
LE SYSTÈME ALIMENTAIRE FRANCILIEN DU CHAMP A L'ASSIETTE FOCUS SUR LES FILIÈRES COURTES DE PROXIMITÉ

L'intranquilité des territoires. Crises, résiliences, basculements

Laure de Biasi – Institut Paris Région 08/12/2020



Ce que révèle cette crise de notre système alimentaire : défiance et envie d'agir



Avec la crise sanitaire, l'irrésistible ascension des produits bio

C'est peu dire que les produits bios ont la côte : synonyme de santé et surtout de respect de l'environnement, il s'en vend de plus en plus. Avec la crise sanitaire, les observateurs du secteur ont enregistré 8% de consommateurs supplémentaires en un an, des nouveaux convertis au bio.



Durant le confinement on a enregistré une augmentation de 8% des clients du bio, selon les chiffres de l'Agence Bio. © AFP / Liliou Cazalbet - Hans Lucas

LA CROIX

Le Covid-19 fait exploser l'insécurité alimentaire dans le monde, alerte le PAM

Enquête Le Programme alimentaire mondial (PAM) de l'ONU, prix Nobel 2020, estime que 120 millions de personnes supplémentaires, cette année, seront exposées à l'insécurité alimentaire. Les conséquences du confinement en sont la raison principale.

Pierre Cochez, le 17/08/2020 à 17:26 Modifié le 09/10/2020 à 11:28
Lecture en 3 min.



PHOTOGRAPHIE VISUELLE ARCHIVÉE LA PRESSE
La COVID-19 semble avoir stimulé la demande dans l'industrie des plats prêts à cuisiner, comme ceux de Marche Goodfood (nos photos).

(Montréal) La pandémie de COVID-19 n'a pas seulement incité davantage de consommateurs à faire leur épicerie en ligne ; elle semble également avoir stimulé la demande dans l'industrie des plats prêts à cuisiner, alors que celle-ci cherche à fidéliser sa clientèle.

Alimentation : la crise du Covid-19 va-t-elle changer nos habitudes de consommation ?

par France Inter - publié le 23 mai 2020 à 12:00



Depuis le confinement, nos comportements alimentaires ont-ils vraiment changé ? On se souvient des stocks de pâtes pris d'assaut et les razzias dans les supermarchés. Le sociologue de l'alimentation, Eric Birlouez revient sur les effets de la crise sur nos habitudes alimentaires, aujourd'hui et demain.



Illustration : Le virus du Covid-19 va-t-il changer nos habitudes de consommation ? © Getty / Thomas Sillig

LE FIGARO

« Dans le monde le leader » - le magazine d'opinion - associatif

Le coronavirus sauvera-t-il les fruits et légumes français ?

FIG DATA - La demande accrue pour des produits locaux port par la crise sanitaire pourrait permettre un salutaire essor de production de légumes français. Pour les fruits en revanche cette intention risque de ne pas suffire.

Par Marie Coussin et FIG Data
Publié le 24/11/2020 à 09:36, mis à jour le 24/11/2020 à 08:58



LA CROIX

COVID-19 : le prêt à cuisiner en forte demande

Le Monde

ECONOMIE - CORONAVIRUS ET PANDEMIE DE COVID-19

Parla

Coronavirus : l'alimentation en circuit court est plébiscitée par les Français

Avec la fermeture des marchés, de plus en plus d'agriculteurs vendent leur production directement aux consommateurs.

Par Laurence Girard - Publié le 20 avril 2020 à 06:19 - Mis à jour le 20 avril 2020 à 16:03
Lecture 4 min.

Article réservé aux abonnés

A la Ferme des 3 Terres, à Sorel dans la Somme, le moulin turbine à toute allure depuis le début du confinement, le 17 mars. « Nous avons augmenté notre production par six », affirme Dorothée Patin, productrice de farine et de préparations pour gâteaux, qui tente de répondre à la demande. De quoi livrer le réseau de petits magasins et d'épiceries fines, clients habituels de l'agricultrice, mais aussi un drive tout nouvellement créé à Péronne.

