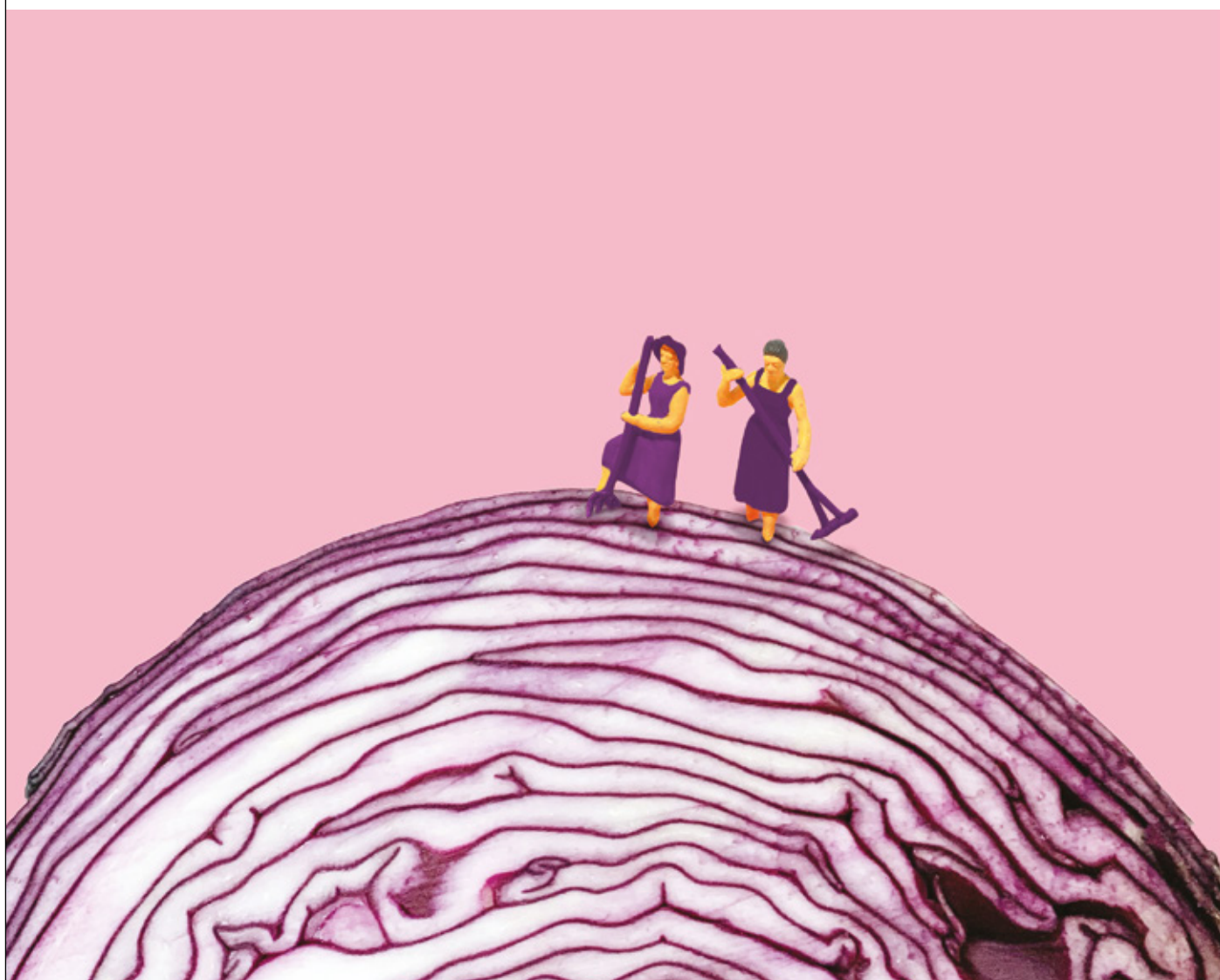


RÉSILIENCE ALIMENTAIRE



NUMÉRO

25

Mars
2022

NOURRIR LES
TERRITOIRES EN TEMPS
D'INCERTITUDE

SOMMAIRE

INTRODUCTION

PARTIE 1

PENSER LA RÉSILIENCE ALIMENTAIRE

1. Un système alimentaire vulnérable
07
2. La résilience alimentaire, ou comment combiner autonomie et diversité pour faire face aux aléas
08

PARTIE 2

EVALUER LA RÉSILIENCE ALIMENTAIRE SUR NOS TERRITOIRES

1. La France présente une autonomie alimentaire de 60%, avec de fortes disparités entre les filières
11
2. Les régions françaises : une autonomie moyenne de 35% mais la bonne échelle pour travailler la résilience
17
3. La diversité économique alimentaire en France
20
4. La région Bretagne, à la première place de la résilience
22

PARTIE 3

RENFORCER NOTRE RÉSILIENCE ALIMENTAIRE

1. Préserver le capital agricole national
25
2. Mieux distribuer l'outil logistique et industriel : vers une nouvelle géographie productive
28
3. Innover pour accélérer l'adaptation au défi écologique et climatique
35

CONCLUSION



INTRODUCTION



Comment mangerons-nous demain ? Cette question, qui pouvait faire sourire il y a encore quelques années et nourrir des imaginaires futuristes - insectes grillés, nourriture déshydratée ou en comprimés, protéines de synthèse... - a depuis perdu de sa légèreté. A en croire plusieurs signaux de moins en moins faibles, notre modèle alimentaire montre chaque jour ses limites : certes nous n'en sommes pas encore à nous demander si, tout sim-

LA CAPACITÉ DES TERRITOIRES À SE NOURRIR FAIT L'OBJET D'UNE PRÉOCCUPATION CROISSANTE

plement, nous mangerons demain, mais la capacité des territoires à se nourrir fait l'objet d'une préoccupation croissante, comme en témoignent l'émergence de plusieurs initiatives collectives¹ ou le fait que de nombreuses collectivités ont fait de la souveraineté alimentaire un objectif politique, figurant en bonne place dans leur projet territorial. La crise sanitaire, en mettant à l'épreuve la robustesse des chaînes d'approvisionnement et en faisant



ressurgir les craintes de pénuries alimentaires, pourrait bien avoir agi comme un révélateur. Elle a questionné la capacité de nos villes et de nos régions à garantir l'alimentation de leurs habitants en période d'incertitude, face à des risques plus ou moins anticipés, chroniques comme ponctuels, à la fois écologiques, économiques et sociétaux.

Dans la lignée de nos précédents travaux publiés en 2017, qui montraient la faible autonomie alimentaire des aires urbaines², cette nouvelle étude entend contribuer à la construction d'un modèle alimentaire français plus résilient. En évaluant ses vulnérabilités et sa robustesse :

- A quels risques est-il exposé ?
- Quelle est la robustesse des différentes filières ?

- Quelles sont les régions les mieux armées pour absorber les chocs à venir et se réinventer ?

- Mais aussi en questionnant son devenir : quelles voies explorer afin de bâtir un nouveau modèle alimentaire et gagner en résilience ?

¹ Comme la création du Conseil National pour la Résilience Alimentaire ou de l'association Les Greniers d'Abondance
² <https://www.utopies.com/publications/autonomie-alimentaire-des-villes/>

PARTIE 1

PENSER LA RÉSILIENCE ALIMENTAIRE



Reposant sur des logiques d'intensification (mécanisation, usage massif d'intrants chimiques, sélections végétales et animales), de spécialisation (à l'échelle des exploitations, des régions françaises et des industries), de concentration (des acteurs économiques aux différents maillons des filières) et de globalisation (augmentation de la part de la production agricole et agroalimentaire échangée au niveau international), le modèle agro-industriel mis en place à partir des « Trente Glorieuses » a largement rempli sa mission : fournir une nourriture abondante, bon marché et sûre à une

population sans cesse croissante, tout en permettant à la France de structurer un puissant secteur exportateur. Pourtant, ce modèle présente aujourd'hui des limites et des vulnérabilités majeures, entraînant un risque croissant de perturbations et de chocs que les acteurs des filières se doivent de mieux cerner pour renforcer la résilience alimentaire : dégradation des rendements et baisses de production, ruptures d'activités et d'approvisionnements, volatilité des prix...

1. UN SYSTÈME ALIMENTAIRE VULNÉRABLE

UNE DÉPENDANCE CROISSANTE AUX IMPORTATIONS ALIMENTAIRES

4,6 MDS
D'EUROS

De déficit du solde commercial de la France pour les fruits et légumes en 2020 (contre 1,5 Mds€ en 2000)
Source : Agreste, Graph'Agri 2021

DES SURFACES AGRICOLES EN REcul POUR NOURRIr UNE POPULATION CROISSANTE

DIVISION PAR **2**

Des surfaces agricoles par habitant en France depuis 1950. Soit tout juste la surface nécessaire pour satisfaire le régime alimentaire moyen actuel en France (4200 m²/habitant)
Source : Agreste, Statistique agricole annuelle 2019

DES DÉSÉQUILIBRES DANS LA RÉPARTITION DE LA VALEUR ÉCONOMIQUE AU SEIN DES FILIÈRES

20% Des exploitants agricoles français ont eu des revenus négatifs ou nuls en 2017
Source : Insee, 2020

6,5€ Reviennent à la production agricole sur **100€** de dépenses alimentaires des ménages
Source : OFPM, 2019

TENSIONS SUR LES APPROVISIONNEMENTS ÉNERGÉTIQUES ET SUR LES INTRANTS

HAUSSE DE **18,9%** DU PRIX DES INTRANTS ET DE **79,5%** DE CELUI DES ENGRAIS

Entre novembre 2020 et 2021 du fait de l'augmentation des prix de l'énergie et de la tension du marché pour certains engrais azotés, phosphatés et potasse
Source : Agreste, janvier 2022

PÉNURIE DE MAIN D'ŒUVRE ET CRISE DE VOCATION

1 AGRICULTEUR SUR 2

En âge de partir à la retraite d'ici 2026
Source : MSA, 2019

659 000

Emplois agricoles permanents en 2020, contre 2,3 millions en 1970
Source : Agreste, recensement agricole 2020 et 1970

AVEC POUR FREINS MAJEURS L'ACCÈS AU FONCIER AGRICOLE ET LE PHÉNOMÈNE DE CONCENTRATION DES FERMES

+ 50% D'augmentation du prix du foncier agricole en 20 ans

+ 25% D'augmentation de la taille moyenne des fermes en 10 ans
Source : Agreste, 2020

UN RISQUE DE BAISSÉ DES RENDEMENTS AGRICOLES

DU FAIT DE LA DÉGRADATION DES SOLS ET DE L'EFFONDREMENT DE LA BIODIVERSITÉ

1,5 Tonne d'érosion hydrique des sols par hectare et par an en moyenne en France
Source : Commissariat général au développement durable, 2018

DU FAIT DES IMPACTS DU CHANGEMENT CLIMATIQUE SUR LES CULTURES

BAISSE DE 6% Des rendements en blé pour une augmentation d'un degré de température mondiale
Source : Commission des affaires économiques, décembre 2021

x 3 Des pertes de récoltes liées aux sécheresses entre 1961 et 2018 en Union Européenne
Source : Institut Montaigne

2. LA RÉSILIENCE ALIMENTAIRE, OU COMMENT COMBINER AUTONOMIE ET DIVERSITÉ POUR FAIRE FACE AUX ALÉAS

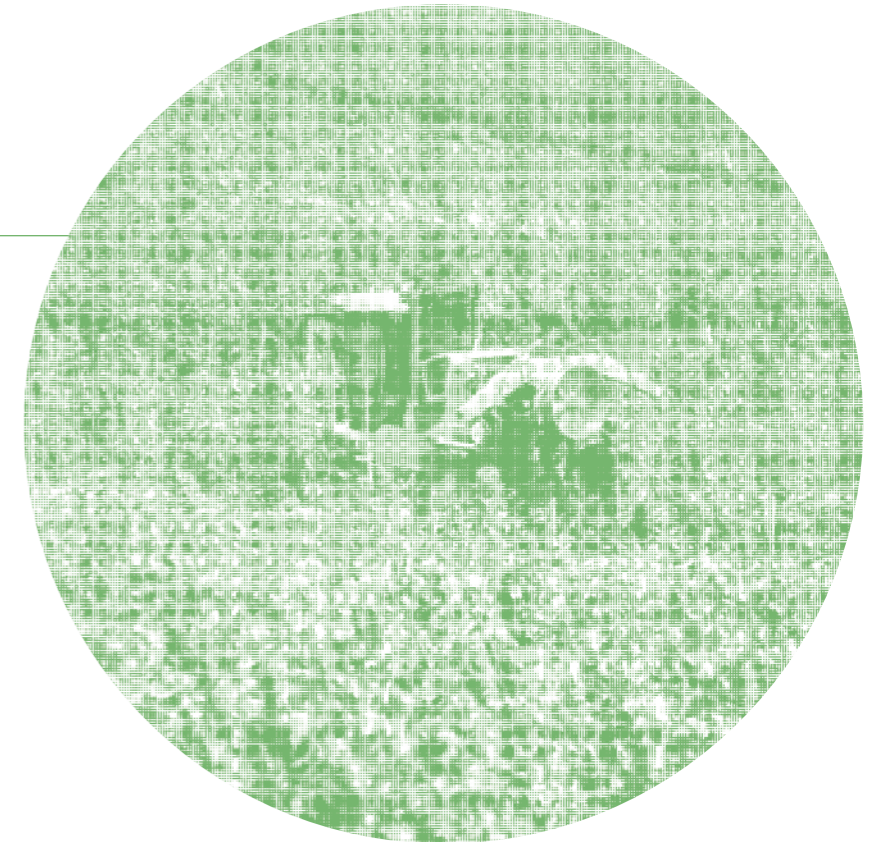
AUTONOMIE ET DIVERSITÉ LES DEUX PILIERS DE LA RÉSILIENCE

La résilience alimentaire peut se définir comme la capacité d'un territoire à assurer la satisfaction des besoins alimentaires de ses habitants face à différents aléas (climatiques, naturels, industriels, sanitaires, etc.) susceptibles de perturber le fonctionnement de son système alimentaire.

