

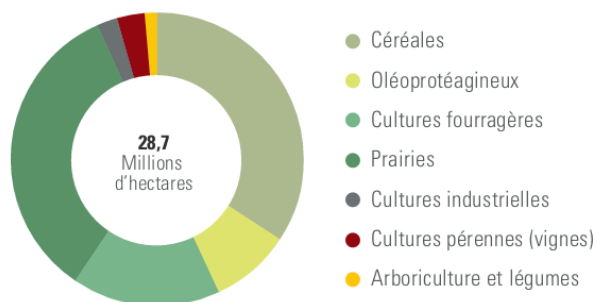
Systeme alimentaire

Trouse d'autoformation / Club développement durable du Grand Lyon, 10/09/2019

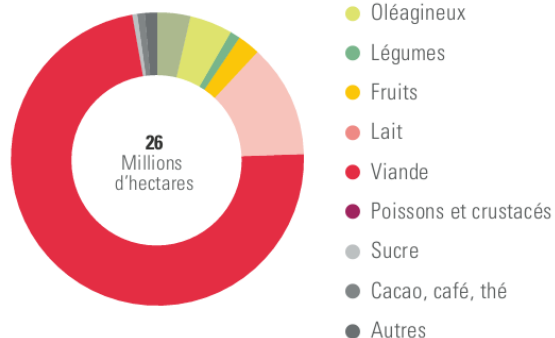
Le territoire métropolitain de près de 55 millions d'hectares est occupé à 51 % par des surfaces agricoles, 30 % par des forêts, 10 % par des friches, landes et autres, et 9 % par les sols artificialisés.

Figure 7. Affectation de la surface agricole utile

Surface par type de production sur le territoire métropolitain



Surface nécessaire à l'alimentation de la population métropolitaine



Source : Agreste

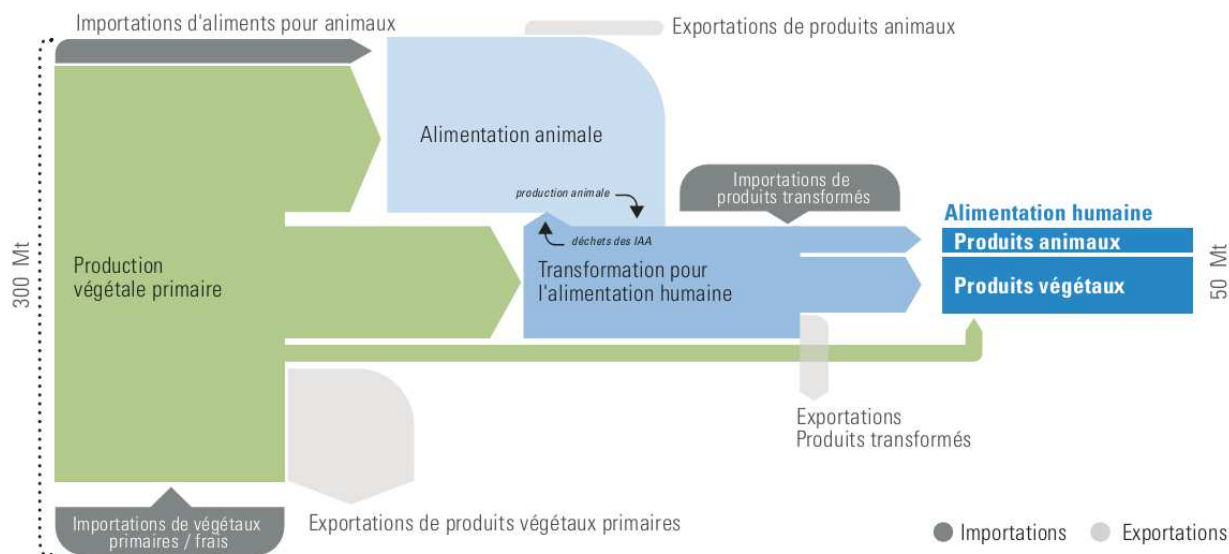
Source : les auteurs. Les surfaces sont évaluées à partir des rendements des systèmes de production à l'hectare.

