

Synthèse du rapport d'information sur les circuits courts présenté le 7 juillet à la commission des Affaires Economiques de l'Assemblée Nationale

Rapporteure : Brigitte Allain / Députée EELV

Ce rapport met en lumière **les freins au développement de l'ancrage territorial de la production et cherche à dégager des pistes et propositions** pour favoriser le développement de filières agricoles et alimentaires **localisées sur nos territoires.**

Etat des lieux

« Aujourd'hui, les circuits courts sont loin de représenter une réalité anecdotique, puisqu'ils sont pratiqués sur au moins **un de leurs produits par 103 000 agriculteurs, soit près d'un exploitant sur cinq.** Ces exploitations sont souvent de taille modeste, **plus intensives en main-d'œuvre et plus économe en foncier.** En 2010, environ **6 % des achats alimentaires** passaient par les circuits courts (*toutes destinations confondues*).

Les chiffres du dernier recensement agricole montrent que ce mode de commercialisation est loin d'être anecdotique puisque ce sont près de **21% des exploitants qui vendent au moins une partie de leur production en circuits courts, la restauration arrivant en 4 position.**

Les circuits courts se sont **plus développés dans le Sud-Est, dans le Nord et en Alsace.** Près de **2/3 des exploitations franciliennes** produisant des légumes et quasiment autant pour ceux produisant des fruits, vendent en **circuits courts.** Plus souvent organisés en filières, les **agriculteurs bretons empruntent eux davantage les circuits longs** : les producteurs de légumes ne sont que 18% à distribuer leur production en circuits courts.

Définitions

- Les **circuits courts** ont fait l'objet d'une définition par le ministère de l'agriculture en 2009. Un circuit court est un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la **vente directe** du producteur au consommateur – vente à la ferme, marché de producteurs... –, soit par la vente indirecte, à condition qu'il n'y ait qu'**un seul intermédiaire** entre l'exploitant et le consommateur – commerçants détaillants de type épicier, bouchers, ou restaurateur.
- Les **circuits de proximité** correspondent à l'idée d'une **distance spatiale maximale mesurant le chemin à parcourir entre le lieu de production et celui de vente.** Cette distance, qui n'a fait l'objet d'**aucune définition officielle,** peut varier selon le type de production concernée – d'environ 30 km pour des produits agricoles simples, comme les fruits et légumes, à 80 km pour ceux nécessitant une transformation. Ces circuits s'inscrivent dans une vraie complémentarité avec les artisans, commerces de bouche et autres commerces de proximité

La restauration collective : un levier pour le développement des circuits courts

Le rapport présente l'approvisionnement local de la restauration collective comme un support indéniable pour le **développement de cette nouvelle économie.** Le Président de la République a fixé un objectif d'approvisionnement à hauteur de 40 % de la restauration collective par des produits de proximité en 2017 et 20 % en produits issus de l'agriculture biologique. La restauration collective sert dix millions de repas par jour, elle peut donc constituer un formidable débouché pour les filières agricoles et alimentaires locales et bio. Elle peut également être un **levier considérable pour faire évoluer les habitudes**

alimentaires de nos concitoyens. Bien manger à l'école, c'est prendre des habitudes que l'on conservera tout au long de sa vie d'adulte. Bien manger à l'hôpital, c'est contribuer à sa guérison...

Le rapport présente les circuits courts comme une réponse

1. A la demande des consommateurs :

« *La défiance autour des pratiques industrielles uniquement axées sur du toujours moins cher ne cesse de croître. L'alimentation est devenue un acte anxigène pour beaucoup de Français qui ont peur que le contenu de leurs assiettes ne leur soit néfaste. 62% des Français déclarent manger moins de produits industriels depuis les crises.* » (Etude Ipsos février 2014)

Pour remédier à cette défiance les consommateurs se sont tournés soit vers l'origine France et la recherche de lien social.

2. Aux politiques des collectivités territoriales et de l'État :

De nombreuses collectivités territoriales cherchent à créer une **stratégie alimentaire**. Les enjeux sont **multiples**. Ils sont **économiques** : garantir l'approvisionnement des villes, en préservant une activité agricole dynamique, mise en danger par le grignotage du foncier et l'étalement urbain. **Sociaux** : solidarité entre les villes et les campagnes, en **fournissant aux publics de la restauration collective** – enfants, personnes âgées – **des produits de qualité, locaux et sains**.