AUTONOMIE	
La résilience alimentaire implique donc de garantir un minimum d'autonomie locale sur une variété de produits alimentaires (bruts ou transformés), en prenant en compte non seulement l'étape de la production agricole, mais également les différentes activités de transformation, de distribution et de restauration reliant le champ à l'assiette, sans oublier les activités supports des filières (semences, intrants, équipements, packaging, etc.). Pour la production agricole, il est donc essentiel de prendre en compte non seulement la pro-	nance des produits achetés bruts (par exemple, des tomates achetées sur le marché) mais également celle des produits agricoles incorporés dans les produits transformés (par exemple, les tomates incorporées à un plat de lasagne acheté au supermarché ou consommé au restaurant). Accroître le niveau d'autonomie alimentaire de chaque territoire - c'est à dire la part de la consommation alimentaire satisfaite par la production locale – permet de réduire l'exposition à des perturbations externes et de freiner leur transmission d'un territoire à l'autre.
DIVERSITÉ	
La résilience alimentaire revêt également une dimension dynamique en questionnant la capacité du territoire à redéployer son tissu économique en cas de rupture d'approvisionnement (comme l'a illustré la fabrication de masques et de gel hydro-alcoolique durant la crise sani-	taire). La diversité des ressources et des savoir-faire productifs du territoire constitue le terreau de cette capacité d'adaptation , en lui offrant une large gamme d'options permettant de rebondir face à un choc, faire preuve d'agilité, de flexibilité et d'ingéniosité pour trouver un nouvel état d'équilibre.
TRANSITION	
Enfin, la notion de résilience alimentaire est fortement imbriquée avec celles de transition écologique et de soutenabilité : un territoire non soutenable ne peut être résilient, de même qu'un territoire non rési-	lient ne peut être soutenable. La résilience alimentaire consiste aussi à assurer la transition vers des modes de production et de consommation plus durables, en anticipant de nombreux aléas environnementaux.

En résumé, la résilience alimentaire peut se mesurer par la capacité d'un territoire à développer, dans le temps long pour faire face à des situations de crise chroniques ou soudaines, à la fois :

- 1 Une forte autonomie
- 2 Une grande diversité d'activités agricoles, agroalimentaires et d'activités connexes
- 3 Une soutenabilité des modes de production et de consommation



A QUELLE ÉCHELLE TRAVAILLER NOTRE RÉSILIENCE ?

Il n'existe pas de définition officielle de ce qu'est la bonne échelle géographique de résilience, tout comme il n'existe pas de définition unique de la notion de « local ». Une chose est claire : on ne doit pas confondre la résilience avec l'autarcie ou le repli sur soi. L'enjeu est bien de travailler à un meilleur équilibre des échanges alimentaires au sein et entre les territoires, et de réduire la forte déconnexion que l'on observe aujourd'hui entre une production locale largement tournée vers la demande extérieure et une consommation locale fortement dépendante de produits importés. Chaque territoire présente des singularités et il n'est pas question de les gommer, mais bien de s'assurer de maximiser la part de la

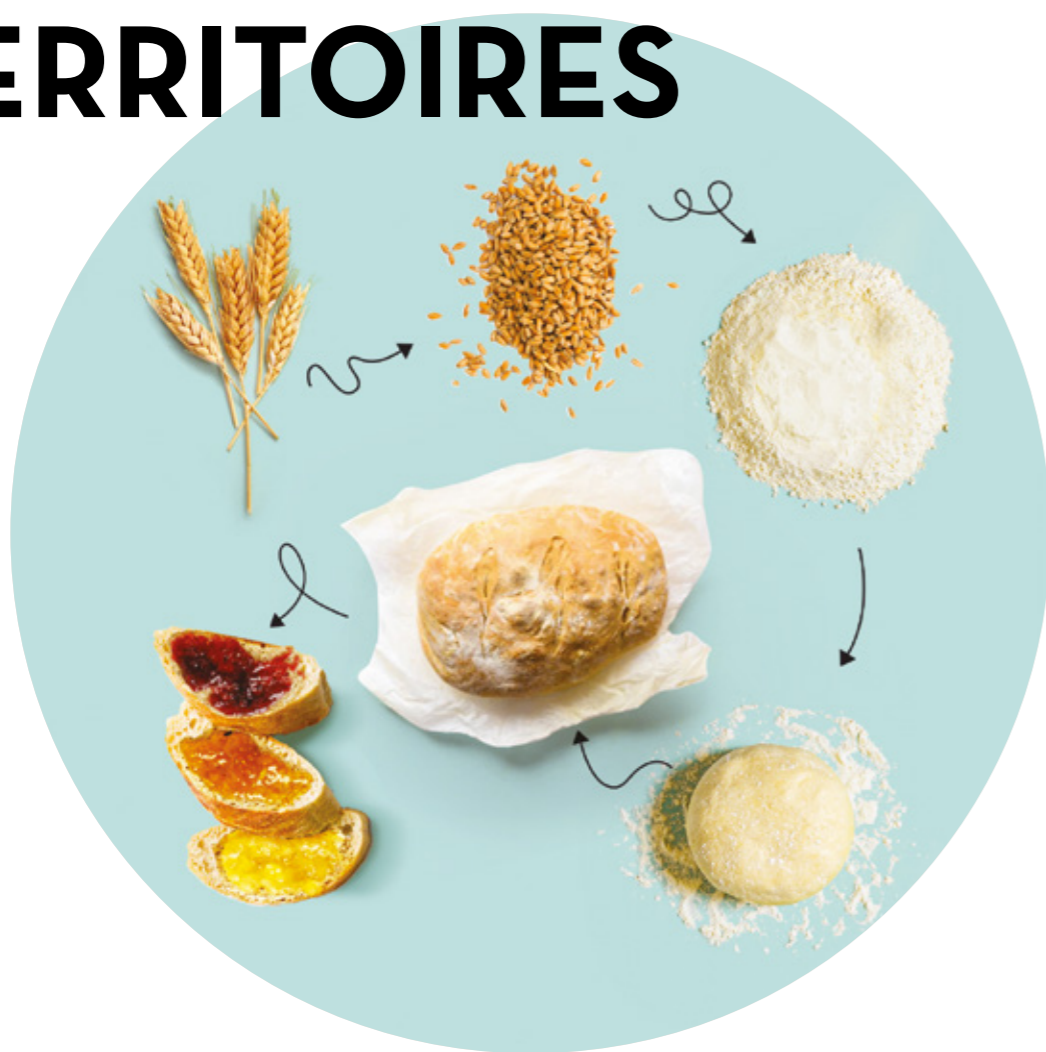
production tournées vers les besoins domestiques, d'une part au niveau national puis au niveau régional, et de consolider les filières qui ont une place essentielle dans l'alimentation quotidienne.

Le chemin vers la résilience consistera à activer et à coordonner intelligemment les échelles nationales, régionales, départementales, intercommunales et municipales pour maximiser le potentiel de relocalisation et de diversification de chacune. En cela la résilience exige une véritable coopération entre les territoires, et invite à dépasser, comme le propose le concept de « biorégion »³, la seule échelle administrative pour chercher une cohérence à l'échelle de nos écosystèmes alimentaires (paysages, terroirs, savoir-faire agricole et artisanal...).

³ La biorégion est un territoire délimité par des caractéristiques écologiques relativement homogènes et autonomes « en cohérence avec la population, sa culture et son histoire » (Latouche, 2019)

PARTIE 2

ÉVALUER LA RÉSILIENCE ALIMENTAIRE DE NOS TERRITOIRES

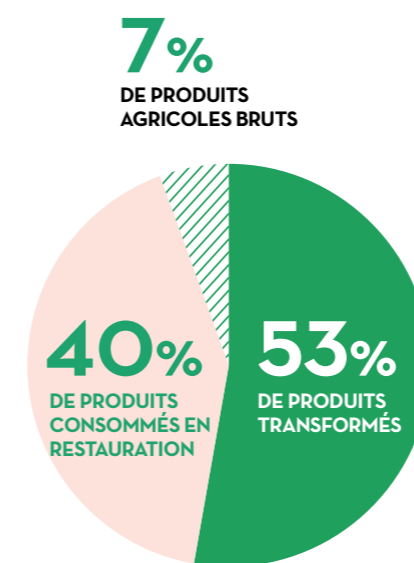


1. LA FRANCE PRÉSENTE UNE AUTONOMIE ALIMENTAIRE DE 60%, AVEC DE FORTES DISPARITÉS ENTRE LES FILIÈRES

UNE AUTONOMIE ALIMENTAIRE DE 43% SUR LA PRODUCTION AGRICOLE ET DE 72% POUR LA TRANSFORMATION AGROALIMENTAIRE



LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE DE LA POPULATION FRANÇAISE SE COMPOSE, EN VALEUR, EN LARGE PARTIE DE PRODUITS TRANSFORMÉS



Comme le montre le poids prépondérant des produits transformés ou issus de la restauration, **travailler notre résilience alimentaire ne peut se limiter au seul champ agricole**. Redonner à l'agriculture une vocation nourricière de proximité en développant les produits agricoles en circuits courts est bien entendu crucial, mais il apparaît tout aussi urgent de **construire des chaînes de valeur** permettant de relier les ressources agricoles locales à l'assiette des habitants, en intégrant les différents maillons intermédiaires : production, transformation, logistique, distribution, restauration... La planification de la résilience doit prendre en compte et mobiliser l'ensemble des acteurs de chaque filière. Il est pour cela nécessaire d'évaluer l'autonomie sur le volet agricole et agroalimentaire.

CALCUL DE L'AUTONOMIE ALIMENTAIRE

TAUX D'AUTONOMIE ALIMENTAIRE = PART DE LA PRODUCTION DOMESTIQUE DANS LA PRODUCTION NÉCESSAIRE POUR SATISFAIRE LA CONSOMMATION DES MÉNAGES⁴.

Le taux d'autonomie alimentaire représente ainsi **la part de la consommation alimentaire, visible ou invisible pour le consommateur final, qui est couverte par de la production domestique**. Exprimée en valeur (et non en volume), la production prise en compte ici concerne la production agricole et la transformation agroalimentaire.

⁴ Pour plus de détails, consultez l'annexe méthodologique sur le site www.utopies.com.

LE MÉTABOLISME ALIMENTAIRE FRANÇAIS

IMPORTATIONS DU TERRITOIRE

LES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES DU TERRITOIRE IMPORTENT

29% de leurs achats de produits agricoles

27% de leurs achats de produits agroalimentaires

LE SECTEUR DU COMMERCE (GRANDES ET MOYENNES SURFACES, COMMERCE DE PROXIMITÉ, ETC.) IMPORTE

31% de ses achats de produits agricoles

30% de ses achats de produits agroalimentaires

LE SECTEUR DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION IMPORTE

38% de ses achats de produits agricoles

27% de ses achats de produits agroalimentaires

EXPORTATIONS DU TERRITOIRE

26% des produits agricoles sont exportés

24% des produits alimentaires transformés sont exportés

AUTONOMIE ALIMENTAIRE

43% d'autonomie sur la production agricole

60%

72% d'autonomie sur la transformation agroalimentaire

AUTONOMIE POTENTIELLE

108%*

98% d'autonomie sur la production agricole

114% d'autonomie sur la transformation agroalimentaire

* Si 100% de la production est tournée vers la demande domestique

UNE AUTONOMIE NATIONALE CONTRASTÉE, ET BIEN EN-DEÇÀ DE SON POTENTIEL

La situation de la France en matière d'autonomie alimentaire est contrastée. **Au total, 60% de la production agricole et de la transformation agroalimentaire nécessaires pour satisfaire la consommation alimentaire domestique sont fournis par le territoire national.** En revanche, si l'on considère uniquement l'amont agricole, moins de la moitié (43%) des produits agricoles nécessaires sont issus de la production française. A l'inverse, près des trois quarts (72%) de la transformation agroalimentaire nécessaire est réalisée en France.

Si l'on applique ces chiffres à l'exemple du pain, cela signifie que 43% de la valeur des matières premières (blé) nécessaires à notre consommation nationale est fournie par des activités agricoles françaises et que 72% de la valeur de la transformation nécessaire (meunerie, pétrissage, cuisson, etc.) est réalisée en France.

