisent et ceux qui consomment sur un même territoire).
- L'autonomie alimentaire varie selon les aires urbaines. L'aire urbaine d'Avignon est ainsi la « plus » auto-suffisante de France à hauteur de 8,1%, suivie par un groupe homogène de 5 aires urbaines autour de 6%-6,5% : Valence, Nantes, Angers, Saint-Brieuc et Brest.
- Avec un taux d'auto-suffisance inférieur à 0,2%, les aires urbaines de Thionville, Compiègne, Creil et Forbach se situent en bas de classement.
- Très peu d'aires urbaines arrivent à atteindre un niveau d'autonomie supérieur à 5% dans au moins 2 catégories de produits. Angers et Nantes présentent la meilleure diversité en matière d'autonomie agricole.

le métabolisme alimentaire de nos territoires peut sembler absurde : en moyenne, sur les 100 aires urbaines analysées, 98% de l'alimentation est composée de produits agricoles « importés » alors que dans le même temps 97% des produits agricoles locaux sont « exportés ».



© www.cathares.org

Albi, première ville française à avoir lancé un programme d'autonomie alimentaire, pourrait atteindre 95% de son objectif si les ressources agricoles locales marchandes* étaient intégralement orientées vers la demande locale. En 2017, le taux d'auto-suffisance de l'aire urbaine était de 1,56%.*

* Hors jardins privés et autres modes de consommations gratuits

II. L'ENJEU DES VILLES NOURRICIÈRES

Une importante réflexion sur le potentiel des « villes nourricières » émerge actuellement. Plusieurs territoires comme Rennes ou Albi se sont récemment lancés dans un projet d'« autosuffisance alimentaire ». La problématique d'autonomie alimentaire fait écho à de nombreux enjeux de résilience des territoires :

- Réduire les émissions de CO₂ et autres impacts (embouteillages, accidents) liés aux transports,
- Diminuer la vulnérabilité et la dépendance aux matières premières importées,
- Sécuriser les approvisionnements,
- Assurer une meilleure qualité et traçabilité des produits consommés,
- Assumer sa consommation, et la pollution associée, et chercher à mieux y répondre localement,
- Créer de l'emploi sur le territoire (de nouveaux marchés et opportunités locales pour ceux désireux de travailler les « niches agro-alimentaires locales »),
- Développer du lien social (une économie locale plus inclusive qui laisse de la place pour tous et donne une mission concrète aux agriculteurs locaux : nourrir le territoire et entretenir ses paysages).

Viser l'autonomie totale (« autarcie alimentaire ») ne semble ni souhaitable ni envisageable. Pour autant, quel est aujourd'hui le niveau d'autonomie alimentaire de nos territoires ? Nos villes sont-elles en capacité de nourrir leurs habitants ? Quelles sont nos marges de progression ?

III. UNE ÉTUDE INÉDITE SUR LES 100 PRINCIPALES AIRES URBAINES FRANÇAISES

Afin de prendre la mesure des enjeux, le cabinet UTOPIES a évalué le degré d'autonomie alimentaire des 100 premières aires urbaines françaises. Les calculs ont été réalisés à partir du simulateur d'économie locale LOCAL SHIFT®. Le choix de l'aire urbaine comme territoire d'analyse vise à analyser les villes en tant que bassin de vie en incluant la couronne périurbaine et le potentiel d'activités agricoles qui s'y trouve.

Une aire urbaine est, selon la définition de l'Insee, un ensemble continu et sans enclave formé par un pôle urbain et par sa couronne périurbaine, c'est-à-dire les communes dont 40 % de la population active résidente ayant un emploi travaille dans le pôle urbain ou dans une commune fortement attirée par celui-ci.

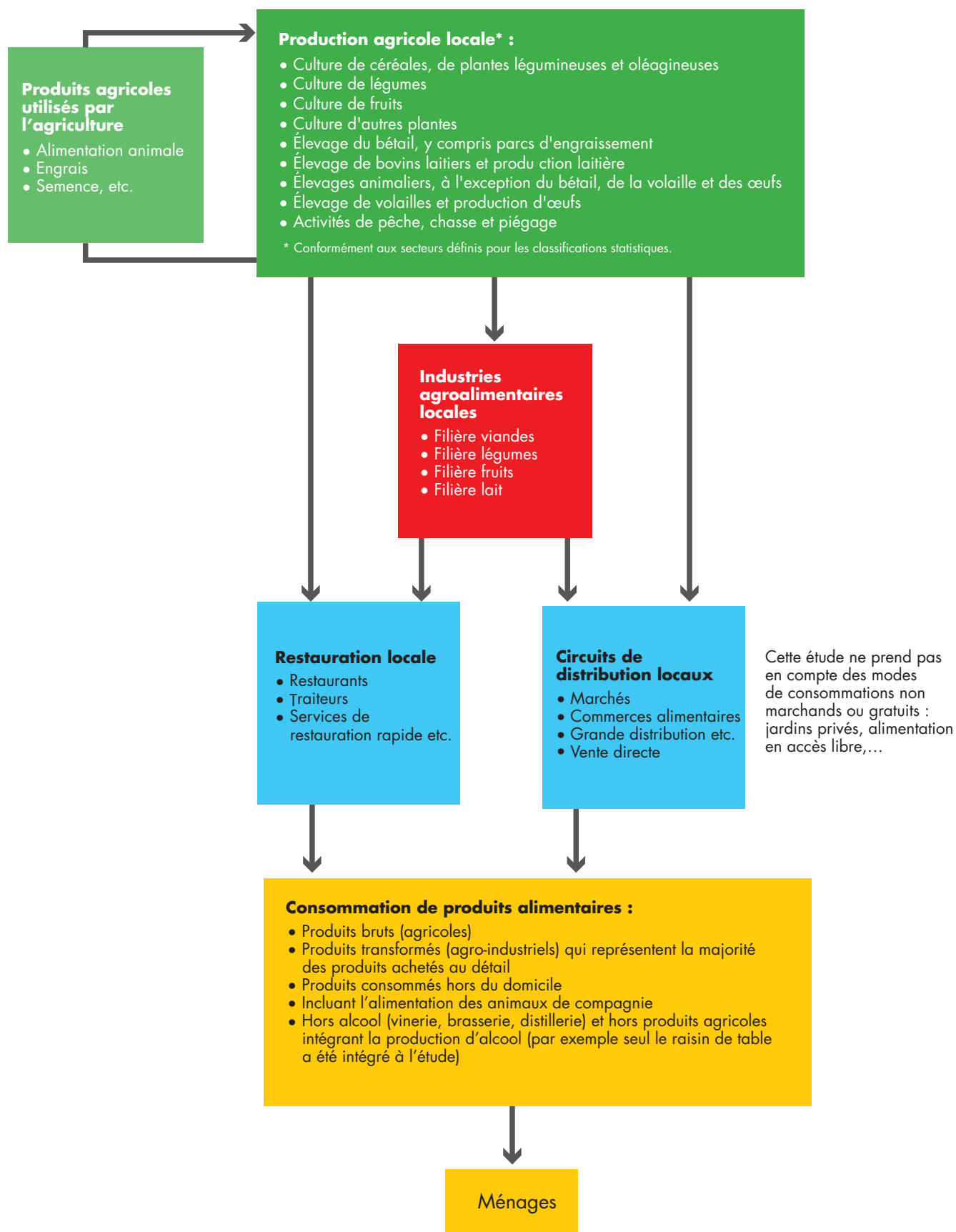
Qu'avons-nous évalué par degré d'autonomie alimentaire ?