3. A la problématique des agriculteurs

Les raisons économiques sont évidentes – même si elles ne **se vérifient pas toujours**. Ces modes de commercialisation doivent permettre, en réduisant le nombre d'intermédiaires de fixer un prix qui permette aux agriculteurs de conserver une marge supérieure et **d'être moins dépendants tant de l'industrie agroalimentaire que de la grande distribution**.

Les Intérêts des circuits courts

- **La santé** : des produits tracés, une certaine transparence quant aux pratiques agricoles, agriculture plus respectueuse de nos assiettes.
- **Les garanties des produits issus de l'agriculture biologique**
- **Un Intérêt environnemental**

De manière générale, les productions européennes sont soumises à des réglementations qui sont parmi les plus respectueuses de l'environnement au monde.

L'alimentation représente toutefois un poste important de l'empreinte environnementale de la consommation des Français : selon le rapport de l'ADEME, (Alléger l'empreinte environnementale de la consommation des Français en 2030) ..« *les produits alimentaires et boissons sont à l'origine de 55 % de l'acidification générée par la consommation française, 32 % des émissions de composés organiques volatils non méthaniques, 31 % des émissions de gaz à effet de serre et 12 % des déchets industriels non dangereux.* »

La phase du cycle de vie des produits alimentaires qui génère le plus d'impacts environnementaux est la production agricole : **pour des produits transformés, elle est responsable de l'ordre de 75 à 95 % des impacts environnementaux selon la nature des impacts**

Un ajustement de l'offre à la demande

Du point de vue de la production, le contact direct avec les consommateurs permet d'ajuster l'offre à la demande.

De même, pour la **vente aux établissements de restauration collective** qui se doivent d'avoir un approvisionnement régulier, les quantités à produire sont estimées de manière concertée à l'avance.

Dans la mesure où dans ce type de circuits, les producteurs sont moins contraints par des obligations commerciales de type calibrage des produits, **ils ne sont pas incités à produire plus que nécessaire pour pallier le risque de ne pouvoir écouler des produits hors norme.**

Les circuits courts et de proximité se caractérisent par un moindre recours aux procédés de conservation et aux emballages, ce qui limite également leurs impacts environnementaux.

En outre, les producteurs en circuits courts diversifient en général leurs débouchés afin de pouvoir écouler l'ensemble de leur production

Dans les circuits traditionnels, il n'y a pas toujours d'usines de transformation à proximité pour cuisiner les fruits mûrs ou abimés. Or, FNE (France Nature Environnement) constate qu'en circuits courts, cette étape est souvent gérée par le producteur lui-même, ce qui permet d'écouler les invendus sous formes diverses – coulis, confitures, plats cuisinés. Cela nécessite toutefois de posséder un atelier de transformation. Par exemple, à Prigonrieux, en Dordogne, c'est une association de réinsertion par le travail, « *Question de culture* » qui s'est dotée d'une petite légumerie pour transformer en soupe les légumes invendus et préparer les légumes prêts à consommer pour la restauration collective.

Certes, on pourrait objecter que les produits récoltés pour les industries agroalimentaires ou les marchés de type internationaux parfaitement organisés logistiquement sont moins fragiles. Mais ils sont cueillis avant maturation, traités et placés dans des installations frigorifiques, ce qui leur permet effectivement de durer plus longtemps mais réduit la qualité des produits en termes de fraîcheur, de goût, de qualité nutritionnelle et de consommation énergétique.

France Nature Environnement fait pourtant le constat que « *donner des invendus à des associations d'aide alimentaire semble être moins aisé en circuits courts et de proximité. Cela demande une organisation logistique parfois compliquée pour de petites exploitations. Il arrive fréquemment que les produits soient en réalité donnés de manière informelle au voisinage voire aux consommateurs réguliers.* »

L'impact sur l'environnement n'est pas prouvé en ce qui concerne le transport

Les circuits courts et de proximité sont souvent mis en avant pour réduire les impacts liés au transport de marchandise. En réalité, la grande diversité des circuits courts ne permet pas de généraliser quant à leur impact sur l'environnement, meilleur ou moins bon que les autres formes de commercialisation. **Si dans le cadre des circuits courts, les produits parcourent une distance plus faible, les consommations d'énergie et les émissions de gaz à effet de serre ne sont pas, pour autant, systématiquement moins importantes**

Ramenées au kilogramme de produit transporté, elles peuvent parfois même être plus élevées. **Ainsi, le moindre recours aux transports longs n'est pas nécessairement synonyme de moindre émission de gaz à effet de serre.** Le transport maritime est un moyen de transport relativement peu gourmand en effet de serre.