Dans quelle mesure ces niveaux d'autonomie reflètent-ils un déficit de production au regard des besoins ou bien le fait que la production existante est largement tournée vers les marchés extérieurs ? Concernant l'**amont agricole, on constate un léger déficit de production nationale** au regard de la production nécessaire, dont elle pourrait tout de même couvrir 98%. Le niveau d'autonomie relativement limité observé aujourd'hui renvoie avant tout au fait **qu'une large partie de la production agricole française - en valeur - est exportée directement** (environ 25% de la production) ou indirectement (en étant incorporée à des produits transformés exportés). A titre d'exemple, si l'on s'intéresse à la production laitière, qui montre

pourtant une autonomie intéressante de 62%, on constate que la France exporte 10% de sa production, pour ré-importer par le même temps 11% de sa consommation, sur un produit identique...

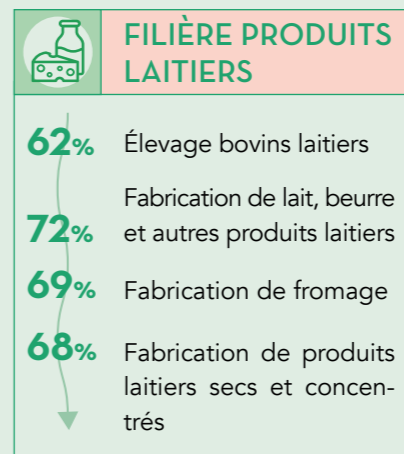
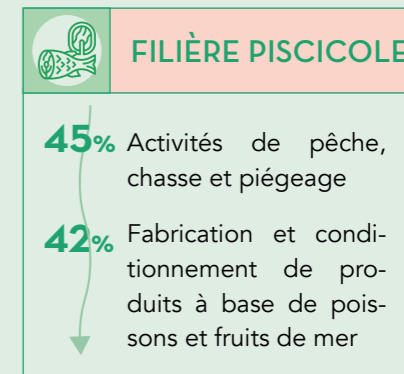
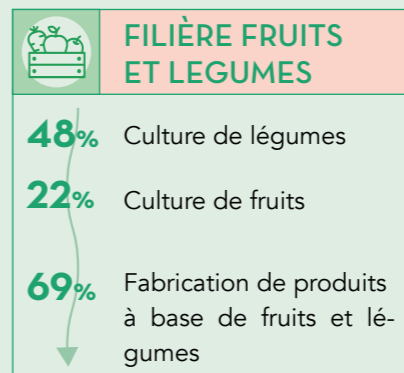
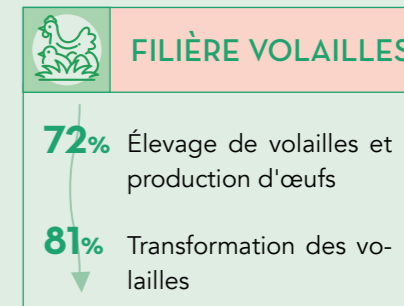
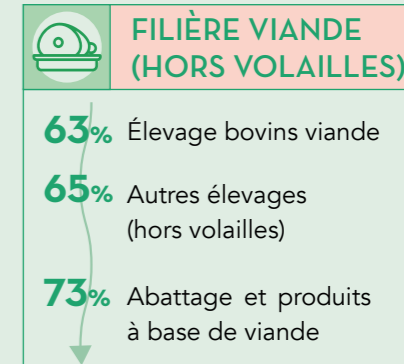
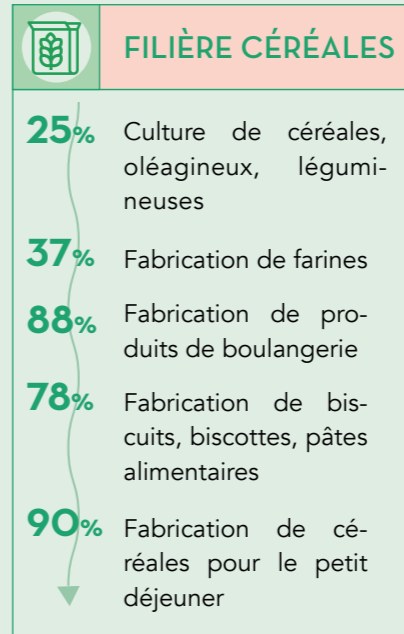
Concernant les **activités de transformation, la production domestique apparaît nettement supérieure à la production nécessaire** et s'avère principalement tournée vers la demande nationale, ce qui permet d'atteindre un niveau d'autonomie relativement confortable. **Force est de constater que la France a les moyens d'une autonomie beaucoup plus élevée !**

DE FORTES DISPARITÉS SUR LES FILIÈRES ALIMENTAIRES ESSENTIELLES

Les taux d'autonomie alimentaire agrégés masquent cependant des écarts selon les différents maillons des filières : si la filière laitière paraît bien ancrée sur l'ensemble de la chaîne de valeur (élevage de bovins laitiers - fabrication de produits laitiers - fabrication de fromages), la filière céréales montre des fragilités sur l'amont agricole puisque seulement 25% de la consommation nationale en céréales, oléagineux et légumineuses est couverte par la production domestique. D'autres filières comme la filière piscicole montrent, au global, une faible autonomie, en dessous de 50% à la fois sur les activités de pêche et de transformation-conditionnement.

DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE

AUTONOMIE NATIONALE À CHAQUE MAILLON DES FILIÈRES



UNE ACTION À CIBLER SELON LA CRITICITÉ DES FILIÈRES

Les filières ont des comportements très divers, selon que leur production nationale est suffisante ou non, et qu'elle est plus ou moins exportée hors du territoire. **Cette analyse croisée permet de mettre en lu-**

mière des filières vulnérables, et d'autres qui constituent des points d'appui ou tout du moins de progrès pour soutenir notre autonomie alimentaire.

Si l'on considère **l'amont agricole, chacun des secteurs français est en capacité de répondre à plus de 60% de la demande nationale** et la majorité d'entre eux s'avèrent même excédentaires par rapport à

cette demande ! Dans le même temps, la majorité de ces secteurs exportent plus de 20% de leur production.

Quant aux secteurs de la **transformation agroalimentaire, les ¾ auraient la capacité d'approvisionner 100% de la consommation nationale**, alors que près d'un quart de la production nationale est exportée.

PRODUCTION NATIONALE SUFFISANTE

POUR RÉPONDRE À LA CONSOMMATION NATIONALE

📈 FILIÈRES DE PROGRÈS

Culture de céréales, riz, légumineuses, oléagineux
Fabrication de farines et de malt
Fabrication de fromage
Fabrication de crème glacée et de desserts congelés
Fabrication de thé et de café

+* FILIÈRES D'APPUI

Élevage de bovins à viande
Élevage de bovins laitiers et production laitière
Élevages porcins, ovins, chevalin et aquaculture
Élevage de volailles et production d'œufs
Fabrication de lait, de beurre et de yaourts
Fabrication de produits laitiers secs et concentrés
Fabrication de pain, pâtisserie et produits de boulangerie
Transformation des volailles
Abattage et fabrication de produits à base de viande (hors volailles)
Fabrication d'assaisonnements et de vinaigrettes

PRODUCTION NATIONALE INSUFFISANTE

POUR RÉPONDRE À LA CONSOMMATION NATIONALE

⚠️ FILIÈRES CRITIQUES

Culture de fruits
Culture de légumes
Activités de pêche, chasse et piégeage
Fabrication d'aliments congelés
Fabrication de sucre, cacao, chocolat et produits de confiserie
Fabrication de sirops aromatisés et concentrés

📈 FILIÈRES DE PROGRÈS

Culture d'autres plantes (cane à sucre, épices, aromatiques, etc.)
Fabrication de produits à partir de fruits et légumes (conserves, jus, soupes, etc.)
Fabrication de biscuits, biscottes, pâtes alimentaires
Fabrication de céréales pour le petit déjeuner
Fabrication et conditionnement de produits à base de poissons et fruits de mer

PRODUCTION PLUS EXPORTÉE QUE LA MOYENNE NATIONALE

PLUS DE 25% DE LA PRODUCTION EST EXPORTÉE

PRODUCTION MOINS EXPORTÉE QUE LA MOYENNE NATIONALE

MOINS DE 25% DE LA PRODUCTION EST EXPORTÉE

EN NOIR
SECTEURS DE PRODUCTION AGRICOLE

EN GRIS
SECTEURS DE TRANSFORMATION ALIMENTAIRE



DES FILIÈRES D'APPUI ET DE PROGRÈS POUR RENFORCER L'AUTONOMIE ALIMENTAIRE DU TERRITOIRE & UNE PRIORITÉ À DONNER AUX FILIÈRES LES PLUS VULNÉRABLES

+* FILIÈRES D'APPUI

Les filières d'appui sont les filières qui offrent d'ores et déjà une bonne autonomie parce qu'elles sont à la fois fortement productives et qu'une partie relativement importante de cette production reste sur le territoire. Ces filières sont **à conforter pour assurer notre résilience alimentaire à long terme** : sont notamment concernées **l'ensemble des filières d'élevage, ainsi que la filière laitière et la boulangerie.**

📈 FILIÈRES DE PROGRÈS

Les filières de progrès sont constituées des filières qui sont d'ores et déjà très productives sur le territoire mais qui exportent fortement, ou au contraire qui sont encore peu productives mais qui sont bien ancrées localement. La priorité devra être mise sur un **effort de ré-ancrage de la production dans le premier cas** (développer des dynamiques d'approvisionnement et de débouchés de proximité, animer les acteurs économiques en place), et de **renforcement de la production domestique dans le second cas** (investir dans l'outil agricole et industriel, soutenir une montée en puissance de la production en s'appuyant sur les acteurs en place...). Ces filières, bien que fragiles, devraient pouvoir être renforcées rapidement si les efforts sont justement orientés : c'est le cas des **cultures de céréales et de plantes aromatiques, de la fabrication de farine, de fromage, de produits à base de fruits et légumes ou encore de pâtes alimentaires.**

⚠️ FILIÈRES CRITIQUES

Correspondant à des productions insuffisantes pour répondre à la demande locale et qui plus est fortement exportées, les filières critiques ressortent comme les principaux points de fragilité du système alimentaire français. Elles pourraient ainsi **concentrer une part importante de l'effort de développement des filières alimentaires** dans les prochaines années. La **culture de fruits et de légumes, les activités de pêche ou encore la fabrication d'aliments surgelés** font partie des filières les plus critiques de ce classement.

Le développement des différentes filières est bien entendu à orienter selon l'évolution de l'assiette des français, notamment dans le cadre fixé par le PNNS (Plan National Nutrition Santé), avec un rééquilibrage des volumes en faveur des produits céréaliers, des légumineuses ainsi que des fruits et légumes.

AU-DELÀ DES FILIÈRES ALIMENTAIRES, CONSIDÉRER NOTRE DÉPENDANCE AUX INTRANTS

La croissance de la production agricole depuis l'après-guerre a été rendue possible par une amplification considérable des moyens de production⁵, c'est-à-dire du capital fixe (matériel, bâtiments, etc.) et des consommations intermédiaires (alimentation animale, intrants chimiques, énergie, semences, etc.). Trois postes d'achat pèsent particulièrement lourds dans le modèle agricole français : **les intrants chimiques, les énergies fossiles et les machines et équipements**. Ces achats dépendent fortement des importations puisque

74% des intrants chimiques et 76% des machines et équipements agricoles sont importés.

UNE FORTE DÉPENDANCE AUX PRODUITS PHYTOSANITAIRES

Malgré la succession des plans Eco-phyto depuis 2008, l'objectif fixé de diminuer de moitié l'usage de produits phytopharmaceutiques en France en 10 ans est loin d'être atteint et c'est peu dire : l'utilisation de ces produits a même augmenté de 12% entre 2009 et 2016⁶. Cette situation de dépendance fragilise les producteurs face à la volatilité des prix de ces produits majoritairement importés, et surtout, freine la transition vers un modèle agricole

durable. La progression du bio, qui exclue les pesticides chimiques de ses pratiques, laisse cependant entrevoir une perspective optimiste : les surfaces cultivées en bio ont doublé en 5 ans, pour atteindre 9,5% de la surface agricole utile en France⁷.

Les activités de transformation génèrent de leur côté des achats importants d'emballages plastique, de biens d'équipement et d'énergies fossiles. Elles s'avèrent fortement dépendantes des importations pour **leurs achats de biens d'équipement (77%) et d'emballages métalliques (61%)**.

Ces constats ouvrent sur quatre enjeux majeurs liés à notre dépendance aux intrants : comment faire de la transition agro-écologique un levier de réduction de notre dépendance aux importations d'engrais et de pesticides ? Comment développer les activités de fabrication et de réparation de machines agricoles et d'équipements industriels afin de développer la résilience technologique des filières alimentaires ? Comment améliorer le bilan énergétique des filières en réduisant les consommations et en amplifiant la production d'énergies renouvelables sur site ? Enfin, comment massifier des solutions d'emballages plus durables et plus circulaires destinées aux activités agricoles et de transformation ?