Une initiative lancée par la chambre d'agriculture de la Somme pour soutenir les producteurs bousculés par les changements de consommation alimentaire en cette période de crise due au Covid-19 et répondre aux attentes des habitants.

« J'avais l'habitude de vendre à la ferme, en direct, une partie de ma production. Mais ces clients ne veulent pas se déplacer, d'autant que nous sommes excentrés. Et j'ai été très sollicitée par des nouvelles personnes qui étaient intéressées par mes produits, mais ne souhaitaient pas aller les chercher sur place. Le drive est donc une opportunité de regrouper toute une gamme de produits fermiers pour les consommateurs », explique M^{lle} Patin.



Alors que la décision de confinement s'annonçait, un groupe de personnes et d'organisations ont souhaité capter « à chaud » ce que la crise du coronavirus a révélé, perturbé, provoqué dans les systèmes alimentaires : depuis notre anxiété jusqu'aux fermes d'où proviennent nos aliments, que ce soit à travers des circuits courts et locaux ou bien des chaînes d'approvisionnement lointaines. Producteurs, artisans, entreprises agroalimentaires, commerces de proximité, supermarchés, transporteurs... tous sont mis à l'épreuve d'une crise sans précédent, qui les amène à s'adapter, à trouver des solutions, à inventer de nouveaux possibles. Nous comptons des représentants de la recherche, du développement agricole et rural, du monde associatif, de l'économie sociale et solidaire, tous liés par une expertise sur les systèmes alimentaires, locaux en particulier, depuis plus de 15 ans pour certains d'entre nous.

Après des interrogations sur l'éthique de notre démarche, nous nous sommes fixé deux objectifs. D'une part et avant tout, capitaliser et diffuser très rapidement les bonnes idées et les points critiques qui nous sont signalés, pour entretenir une contribution aux dynamiques collectives d'adaptation, privées et publiques. D'autre part, dégager des pistes qui pourront, au sortir de la crise, nous aider à mieux assurer notre résilience alimentaire collective, c'est-à-dire la capacité de nos systèmes alimentaires, aussi bien locaux que globaux, à assurer la fourniture d'aliments en cas de perturbations, qu'elles soient sanitaires, climatiques, sociales... La crise sanitaire et économique du COVID-19 agit comme un accélérateur des dynamiques à l'œuvre : ce bulletin est destiné à les partager.

Nous espérons être en mesure de diffuser un « bulletin de partage » toutes les deux semaines, pendant un temps qui sera déterminé par la durée des impacts liés à la pandémie, mais qui dépassera à coup sûr la période de confinement.