COÛTS ÉNERGÉTIQUES SELON LES MODES DE TRANSPORT

Un kilo de pétrole permet à une tonne de marchandise (40% des transports) de parcourir :

- en bateau : 127 km ;
- en train complet : 111 km ;
- en poids lourds de 35 tonnes : 58 km ;
- en poids lourds de 5 tonnes : 28 km.

Dans l'Union européenne, 85 % du transport de marchandises se font par route, 12 % par voie ferrée et 2 % seulement par voies navigables.

De grandes quantités, transportées sur de grandes distances, de manière optimisée, peuvent avoir un impact effet de serre par tonne transportée beaucoup plus faible que de petites quantités transportées sur des distances plus faibles dans des camionnettes peu remplies et revenant à vide.

Toutefois, **dès lors qu'ils sont optimisés, les circuits courts de proximité présentent un réel potentiel en matière de réduction des émissions de gaz à effet de serre.**

Les circuits courts, plus intensifs en main d'œuvre

La crise économique a provoqué chez les Français une véritable réflexion sur le patriotisme alimentaire. Ainsi, **97 % des Français qui consomment local disent le faire pour soutenir la production locale** et par là, l'activité de leurs voisins. Cette attitude presque instinctive a d'ailleurs une logique économique. En effet, la production locale crée de l'emploi para-agricole et dans l'industrie agroalimentaire. L'artisanat et l'industrie agroalimentaire transforment près de 70 % de la production agricole nationale et le tissu de petites et moyennes entreprises de l'agroalimentaire est très structurant sur les territoires.

Les circuits courts, de **proximité et de qualité** sont plus intensifs en main d'œuvre que les circuits de distribution traditionnels.

Les récents Labels en restauration devraient accompagner le mouvement des circuits courts

Le statut de « maître restaurateur » qui évolue avec un décret à paraître, intègre bien une obligation pour le restaurateur de proposer au moins **5 produits locaux à sa carte**. Par ailleurs le label Fait Maison, créé par la Loi n° 2014-344 sur la consommation du 17 mars 2014, et *visant à garantir la fraîcheur et le savoir-faire* autour de plats d'un restaurant, permettra en toute certitude d'accompagner ce mouvement.

La grande spécialisation des cultures de certaines régions est un frein aux productions alimentaires

Sans prétendre que l'autonomie alimentaire des territoires puisse atteindre partout des pourcentages élevés, il est intéressant de constater qu'une marge de croissance importante existe. Elle suppose néanmoins une certaine diversité des productions agricoles pour satisfaire la demande, **en particulier dans la restauration collective** et exige également le développement d'un appareil productif de transformation locale.

Le rapport salue **l'engagement de l'association des régions de France (ARF)**, à promouvoir « *des systèmes alimentaires territorialisés grâce à des politiques agricoles et alimentaires dédiées au développement de leurs territoires, favorisant le développement économique local, la gestion durable de leurs ressources naturelles et la promotion de l'emploi agricole et rural.* »

Pour favoriser le développement des circuits courts le rapport propose d'utiliser:

- **A l'échelon local : Le Projet Alimentaire Territorial (PAT)** doit devenir la base de l'organisation d'une politique de l'alimentation. Les intercommunalités, étant les pilotes opérationnels sur leur territoire. *Les projets alimentaires territoriaux mentionnés au III de l'article L. 1 du code rural et de la pêche sont élaborés de manière concertée avec l'ensemble des acteurs d'un territoire et répondent à l'objectif de structuration de l'économie agricole et de mise en œuvre d'un système alimentaire territorial. Ils participent à la consolidation de filières territorialisées et au développement de la consommation de produits issus de circuits courts, en particulier relevant de la production biologique.*

Le rapport présente à ce niveau une proposition :

Proposition n°2: Créer des « Conseils alimentaires locaux » pour encourager la démocratie alimentaire.