2. LES RÉGIONS FRANÇAISES : UNE AUTONOMIE MOYENNE DE 35% MAIS LA BONNE ÉCHELLE POUR TRAVAILLER LA RÉSILIENCE



Si l'on descend à l'échelle régionale, le paysage est très contrasté. Globalement, **aucune région ne dépasse l'autonomie alimentaire nationale**, avec en moyenne un taux d'autonomie alimentaire de 35%, ce qui illustre l'importance des flux entre régions pour sécuriser les approvisionnements à l'échelle française. Concernant **l'amont agricole, les taux d'autonomie oscillent entre 1% pour la Région Ile-de-France et 30% pour la région Bretagne**. Les régions apparaissent **plus autonomes en matière de transformation agroalimentaire**, les taux s'échelonnant **entre 30% pour l'Ile-de-France et 56% pour l'Auvergne Rhône-Alpes**. Cependant, le rapport entre la pro-

duction régionale et la production nécessaire pour satisfaire la consommation alimentaire des habitants fait état de potentiels d'autonomie bien supérieurs, à savoir 131% pour la production agricole et 140% pour la transformation agroalimentaire. Ainsi **si 100% de la production était tournée vers la demande régionale, les régions françaises auraient la capacité productive de couvrir l'ensemble de leur consommation en produits agricoles et transformés** (à l'exception des régions Ile-de-France, Provence Alpes Côte d'Azur, et Corse et Auvergne Rhône-Alpes pour l'amont agricole). Les régions **Bretagne, Pays de la Loire et Normandie** sont celles qui présentent les meilleurs potentiels d'autonomie, aussi

bien pour la production agricole que pour la transformation. **Ces chiffres montrent que les régions constituent une échelle cohérente pour travailler la résilience alimentaire : elles ont la capacité d'offrir un équilibre entre la production et la demande locale et sont dotées des compétences de développement économique à même de porter la diversification des filières alimentaires**. A titre de comparaison, si l'on descend à l'échelle départementale, les écarts sont plus marqués selon les filières, et l'autonomie moyenne est de 23%, dont 7% sur la production agricole⁸.

INTRANTS DE LA PRODUCTION AGRICOLE ET DE LA TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

	ACHATS EN M€	% DES ACHATS IMPORTÉS
INTRANTS CHIMIQUES	3,4	74%
ENERGIES FOSSILES (PÉTROLE ET GAZ)*	1,9	38%
MACHINES ET ÉQUIPEMENTS AGRICOLES	0,4	76%
EMBALLAGES EN PLASTIQUE	2,0	41%
MACHINES ET ÉQUIPEMENTS	1,6	77%
ENERGIES FOSSILES (PÉTROLE ET GAZ)*	1,4	16%
EMBALLAGES EN CARTON	0,5	42%
EMBALLAGES MÉTALLIQUES	0,3	61%

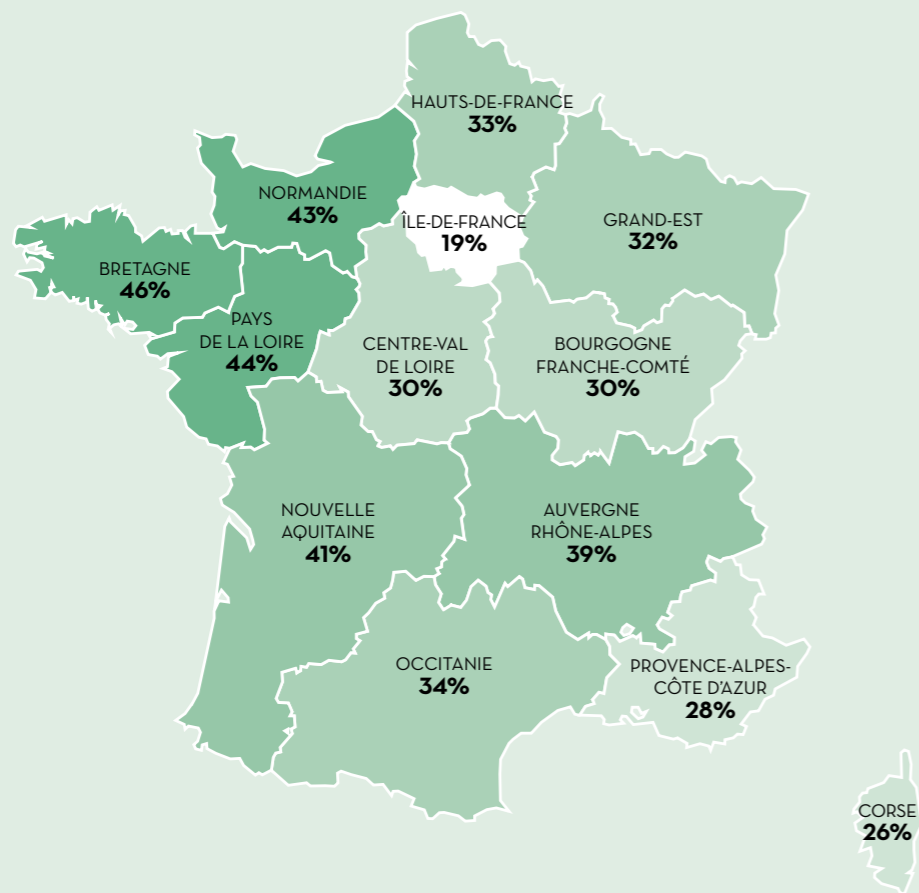
*Les faibles taux d'importation de combustibles fossiles reflètent le fait qu'une part significative des produits énergétiques consommés sont issus d'activités de raffinage et de distribution de pétrole et de gaz présentes sur le sol français. Il va de soi que la dépendance aux importations concernant les matières premières (pétrole et gaz brut) est quasi-totale pour la France.

⁵ L'Atelier Paysan, Reprendre la terre aux machines. Manifeste pour une autonomie paysanne et alimentaire, Seuil, 2021
⁶ Cour des Comptes, « Le bilan des plans Eco-phyto », Novembre 2019
⁷ Agence Bio, Les chiffres 2020 du secteur bio, Juillet 2021

⁸ Pour accéder au détail des données départementales ainsi qu'à l'ensemble des données par filière, consulter la page dédiée à l'étude sur utopies.com.

AUTONOMIE ALIMENTAIRE

CLASSEMENT DES RÉGIONS



RÉGION	TAUX D'AUTONOMIE ALIMENTAIRE	TAUX D'AUTONOMIE SUR LA PRODUCTION AGRICOLE	TAUX D'AUTONOMIE SUR LA TRANSFORMATION AGROALIMENTAIRE
1 Bretagne	46%	30%	55%
2 Pays-de-la-Loire	44%	27%	55%
3 Normandie	43%	26%	54%
4 Nouvelle-Aquitaine	41%	28%	49%
5 Auvergne Rhône-Alpes	39%	13%	56%
6 Occitanie	34%	18%	44%
7 Hauts-de-France	33%	20%	41%
8 Grand Est	32%	10%	47%
9 Bourgogne Franche-Comté	30%	9%	43%
10 Centre-Val-de-Loire	30%	17%	38%
11 Provence Alpes Côte d'Azur	28%	12%	38%
12 Corse	26%	6%	38%
13 Ile-de-France	19%	1%	30%

PROFIL D'AUTONOMIE DES RÉGIONS

PRODUCTION AGRICOLE		TRANSFORMATION AGROALIMENTAIRE	
Production locale suffisante pour répondre à la consommation locale Taux d'autonomie potentielle >100%	Production insuffisante pour répondre à la consommation locale Taux d'autonomie potentielle < 100%	Production locale suffisante pour répondre à la consommation locale Taux d'autonomie potentielle >100%	Production insuffisante pour répondre à la consommation locale Taux d'autonomie potentielle < 100%
mais largement exportée Plus du tiers de de la production régionale exportée		mais largement exportée Plus de la moitié de la production régionale exportée	
Bretagne, Bourgogne Franche-Comté, Centre Val-de-Loire, Grand Est, Hauts-de-France, Nouvelle-Aquitaine, Normandie, Occitanie, Pays-de-la-Loire	Auvergne Rhône-Alpes Corse Ile-de-France Provence Alpes Côte d'Azur	Auvergne Rhône-Alpes, Bourgogne Franche-Comté, Bretagne, Centre Val-de-Loire, Corse, Grand Est, Hauts-de-France, Normandie, Nouvelle-Aquitaine, Occitanie et Pays-de-la-Loire	Provence Alpes Côte d'Azur Ile-de-France



Si la majorité des régions disposent d'une capacité de production supérieure à la production nécessaire pour nourrir leur population, celle-ci est aujourd'hui largement tournée vers l'extérieur.

47% de la production agricole de nos régions sort du territoire régional. Cette production est dirigée pour 29% vers d'autres régions françaises et pour 71% vers l'international.

De même, pour la transformation agroalimentaire, 60% des produits transformés des régions sortent de leurs frontières régionales et sont pour plus de la moitié (55%) exportés à l'étranger.

3. LA DIVERSITÉ ÉCONOMIQUE ALIMENTAIRE EN FRANCE

Un même taux d'autonomie peut cacher des réalités territoriales très différentes. C'est ce que nous révèle l'étude de la **diversité économique des territoires, qui constitue le second pilier de la résilience alimentaire.**



CALCUL DU SCORE DE DIVERSITÉ

Notre évaluation de la diversité d'un tissu productif alimentaire s'appuie sur les méthodes utilisées pour mesurer la diversité biologique. Le principe appliqué ici est qu'un système est d'autant plus divers qu'il peut avoir un grand nombre d'états possibles : les économies trop figées, trop spécialisées, trop rationalisées ne sont pas résilientes. Les économies diversifiées présentent quant à elles un développement organique, puisque la diversité engendre la diversité.

L'INDICE DE SHANNON

est le plus communément utilisé pour décrire à travers un score unique le niveau de diversité dans un écosystème. Nous proposons ici d'évaluer la diver-

sité économique alimentaire à travers cet indice, normé sur 100%. Un score de 100% signifie une diversité maximale : le territoire présente des emplois dans tous les secteurs alimentaires (production agricole, transformation agroalimentaire, industries connexes et négoce) et ces emplois sont répartis de manière équilibrée entre ces secteurs. Un score de 50% signifie atteindre 50% du taux de diversité maximal possible sur les secteurs alimentaires.

Une bonne diversité économique alimentaire signifie que le territoire présente une abondance d'activités alimentaires (agricoles, agroalimentaires et industries connexes) très différentes. Si l'on prend au hasard un emploi alimentaire dans un territoire avec un fort indice de Shannon celui-ci appartiendra très souvent à un secteur différent.

Concrètement, le score de diversité économique permet de **mesurer la capacité de nos régions à mettre en place des stratégies de diversification et de relocalisation** pour augmenter leur production alimentaire, en s'appuyant sur leur capital productif local.

Les régions présentant les plus hauts scores de diversité disposent d'un large panel de possibilités locales pour être plus autonomes et organiser des échanges de ma-

tières, de savoir-faire, d'énergies ou de compétences humaines entre les différents secteurs, via des alliances ou des coopérations. Elles peuvent également plus rapidement se diversifier vers des secteurs proches en cas de pénuries.

DIVERSITÉ ÉCONOMIQUE ALIMENTAIRE CLASSEMENT DES RÉGIONS

	SCORE DE DIVERSITÉ GLOBAL	SCORE DE DIVERSITÉ		
		PRODUCTION AGRICOLE	TRANSFORMATION AGROALIMENTAIRE	INDUSTRIES ANNEXES ET NEGOCES*
Hauts-de-France	81,9%	58,9%	81,1%	85,5%
Auvergne Rhône-Alpes	81,1%	68,4%	70,4%	88,9%
Pays-de-la-Loire	79,9%	74,7%	68,6%	86,1%
Normandie	79,4%	65,0%	72,6%	84,0%
Bretagne	79,0%	71,3%	73,3%	85,4%
Centre-Val-de-Loire	77,6%	58,7%	74,8%	79,7%
Nouvelle-Aquitaine	76,6%	62,8%	71,4%	83,4%
Grand Est	76,5%	50,4%	71,0%	88,3%
Bourgogne Franche-Comté	75,8%	59,1%	63,7%	82,7%
Occitanie	73,0%	58,1%	69,5%	82,6%
Provence-Alpes-Côte d'Azur	72,2%	57,9%	57,1%	75,4%
Corse	71,7%	68,7%	53,1%	67,1%
Ile-de-France	67,6%	53,9%	52,8%	78,0%
France	82,3%	68,7%	75%	89%

*Comprend les secteurs producteurs d'intrants chimiques, de machines agricoles, de machines industrielles, d'emballages, et le commerce de gros

Les Hauts-de-France et l'Auvergne Rhône-Alpes, respectivement au 6e et 7e rang de l'autonomie, sont les régions dont le tissu agricole et agroalimentaire est en moyenne le plus diversifié.

Ces taux de diversité sont le résultat d'une répartition équilibrée des emplois entre tous les secteurs représentés, avec peu de sur-spécialisation sectorielle : ces régions sont les mieux équipées pour faire évoluer leur système alimentaire. La région Hauts-de-France tire par exemple sa diversité de son industrie agroalimentaire, la plus variée de France, avec une représentation de l'ensemble des transformations, et notamment certaines relativement rares au niveau national, comme la transformation et la conservation de poissons, de fruits et de légumes ainsi que la fabrication de produits amylacés et de sucre. Dans le cas

de la région Auvergne Rhône-Alpes, le constat est différent : son score élevé est davantage tiré par les industries dites « annexes » (la région présente une importante diversité d'activités industrielles liées aux intrants, machines, emballages ou négoce). Un score élevé donc, mais qui doit amener le territoire à se questionner, puisque ces secteurs annexes sont voués pour partie à se renouveler dans les prochaines années. **L'Île de France présente le profil moins diversifié avec un score de 10 points inférieur au score moyen des régions françaises (76%),** ce qui peut s'expliquer par son profil économique fortement urbanisé et tertiaire, offrant relativement moins de synergies avec les secteurs de l'alimentation. Son paysage alimentaire est constitué de deux principales activités : la fabrication de pains et de pâtisseries

et le commerce de gros alimentaire.