(Référence biblio 3)

La surface nécessaire à l'alimentation de la population française (26 Mha), est très légèrement inférieure à sa surface agricole (28 Mha).

La consommation de viande et de lait mobilise plus de 80 % de la surface agricole.

Figure 3. Importance des flux matières depuis la production végétale jusqu'à l'assiette



Lecture : Cette figure représente de manière très simplifiée les masses de produits végétaux mobilisés pour notre alimentation, la part qui est ingérée par les animaux d'élevage, la part transformée pour notre alimentation végétale et celle consommée directement. De l'ordre de 300 Mt de végétaux sont produites en France ou importées par an (à gauche de ce schéma), dont environ 70 Mt sont exportées (céréales, lait etc), et 110 Mt vont à l'alimentation animale. Au bout de la chaîne, de l'ordre de 50 Mt d'aliments sont ingérés par la population métropolitaine dont 15 Mt de produits animaux et 35 Mt de produits végétaux.

(Référence biblio 3)

| **54 % du territoire national** sont dédiés à l'agriculture.
4,5 % de cette surface en bio.

| **France, premier producteur européen** avec **18 %** des productions végétales et animales.
N° 1 en céréales, viande bovine et vins.

Source : Eurostat 2015



| **Un tiers** de la consommation de poisson est issue de la pêche, la pisciculture et la conchyliculture nationales.

| **70 %** de la production agricole sont transformés par les entreprises agroalimentaires françaises. Source : Ania 2014

| **Un tiers** des transports sont dédiés aux produits agricoles et agroalimentaires.

En France, 6 % des terres arables sont irriguées.



L'irrigation = 48 % de l'eau consommée en France.

Source : CGDD 2012. Etudes et doc. 62.

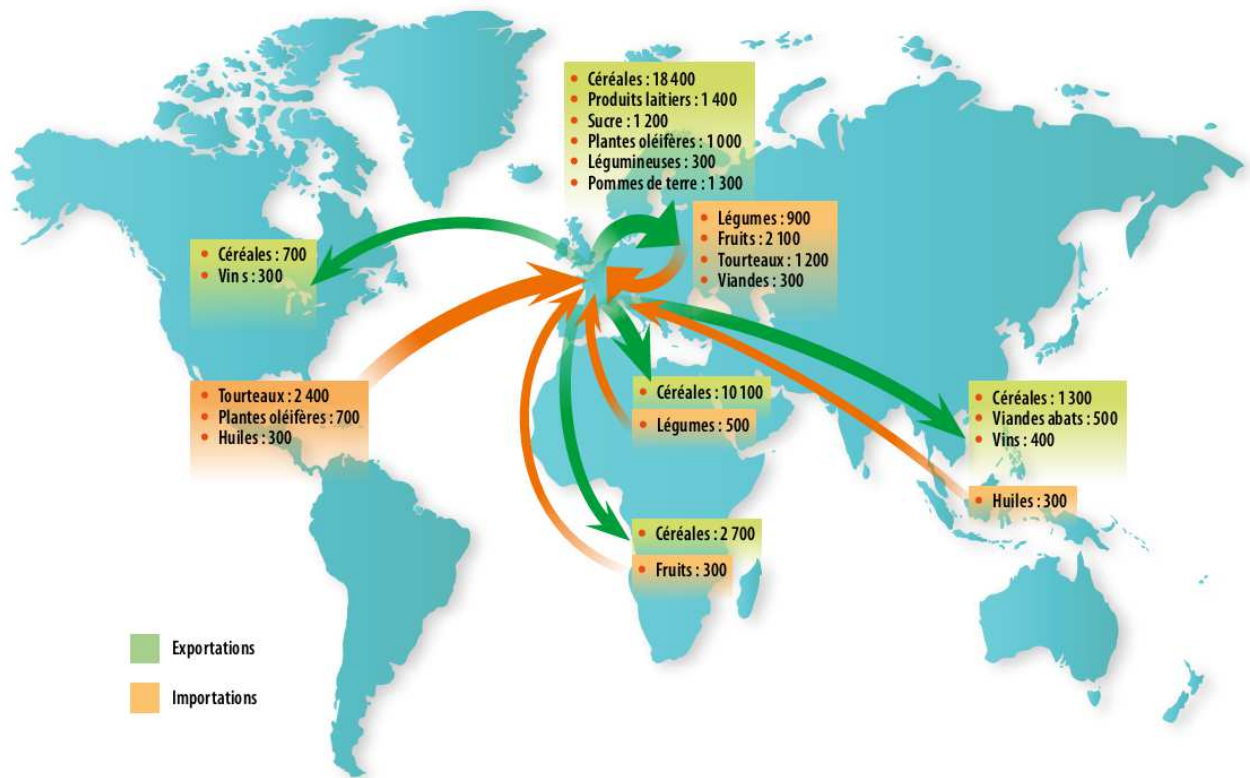
Emplois et activités liés à l'alimentation (France)