Le « degré d'autonomie alimentaire » est évalué à travers la part en % de la production agricole locale (exprimée en euros) dans la totalité des produits agricoles incorporés dans les différents produits alimentaires consommés localement sur une année. Autrement dit, l'autonomie alimentaire décrit la capacité du territoire à :

- produire localement, et avec des ressources agricoles locales, les produits alimentaires consommés localement (toutes formes de consommation alimentaire confondues, y compris les produits transformés, et pas uniquement les fruits frais consommés en restauration scolaire par exemple).
- incorporer le plus de produits agricoles locaux dans la consommation alimentaire des ménages.

A titre d'exemple, l'étude vise à évaluer combien de légumes achetés en vrac, en sachets, en conserves, en plats préparés (frais / traiteur,...), en sauces, en soupes, en boissons, en snacks, en surgelés, en restauration commerciale / collective,... sont produits par les exploitations agricoles locales.

Evaluer l'autonomie alimentaire des aires urbaines en prenant en compte les différentes formes de consommation de produits agricoles par les ménages locaux



IV. LE DEGRÉ D'AUTONOMIE ALIMENTAIRE MOYEN DES 100 PREMIÈRES AIRES URBAINES FRANÇAISES EST (SEULEMENT) DE 2,1%

Avignon est l'aire urbaine la plus autonome au plan alimentaire...

Avec 8,1% de produits agricoles locaux incorporés dans les différents produits alimentaires consommés localement (bruts, élaborés, transformés ou cuisinés), l'aire urbaine d'Avignon est celle qui présente le plus haut niveau d'autonomie alimentaire parmi les 100 premières aires urbaines françaises, devant Valence (n°2) et Nantes / Angers (n°3). A l'opposé, les aires urbaines de Compiègne, Thionville, Creil et Forbach se situent en bas de classement avec un taux d'autonomie alimentaire inférieur à 0,2%. Seules 8 aires urbaines dépassent le seuil de 5% d'autonomie alimentaire alors que 58 sont sous la barre des 2%.



Marché extérieur à Avignon

La culture en serre, pépinière et floriculture est un secteur très significativement sur-représenté dans l'aire urbaine d'Avignon (7,7 fois plus que dans la moyenne de l'économie française) de même que la culture de légumes et la culture de fruits (respectivement 5,9 et 5,6 fois plus représentée localement que dans la moyenne de l'économie française).



Cartographie des 100 aires urbaines en matière d'autonomie alimentaire

10 des 30 premières aires urbaines les plus autonomes sont localisées dans deux régions : Bretagne et Pays-de-la-Loire.

15 des 30 aires urbaines les moins autonomes au plan alimentaire se situent dans les régions Grand Est et Hauts-de-France.



CLASSEMENT DES AIRES URBAINES EN MATIÈRE D'AUTONOMIE ALIMENTAIRE

Rang / 100	Aires urbaines	Autonomie alimentaire %	Rang / 100	Aires urbaines	Autonomie alimentaire %
1	Avignon	8,12%	51	Arras	1,81%
2	Valence	6,43%	52	Épinal	1,79%
3	Nantes	6,37%	53	Reims	1,76%
	Angers	6,36%		Bordeaux	1,76%
5	Saint-Brieuc	6,29%	55	Saint-Étienne	1,70%
6	Brest	5,95%	56	Tarbes	1,66%
7	Perpignan	5,36%	57	Carcassonne	1,58%
8	Rennes	5,01%	58	Albi	1,56%
9	Cholet	4,49%		Alès	1,56%
10	Nîmes	4,43%	60	Poitiers	1,51%
11	Lorient	4,38%	61	Blois	1,46%
12	Montauban	3,78%		Besançon	1,45%
13	Mâcon	3,57%	63	Chalon-sur-Saône	1,42%
14	Pau	3,49%	64	Rouen	1,40%
15	Agen	3,44%		La Roche-sur-Yon	1,40%
16	Bayonne	3,26%	66	Grenoble	1,37%
17	Lille	3,16%		Bourges	1,37%
18	Strasbourg	3,12%	68	Angoulême	1,33%
19	Lyon	2,93%	69	Paris	1,27%
20	Le Mans	2,89%	70	Vienne	1,19%
21	Saint-Omer	2,76%		Annemasse	1,19%
22	Quimper	2,71%	72	Auxerre	1,17%
23	Bastia	2,66%	73	Colmar	1,13%
24	Vannes	2,63%	74	Dijon	1,08%
	Toulouse	2,63%		Troyes	1,08%
26	Périgueux	2,55%	76	Metz	1,07%
27	Clermont-Ferrand	2,53%		Fréjus	1,06%
28	Caen	2,47%	78	Chartres	1,03%
29	Saint-Nazaire	2,30%	79	Saint-Quentin	0,96%
	Chambéry	2,29%	80	Nancy	0,92%
31	Toulon	2,27%		Beauvais	0,92%
	Brive-la-Gaillarde	2,27%	82	Valenciennes	0,88%
33	Laval	2,22%		Le Havre	0,88%
	Marseille	2,22%	84	Calais	0,86%
35	Béthune	2,17%		Châteauroux	0,85%
36	Limoges	2,11%		Nevers	0,84%
	Tours	2,10%	87	Annecy	0,76%
	Nice	2,10%	88	Évreux	0,74%
39	Béziers	2,08%	89	Charleville-Mézières	0,71%
	Roanne	2,06%	90	Montbéliard	0,66%
41	Montpellier	2,02%	91	Saint-Louis	0,61%
42	Bourg-en-Bresse	1,99%	92	Lens	0,59%
43	Amiens	1,96%	93	Cluses	0,41%
44	Boulogne-sur-Mer	1,95%	94	Belfort	0,39%
45	Orléans	1,92%		Mulhouse	0,38%
46	Niort	1,88%	96	Maubeuge	0,36%
	Ajaccio	1,88%	97	Compiègne	0,16%
48	Dunkerque	1,87%		Thionville	0,16%
	La Rochelle	1,86%	99	Creil	0,14%
	Cherbourg	1,86%	100	Forbach	0,12%



Agriculture urbaine dans la ville de Nantes

... néanmoins Nantes et Angers présentent une autonomie alimentaire plus diversifiée

Si certaines aires urbaines présentent de forts atypismes avec un bon niveau d'autonomie alimentaire sur certains secteurs comme Avignon (sur les fruits et légumes), Saint-Brieuc ou Cholet (volailles, œufs), les aires urbaines de Nantes et Angers présentent une plus grande diversité en termes de besoins agricoles couverts par l'offre locale.