Un même territoire peut également offrir différents niveaux de diversité : la région Grand Est se pose en championne de la diversité sur les industries annexes et le négoce mais obtient le plus faible score de diversité agricole, du fait, à la fois, de sa nette sur-spécialisation dans la culture de la vigne et de sa nette sous-spécialisation dans la culture de légumes.

Pour se renouveler, les régions doivent s'appuyer sur leur diversité alimentaire, ce qui les invite à mieux comprendre leur patrimoine productif local : leur terroir, leurs savoir-faire, leurs outils industriels, et réinterroger leur histoire industrielle.

4. LA RÉGION BRETAGNE, À LA PREMIÈRE PLACE DE LA RÉSILIENCE

LA BRETAGNE PRÉSENTE TOUS LES INGRÉDIENTS DE LA RÉSILIENCE ALIMENTAIRE ... ET D'IMPORTANTES MARGES DE MANŒUVRE POUR LA RENFORCER !



La région Bretagne arrive première du podium en matière d'autonomie alimentaire. Elle présente aussi une belle diversité productive avec un score de diversité de 79%, un des scores les plus élevés de France. La région fait figure de bon élève mais aurait largement les moyens d'accroître sa résilience.

30% d'autonomie sur la production agricole, et l'un des meilleurs indices de diversité de France

La région Bretagne présente une belle diversité productive (tous secteurs confondus, à l'exception des fruits) et des taux d'autonomie très élevés sur des secteurs d'activité comme l'élevage de volailles et la production d'œufs (70%), les élevages porcins, ovins et l'aquaculture (61%), la culture de légumes (57%) et la pêche (54%). Si le score d'autonomie de la région sur la production agricole est le plus élevé de France, il est néanmoins relativement bas au regard de la capacité du territoire. La région a le potentiel productif pour couvrir plus de 3 fois les

besoins en produits agricoles de son territoire. Ce paradoxe s'explique en partie par le profil exportateur de la région, puisque 52% de la production agricole en valeur sort du territoire, dont plus de 60% part à l'international. Les filières aux taux d'autonomie les plus faibles présentent des marges d'amélioration considérables : la région atteint 6% d'autonomie sur la culture de céréales, légumineuses et oléagineux alors que la production régionale pourrait répondre à plus du double des besoins du territoire et que 75% de cette production est exportée.

55% d'autonomie sur la transformation agroalimentaire et une diversité supérieure à la moyenne

Le territoire offre une belle diversité et des taux d'autonomie élevés sur de nombreux secteurs de la transformation agroalimentaire, comme la fabrication de produits de boulangerie (86%), la fabrication de pâtes alimentaires et de biscuits (77%), la fabrication de produits laitiers (71%), l'abat-

tage et la fabrication de produits à base de viande (70%) et la fabrication de produits à partir de fruits et légumes (67%).

Le territoire présente cependant quelques faiblesses. Le taux d'autonomie de la région pour la fabrication de farine n'est que de 21% alors que la production locale a le potentiel de couvrir les besoins du territoire et que 63% de cette production est exportée. Une opportunité pour la région de consolider la filière blé ?

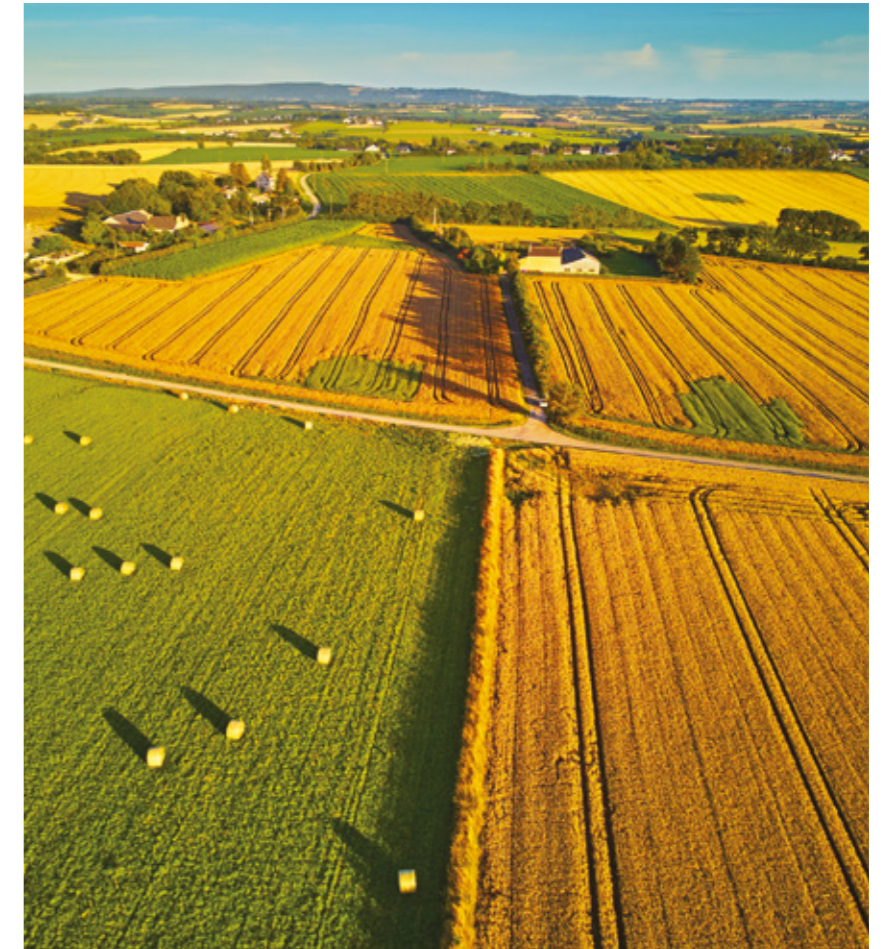
Les fondements historiques du modèle alimentaire breton : distribution de l'outil industriel et volontarisme économique

Le modèle alimentaire breton, s'il n'est pas parfait, montre une autonomie et une diversité hors du commun qui sont le fruit de son histoire. La première caractéristique de la Bretagne est la forte répartition géographique de l'activité agricole et agroalimentaire, puisque beaucoup de petites villes, voire de gros bourgs hébergent des exploitations agricoles mais éga-

lement des industries. Cette spécificité bretonne est notamment liée à la volonté de la population des années 1950 à 1980, période de renouveau industriel, de « vivre au pays » et de limiter ainsi la désertification des campagnes. Le rôle des coopératives agricoles dans cette dynamique a d'ailleurs été déterminant. Deuxième caractéristique de la Bretagne, son volontarisme économique régional, puisque la région fut la première à proposer un plan régional de développement au sortir de la seconde guerre, alors même que le territoire était en déclin. La force de lobbying du Comité d'Études et de Liaison des Intérêts Bretons, créé en 1950, lui a alors permis de profiter massivement de la déconcentration industrielle impulsée par l'État français via ses plans quinquennaux, assurant l'essor de l'agroalimentaire breton, à même de porter la dynamique agricole dans le temps long⁹. Enfin, la Bretagne a très tôt compris comment exploiter et transformer ses ressources locales : les produits agricoles bretons sont, en moyenne, davantage transformés localement, notamment les produits de volailles et bovins. Cette dynamique, portée par les grandes coopératives et de grands groupes agro-alimentaires bretons, a permis de progressivement diversifier la production de la région, en y ajoutant, par effet cumulatif, de nouvelles activités, comme le packaging.

Et demain ?

La forte autonomie de la Région Bretagne ne doit pas faire oublier sa vulnérabilité à moyen terme : la région est fortement spécialisée dans l'élevage, qui représente 69% de la production du territoire en valeur, plus particulièrement les secteurs de la volaille et du porc pour lesquels la région pèse le tiers de la production française, avec des pratiques intensives et hors sol très développées. La marche vers la résilience reste encore grande tant qu'une transition massive vers des pratiques agro-écologiques ne sera pas engagée.



⁹ Michel Philipponneau, Le modèle industriel breton 1950-2000 PUR, 1994 et site de l'INA

PARTIE 3

RENFORCER NOTRE RÉSILIENCE ALIMENTAIRE



Face à ces constats, les territoires - état, régions ou bassins de vie -, s'ils veulent renforcer leur résilience, vont devoir relever trois défis essentiels, quelles que soient les filières concernées :

- **Préserver le capital agricole national**, qui reste la base de notre autonomie, à savoir les terres, mais également les agriculteurs qui la travaillent
- **Mieux distribuer l'outil industriel** en tirant parti du patrimoine productif de chaque territoire
- **Innover pour accélérer l'adaptation des filières** au défi écologique et climatique

C'est **par une action coordonnée des pouvoirs publics et des acteurs économiques** que pourront émerger de nouvelles politiques locales, de nouvelles actions de développement économique, de nouvelles offres alimentaires et de nouveaux comportements de consommation. De nombreux exemples dans le monde montrent la voie pour un nouveau système alimentaire, avec l'objectif commun d'une résilience renforcée.

PRÉSERVER LE CAPITAL AGRICOLE NATIONAL



SI LES OUTILS DE RECONQUÊTE FONCIÈRE EXISTENT, ILS SONT ENCORE INSUFFISAMMENT DÉPLOYÉS PAR LES ACTEURS PUBLICS ET CITOYENS

PROTÉGER ET DÉVELOPPER LE FONCIER AGRICOLE

Les tendances d'évolution des surfaces agricoles selon les différents types de cultures entre 2015 et 2019 laissent augurer d'une **perte de 800 000 hectares de surfaces développées d'ici 2030¹⁰**, soit 3% de perte de notre capital agricole actuel.

Pour préserver les terres agricoles, les territoires font face à de nouveaux arbitrages dans l'élaboration des schémas et plans d'aménagement locaux et peuvent mobiliser des outils fonciers spécifiques (ZAP¹¹, PAEN ou PENAP¹²). Si le rythme d'artificialisation a ralenti ces dernières années, il reste encore fort à faire pour atteindre l'objectif ZAN (Zéro Artificialisation Nette), et même reconquérir des terres agricoles. Des stratégies de

sanctuarisation des terres agricoles ambitieuses commencent tout de même à être portées par des territoires, comme **la Métropole du Grand Lyon** qui a annoncé consacrer, dans le cadre de son projet alimentaire territorial, 2 millions d'euros à l'acquisition de terres agricoles et 3,5 millions d'euros pour étendre la surface en Protection des espaces naturels et agricoles urbains (PENAP) et annuler l'urbanisation prévue de 60 hectares de zones agricoles. Préserver les terres ne suffit pas, encore faut-il qu'elles soient davantage au service des besoins alimentaires de proximité et de pratiques agricoles durables (bio, agro-écologie...). Des dynamiques collaboratives ont également émergé ces dernières années, permettant **l'acquisition de foncier agricole** par des acteurs économiques, des collectivités mais aussi des citoyens

afin de favoriser l'installation d'agriculteurs développant une production de qualité en circuit court : c'est ce que permet par exemple l'association Terre de Liens, en s'appuyant sur l'épargne citoyenne pour investir dans le foncier agricole et le proposer en location à des agriculteurs. Toutefois, **si les outils de reconquête foncière existent, ils sont encore insuffisamment déployés par les acteurs publics et citoyens** pour modifier les rapports de force autour de la maîtrise des terres et inverser la tendance à la concentration au profit d'un nombre décroissant d'exploitations.

A l'échelle des exploitations, des **logiques de substitution et mutualisation foncière** entre les filières agricoles fortement excédentaires et les filières les plus critiques pourraient être encouragées pour rééquilibrer le système local en fonction de ses forces et faiblesses.

¹⁰ Pour plus de détails, consultez l'annexe méthodologique sur le site www.utopies.com.

¹¹ Zone agricoles protégées

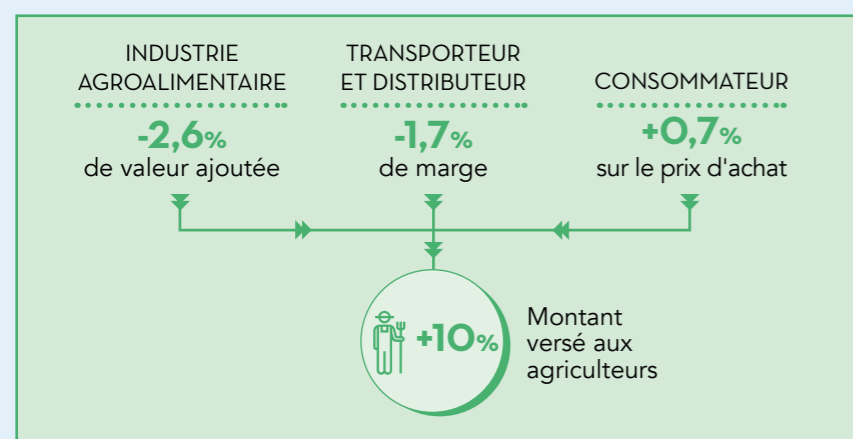
¹² Protection des espaces agricoles et naturels périurbains

MIEUX PARTAGER LA VALEUR POUR ENRAYER L'EFFONDREMENT DE L'EMPLOI AGRICOLE ET FINANCER LA TRANSITION AGRO-ÉCOLOGIQUE

Pierre angulaire de la transition agro-écologique, modèle plus intensif en main d'œuvre, l'emploi agricole souffre dans le même temps d'une crise des vocations, de départs massifs à la retraite et de freins à l'installation importants. La

précarisation de la profession contribue à aggraver cette situation. Les États Généraux de l'Alimentation ont placé la répartition de la valeur au cœur des débats, reconnaissant **la juste rémunération de l'amont agricole comme clé pour la pérennité du secteur agricole**. Force est de constater que les efforts ne sont pas - encore - à la hauteur de la situation.