Source : Agreste

L'industrie agroalimentaire représente 14 % des consommations d'énergie de l'industrie française, dont près de la moitié dans trois secteurs : l'industrie laitière, le travail du grain et la fabrication de sucre.

(Référence biblio 1)



• Solde exportateur (exportations moins importations) : Principaux flux par catégorie de produits et par région – milliers de tonnes par an.

(Référence biblio 6)

L'analyse du métabolisme alimentaire de la métropole lyonnaise a été réalisée dans une logique d'alimentation de proximité, à savoir sur un périmètre de 50 km autour de Lyon.

Cette étude démontre que la métropole lyonnaise présente une faible autonomie alimentaire : à l'heure actuelle, les produits agricoles issus du territoire ne représentent que 4,6% de la valeur des produits agricoles entrant dans la composition de l'assiette alimentaire des habitants. A contrario, une très large partie de la production agricole et agroalimentaire de la région lyonnaise est exportée hors du territoire : 95% de la production agricole locale est exportée, sous forme de produits bruts (70%) ou après transformation locale (25%). Dans le même temps, les industries agroalimentaires locales importent la majorité des produits qui leur sont nécessaires (68% de leurs achats de produits agricoles et 73% pour les produits ayant subi une 1ère transformation). De plus, la majeure partie des produits distribués par le commerce local et la restauration provient de l'extérieur du territoire. (Référence biblio 2)

Selon une approche purement théorique, les surfaces agricoles de l'aire métropolitaine lyonnaise ne suffiraient pas à nourrir la population du territoire