A noter que très peu d'aires urbaines arrivent à atteindre un niveau d'autonomie supérieur à 5% dans au moins 2 catégories de produits.

LES AIRES URBAINES LES PLUS AUTO-SUFFISANTES PAR TYPE DE PRODUIT AGRICOLE

	Aire urbaine la plus auto-suffisante	Degré d'autonomie en %	En euros / hab/an*
Culture de céréales, de plantes légumineuses et oléagineuses	Toulouse	7,2%	4,5 €
Culture de légumes	Avignon	26,6%	36,1 €
Culture de fruits	Avignon	22,6%	14,6 €
Culture d'autres plantes	Angers	22,9%	2,7 €
Élevage du bétail, y compris parcs d'engraissement	Brive-la-Gaillarde	14,5%	5,3 €
Élevage de bovins laitiers et production laitière	Rennes	13,3%	12,6 €
Élevage animaliers, à l'exception du bétail, de la volaille et des œufs	Rennes	2,7%	3,0 €
Élevage de volailles et production d'œufs	Saint-Brieuc	32,1%	26,3 €
Activités de pêche, chasse et piégeage	Lorient	7,4%	10,6 €

* Euros exprimés en «prix producteur» (ce qui revient in fine au producteur hors marge commerciale)

DEGRÉ D'AUTONOMIE PAR TYPE DE PRODUIT AGRICOLE - TOP 10 DES AIRES URBAINES

	Avignon	Valence	Nantes	Angers	Saint-Brieuc	Brest	Perpignan	Rennes	Cholet	Nîmes
Culture de céréales, de plantes légumineuses et oléagineuses	1,7%	2,1%	0,5%	1,9%	1,0%	0,7%	0,1%	2,5%	0,7%	0,5%
Culture de légumes	26,6%	24,9%	17,2%	17,8%	3,6%	18,1%	17,8%	6,5%	2,1%	16,2%
Culture de fruits	22,6%	6,3%	3,3%	10,9%	0,3%	0,4%	13,1%	0,7%	0,9%	7,9%
Culture d'autres plantes	7,3%	3,7%	3,8%	22,9%	3,4%	7,5%	12,9%	14,9%	4,3%	2,2%
Élevage du bétail, y compris parcs d'engraissement	0,2%	0,4%	4,6%	5,0%	1,4%	0,9%	0,1%	4,5%	4,4%	0,3%
Élevage de bovins laitiers et production laitière	0,0%	0,0%	13,1%	2,3%	2,9%	0,8%	0,0%	13,3%	1,3%	0,1%
Élevage animaliers, à l'exception du bétail, de la volaille et des œufs	1,0%	1,0%	1,1%	1,4%	1,8%	1,6%	0,5%	2,7%	1,6%	0,6%
Élevage de volailles et production d'œufs	2,0%	4,5%	4,7%	4,7%	32,1%	5,9%	1,2%	8,8%	29,0%	2,2%
Activités de pêche, chasse et piégeage	0,0%	0,0%	0,5%	0,1%	6,3%	5,9%	0,7%	0,1%	0,1%	0,2%

V. LA QUASI-TOTALITÉ (96,9%) DE LA PRODUCTION AGRICOLE DES AIRES URBAINES EST INCORPORÉE DANS DES PRODUITS ALIMENTAIRES CONSOMMÉS... HORS DU TERRITOIRE

Si l'on s'intéresse à présent à l'offre locale et la manière dont celle-ci est écoulee, on s'aperçoit que la quasi-intégralité de la production agricole des aires urbaines françaises est incorporée dans des aliments consommés hors du territoire (96,9%). Seules 16 aires urbaines sur 100 ont plus de 5% de leur production agricole locale (en valeur) qui finit dans l'assiette de leurs habitants. Ce chiffre important est à mettre en miroir avec la part extrêmement faible (2,1%) des aliments consommés localement qui sont effectivement composés avec des ingrédients agricoles locaux.

En moyenne, les habitants des aires urbaines consomment chaque année pour (seulement) 15,5€* de produits agricoles « locaux »



EUROS EXPRIMÉS EN "PRIX PRODUCTEUR"

(ce qui revient in fine au producteur hors marge commerciale)

- MOYENNE : 15,5€/HAB
- 55€/HAB POUR AVIGNON
- 0,87€/HAB POUR FORBACH

** valorisation des produits agricoles locaux non transformés et achetés au détail ou dans les circuits de consommation hors domicile, ou intégrés au cycle de production locale des produits élaborés ou transformés (qu'il s'agisse de matières premières ou d'ingrédients alimentaires) ou utilisés par l'agriculture elle-même (alimentation animale, engrais,...)*

Le constat est clair : à la maille des aires urbaines, nous exportons la quasi-totalité de ce que nous produisons et importons la quasi-totalité de notre alimentation. A l'heure où un nombre croissant de territoires affichent une volonté d'accroître leur autonomie alimentaire, on comprend que l'enjeu premier est de **rapprocher la production agricole locale de la demande des ménages résidents**.

Le fait qu'une part importante de notre consommation alimentaire porte sur des produits élaborés (65%) ou hors domicile (24%) explique en large partie les constats précédents. La question des « villes nourricières » ne peut donc se limiter :

- à la seule sphère agricole (produits achetés bruts), mais doit impérativement se positionner sur l'ensemble des produits (et services) qui composent notre alimentation et intégrer la capacité de l'agriculture locale à être incorporée dans des produits transformés ou consommés hors domicile (même si la modification des habitudes alimentaires axées sur des produits plus « bruts » est également une variable de l'équation).
- aux seuls achats des ménages : les filières courtes appliquées aux achats des restaurateurs et des industriels (qui répondent à la demande des ménages locaux) mais aussi des agriculteurs eux-mêmes sont tout aussi importantes et posent la question de véritables « clusters alimentaires locaux »

VI. QUEL NIVEAU D'AUTONOMIE ALIMENTAIRE EST-IL POSSIBLE D'ATTEINDRE RAISONNABLEMENT ?

Au vu du très faible taux d'autonomie moyen des 100 plus grandes aires urbaines françaises une question se pose : que représente le volume et la nature de la production agricole locale par rapport à la consommation alimentaire locale ? quel degré d'autosuffisance alimentaire chacun de ces territoires peut-il envisager d'atteindre ? Le peu d'autonomie alimentaire des aires urbaines n'est-il tout simplement pas dû au recul du foncier agricole et à l'affaiblissement des forces vives agricoles sur le territoire ?