COMMENT MIEUX RÉPARTIR L'EFFORT « DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE » POUR ASSURER UN REVENU AGRICOLE DÉCENT ?



Pour atteindre un revenu cible moyen de 2 SMICs¹³ par exploitation agricole, il faudrait, en moyenne, augmenter le montant versé aux agriculteurs de 10%¹⁴, toutes filières confondues. Si cette augmentation était répercutée à parts égales entre les industries agroalimentaires, les intermédiaires et le consommateur final, les industries agroalimentaires observeraient un recul de 2,6% de leur valeur ajoutée, les intermédiaires (transporteurs, distributeurs) verraient reculer leur marge de 1,7% et les consommateurs verraient le prix des aliments augmentés de 0,7%¹⁵. Si cette approche ne présage pas des profonds écarts que l'on peut constater entre les différentes filières, la diversité des contextes géographiques ou des modèles de

revenus des producteurs, elle donne un ordre de grandeur des efforts nécessaires pour atteindre à la fois une plus juste répartition de la valeur sur l'ensemble de la chaîne et pour construire un juste prix de l'alimentation, à même de porter la nécessaire transition des pratiques.

Le nouveau cadre légal apporté par les lois EGALIM et EGALIM 2 a bien introduit des mesures visant à revaloriser la production de matières premières et mieux rémunérer les producteurs, parmi lesquelles la généralisation des contrats de vente écrits et pluriannuels de 3 ans minimum et la prise en compte des coûts de production dans la construction du prix de vente au premier acheteur, mais nous sommes encore loin des efforts né-

cessaires pour engager la transition écologique. L'émergence récente de **contrats de filière, pouvant être passés avec des organisations de producteurs et construits dans l'esprit du commerce équitable** (prix rémunérateur, négociation équilibrée, financement de projets collectifs) montre la voie pour la construction de cadres plus durables dans tous les sens du terme.

Le rôle des agro-industriels et des distributeurs est capital pour initier le changement d'échelle de pratiques encore trop anecdotiques, à l'amont via la contractualisation, mais également à l'aval grâce à un effort de transparence et de pédagogie sur la construction du juste prix alimentaire. A ce titre, la démarche menée par la marque Paysans d'Ici, qui regroupe 1300 producteurs bio et commercialise des produits d'épicerie (confitures, jus, tisanes...), est exemplaire : la répartition de la valeur est communiquée pour chaque produit, et près de la moitié du prix est versée au producteur, dans l'esprit du commerce équitable Nord-Nord.



DIVERSIFIER LES REVENUS DES AGRICULTEURS... ET ADAPTER LES FORMATIONS

Le juste rééquilibrage de la répartition de la valeur est indispensable pour garantir la pérennité de la profession agricole mais n'est pas le seul levier : assurer la continuité du capital productif agricole nécessite aussi de l'adapter. La diversité reste la meilleure alliée pour résister aux aléas : il semble impératif de diversifier également les sources de revenus des producteurs.

La première marche de cet exercice est la captation d'une plus large part de la valeur ajoutée des produits en **intégrant l'étape de transformation à la ferme**. Concrètement, cela peut se concevoir par l'implantation sur le lieu de production de petits outils de production comme des micro-conserveries de fruits et légumes, des yaourteries, des laboratoires de transformation de viandes, des ateliers pastiers, etc. Si le modèle économique de certains de ces outils reste encore fragile, la mutualisation est souvent précieuse pour en garantir l'équilibre financier.

La diversification des revenus peut aussi s'appuyer sur la **création d'une offre de service d'accueil ou de formation sur la ferme**, à l'instar d'AgriVillage qui organise des séjours à destination des particuliers et des entreprises dans des fermes, garantissant par la même un revenu complémentaire au producteur hôte. Autre source de revenu pour les fermes : **la production d'énergie**, qu'elle soit solaire, éolienne, hydraulique ou issue de la méthanisation.

L'appareil public et les acteurs économiques ont bien entendu leur rôle à jouer pour pousser cette diversification. Si le dispositif de **paiements pour services environnementaux** existe depuis plusieurs années, il reste aujourd'hui trop anecdotique. Pourtant, les méthodes de productions agro-écologiques ou régénératives génèrent des externalités positives qui ont une valeur considérable. Soil Capital Carbon a lancé un programme qui vise justement à les rémunérer : ciblant les grandes cultures, le projet évalue l'impact climatique de fermes et les accompagne dans la mise en place de pratiques régéné-

ratives en leur assurant, chaque année, une **rémunération pour chaque tonne de CO₂ évitée ou stockée**.

Et pourquoi ne pas imaginer, demain, de nouveaux services ? Les producteurs pourraient contribuer à **réaliser des relevés sur la qualité des sols, de l'eau, de la biodiversité**, services qui pourraient être subventionnés en vue d'alimenter la recherche sur l'adaptation au changement climatique.

Le renouveau du métier d'agriculteur est en cours, et certaines formations, à l'instar d'Hectar, l'école gratuite ouverte par Xavier Niel (fondateur et principal actionnaire de Free) et Audrey Bourolleau (ex-conseillère d'Emmanuel Macron et petite-fille d'agriculteurs) l'ont bien compris. Les enseignements s'adaptent à la demande d'une nouvelle génération d'agriculteurs, souvent en reconversion professionnelle et avec des convictions écologiques, extrêmement précieuses pour prendre la relève dans les prochaines années.

¹³ Observatoire de la Formation des Prix et des Marges, rapport annuel 2021
Indicateur étudié : RCAI / UTANS (résultat courant avant impôt par unité de travail agricole non salarié)
¹⁴⁻¹⁵ Pour plus de détails, consultez l'annexe méthodologique sur le site www.utopies.com.

2. MIEUX DISTRIBUER L'OUTIL LOGISTIQUE ET INDUSTRIEL : VERS UNE NOUVELLE GÉOGRAPHIE PRODUCTIVE

Une meilleure résilience passe également par une plus grande distribution de la transformation alimentaire sur le territoire. L'objectif est de rapprocher le lieu de production du lieu de transformation et de développer des outils industriels plus efficaces, de taille plus réduite et permettant d'accueillir localement une plus grande part de la production nécessaire pour répondre à la demande des habitants.



LA CONVERSION AU LOCAL DEMANDE UN PROFOND CHANGEMENT DE CULTURE ET UNE HARMONISATION DES DISPOSITIFS EN PLACE

ENCOURAGER L'ACHAT LOCAL DES ACTEURS PRIVÉS ET PUBLICS

Comme l'illustrent les chiffres d'autonomie alimentaire, nos territoires ont tendance à consommer massivement des produits agricoles bruts ou transformés importés alors qu'ils exportent par le même temps ces mêmes produits au niveau national ou international. Comment rationaliser les flux alimentaires et encourager les acteurs industriels à s'approvisionner localement, selon les capacités de leurs territoires d'implantation ? La conversion au local se confirme dans les pratiques des acteurs de l'alimentaire, mais nécessite encore un **véritable changement de culture chez les acheteurs** : meilleure connais-

sance du tissu local, de son terroir et de ses manques, accompagnement des producteurs sur le terrain, multiplication des contrats de plus faible volume, coopération avec des acteurs de la transformation en amont... Cette évolution ira de pair avec **l'harmonisation de nouveaux dispositifs contribuant à une meilleure distribution de l'offre alimentaire** : simplification des contrats pour rendre plus agile le référencement de producteurs locaux, installation de plateformes logistiques locales, création de plateformes digitales mutualisées connectant les producteurs et les acheteurs locaux, émergence de grossistes locaux, etc.

BONNE PRATIQUE

TERRES DE SOURCES, UNE MARQUE DE TERRITOIRE CO-CONSTRUITE AVEC LES ACTEURS LOCAUX

La marque de territoires Terres de Sources, lancée en 2019 par la Collectivité Eau du Bassin Rennais, Rennes métropole et la Ville de Rennes soutient les producteurs locaux engagés à protéger les ressources en eau, autour de deux grandes innovations :

1/ Un mécanisme permettant à la restauration collective de s'approvisionner auprès de producteurs locaux, contournant ainsi le code des marchés publics européens qui ne permet pas d'intégrer l'origine locale dans les cahiers des charges. Pour cela, le marché intègre non seulement l'achat de denrées ali-

mentaires, mais aussi une prestation de services : la protection des ressources en eau des producteurs qui s'engagent à faire évoluer leur production. Cela permet aux cantines rennaises de se fournir auprès des producteurs locaux en amont des zones de captage d'eau.

2/ Une marque permettant de commercialiser les produits directement auprès du consommateur. Le cahier des charges de la marque (pratiques agricoles, construction du prix...) a été développé en concertation avec les producteurs, les transformateurs, les associations locales, les consommateurs et la collectivité. Une des dernières réalisations de la marque est le lancement d'une baguette Terres de Sources, à partir d'un blé nouveau local, issue d'une meunerie locale et transformée dans les boulangeries partenaires du territoire.



COMPRENDRE ET ACTIVER LE PATRIMOINE PRODUCTIF LOCAL

86% DES PARENTÉS PRODUCTIVES ALIMENTAIRES NE SONT PAS EXPLOITÉES AUJOURD'HUI EN FRANCE

Lorsque l'offre locale est insuffisante, comment l'activer ? Les territoires regorgent de savoir-faire productifs alimentaires ou « parentés productives » qui pourraient être davantage exploités, à savoir :

- **Des compétences** utilisées par les entreprises locales et présentant une forte parenté avec les secteurs que l'on cherche à implanter ou renforcer ;

- **Des technologies, machines ou intrants** mobilisés par les entreprises locales extérieures aux filières alimentaires mais pouvant se révéler utiles à ces dernières. Ces liens de parentés demeurent bien souvent invisibles en raison des cloisonnements entre filières.

Ces parentés productives constituent autant de points d'appui à explorer par les entrepreneurs locaux ou par des investisseurs extérieurs, afin de gagner en efficacité - rédu-

tion des coûts, économies de coordination, coûts évités liés aux futures taxations et pressions environnementales – mais aussi en résilience, et ainsi disposer de solutions locales pour leurs approvisionnements comme leurs débouchés et faire face à toutes formes de pénuries. Pourtant, **86%¹⁷ des parentés productives alimentaires ne sont pas exploitées aujourd'hui en France** : le potentiel à explorer pour diversifier notre tissu alimentaire est conséquent.

¹⁷ Comparaison de la géographie des emplois (distribution des emplois dans les différents secteurs alimentaires) et la géographie des parentés productives (parentés possibles des secteurs présents avec le secteur de l'alimentation)



FOCUS SUR LES PÂTES ALIMENTAIRES : UNE FILIÈRE QUI POURRAIT ÊTRE MIEUX DISTRIBUÉE SUR LE TERRITOIRE

Prenons l'exemple des pâtes alimentaires : actuellement leur production emploie 3 700 personnes en France au sein d'un marché très concentré en France. Un grand nombre de régions et de départements ne sont pas producteurs de pâtes, ou de façon marginale, et quelques opérateurs majeurs assurent plus de 90% de l'approvisionnement. Dans le même temps, la France est le 1er importateur par habitant : en 2021, près des deux tiers de la consommation de pâtes en France est importée. Très concrètement, **il est possible de développer la production de pâtes sur les territoires en s'appuyant sur un certain nombre de savoir-faire locaux, puisqu'une quarantaine de secteurs d'activités présentent une similitude forte (>70%) en termes de compétences nécessaires.** La fabrication de pâtes mo-

bilise par exemple le métier de conduite d'équipement de production, que l'on retrouve massivement dans le secteur de la transformation de légumes ou dans les différentes activités de transformation de lait. La fabrication de pâtes nécessite également des compétences de personnel de cuisine que l'on retrouve dans la fabrication de plats préparés. Les métiers d'ingénierie et qualité industrielle, très présents dans l'industrie des pâtes, le sont également dans l'industrie laitière, le travail du grain, la production de sucre, les huiles mais aussi l'industrie cimentière, la chimie ou la plasturgie... Enfin, une part significative des métiers mobilisés dans la fabrication de pâtes concerne les activités de manutention, de préparation et de conditionnement. Ces compétences sont présentes dans un grand nombre de secteurs d'activités, alimentaires ou non. **Le constat est le même si l'on considère les parentés technologiques : le capital agricole et industriel nécessaires à la production de pâtes se**

retrouve dans de nombreux territoires : qu'il s'agisse des intrants, principalement des céréales ou des coproduits valorisables (agriculture, brasseries, distilleries, alimentation animale, biscuits) ou des techniques industrielles (stockage, broyage, laminage, découpage, extrusion, séchage). Ces techniques sont présentes dans des secteurs comme la filature et l'industrie textile, les activités viticoles, la production de papier, d'emballages plastiques, de fûts et de cuves métalliques, ou encore d'appareils en céramique. Il n'est d'ailleurs pas étonnant que les principaux pays exportateurs de pâtes, comme l'Italie ou la Chine, soient spécialisés dans la plupart de ces secteurs.