(Pas de proposition 1 ?)

- **A l'échelon régional : Le Plan Régional de l'Agriculture Durable (PRAD** : La loi n° 2010-874 de modernisation de l'agriculture et de la pêche du 27 juillet 2010 a inséré dans le code rural et de la pêche maritime un article L. 111-2-1 instituant un PRAD). Ce plan fixe les grandes orientations de la politique agricole, agroalimentaire et agro-industrielle de l'État dans chaque région ainsi que ses objectifs prioritaires. Menée par le préfet de région, il associe les collectivités territoriales et les chambres d'agriculture concernées, ainsi que les organisations syndicales agricoles représentatives. Treize PRAD ont été signés au cours des années 2012 et 2013 – quatorze en comptant la Bretagne, où le projet agricole et agroalimentaire régional (PAAR) fait office de PRAD.

Les Schémas Régionaux d'Aménagement et de Développement durable du territoire (SRADDT)

L'article L. 4251-1 du code général des collectivités territoriales a également été modifié afin d'intégrer dans les schémas régionaux d'aménagement et de développement durable du territoire (SRADDT) une **cartographie des terres agricoles**. Son objectif est de **préserver les terres agricoles en évitant qu'elles soient considérées comme une réserve foncière pour l'urbanisation future**.

Proposition n°3: intégrer la politique alimentaire dans les plans régionaux de L'agriculture durable (PRAD) pour en faire des plans régionaux de l'agriculture et de l'alimentation durables (PRAAD).

- **A l'échelon national**

Proposition n°4: bonification de la dotation globale de fonctionnement des intercommunalités, qui récompensera ainsi les externalités positives permises par les PAT.

Proposition n°5: amplification des moyens du Plan National pour l'Alimentation

Proposition n°6: création d'un observatoire national des systèmes alimentaires locaux, chargé d'établir régulièrement un état des lieux et un suivi.

Proposition n°7: création par le ministère de l'agriculture d'un site dédié rassemblant les informations essentielles à la construction d'un projet alimentaire territorial.

- **A l'échelon européen**

Proposition n°8: infléchir la PAC, et la renommer politique agricole et alimentaire commune (PAAC).

Proposition n°9: orienter les soutiens de la PAC vers la création d'emplois plus que vers la taille des exploitations.

La protection agricole et l'accès au foncier sont des enjeux majeurs.

Si la relocalisation alimentaire de l'agriculture **ne s'oppose pas à la production de grandes cultures nécessaires pour les industries agroalimentaires**, des terres doivent cependant être réservées à de plus petites exploitations pour des productions locales, notamment maraîchères.

Proposition n°10: prendre en compte les valeurs agronomiques et environnementales des sols lors de la modification des documents d'urbanisme ;

Proposition n°11: renforcer et faire connaître les outils de protection du foncier, type ZAP et PAEN, aujourd'hui peu utilisés ;

Proposition n°12: imposer la conservation d'un potentiel de terrains réservés à un niveau d'autosuffisance alimentaire lors de l'élaboration des SCoT.

Proposition n°13: rendre obligatoire la culture en agriculture biologique sur les zones de captage d'eau.

L'installation et la formation

Proposition n°14: inscrire les installations avec un projet en circuits courts ou de proximité dans les objectifs prioritaires des SAFER. (*Sociétés d'aménagement foncier et*)

Proposition n°15: élaborer des référentiels techniques et économiques permettant d'apprécier la faisabilité et le dimensionnement des projets en circuits courts.

Proposition n°16: revoir les programmes de formation initiale, en intégrant les notions d'agronomie : vie des sols, agriculture biologique et agro-écologie, les impacts de pesticides sur les sols, l'eau, la biodiversité, la santé humaine, la préparation à la diversification des métiers, notamment de commercialisation en circuits courts en travaillant sur l'élaboration de prix de revient.

Proposition n°17: favoriser les installations collectives et les achats de terrain par les fonds citoyens, type Terre de liens.

Proposition n°18: permettre plus facilement l'achat et le stockage de foncier par les collectivités.