Le potentiel agricole des aires urbaines peut être évalué à travers 2 dimensions :

- l'ensemble de la production exportée qui pourrait être réorientée vers la demande locale
- l'ensemble des activités agricoles qui pourraient être modifiées et diversifiées (polyculture) afin de mieux coller aux besoins locaux (ex : changement de culture, changement de la nature des élevages...)

En moyenne, **le potentiel agricole local des 100 premières aires urbaines pourrait couvrir plus de 54% des besoins agricoles (exprimés en euros) actuellement incorporés dans l'ensemble de la consommation alimentaire des ménages locaux.** Près des 2/3 des aires urbaines analysées disposent d'« actifs agricoles » suffisants pour - en théorie – être autonomes à plus de 50%. Sept aires urbaines présentent même un potentiel supérieur à 90% (Angers, Tarbes et Pau présentent un potentiel de 100%, suivies par Périgueux (97%), Albi (95%), Saint-Omer (91%) et Niort (90%). De grandes aires urbaines présentent aussi des potentiels agricoles importants : Rennes (75%), Clermont-Ferrand (74%), Strasbourg (60%), Nantes (54%), Tours (54%), Toulouse (53%)...

Bien évidemment ce potentiel agricole reste théorique tant la marche à gravir pour reconnecter l'alimentation des ménages aux produits agricoles locaux paraît élevée. Néanmoins, les actifs agricoles existants permettent d'envisager dans certaines aires urbaines un gain d'autonomie significatif.

Cependant, toutes les aires urbaines ne présentent pas le même potentiel. Pour des raisons de forte densité urbaine et de typologie en termes de foncier (Mer, Montagne, vignes classées, anciens bassins industriels ou miniers, zones frontalières...), plusieurs territoires présentent un potentiel inférieur à 25%. C'est le cas de grandes aires urbaines comme celles de Paris (7%), Marseille (14%), Bordeaux (15%), Nice (21%) et Montpellier (21%) mais également des territoires de Creil, Thionville, Forbach, Douai-Lens ou Compiègne dont le potentiel d'autonomie alimentaire s'avère très limité compte tenu de leur capacité de production agricole. Ces différentes aires urbaines sont, plus que d'autres, amenées à réfléchir au **développement de nouvelles formes d'agriculture urbaines ou semi-urbaines et de nouveaux actifs agricoles locaux.**



La totalité des actifs agricoles locaux de l'aire urbaine d'Angers suffiraient à couvrir - en théorie - 100% des besoins alimentaires des habitants.

Il n'existe donc pas de solutions type, mais une réflexion qui doit être posée en fonction du curseur « Innover avec les actifs agricoles existants » (réorienter vers le local + poly-culture) et/ou « Innover en créant de nouveaux actifs agricoles urbains ou péri-urbains ». **Selon le placement du curseur et la nature des enjeux, un niveau d'autonomie alimentaire moyen « raisonnable » peut être envisagé autour de 10-15% selon les aires urbaines.**

VII. Comment faire évoluer la filière agro-alimentaire ?

Pour accroître l'autonomie alimentaire des villes, des zones urbaines et de l'ensemble des territoires, il est possible d'intervenir à toutes les étapes de la chaîne de valeur agro-alimentaire. En appuyant sur certains « points d'acupuncture » particuliers, on impulse avec un minimum d'efforts et un maximum d'effets une évolution de la filière pour accroître l'autosuffisance et la résilience des territoires en matière d'approvisionnements. Chaque aire urbaine, en fonction de ses spécificités locales (niveau d'autonomie initial, modèle agricole, installations agro-industrielles locales, réseau de distribution, etc.) peut orienter ses actions vers un ou plusieurs des leviers suivants.

Pour développer une stratégie d'autonomie alimentaire territoriale, il est ainsi possible de :

■ Faire évoluer les modes de productions pour mieux valoriser l'offre alimentaire, agricole et transformée :

- Réorienter l'agriculture locale vers les besoins locaux, diversifier l'offre agricole locale notamment par le développement de la polyculture et des pratiques, telle l'agroforesterie, qui permettent d'accroître les rendements
- Promouvoir le développement de l'agroécologie et de la permaculture sur les territoires, avec des micro-fermes (ex : Fermes d'Avenir)
- Encourager la valorisation semi-industrielle des produits agricoles locaux et la découverte de nouveaux débouchés (ex : développement d'une activité d'« artisan pastier » par des aviculteurs ou céréaliers, micro-brasseries, ...)
- Promouvoir une agriculture urbaine semi-industrielle (à l'entrée ou en plein cœur des villes, en pleine terre ou en hydroponie, y compris sur les toits des supermarchés) capable de répondre à une demande locale importante (ex : Brightfarms aux Etats-Unis), développer les Installations aquaponiques, écosystème construit et en circuit fermé entre les poissons et les plantes (ex : L'Autre Campagne) ou encore l'Apiculture urbaine (ex : BeeOpic)
- Atomiser la production agro-industrielle à travers des micro-usines pour desservir des marchés régionaux ou urbains (à l'instar des usines en kit Bel déployées en Afrique)
- Développer des filières de revalorisation de produits alimentaires invendus : en transformant les fruits et légumes en alcool (bière, vin, liqueurs...), confitures, friandises, soupes ou smoothies, filière d'alimentation animale



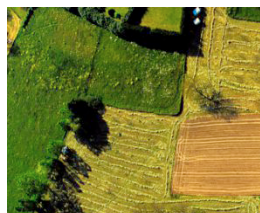
A l'instar de la microferme agro-écologique La Bourdaisière, des dizaines de Fermes d'Avenir voient le jour partout en France



RE-BELLE est une marque de confiture fabriquée artisanalement en Seine-Saint-Denis avec des fruits et légumes écartés des circuits de distribution



Ferre urbaine Brightfarms dans le Michigan (US)



La polyculture au cœur de la problématique de l'auto-suffisance alimentaire



Cette «usine de poche» inaugurée en décembre 2015 par Bel, produit La Vache qui Rit pour la capitale ivoirienne

■ Repenser la distribution :