Mieux connaître le patrimoine productif local apparaît comme une clé d'entrée précieuse dans le développement de nouvelles filières sur nos territoires.

LA MICRO-FABRICATION, UN OUTIL POUR DIVERSIFIER LES FILIÈRES LOCALES

RELOCALISER ET DIVERSIFIER LES FILIÈRES ALIMENTAIRES

Afin de développer de nouvelles filières ancrées sur nos territoires, à l'instar de l'exemple proposé ci-dessus pour la filière des pâtes alimentaires, plusieurs approches peuvent être menées selon le contexte territorial :

1/ Accompagner la diversification de l'offre locale : la première stratégie consiste à mobiliser les entreprises locales qui disposent des savoir-faire permettant de développer la production recherchée et à leur donner accès à ce marché, par des dynamiques d'essaimage, d'incubation-accelération ou d'appel à projets. La mise à disposition d'un outil productif, comme le proposent les solutions de micro-fabrication mobiles, ou encore les systèmes de production en franchise, peut également soutenir les entrepreneurs locaux dans leur diversification. C'est par exemple la démarche me-

née par le projet J'achète Fermier !, qui propose d'équiper les agriculteurs en outils de micro-transformation à la ferme afin de leur assurer de nouveaux débouchés.

A ce titre, **les atouts de la micro-production pour diversifier rapidement nos systèmes alimentaires sont prometteurs** : faible emprise foncière, coûts d'investissement et délais d'installation réduits, efficacité industrielle accrue avec une limitation des pertes et un meilleur dimensionnement de l'outil, et enfin optimisation de la chaîne logistique avec une transformation sur le site de production.

BONNE PRATIQUE

J'ACHÈTE FERMIER ! ÉQUIPE LES AGRICULTEURS D'UN OUTIL DE TRANSFORMATION À LA FERME

J'achète fermier ! propose une solution clé en main à destination des producteurs laitiers pour développer une activité fermière, partant du constat qu'à ce jour seul 5% des fermes laitières ont une activité de transformation. L'équipement proposé consiste en une micro-yaourterie (avec pasteurisateur, étuve, conditionneuse), mobile et compacte, à installer sur l'exploitation laitière, via un bail mensuel de 1 500 € environ. Point fort de l'initiative, J'achète Fermier ! achète la production à un prix garanti, achève les yaourts de la ferme sur le lieu

de commercialisation et promeut la ferme grâce à sa marque nationale multi-locale. La commercialisation est assurée depuis le lancement via un partenariat avec Intermarché et se développe auprès d'autres circuits de distribution. L'intérêt pour le producteur est multiple : il réduit son risque financier en évitant de porter l'investissement (d'environ 200 000 euros), assure le maintien d'un quasi-temps plein payé 1,5 fois le SMIC, garantit un débouché à environ 10% de sa production et reçoit jusqu'à 60% du prix de vente final. A ce jour, 7 conteneurs ont été installés sur l'ensemble du territoire français, avec plus de 300 candidats producteurs pour les mois à venir et un travail sur la diversification des filières concernées (fruits et légumes, céréales).



💡 BONNES PRATIQUES

2/ Activer les synergies locales : la seconde approche consiste à faire émerger des pratiques de collaboration et de mutualisation (salariés, intrants, machines, ...) au sein du tissu économique local afin de favoriser l'essor de projets entrepreneuriaux coopératifs, valorisant différents savoir-faire locaux, à l'instar du projet Local Sprout, qui réunit sur le même lieu des entreprises alimentaires en maximisant leurs synergies. Cette association de plusieurs acteurs sur un même lieu est souvent la clé pour sécuriser le modèle économique du local. **Ces nouveaux « hubs alimentaires » permettent de concentrer en un même espace une diversité de produits et de fonctions et contribuent à redessiner la géographie alimentaire locale** (points d'approvisionnement et schémas logistiques associés). Les projets en cours sur le pôle d'excellence Euralimentaire à Lille ou sur les marchés d'intérêt régional de Brienne à Bordeaux, Agoralim à Paris ou encore Foody à Milan sont des illustrations de cette tendance. **Véritables points d'acupuncture pour engager la bascule des systèmes alimentaires, les Marchés d'Intérêt National (MIN)** de Grenoble, Montpellier et Toulouse se renouvellent ainsi depuis quelques années en pariant sur la valorisation de l'offre locale et retrouvent ainsi un nouvel élan.



LA CONSERVERIE LOCALE DE METZ
UN OUTIL DE TRANSFORMATION MUTUALISÉ, AU SERVICE DE L'ANTIGASPI ET DE LA VALORISATION DES SURPLUS DES PRODUCTEURS

A Metz, la Conserverie Locale transforme les denrées écartées de la distribution ou de la production en conserves. Confiture, compote, pickles, soupe, chutney, sauce, ketchup : la

conserverie propose plus de 80 recettes, à partir de fruits, légumes et de légumineuses. Ce lieu propose aussi de la transformation à façon pour les producteurs du territoire qui souhaitent valoriser leur surplus et offre la possibilité de louer son matériel pour ceux qui souhaiteraient réaliser leurs propres productions.

La conserverie se donne pour mission d'expérimenter un modèle reproductible et autonome et pousser le développement d'initiatives semblables en France.



LOCAL SPROUT
LE HUB ALIMENTAIRE QUI S'APPUIE SUR LES SYNERGIES LOCALES

Un peu plus loin de chez nous, Local Sprout propose un véritable hub alimentaire de 1500m², en place depuis 2013 à San Antonio. Ancienne friche désaffectée, le lieu a été reconverti en ferme urbaine et s'est progressivement ouvert aux entrepreneurs locaux de l'agroalimentaire. Aujourd'hui, le site héberge un bel écosystème d'une vingtaine d'entrepreneurs, torréfacteurs, bouchers, boulangers, traiteurs, crémiers, producteurs, éleveurs, foodtrucks... Le lieu se différencie par la

qualité des espaces proposés : espaces de stockage frigorifiques, cuisine professionnelle, ateliers de transformations, camions, infrastructures d'agriculture urbaine, ainsi que par la dynamique de mutualisation : utilisation des produits de la ferme hydroponique par les transformateurs sur site, mise en relation des entrepreneurs avec les producteurs locaux, ou encore mutualisation du matériel selon les besoins de chacun. La force du modèle économique réside dans la diversité des activités hébergées, qui permet la mise à disposition d'espaces à prix abordable pour des start-ups food engagées dans la transition alimentaire locale.

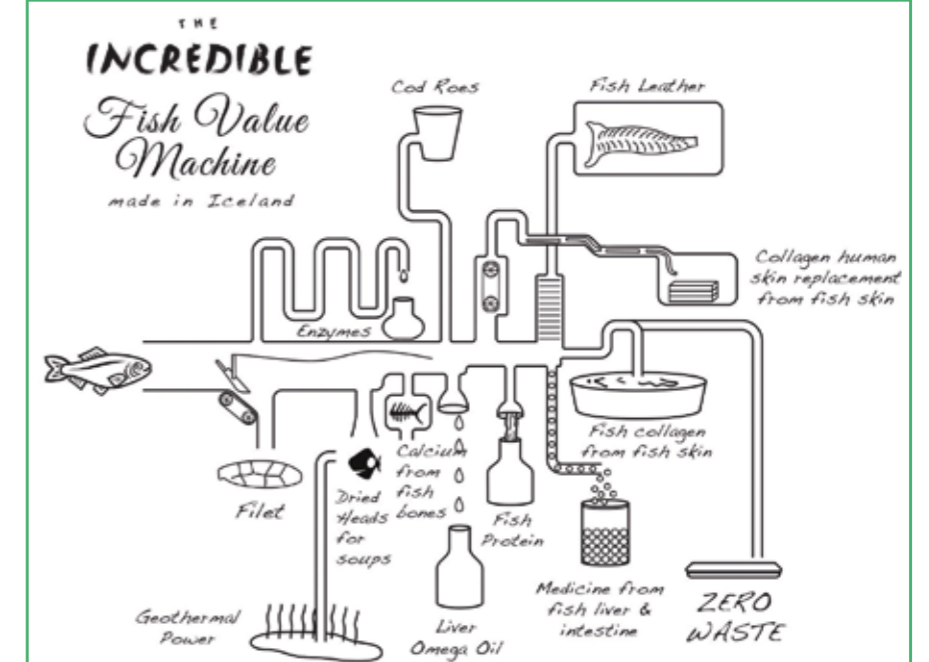
L'ÉMERGENCE DE PROJETS QUI VALORISENT AU MAXIMUM LES RESSOURCES LOCALES, LES COPRODUITS ET LES DÉCHETS

3/ Innover par la ressource locale. Une troisième stratégie est de favoriser l'émergence de projets qui valorisent au maximum les ressources locales, les coproduits et les déchets, dans une démarche d'innovation et de bio-économie. C'est ce que promeut l'Iceland Cluster, qui a développé un pôle d'innovation économique autour de sa principale ressource locale : la pêche.

Exploiter les parentés productives locales et la diversité d'un territoire, c'est ouvrir aux acteurs de la filière de nouveaux modèles économiques locaux, c'est une façon renouvelée de considérer le secteur alimentaire.



💡 BONNE PRATIQUE



ICELAND OCEAN CLUSTER
UN HUB D'INNOVATION AUTOUR DE LA RESSOURCE PÊCHE

Basé à Reykjavik en Islande, l'Iceland Ocean Cluster soutient l'émergence de start-ups spécialisées dans la transformation du poisson ainsi que dans la valorisation des coproduits de la pêche pour des usages autres qu'alimentaires : valorisation du cuir de poisson pour des produits textiles, applications dans le domaine médical ou cosmétique... A cette fin, le hub met en relation des porteurs de projet et des entreprises locales de l'industrie maritime (événements, learning

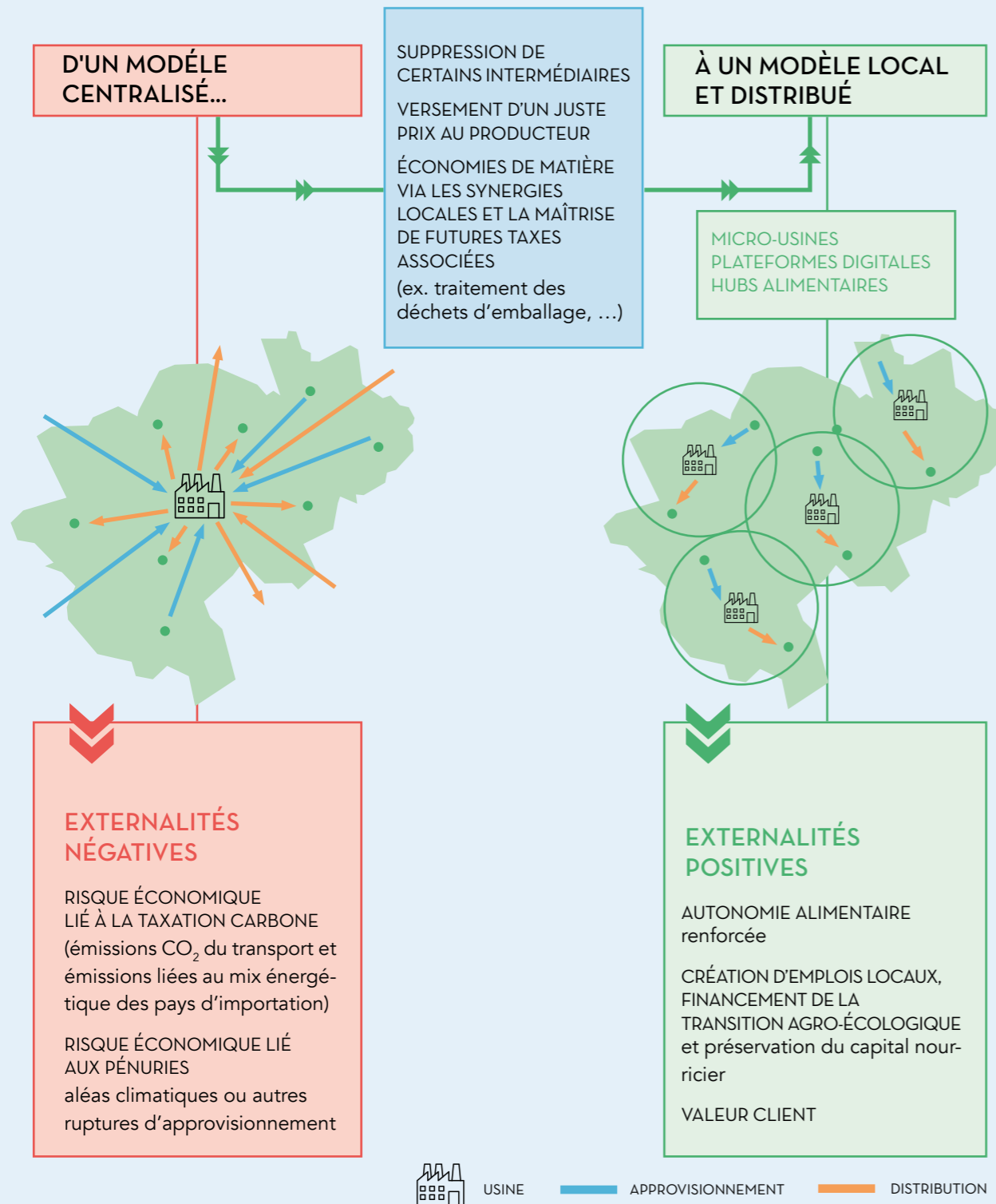
expéditions...) et accompagne les start-ups au sein d'un incubateur où de nombreuses ressources et services leur sont mis à disposition (conseil, R&D, partage d'expertise, networking, etc.). Les efforts ont en outre permis le développement de solutions à haute valeur ajoutée sur le marché international, comme du collagène utilisé à des fins cosmétiques, ou encore le développement de pansements cicatrisants, multipliant par un facteur 6 la valeur économique de la ressource locale (un kg du même poisson va générer 80 euros de vente en Islande, en étant utilisé à 80%, contre 14 euros en moyenne en Europe, où on n'en utilise que 50%).