La restauration collective : un marché colossal où l'import et les produits standards dominant

Le marché de la restauration hors foyer, et en particulier celui de la restauration collective représente des **sommes colossales**.

Proposition n°19: intégrer dans la responsabilité sociale et environnementale des entreprises des **exigences en matière de consommation alimentaire durable** : choix de produits bio et locaux, cuisine sur place, lutte contre le gaspillage alimentaire et le suremballage..

La politique des prix bas

La réglementation des marchés publics est souvent évoquée et a fait l'objet d'un développement dans le rapport. Le rapport estime cependant qu'il ne s'agit que l'une des causes, de la faible qualité générale de la restauration collective française.

Surtout, on est amené à s'interroger sur la prééminence du coût de la matière première qui compose un repas. Le poste de dépense alimentaire que **25 % du coût total d'un repas** en restauration collective.

Les cuisines ont largement disparu des écoles, collèges, lycées et hôpitaux.

Les cuisiniers y reçoivent des produits prêts à consommer, ce qui en augmente le coût. Pour ne prendre que deux exemples très simples : les carottes râpées coûtent trois fois plus cher que les carottes bio en vrac et la salade en sachet coûte deux fois et demie plus cher en moyenne que la salade bio vendue entière

De même, les gestionnaires sont insuffisamment formés et sensibilisés à la prise en compte d'enjeux extérieurs au prix.

De très belles réussites de relocalisation en restauration collective (Saint Etienne, Mouans Sartroux.)

Proposition n°20: organisation d'une journée annuelle du territoire ouverte à toute entreprise susceptible d'être concernée par des marchés publics. L'acheteur public y présente ses besoins estimés, sa politique d'achat, l'organigramme nominatif des services responsables des achats.

Proposition n°21: l'acheteur public s'engage à publier sur son site internet une liste indicative comprenant son programme prévisionnel d'achat pour l'année.

Proposition n°22: les entreprises qui souhaitent répondre aux appels d'offres peuvent remettre une seule fois par an leur dossier de références et de déclarations sur l'honneur de leur régularité fiscale et sociale.

Proposition n°23: pour faciliter la commande publique, l'État modélise une trame d'appels d'offres mettant en avant les clauses de développement durable autorisées par le droit Européen, et permettant un approvisionnement local.

Développer l'approvisionnement local et de qualité de la restauration collective par un engagement à tous les niveaux

Les grands objectifs programmatiques, que ce soient ceux du Grenelle de l'environnement – qui visait 20 % de produits biologiques dans les cantines – ou ceux affichés par l'actuel Président de la République – 40 % d'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux et 20 % en produits bio en 2017 – sont condamnés à l'échec s'ils ne s'accompagnent pas d'un véritable plan dotant les acteurs locaux des outils pour mettre en place de manière concrète cette ambition.

Il serait pertinent de mettre en place, de manière obligatoire, un « projet alimentaire d'établissement » au sein même du projet d'établissement. Il a pour objectif de penser l'alimentation dans toutes les actions de l'établissement et de consulter les usagers sur leurs souhaits. Il devra être élaboré en concertation avec le responsable de la cantine, le gestionnaire, les élus, les parents d'élèves dans les établissements scolaires, et des représentants des usagers. Il pourra par exemple intégrer la lutte contre le gaspillage alimentaire, un plat végétarien par jour ; des repas test pourraient notamment

être organisés. Il faut qu'une réflexion s'engage autour des tailles des portions et de la préparation des plats pour diminuer le gaspillage alimentaire qui atteint des proportions proprement scandaleuses dans les établissements.

Ce projet alimentaire d'établissement doit comporter un référentiel, une grille d'évaluation permettant de mesurer de manière concrète les avancées réalisées. Avec ses partenaires, le réseau Restau'Co et l'agence d'information Graines de Changement, la Fondation pour la Nature et l'Homme développent notamment une méthode qui permettra à chaque établissement (en gestion directe) de mettre en place une démarche collective de « restauration collective responsable » et de suivre les progrès réalisés. Comme la restauration collective est d'intérêt général, la démarche devra être validée par un comité de certification rassemblant les différentes parties prenantes locales : élus, associations, producteurs, personnels de cuisine, équipe pédagogique, convives, parents d'élèves...