- Soutenir la vente en circuits-courts : drive fermier, AMAP, boutique à la ferme, nouvelles applications pour mettre en relation l'offre et la demande (ex : Myfarmers, « Producteurs d'Orléans »), plateformes web de vente de produits locaux, développement de solutions « ferme digitale », distributeurs automatiques de vente de produits fermiers (ex : lesboîtes@meuh)...
- Développer les « supermarchés paysans » (ex : Cœur Paysan à Colmar), « supermarchés 100% local » (ex : Locavorium) et « supermarchés coopératifs / groupements d'achats citoyens » (ex : Ostokop au Pays-Basque)
- Formaliser les alliances locales et orienter (avec un travail de merchandising) le consommateur vers les produits « locaux » dans les grandes enseignes alimentaires



Réception des commandes "Drive fermier" (Toulouse)



Les 35 agriculteurs au cœur du projet de supermarché "Coeur Paysan" à Colmar



L'application myfarmers permet aux agriculteurs et aux consommateurs de se connecter directement, s'engageant chacun autour de la vente et l'achat de produits frais

■ Modifier l'offre proposée aux consommateurs pour mieux répondre à ses attentes, voire les anticiper :

- Lancer des marques et gammes locales (ex : Monoprix "Made in pas très loin")
- Rationaliser la démarche à travers des labels applicables aux produits comme aux services de restauration (ex : « Le local me régale », « Produit en Bretagne », « Des produits d'ici cuisinés ici »,...)
- Pousser la réflexion du « local » jusqu'au packaging (clusters food locaux impliquant agro-industrie et packaging), déployer de nouvelles filières locales peu consommatrices d'emballages comme la vente en vrac et le verre consigné (ex : Brasseries Météor)



Gamme Monoprix made in pas tres loin

■ Développer des initiatives territoriales innovantes :

- Développer l'entrepreneuriat agro-alimentaire local à travers des incubateurs ou des plateformes de crowdfunding dédiées à l'alimentation (ex : Miimosa) ou au local (ex : Bulb in Town) en s'appuyant sur les entreprises installées existantes et les « startups locales »
- Repenser le rôle des MIN (Marché d'Intérêt National) en en faisant aussi et surtout des « MIT » (Marchés d'Intérêt Territorial), développer à la maille urbaine les grandes plateformes d'achat de gros (en franchise par exemple)
- Aider à la création de régies agricoles municipales : pour alimenter les cantines avec une part accrue de produits locaux (possiblement bio) et des coûts d'approvisionnement maîtrisés (ex : commune de Mouans-Sartoux et d'Ungersheim)
- Créer un « Foodlab » ou lieu de transformation alimentaire mutualisé mettant à disposition des producteurs des outils partagés (machines, autoclave, étiqueteuse, etc.), des personnes qualifiées et une certification), initier des espaces de co-working culinaires dédiés aux start-ups de l'alimentation, aux habitants et touristes



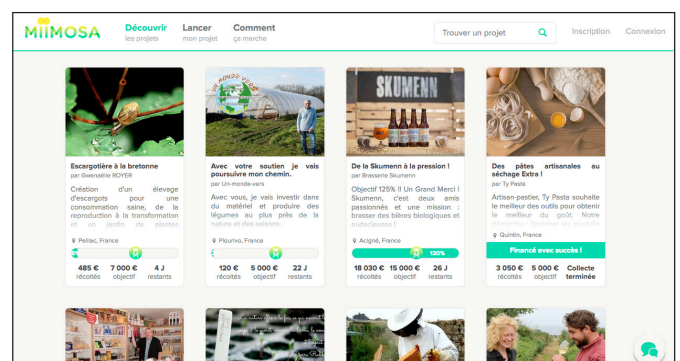
En Alsace, la brasserie Météor consigne et réutilise ses bouteilles



Le local me régale est un label valorisant les produits alimentaires d'origine locale chez de nombreux professionnels restaurateurs, traiteurs, distributeurs, etc.



Régie agricole 100% local et Bio à Mouans-Sartoux



Miimosa est le 1^{er} site de financement participatif dédié à l'agriculture et à l'alimentation



Le regard de Raphaël SOUCHIER

Expert international en économies locales durables

Auteur du livre "MADE IN LOCAL. Emploi, croissance, durabilité: et si la solution était locale ? - Eyrolles (2013)

■ Expert du ré-enracinement de nos économies sur les territoires, quel regard portez-vous sur la question de l'autonomie alimentaire des villes ?

Le monde a bien changé depuis un siècle, et ce n'est pas fini. D'ici 2050, 70% des humains pourraient vivre dans des villes, parfois gigantesques. Or nous prenons conscience que le système agro-industriel mondialisé du XX^e siècle atteint ses limites. Comme le soulignent des milliers d'expériences locales et un nombre croissant d'études, apporter une nourriture saine et régulière

à bientôt 9 milliards d'humains va demander des solutions nouvelles, plus localisées et plus respectueuses de l'environnement. On visera à fournir, de façon fluide et régulière, une nourriture saine et nutritive, tout en supprimant les gaspillages actuels, préservant des ressources vitales (eau, sols arables, biodiversité) en voie de raréfaction rapide et réduisant drastiquement l'impact de nos systèmes productifs sur le climat, ainsi que leur dépendance –actuellement presque totale- par rapport au pétrole. Et ceci dans un environnement mondial plus instable et moins prévisible. Rude défi, me direz-vous, et vous aurez raison.

Mais la bonne nouvelle est que les conditions et techniques de cette mutation vers des Systèmes de nourriture locaux et régionaux efficaces et résilients sont connues et déjà appliquées dans bien des endroits. Il s'agit de rendre aux territoires ruraux leur fonction nourricière, de ranimer les échanges avec les villes voisines et, pour les grandes villes, d'y produire une part de la nourriture dont elles ont grand besoin.

D'Albi à San Francisco, de Toronto à Bamako, de Londres à Utrecht, Rennes ou Katmandou, la sécurité alimentaire est devenue un objectif quotidien. On cherche à réduire l'impact carbone du transport de marchandises, sécuriser les approvisionnements en cas de crise alimentaire et améliorer la qualité des produits consommés, tout en créant activité et emplois locaux.

■ Dans votre ouvrage « Made in local* » vous faites référence à plusieurs réalisations emblématiques aux Etats-Unis et notamment la mise en place d'un système local de nourriture dans le Sud-Est du Michigan. Quelles idées y a-t-il à retenir ?

Oui, la ville d'Ann Arbor, près de Détroit, est un bon exemple. Sans tradition particulière dans le secteur alimentaire, elle a pourtant vu se développer en quelques décennies nombre de fermes, entreprises de transformation et commerces de bouche qui en font aujourd'hui un acteur reconnu de la « food culture » aux Etats-Unis et une communauté locale plus prospère. Comment ? à travers l'émergence progressive d'une culture locale de la nourriture.