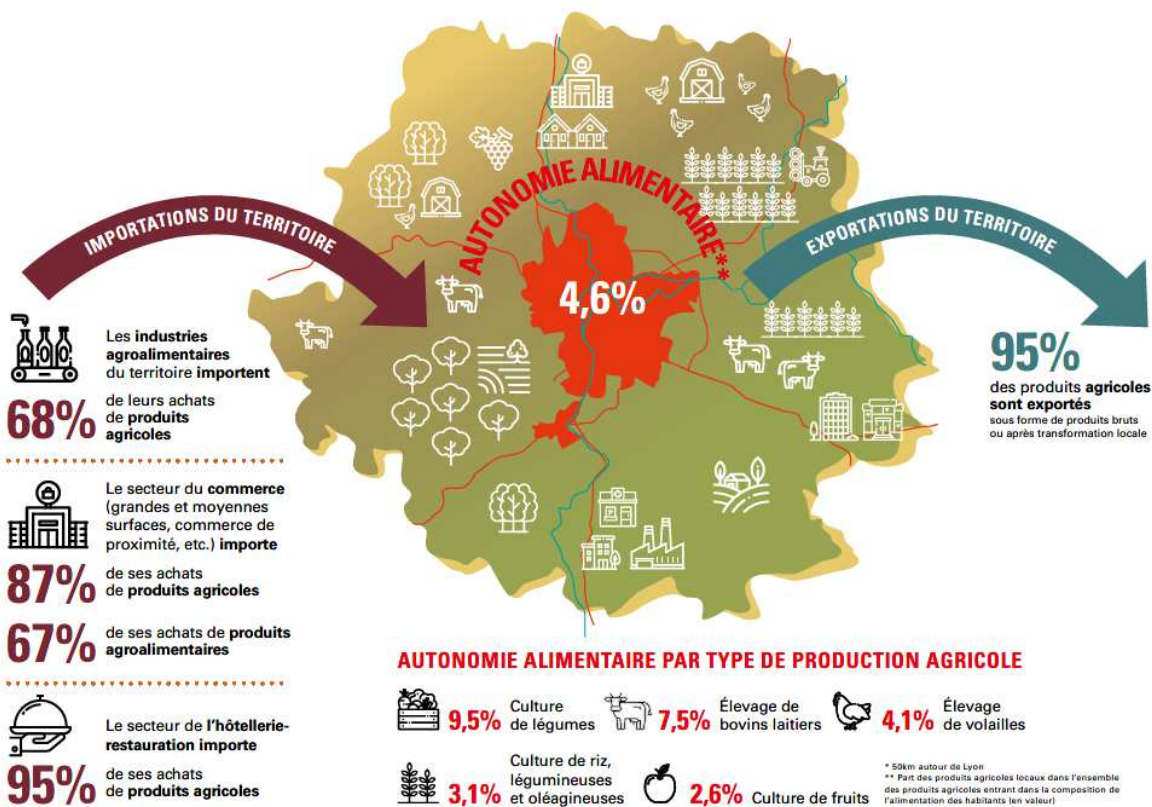
783 000 hectares

sont nécessaires pour nourrir la population de l'aire métropolitaine de Lyon et de Saint-Etienne dont :

Soit $\approx 2\,500\text{ m}^2$ par habitant

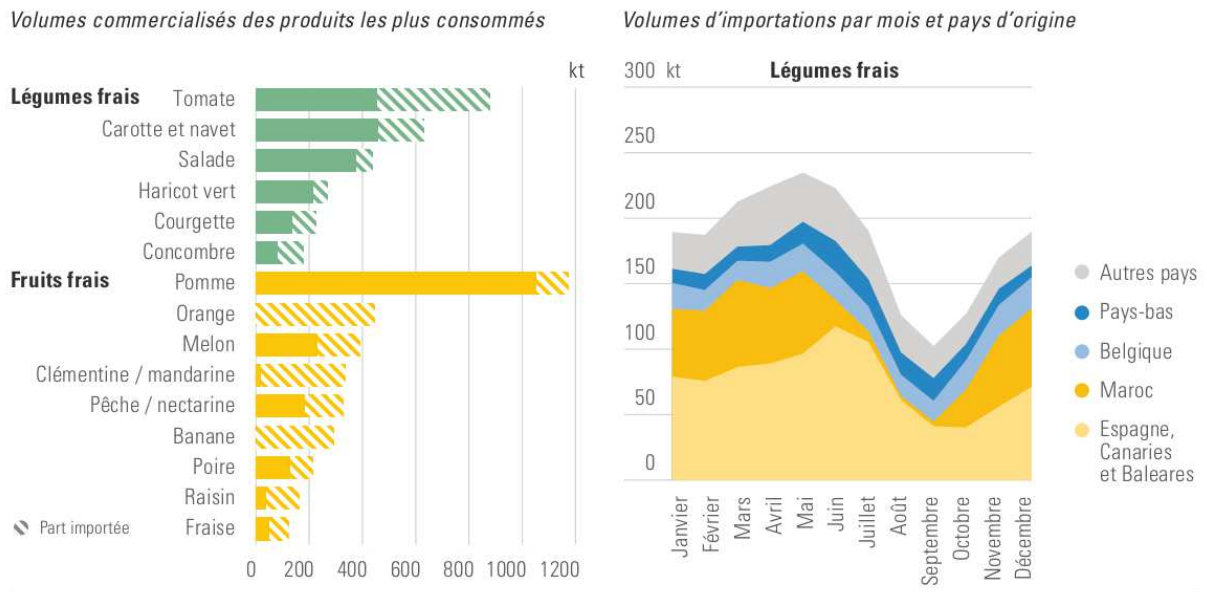
15 000 hectares	12 000 hectares	119 000 hectares	0	229 000 hectares*	408 000 hectares*
pour la production de légumes	pour la production de fruits <small>Hors 380 000 t. d'agrumes et fruits tropicaux au regard des consommations actuelles</small>	pour la production de pommes de terre et de céréales <small>hors alimentation animale</small>	La production de matière grasse végétale est couverte par la production pour l'alimentation animale (tourteau)	pour la production de lait	pour la production de viande, de volaille et d'œufs <small>hors production de viande issue des troupeaux laitiers</small>