Imposer un pourcentage minimal de produits biologiques et locaux

Le rapport estime qu'en regard aux enjeux, l'incitation ne peut seule opérer un changement radical sur le contenu des assiettes. Elle propose donc d'introduire dans la restauration publique un seuil minimal obligatoire de 20 % dès 2016 de produits issus de l'agriculture durable – locaux, signes de qualité dont biologiques, pour atteindre 40 % en 2020, dont 20 % en bio. Il faut être réaliste, la courbe de progression actuelle de l'approvisionnement local de la restauration collective ne permettra pas, en l'état, de parvenir à l'objectif de 40 % en 2017.

Pour aider les cantines à remplir cette obligation, votre rapporteur propose d'assortir cette obligation d'une prime à la conversion, qui permettra de financer les formations des cuisiniers et des gestionnaires, les animations et les investissements nécessaires.

En imposant l'affichage de l'origine des produits dans la restauration collective, les collectivités locales seront incitées à développer des stratégies du « mieux disant » et donc de préférer les fournisseurs locaux.

Transférer la tutelle des gestionnaires des collèges et lycées

Le rapport estime que la tutelle des gestionnaires des cantines des collèges et lycées dans les établissements scolaires soit transférés aux collectivités territoriales concernées. Trop d'élus se sont

Proposition n°24: mise en place d'un projet alimentaire d'établissement au sein même du projet d'établissement.

Proposition n°25: introduction dans la restauration publique d'un seuil minimal de 20 % dès 2016 de produits issus de l'agriculture durable – locaux, signes de qualité dont bio pour atteindre 40 %, dont 20 % de bio en 2020.

Proposition n°26: création d'une prime à la conversion pour les restaurants collectifs engagés dans la démarche, qui permettra de financer les formations des cuisiniers et des gestionnaires, les animations et les investissements nécessaires.

Proposition n°27: former les cuisiniers d'établissement à cette nouvelle approche du produit et former les futurs cuisiniers à ces enjeux.

Proposition n°28: affichage obligatoire de l'origine des produits dans la restauration collective.

Proposition n°29: transfert de la tutelle des gestionnaires des collèges et lycées de l'Éducation nationale aux collectivités territoriales compétentes.

plaints du fait que les gestionnaires étaient un véritable obstacle au changement du fait de leur distance au projet d'établissement et de leur simple prise en compte du facteur « coût ».

Les principes fondateurs de non-discrimination et d'égal accès aux marchés publics et leurs exceptions
L'interprétation des règles des marchés publics conduisent les gestionnaires à sélectionner sur le **seul critère du prix bas des produits de qualité standard d'importation**, alors même qu'il existe une offre locale de qualité. C'est notamment l'une des raisons avancées pour expliquer la présence très forte de produits d'importation dans la restauration collective.

Une réglementation complexe et mal adaptée aux petites structures

La réglementation européenne en matière d'hygiène et d'étiquetage nutritionnel est incontestablement une garantie du très haut niveau de qualité de l'alimentation. Mais elle **conduit à des obligations de moyens qui représentent parfois des exigences disproportionnées pour de toutes petites structures.**

La réglementation sanitaire

Les entreprises qui manipulent des denrées alimentaires d'origine animale sont soumises aux prescriptions du paquet Hygiène.

L'étiquetage nutritionnel

De nombreuses personnes auditionnées ont exprimé leurs craintes de voir s'appliquer aux produits fermiers l'étiquetage nutritionnel.

Le règlement 1169/2013 dit « information du consommateur » est entré en vigueur le 13 décembre 2014. Certains points restent cependant encore à préciser avant leur mise en œuvre ou bénéficient d'une application ultérieure.

L'étiquetage nutritionnel sera obligatoire à compter du 13 décembre 2016.

Les filières des indications géographiques et fermières s'y préparent en réalisant des analyses leur permettant de disposer de données spécifiques sur leurs produits.

Néanmoins, pour le cas du secteur laitier, du fait de l'absence de la standardisation du lait, de la forte saisonnalité de l'alimentation des animaux – ce qui a un impact direct sur la composition du lait, les difficultés d'application d'une telle réglementation sont prévisibles. Si les mélanges opérés par les grands transformateurs laitiers leur permettent de lisser cette variabilité, celle-ci demeure en revanche importante chez les producteurs fermiers.