Le déclencheur fut une mobilisation citoyenne. Elle amena la municipalité à créer autour de la ville une « ceinture verte » non urbanisable, poumon et réserve de production agricole pour l'avenir; d'autres facteurs sont venus renforcer cette dynamique : des entrepreneurs visionnaires et inspirants, tel Zingerman's ; une sensibilisation permanente des consommateurs à l'achat local; des initiatives privées d'accompagnement à l'installation agricole; un engagement des collectivités publiques et de l'université; des fêtes et foires célébrant le bien-vivre ensemble, etc. Chaque élément de ce puzzle est porté par des acteurs indépendants. Pourtant tous contribuent à renforcer la vision partagée d'un « Système local de nourriture » qualitatif, sain et prospère.



■ Comment les élus et les entrepreneurs locaux peuvent-ils contribuer à faire émerger un vrai « cluster » local de nourriture autour et au sein des villes ?

En France, ces initiatives naissent souvent d'une volonté municipale, c'est notre culture. Mais on voit aussi de plus en plus d'entrepreneurs, agriculteurs et associations de citoyens initier des projets d'intérêt collectif au service de l'autonomie et de la qualité alimentaires. Une stratégie gagnante s'appuie sur une série de points-clés. Notamment : évaluer la situation, les ressources et les enjeux du territoire ; considérer la chaîne de valeur et son environnement comme un système vivant, dont tous les éléments importent et interagissent ; identifier les leviers ; apprendre à connaître les acteurs locaux et les défis auxquels ils font face; co-produire avec eux une vision mobilisatrice ; identifier ce qui marche bien et le conforter plutôt que d'imposer un modèle; choisir des objectifs à court, moyen et long termes ; sans oublier de célébrer les petites et grandes victoires et de s'ouvrir sur le vaste monde pour échanger expériences et bonnes pratiques.

A qui veut se lancer dans cette nécessaire aventure, je dirais : « débutez par un projet à votre mesure et qui vous tient à cœur, car il va mobiliser votre énergie pendant quelques années; et construisez une relation de qualité avec l'ensemble de vos partenaires car il s'agit, par nature, d'une aventure collective. »

* www.madeinlocal.info

VIII. MÉTHODOLOGIE

L'intégralité des calculs de l'étude ont été réalisés grâce au modèle LOCAL SHIFT® développé depuis 2014 par le cabinet UTOPIES.

Inspiré du modèle américain IMPLAN, LOCAL SHIFT® est le 1er simulateur d'économie locale en Europe capable de reproduire le fonctionnement vraisemblable de l'économie locale, de modéliser n'importe quel flux économique à la maille communale (notamment les achats entre tous les acteurs économiques locaux). Ce simulateur s'articule autour de 380 secteurs d'activité ainsi que 25 profils de ménages. Il permet de reproduire assez finement le comportement d'achat des ménages et des entreprises sur les territoires.

Le calcul de l'autonomie alimentaire repose sur 3 étapes de travail :

Etape 1/ Modélisation de la demande des ménages locaux

- a)** estimation des achats de produits agricoles bruts
- b)** estimation des achats de produits alimentaires transformés ou élaborés
- c)** estimation de la consommation hors domicile

Etape 2/ Modélisation de la probabilité d'achat local

- a)** Probabilité que les achats des ménages se fassent localement
- b)** Probabilité que la consommation hors domicile concerne des produits locaux
- c)** Probabilité que les entreprises agro-industrielles locales achètent des produits agricoles locaux

Etape 3/ Estimation du poids des produits agricoles locaux / non locaux incorporés (sous forme de matières premières ou d'ingrédients alimentaires)

- a)** dans la chaîne de fournisseurs de la consommation hors domicile
- b)** dans la chaîne de fournisseurs des acteurs de l'agro-industrie (ex : une pizza intègre de la sauce qui intègre des tomates et éventuellement d'autres ingrédients qui eux-mêmes peuvent intégrer d'autres ingrédients issus de la production agricole)
- c)** dans la chaîne de fournisseurs des producteurs agricoles

Les limites de l'étude

- Cette étude ne reproduit pas la réalité des échanges locaux mais ce qui est vraisemblable, compte tenu des caractéristiques du territoire et des jeux d'offres et de la demande locaux.
- Cette étude ne prend pas en compte des modes de consommations non marchands ou gratuits : jardins privés, alimentation en accès libre...
- Cette étude ne prend pas en compte des spécificités des enseignes (en matière d'ancrage local notamment) ou des marques sur-achetées dans certaines régions.
- Les secteurs sont traités en « comportement moyen sectoriel » sans prise en compte de surreprésentation de l'agriculture biologique par exemple dans certaines aires urbaines.
- La maille aire urbaine qui a été sélectionnée comme point de comparaison est assez large en termes de superficie pour penser « autonomie alimentaire » mais peut rester nettement en dessous des seuils choisis pour définir le « local » (Albi a sélectionné un rayon de 60km, les drives fermiers présentent un rayon de 80-100km en moyenne, des labels comme « le local me régale » optent pour une mesure étendue à 150km,...). Néanmoins, sur de nombreux territoires, élargir la maille géographique ne modifie qu'à la marge le degré d'autonomie alimentaire.