Covid-19 : pour une agriculture et une alimentation du XXIe siècle

Par Un collectif d'élus - 8 avril 2020 à 17:13



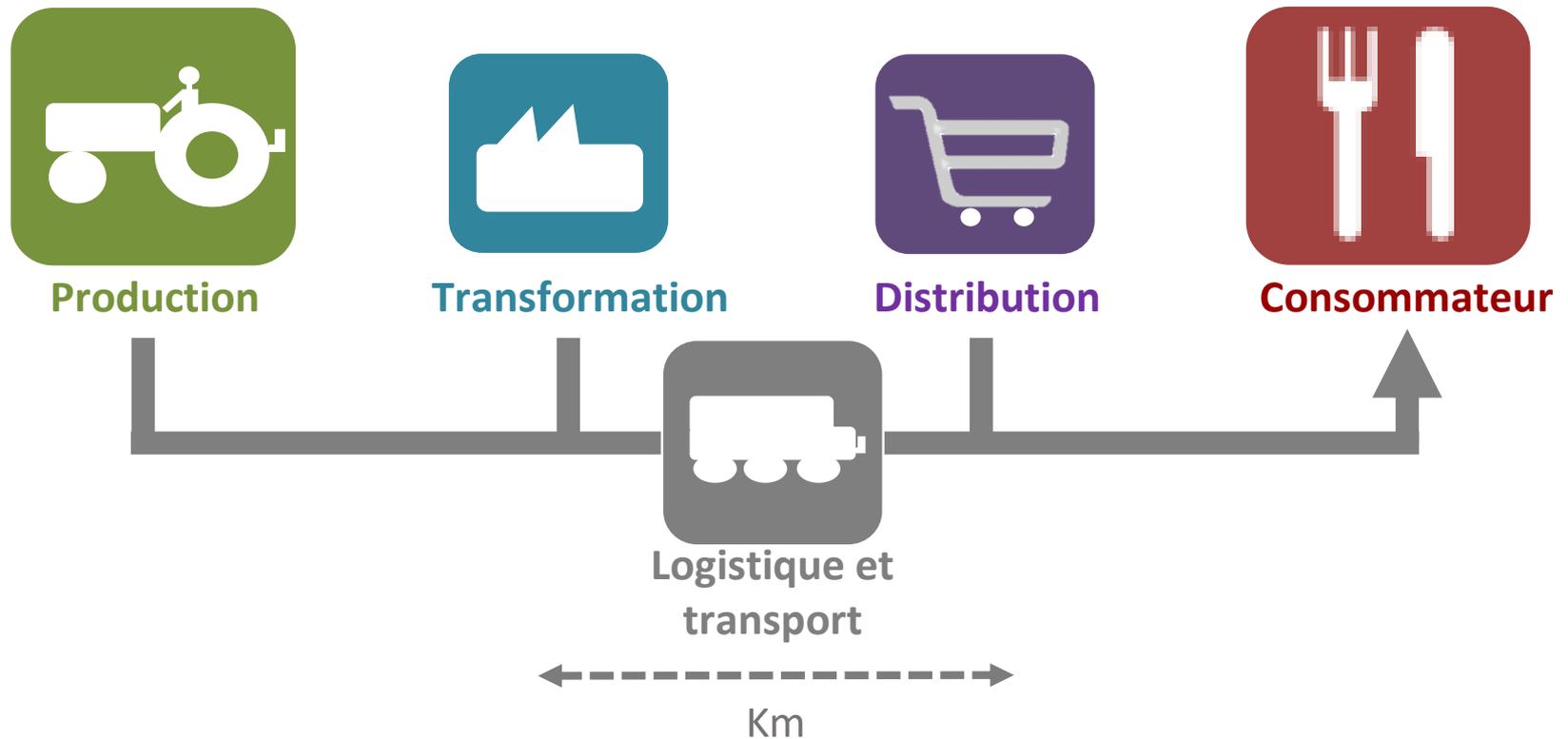
Pêche dans la baie de Caramet (Finistère), samedi. Photo: Julien Mignot pour Libération

Plutôt que de réparer sans cesse des crises comme celle du Covid-19, la seule véritable assurance vie que l'on puisse transmettre aux prochaines générations est une politique de prévention en matière sanitaire et alimentaire.



Le système alimentaire francilien

Du champ à l'assiette...



Le système alimentaire : c'est «la façon dont les hommes s'organisent pour produire, distribuer et consommer leur nourriture».

Louis Malassis. Nourrir les hommes, Dominos-Flammarion, 1994.

Offre et demande disproportionnées

Global : 1  pour...

France

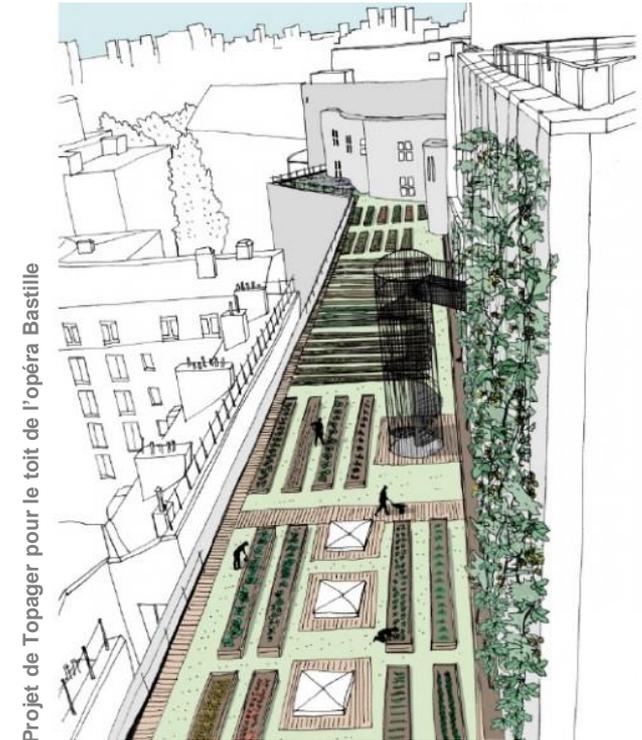
Paris et petite couronne



Ile-de-France



En intramuros...