(Référence biblio 11)



(Référence biblio 2)

Figure 6. Importation de fruits et légumes frais et saisonnalité



(Référence biblio 3)

Le projet alimentaire territorial, un outil de gouvernance alimentaire

Les Projets alimentaires territoriaux (PAT) sont inscrits dans la loi d'avenir agricole du 13 octobre 2014 (article 39 de la loi n°2014-1170 du 13 octobre 2014 d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt).

Un PAT, pourquoi et comment ?

⇒ Réponses par Audrey Rimbaud, chargée de mission alimentation de proximité à l'Assemblée permanente de la chambre d'agriculture.

Un PAT constitue un ensemble d'initiatives locales, coordonnées dans le cadre d'une stratégie territoriale visant à favoriser l'ancrage territorial de l'alimentation. Ils ne se concentrent pas sur les circuits-courts (= un seul intermédiaire) mais plutôt sur la dimension locale et la proximité. Ils réunissent les acteurs du système alimentaire territorial : collectivités territoriales, l'Etat, les producteurs, les transformateurs, les financeurs, les associations, les citoyens...

Les PAT permettent d'explorer de nombreuses thématiques : l'économie agricole/alimentaire des territoires, l'environnement, la nutrition/santé, l'accessibilité des produits de qualité pour tous, l'aménagement du territoire, l'identité du territoire, culturelle et gastronomique.

A ce jour, fin 2016, nous avons identifié plus d'une centaine de PAT sur le territoire. Leur répartition n'est pas homogène : il existe parfois 5 projets sur un même département, aucun encore identifiés dans d'autres.

Les collectivités territoriales sont les animateurs logiques des PAT car elles sont les interlocutrices directes des acteurs du territoire. Elles sont chefs de file dans 2/3 des démarches.

Les différents niveaux de collectivités territoriales peuvent être impliqués dans la mise en oeuvre et l'animation des projets : de la petite commune de 10 000 habitants à de grandes agglomérations (Nantes, Toulouse, Marseille...), des départements et des régions (Bretagne, Grand Est...).

Quant au financement, il peut provenir du ministère de l'agriculture (une quarantaine de PAT sont financés dans le cadre de l'appel à projets du PNA), de financements européens (programme Leader) ou d'acteurs privés, comme la fondation Carasso. On s'attend à ce que des conseils régionaux financent aussi les projets.

Les PAT sont élaborés de manière concertée avec l'ensemble des acteurs d'un territoire et répondent à l'objectif de mise en œuvre d'un système alimentaire territorial. Ils permettent de travailler sur des objectifs partagés avec les acteurs et cohérents avec les initiatives existantes. L'idée est qu'en travaillant tous ensemble, les acteurs peuvent aller plus loin.

La plupart des PAT partent d'une dynamique déjà en cours. Les projets migrent alors vers un PAT ce qui permet d'ouvrir la démarche à de nouveaux partenaires. La plus-value est d'aller plus loin sur la dimension partenariale et sur la mise en cohérence sur le territoire et la transversalité des acteurs.

Un PAT permet de travailler sur les enjeux de démocratie alimentaire et d'accessibilité des produits de qualité ou encore sur la question du juste prix pour les agriculteurs. Son intérêt est de mettre autour de la table des acteurs qui ne se parlent pas forcément.

Parmi les acteurs de l'Economie sociale et solidaire (ESS) impliqués dans ces démarches et qui apportent des réponses à ces questions, on retrouve les épiceries sociales et solidaires, les associations impliquées dans la restauration collective, les foyers ruraux, les EPHAD, les structures d'insertion sociale, des ESAT, des associations diverses.

Il n'y a pas de restriction dans les PAT. Les démarches sont ouvertes à tout agriculteur. L'idée est aussi d'intégrer les agriculteurs historiquement en circuit long de proximité (blé/pain, filière de légumineuses...).

<https://www.avise.org/articles/leviers-daction-pour-les-collectivites>