DEGRÉ D'AUTONOMIE PAR TYPE DE PRODUIT AGRICOLE - TOP 10 DES AIRES URBAINES

	TOTAL	Céréales, plantes légumineuses et oléagineuses	Légumes	Fruits	Autres plantes	Élevage du bétail	Élevage de bovins laitiers et production laitière	Élevage animaliers, à l'exception du bétail, de la volaille et des œufs	Élevage de volailles et production d'œufs	Pêche, chasse et piégeage
Avignon	8,1%	1,7%	26,6%	22,6%	7,3%	0,2%	0,0%	1,0%	2,0%	0,0%
Valence	6,4%	2,1%	24,9%	6,3%	3,7%	0,4%	0,0%	1,0%	4,5%	0,0%
Nantes	6,4%	0,5%	17,2%	3,3%	3,8%	4,6%	13,1%	1,1%	4,7%	0,5%
Angers	6,4%	1,9%	17,8%	10,9%	22,9%	5,0%	2,3%	1,4%	4,7%	0,1%
Saint-Brieuc	6,3%	1,0%	3,6%	0,3%	3,4%	1,4%	2,9%	1,8%	32,1%	6,3%
Brest	6,0%	0,7%	18,1%	0,4%	7,5%	0,9%	0,8%	1,6%	5,9%	5,9%
Perpignan	5,4%	0,1%	17,8%	13,1%	12,9%	0,1%	0,0%	0,5%	1,2%	0,7%
Rennes	5,0%	2,5%	6,5%	0,7%	14,9%	4,5%	13,3%	2,7%	8,8%	0,1%
Cholet	4,5%	0,7%	2,1%	0,9%	4,3%	4,4%	1,3%	1,6%	29,0%	0,1%
Nîmes	4,4%	0,5%	16,2%	7,9%	2,2%	0,3%	0,1%	0,6%	2,2%	0,2%
Lorient	4,4%	0,6%	3,6%	0,3%	3,0%	0,5%	8,9%	0,8%	9,1%	7,4%
Montauban	3,8%	5,2%	4,5%	19,1%	6,6%	1,8%	0,4%	1,0%	2,0%	0,0%
Mâcon	3,6%	0,9%	11,7%	6,7%	4,7%	1,8%	0,7%	0,8%	1,4%	0,1%
Pau	3,5%	7,1%	3,6%	0,9%	14,7%	7,2%	3,3%	2,0%	7,5%	0,0%
Agen	3,4%	5,2%	9,2%	6,2%	5,7%	1,4%	0,0%	0,9%	2,7%	0,0%
Bayonne	3,3%	1,9%	3,1%	1,1%	9,9%	4,0%	2,7%	2,4%	1,9%	6,2%
Lille	3,2%	2,5%	12,7%	0,2%	10,6%	0,3%	0,2%	0,7%	0,9%	0,0%
Strasbourg	3,1%	4,3%	2,1%	2,3%	11,1%	0,6%	1,2%	1,4%	14,5%	0,0%
Lyon	2,9%	3,8%	4,6%	3,2%	10,8%	2,4%	3,9%	2,1%	3,1%	0,1%
Le Mans	2,9%	1,8%	4,5%	0,3%	17,6%	3,9%	1,0%	1,8%	8,8%	0,0%
Saint-Omer	2,8%	2,2%	10,4%	0,1%	8,4%	0,6%	0,2%	1,1%	1,2%	0,1%
Quimper	2,7%	1,2%	1,5%	0,6%	8,8%	0,9%	1,1%	1,4%	6,3%	5,4%
Bastia	2,7%	0,1%	5,1%	10,1%	2,7%	2,5%	0,0%	1,0%	0,5%	1,5%
Vannes	2,6%	0,5%	1,5%	0,3%	4,1%	1,9%	2,9%	1,6%	8,9%	3,0%
Toulouse	2,6%	7,2%	4,3%	1,0%	8,4%	1,3%	0,9%	1,6%	5,3%	0,0%
Périgueux	2,6%	1,9%	5,3%	2,7%	7,6%	4,5%	0,3%	1,2%	4,9%	0,0%
Clermont-Ferrand	2,5%	5,0%	3,5%	0,7%	8,7%	5,3%	5,5%	1,3%	1,1%	0,0%
Caen	2,5%	3,6%	3,6%	1,2%	6,8%	2,6%	1,1%	1,2%	1,2%	3,6%
Saint-Nazaire	2,3%	0,2%	2,5%	0,4%	1,6%	1,7%	0,3%	0,8%	1,6%	7,1%
Chambéry	2,3%	0,7%	2,9%	2,4%	5,2%	1,7%	7,2%	1,0%	2,0%	0,1%
Toulon	2,3%	0,0%	5,5%	3,6%	17,6%	0,0%	0,0%	0,5%	1,0%	1,9%
Brive-la-Gaillarde	2,3%	2,3%	2,4%	2,5%	9,8%	14,5%	1,6%	0,9%	1,6%	0,0%
Laval	2,2%	1,0%	1,1%	0,2%	8,2%	7,6%	6,7%	2,2%	2,3%	0,0%
Marseille	2,2%	0,8%	6,5%	1,9%	3,9%	0,1%	0,1%	1,2%	1,2%	1,6%
Béthune	2,2%	2,2%	7,7%	0,1%	6,3%	0,3%	0,0%	0,9%	1,5%	0,0%
Limoges	2,1%	1,0%	3,0%	0,8%	5,3%	14,0%	0,3%	2,3%	2,0%	0,0%
Tours	2,1%	3,7%	3,9%	2,9%	6,1%	0,8%	1,4%	0,9%	2,7%	0,1%
Nice	2,1%	0,1%	6,8%	1,5%	10,7%	0,1%	0,0%	0,8%	0,7%	1,2%
Béziers	2,1%	0,4%	3,8%	10,0%	1,3%	0,1%	0,0%	0,5%	1,0%	0,6%
Roanne	2,1%	0,4%	3,2%	0,3%	3,2%	7,0%	6,2%	0,6%	1,2%	0,0%
Montpellier	2,0%	0,5%	5,4%	5,3%	3,4%	0,4%	0,0%	0,7%	1,0%	0,7%
Bourg-en-Bresse	2,0%	1,5%	1,3%	0,4%	11,4%	3,4%	2,5%	1,9%	5,6%	0,1%
Amiens	2,0%	5,3%	4,8%	0,1%	10,3%	0,3%	0,1%	1,3%	1,7%	0,1%
Boulogne-sur-Mer	2,0%	0,7%	1,3%	0,1%	6,9%	0,8%	0,6%	0,6%	0,3%	6,9%
Orléans	1,9%	4,4%	4,9%	1,9%	4,1%	0,2%	0,1%	0,7%	1,5%	0,2%
Niort	1,9%	2,9%	2,2%	0,2%	7,3%	2,5%	2,6%	1,5%	3,8%	0,1%
Ajaccio	1,9%	0,1%	3,5%	2,0%	1,7%	2,0%	0,0%	1,8%	0,4%	3,0%
Dunkerque	1,9%	3,4%	2,6%	0,3%	9,7%	0,1%	0,0%	0,9%	3,7%	1,9%
La Rochelle	1,9%	3,0%	2,1%	0,3%	5,5%	0,5%	0,2%	1,4%	0,7%	4,2%
Cherbourg	1,9%	0,4%	2,4%	0,2%	1,5%	2,4%	1,0%	1,0%	1,5%	4,1%
Arras	1,8%	4,8%	4,8%	0,3%	10,2%	0,4%	0,1%	1,1%	0,9%	0,0%
Épinal	1,8%	0,2%	6,3%	0,3%	3,6%	1,9%	0,2%	0,8%	1,7%	0,0%
Reims	1,8%	5,3%	2,1%	6,4%	8,2%	0,1%	0,0%	0,5%	0,8%	0,1%
Bordeaux	1,8%	1,1%	2,3%	6,7%	3,8%	0,8%	0,1%	1,1%	1,0%	1,0%
Saint-Étienne	1,7%	1,0%	3,0%	1,7%	4,0%	5,3%	2,9%	1,1%	0,2%	0,0%