Même s'il est probable qu'une dérogation soit finalement accordée à ces produits, cela montre que l'élaboration de la réglementation prend insuffisamment en compte la grande diversité des modes de production et des tailles des unités de production.

Des possibilités de flexibilité pour les petites structures trop aléatoires

Il existe des dérogations aux règlements et des flexibilités possibles pour les petites exploitations. Ces dérogations doivent cependant ensuite être mises en œuvre ou non dans les États membres, selon des modalités qui peuvent varier sensiblement.

La Commission européenne profite par ailleurs de la révision en cours **du Paquet Hygiène pour échanger avec les États membres sur la question de la flexibilité applicable aux petites entreprises.** Une mission en cours de l'Office alimentaire et vétérinaire est destinée à collecter des informations à partir des contrôles officiels sur la mise en œuvre des procédures fondées sur les principes HACCP, en particulier la flexibilité. Un rapport de synthèse adressé à la Commission qui contiendra, entre autres, des préconisations relatives à une meilleure mise en œuvre de la flexibilité dans les États membres **La Commission envisage également de regrouper les dispositions en matière de flexibilité dans un même article du paquet Hygiène, et une formation spécifique sur cette thématique à destination des inspecteurs devrait être mise en place prochainement au niveau de l'UE.**

Proposition n°30: élaborer un cadre réglementaire transversal consacré à la définition et à une réglementation adaptée aux petites structures (fermes, unités de transformation..)

Proposition n°31: élaborer un paquet européen « Petites fermes ».

Proposition n°32: adopter un taux de TVA réduit sur les produits biologiques.

Proposition n°33: lors de la transposition de la directive européenne en droit français, intégrer les critères de durabilité permettant un approvisionnement local, prévus par la réglementation dans le code des marchés publics.

Le rapport note

Que la relocalisation de filières alimentaires doit être interprétée selon une logique des cercles concentriques : **manger de préférence local, sinon régional, national ou international**. L'important est de provoquer une prise de conscience collective.

Il fait référence au fort développement des plats prêts à consommer : *« ils se sont répandus en écho à l'évolution des modes de vie : gain de temps de préparation, diversité des plats sans compétence culinaire nécessaire... Le nombre de références a explosé, atteignant des extrêmes sur certains secteurs (280 références de yaourts en hypermarché en moyenne en 2009) ce qui engendre une spécialisation des usines et une augmentation des distances moyennes de transport entre lieu de production, de transformation et de distribution. Le secteur des plats cuisinés est sensible à la crise économique, ces aliments ayant un coût plus élevé que les produits bruts. »*

Proposition n°34: renforcer l'encadrement des loyers commerciaux pour les commerces de proximité dans les zones tendues.

Proposition n°35: mise en place d'une communication sur le « vrai » prix de la nourriture, en prenant en compte l'ensemble des externalités de la production alimentaire: environnement, santé, lien social et humain, par exemple en

Généraliser la mise en place de prix en fonction du revenu des personnes dans la restauration collective

Cela doit passer notamment par des **prix différenciés en fonction du revenu des usagers – ou de leurs parents s'agissant de la restauration scolaire – dans la restauration collective**. L'État et les collectivités territoriales doivent prendre toute leur part dans l'accès à une alimentation saine et de qualité pour tous. Un enfant qui est bien nourri est un enfant qui sera en mesure d'écouter à l'école. Les collectivités pourraient soutenir des familles défavorisées en leur fournissant des bons alimentaires pour acheter local.

Les relations commerciales très tendues ne favorisent pas la recherche d'une stratégie commune

La financiarisation des marchés agricoles et les évolutions techniques, accompagnées par une politique agricole commune productiviste, ont conduit à **dessiner un paysage agroalimentaire peu favorable à la proximité**. En effet, **les produits ont subi une standardisation des variétés, goûts et couleurs**, pour pouvoir voyager et proposer une qualité constante, **les circuits agroalimentaires mondiaux se sont complexifiés** (un produit parcourt en moyenne 3000 km avant d'arriver dans notre assiette, soit 25 % de plus qu'en 1980), les *process* agricoles se sont largement industrialisés, créant de très grosses fermes trop lourdes en capital ou en animaux, les denrées agricoles sont soumises aux variations des cours de la bourse, entraînant régulièrement des émeutes de la faim (les prix alimentaires mondiaux ont en moyenne augmenté de 83 % entre 2005 et 2008), **les pratiques agricoles se sont progressivement déconnectées des réalités agronomiques** par l'usage des variétés standardisées et des phytosanitaires, entraînant de nombreuses dégradations sur l'environnement direct des exploitations, mais aussi auprès des salariés agricoles, de la population rurale, et indirectement des consommateurs

Proposition n°36: mettre en place un mécanisme fiscal pour empêcher les importateurs d'introduire dans les outre-mer des produits de dégageant à bas prix.