QUELS MODÈLES ÉCONOMIQUES POUR UN SYSTÈME ALIMENTAIRE RÉSILIENT ?

La résilience alimentaire passera nécessairement par la mise en place de modèles économiques plus locaux et mieux distribués. Si à ce jour de nombreuses initiatives émer-

gent, leurs équilibres économiques sont encore parfois précaires : tout l'enjeu des prochaines années réside dans la capacité à expérimenter, à travailler la robustesse et à

contribuer à la massification de nouveaux modèles, au cas par cas selon les filières et les produits concernés.



3. INNOVER POUR ACCÉLÉRER L'ADAPTATION AU DÉFI ÉCOLOGIQUE ET CLIMATIQUE

La question climatique va constituer dans les années qui viennent une variable toujours plus importante de la résilience de nos systèmes alimentaires : les conséquences du changement climatique auront un impact sur les cultures ; les enjeux de sobriété énergétique et de décarbonation vont modifier en profondeur nos outils agricoles, industriels et logistiques ; enfin, notre consommation alimentaire va certainement devoir s'adapter à de nouvelles contraintes sur l'empreinte carbone de nos assiettes, entraînant notamment un report des protéines animales vers les protéines végétales. **Comment préparer nos cultures aux évolutions climatiques ? Quels nouveaux modèles industriels et logistiques développer pour réduire l'empreinte carbone – et plus largement environnementale – de l'outil agroalimentaire ? Comment réduire notre dépendance à des produits fortement liés à l'évolution des coûts de l'énergie ? Comment faire évoluer nos assiettes vers plus de sobriété ?** Autant d'opportunités à saisir dans les actions de développement économique de filières qui seront portées dans les prochaines années.



LE DÉFI CLIMATIQUE APPELLE À REPENSER NOTRE MODÈLE ALIMENTAIRE POUR BASCULER VERS PLUS DE DIVERSITÉ VARIÉTALE, DE SOBRIÉTÉ CARBONE ET UNE MOINDRE DÉPENDANCE AUX INTRANTS

**CULTIVER LA DIVERSITÉ :
CLÉ DE LA RÉSILIENCE FACE
AUX ALÉAS CLIMATIQUES**

L'adaptation aux conséquences du changement climatique va demander une évolution des pratiques agricoles, parmi lesquelles la diversification des productions - les associations d'espèces diminuant la vulnérabilité -, la conservation des sols et l'extensification des élevages et des cultures. Mais il est vraisemblable que ces efforts ne seront pas suffisants, notamment du fait d'une tendance générale à la perte d'agro-biodiversité. Ainsi, sur les 6 000 à 7000 plantes domestiquées par l'homme à travers l'histoire, nous en cultivons et consommons actuellement neuf, parmi lesquelles trois fournissent plus de la moitié des calories mondiales¹⁸ : le blé, le riz et le maïs. **La diversité alimentaire est amenée à constituer un critère de soutenabilité dans les politiques futures, tirée par les**

politiques agricoles mais également par la commande publique, à l'instar de la Municipalité de Copenhague, qui fait figurer la diversité des variétés dans ses critères d'achat de fruits et légumes en restauration scolaire. **Mais la résilience agricole passera également par des efforts d'innovation - voire de redécouverte - de semences plus résilientes.** Ainsi, la ferme conservatoire de Charly, portée par la Métropole de Lyon et le CRBA, vise à retrouver, avec le soutien de l'institut Vavilov, banque de semences la plus ancienne au monde, des semences adaptées aux nouvelles conditions climatiques, et ceci sans puiser dans le génie génétique ou dans les molécules chimiques.



**CRÉER DES SYMBIOSES LOCALES
ET GAGNER EN AUTONOMIE**

Le système alimentaire français nécessite un besoin conséquent en énergie, intrants, machines, équipements et emballages : un besoin aujourd'hui couvert à 54% par des importations internationales. Cette fragilité est l'un des grands défis de la transition alimentaire. **Diminuer la dépendance aux intrants va demander de repenser notre logiciel productif sous le prisme de la circularité :**

- **En valorisant des ressources existantes mais aujourd'hui gaspillées,** telle que la matière organique générée par les villes, qui, collectée et compostée, pourrait retourner à la terre et fertiliser les campagnes, comme le propose UPCYCLE en installant des composteurs micro-industriels pour valoriser de gros volumes de déchets alimentaires au cœur des villes, notamment auprès d'espaces de restauration collective.
- **En réduisant l'empreinte matière des emballages,** en permettant leur réutilisation ou leur recyclage sur le territoire via de nouvelles offres logistiques, à l'ins-

tar de PANDOBAC, solution logistique zéro déchet implantée au Marché d'Intérêt National (MIN) de Rungis qui propose des bacs réutilisables pour la livraison de marchandises à destination des professionnels, principalement à la clientèle des grossistes (une quinzaine en Ile-de-France), fournisseurs de restaurants et de cuisines collectives.

Ces dynamiques circulaires peuvent prendre corps sur des zones d'activité, **dans une démarche d'écologie industrielle territoriale, permettant ainsi, dès la programmation du lieu, la mutualisation des flux et la maximisation de la valeur créée entre plusieurs acteurs économiques,** notamment sur des coproduits de plus en plus stratégiques, à savoir l'énergie et les matériaux d'emballage.

La Food Vallée de Bjuv en Suède est un important cluster d'entreprises agroalimentaires qui travaillent en symbiose industrielle, tirant parti de tous les flux et matières résiduels de ses membres. Le projet, porté par la ville de Bjuv en partenariat avec des entreprises industrielles régionales (historique-

ment avec Findus) et d'autres parties prenantes locales, vise le développement de la production alimentaire du futur dans plusieurs domaines : la production alimentaire circulaire durable, la pisciculture terrestre, la culture sous serre, l'extraction de protéines végétales et l'industrie de l'emballage innovant. Le lieu poursuit 2 fonctions principales :

- Créer une production basée sur le recyclage, puisque les ressources en surplus – chaleur, énergie (issues notamment des activités surgelées de Findus) et biodéchets – sont dirigées vers l'usine de biogaz, et valorisées dans de nouvelles activités, principalement Vegafish, projet d'aquaculture durable, qui utilise l'énergie résiduelle et les biodéchets pour chauffer et nourrir un élevage de crevettes.
- Développer le projet d'une serre avec aquaculture utilisant le CO₂ émis par l'usine Findus et l'énergie résiduelle.

La Food Vallée est aussi un lieu de rencontre des entrepreneurs de l'industrie locale, formidable exemple du potentiel des dynamiques d'écologie industrielle et territoriale dans l'alimentaire.

BONNE PRATIQUE

**SODEXO
SOUTIEN LA RÉINTRODUCTION
D'UNE FILIÈRE DE BLÉ DUR BIO
EN ILE DE FRANCE**

Aujourd'hui, le blé dur bio n'est plus cultivé en Ile-de-France : les producteurs se sont détournés de cette culture risquée et fragile et dont les niveaux de prix ne leur permettaient pas d'atteindre l'équilibre économique. Fort de ce constat, Sodexo s'est associé à la Coopérative Sicop Bio Ile-de-France pour lancer un projet de réintroduction du blé dur bio sur le territoire. L'entreprise garantit un débouché aux producteurs en s'engageant sur un volume de 90 tonnes en 2020 et un prix garanti co-construit. L'initiative s'inscrit dans une

logique de territoire puisque le blé produit en Ile-de-France est ensuite transformé à proximité dans l'usine Pastacorp Lustucru, pour finir dans les assiettes des écoliers franciliens. **Au final, ce sont 60 tonnes de couscous bio Ile-de-France produites, transformées et consommées sur le territoire en 2021.**



¹⁸ Dan Saladino, auteur de « Manger jusqu'à l'extinction : les aliments les plus rares au monde et pourquoi nous devons les sauver »



ACCOMPAGNER LA TRANSITION DES COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES

Le plan protéines végétales national, lancé en 2021, se donne comme objectif de réduire la dépendance de la France aux importations de protéines végétales tout en encourageant les Français à en augmenter leur consommation. Au-delà des efforts de planification agricole, lorsqu'il s'agit de faire basculer les comportements alimentaires, il est également nécessaire d'innover vers des produits plus adaptés aux attentes des consommateurs : savoureux, faciles

à préparer et intéressants d'un point de vue nutritionnel. Outre-Atlantique, l'entreprise Ripple nous montre la voie, en proposant une large gamme de produits laitiers végétaux – crèmes glacées, boissons sportives, laits pour enfants développés avec des pédiatres, laits nomades ne nécessitant pas de réfrigération - issue d'un véritable travail d'innovation dans la formulation des textures et dans la sélection des arômes, afin de se rapprocher des produits issus du lait animal (contrairement à la plupart des laits végétaux aujourd'hui commercialisés). La promesse nutrition-

nelle est en outre intéressante puisque le lait, issu de pois, propose un apport en protéine 8 fois supérieur aux autres laits (amande, coco ou cajou...) et est moins riche en sucre que le lait de vache. **L'évolution des comportements alimentaires va certes passer par de la sensibilisation, mais la créativité des acteurs agroalimentaires sera essentielle pour accompagner, en douceur, la transition des habitudes alimentaires, en travaillant sur des produits adaptés aux goûts et aux besoins des différents publics.**

CONCLUSION



Plus local, mieux distribué, plus diversifié, plus circulaire : le modèle alimentaire résilient sera nécessairement le fruit de nouvelles coopérations, entre les territoires tout d'abord, afin d'assurer un meilleur équilibre au niveau national, mais également entre la société civile, les acteurs économiques, financiers et les collectivités territoriales - en premier lieu les régions. Car **la question alimentaire, plus que toutes les autres, va nécessiter d'œuvrer à la fois dans**

les champs de la planification (stratégie agricole, investissement dans les infrastructures industrielles et logistiques...), de l'innovation (résilience des semences, sobriété des process, décarbonation de l'offre alimentaire), de la réglementation (intégration des externalités environnementales dans les cadres comptables, fiscalité carbone), et du changement de comportements (capacité de l'aval à collaborer avec l'amont agricole, construction d'un

prix juste, évolution des pratiques d'achat et composition de l'assiette). En cela la résilience alimentaire constitue une question complexe et passionnante, qui porte en elle tous les enjeux sociétaux du XXIème siècle. Elle est aussi, bien au-delà de la simple question technique à laquelle elle est parfois réduite, un formidable défi politique et citoyen.

Créée en 1993 par Élisabeth Laville, UTOPIES est la première agence indépendante et think-tank en France sur l'accompagnement des entreprises et des marques qui placent le développement durable au cœur de leur stratégie - et l'un des tout premiers dans le monde. Forte d'une soixantaine de consultants, UTOPIES a pour mission d'ouvrir de nouvelles voies en incitant les entreprises à intégrer les enjeux sociaux et environnementaux au cœur de leur mission, de leur stratégie et de leur démarche d'innovation. L'agence est notamment reconnue pour ses travaux sur les stratégies de marques et sur l'innovation positive, mais aussi pour son expertise sur les études d'impact socio-économiques et l'économie locale. Soucieuse de s'appliquer à elle-même ce qu'elle recommande à ses clients, UTOPIES arrive en tête du Palmarès Great Place to Work à deux reprises, en 2019 et 2021, catégorie « entreprises de moins de 50 salariés ». L'agence a également été la première entreprise labellisée B Corp en France en 2014, et fut jusqu'en 2019 en charge du développement dans l'hexagone de cette certification internationale des entreprises engagées. L'équipe d'UTOPIES est présente à Paris, où se trouve son siège social historique, mais aussi à Bordeaux et Annecy, ainsi qu'à Sao Paulo et à Maurice, depuis quelques années.

WWW.UTOPIES.COM

UTOPIES®



La présente note a été rédigée par UTOPIES qui en est le titulaire exclusif et ne peut être reproduite en tout ou partie qu'avec notre accord écrit préalable.

Auteurs : Fanny ROUXELIN, Annabelle RICHARD, Boris CHABANEL, Elisabeth LAVILLE

Production des données : Arnaud FLORENTIN, Pierre VIARD, Etienne CÔME

Création et mise en page : Pamela KARAM, Claire MESGUICH

Remerciements aux contributeurs de l'étude : Sodexo et Agromousquetaires et au Conseil National pour la Résilience Alimentaire pour sa relecture éclairée

Pour plus de détail sur nos données et notre méthodologie, rendez-vous sur utopies.com