	TOTAL	Céréales, plantes légumineuses et oléagineuses	Légumes	Fruits	Autres plantes	Élevage du bétail	Élevage de bovins laitiers et production laitière	Élevage animaliers, à l'exception du bétail, de la volaille et des œufs	Élevage de volailles et production d'œufs	Pêche, chasse et piégeage
Tarbes	1,7%	4,4%	1,3%	0,1%	9,3%	5,1%	0,1%	1,3%	3,9%	0,0%
Carcassonne	1,6%	1,7%	2,3%	7,8%	4,6%	0,3%	0,0%	0,5%	0,5%	0,1%
Albi	1,6%	2,4%	2,8%	0,7%	7,9%	3,4%	0,1%	1,4%	2,3%	0,0%
Alès	1,6%	0,5%	4,0%	3,4%	2,3%	0,2%	0,0%	0,6%	2,2%	0,0%
Poitiers	1,5%	4,8%	2,9%	0,2%	7,0%	0,9%	0,6%	1,5%	0,7%	0,1%
Blois	1,5%	3,6%	4,4%	1,1%	3,7%	0,1%	0,0%	0,5%	0,4%	0,0%
Besançon	1,4%	0,5%	1,9%	0,3%	9,3%	1,4%	3,6%	1,2%	1,7%	0,0%
Chalon-sur-Saône	1,4%	1,2%	1,9%	2,6%	8,1%	2,8%	0,0%	0,9%	2,4%	0,2%
Rouen	1,4%	2,3%	1,9%	0,7%	13,6%	2,8%	0,9%	1,5%	0,9%	0,1%
La Roche-sur-Yon	1,4%	0,5%	1,2%	0,3%	3,2%	7,2%	0,4%	0,8%	4,6%	0,0%
Grenoble	1,4%	1,5%	1,7%	1,2%	5,6%	2,5%	2,2%	1,4%	1,3%	0,0%
Bourges	1,4%	4,0%	2,3%	3,3%	4,2%	0,4%	0,1%	0,5%	0,6%	0,2%
Angoulême	1,3%	3,0%	2,1%	1,6%	6,4%	1,5%	1,0%	1,1%	0,6%	0,0%
Paris	1,3%	4,9%	1,9%	0,3%	5,7%	0,3%	0,2%	1,4%	0,9%	0,3%
Vienne	1,2%	1,0%	2,1%	5,2%	2,3%	0,2%	0,1%	0,5%	0,5%	0,0%
Annemasse	1,2%	0,4%	2,7%	0,5%	3,4%	0,7%	2,5%	0,7%	0,6%	0,1%
Auxerre	1,2%	2,7%	1,5%	3,6%	3,9%	0,2%	0,1%	0,6%	1,3%	0,0%
Colmar	1,1%	1,8%	2,1%	3,6%	3,2%	0,1%	0,0%	0,6%	0,8%	0,0%
Dijon	1,1%	3,6%	1,4%	1,6%	6,7%	0,5%	0,2%	0,9%	0,7%	0,0%
Troyes	1,1%	4,8%	1,9%	0,6%	3,3%	0,3%	0,2%	0,6%	0,8%	0,0%
Metz	1,1%	1,5%	2,5%	0,3%	5,8%	0,5%	0,9%	1,0%	0,4%	0,1%
Fréjus	1,1%	0,1%	3,1%	0,6%	10,1%	0,0%	0,0%	0,2%	0,2%	0,9%
Chartres	1,0%	5,0%	2,2%	0,5%	0,8%	0,1%	0,0%	0,3%	0,8%	0,0%
Saint-Quentin	1,0%	4,0%	1,7%	0,7%	3,8%	0,1%	0,0%	0,3%	1,1%	0,0%
Nancy	0,9%	1,1%	1,5%	0,5%	8,3%	1,4%	0,1%	1,6%	0,5%	0,0%
Beauvais	0,9%	2,4%	1,0%	0,2%	12,5%	0,8%	0,2%	1,2%	0,7%	0,0%
Valenciennes	0,9%	1,2%	2,7%	0,2%	4,3%	0,2%	0,1%	0,5%	0,6%	0,0%
Le Havre	0,9%	0,7%	1,9%	0,0%	4,7%	0,7%	0,1%	0,7%	0,2%	0,9%
Calais	0,9%	1,8%	0,9%	0,1%	4,4%	0,1%	0,0%	0,5%	0,5%	1,8%
Châteauroux	0,8%	2,7%	1,0%	0,3%	5,3%	1,7%	0,0%	1,1%	0,6%	0,1%
Nevers	0,8%	1,2%	1,0%	0,2%	5,3%	4,5%	0,4%	1,0%	0,2%	0,0%
Annecy	0,8%	0,5%	0,8%	0,3%	2,0%	1,0%	1,9%	0,9%	0,7%	0,1%
Évreux	0,7%	2,4%	1,0%	0,7%	2,8%	0,2%	0,0%	0,5%	1,4%	0,0%
Charleville-Mézières	0,7%	0,7%	0,4%	0,1%	7,1%	3,5%	0,8%	1,0%	0,4%	0,0%
Montbéliard	0,7%	0,2%	1,9%	0,1%	2,6%	0,3%	0,7%	0,7%	0,2%	0,0%
Saint-Louis	0,6%	1,4%	1,4%	0,2%	4,0%	0,3%	0,1%	0,5%	0,4%	0,0%
Lens	0,6%	1,6%	1,3%	0,0%	3,4%	0,1%	0,0%	0,4%	0,8%	0,0%
Cluses	0,4%	0,2%	0,3%	0,1%	1,6%	0,5%	1,3%	0,6%	0,0%	0,2%
Belfort	0,4%	0,2%	0,3%	0,1%	1,3%	0,7%	1,2%	0,5%	0,4%	0,0%
Mulhouse	0,4%	0,9%	0,4%	0,2%	4,1%	0,2%	0,2%	0,6%	0,4%	0,0%
Maubeuge	0,4%	0,4%	0,4%	0,1%	4,3%	1,0%	0,1%	0,5%	0,4%	0,0%
Compiègne	0,2%	1,0%	0,1%	0,0%	1,2%	0,0%	0,0%	0,2%	0,0%	0,0%
Thionville	0,2%	0,0%	0,2%	0,0%	0,9%	0,1%	0,1%	0,2%	0,6%	0,0%
Creil	0,1%	0,2%	0,4%	0,0%	0,4%	0,0%	0,0%	0,1%	0,0%	0,0%
Forbach	0,1%	0,1%	0,1%	0,0%	1,3%	0,1%	0,0%	0,3%	0,3%	0,0%

UTOPIES[®]

Certified



Corporation[™]

bcorporation.net



Elisabeth Laville
laville@utopies.com

// **Arnaud FLORENTIN**
florentin@utopies.com

// **Boris CHABANEL**
chabanel@utopies.com

Contributeurs : Anaïs DENOITS, Aurore MAIRE, Patrick CHEMLA, Pierre VIARD,
Michel Barréteau (Mise en page, graphisme)

www.utopies.com