Proposition n°37: L'interdiction de la vente à perte doit être pratiquée sur l'ensemble des produits carnés.

Proposition n°38: Dans les départements où le niveau de vie est encore très en dessous de celui des habitants de métropole, l'aide internationale au développement devrait pouvoir davantage intervenir pour aider les autorités locales à structurer avec les habitants, un aménagement d'urbanisme sain et viable.

L'investissement pour le producteur local en circuit court n'est pas négligeable

Le coût d'entrée pour pratiquer une agriculture en circuits courts est assez important, notamment pour certaines productions comme les productions animales. Il faut investir pour acquérir et mettre aux normes des locaux de stockage – chambre froide – et de vente, organiser des transports permettant d'acheminer les produits vers le lieu de vente, et mettre en place une communication permettant d'attirer des clients. Il faut également réussir à **valoriser l'ensemble des parties de l'animal, ce qui peut se révéler difficile car les consommateurs sont spontanément attirés – pour des raisons culturelles, d'habitude ou pratiques – vers les mêmes morceaux**. Pour que le modèle économique soit rentable, il est donc nécessaire de **disposer de sommes conséquentes, parfois difficiles à appréhender**.

En outre, pour conquérir les **marchés de la restauration collective** qui pourraient constituer un débouché naturel très intéressant pour les circuits courts et de proximité, il est **indispensable de massifier** (notamment en passant du maraîchage à une production diversifiée de plein champ) et de sécuriser les approvisionnements. C'est la raison pour laquelle **de nombreux agriculteurs se sont rassemblés en plateformes** pour pouvoir répondre aux appels d'offres. Mais certaines plateformes de collecte des productions locales encore en structuration, rassemblent trop peu de producteurs pour être efficaces et conquérir les marchés de la restauration collective. Trop souvent, des plateformes concurrentes émergent sur les territoires, ce qui n'est pas un problème en soi, mais le devient quand l'offre est déjà trop faible pour porter candidature à des marchés publics... Il serait préférable qu'elles soient mieux réparties géographiquement pour assurer un approvisionnement des territoires harmonieux.

Intégrer les grossistes et les commerçants dans la logique des circuits de proximité

Proposition n°39: Créer des marchés d'intérêts locaux, en complément des marchés d'intérêts nationaux. Développer les carreaux de producteurs sur les marchés de gros.

Proposition n°40: Créer des abattoirs départementaux ou intercommunaux de proximité.

Proposition n°41: favoriser le développement des abattoirs multi-espèces.

S'agissant des légumes, même si la vente directe de produits bruts au consommateur est possible, la **restauration collective est demandeuse de produits prêts à consommer** – lavés, épluchés, découpés. Cela nécessite donc de créer des **légumeries collectives**, par exemple au sein des plateformes.

Proposition n°42: soutenir et encourager les outils coopératifs de transformation : légumeries, ateliers de découpe, via les soutiens publics à l'investissement et projets innovants.

Proposition n°43: encourager et accompagner la recherche participative pour la conservation des semences de variétés locales.

Structurer la filière circuits courts

Proposition n°44 : modifier la loi n° 2014-856 du 31 juillet 2014 relative à l'économie sociale et solidaire pour étendre l'information des salariés à l'information des clients.

Proposition n°45: proposer un projet européen innovant sur les abattoirs mobiles et autres concepts expérimentaux pour favoriser la transformation.

Proposition n°46: relancer le travail de co-construction autour de la définition des produits fermiers et des producteurs de produits fermiers.

Proposition n°47: prévoir en France une dérogation explicite à l'obligation d'étiquetage nutritionnel pour les produits fermiers.