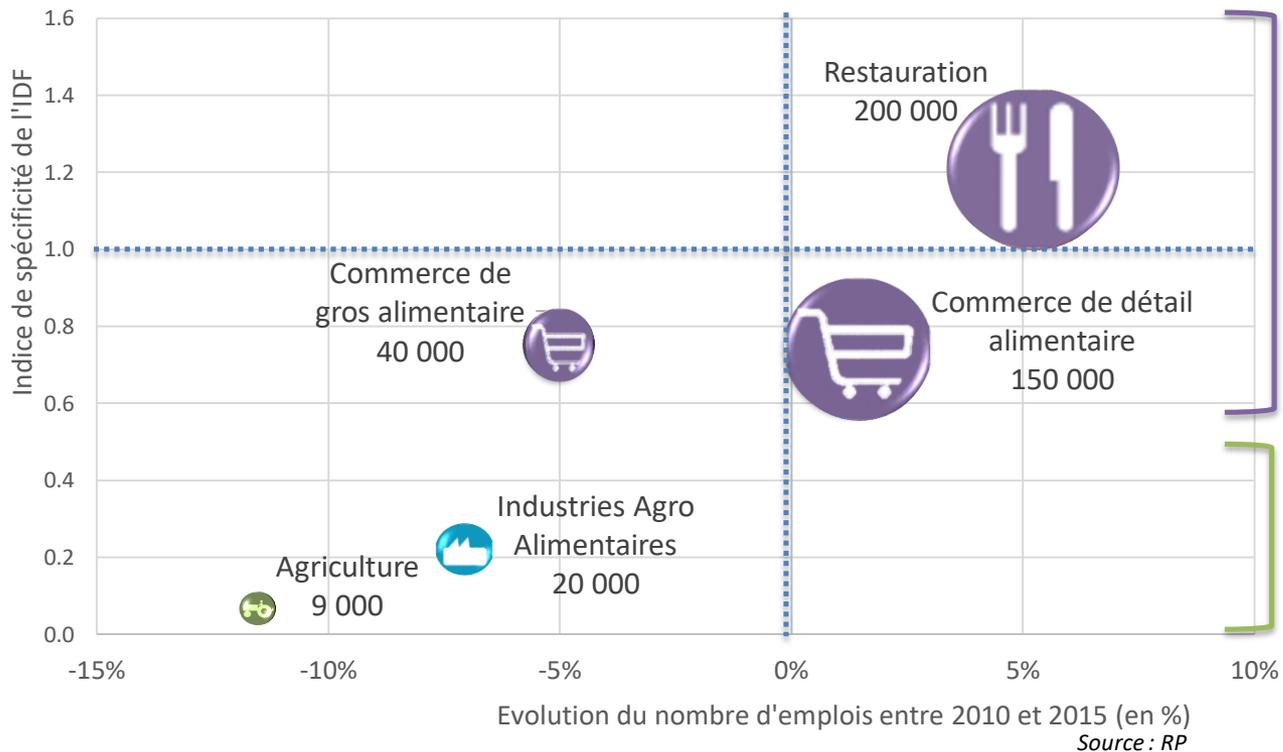
Projet de Topager pour le toit de l'opéra Bastille

Paris : 30ha AU
< 4% besoins alim en légumes

- **5000** exploitations franciliennes ne peuvent pas nourrir **12M** de Franciliens.
- Mais il existe des **filères courtes, locales** porteuses de valeurs, d'innovation.

Un système alimentaire déséquilibré et déconnecté

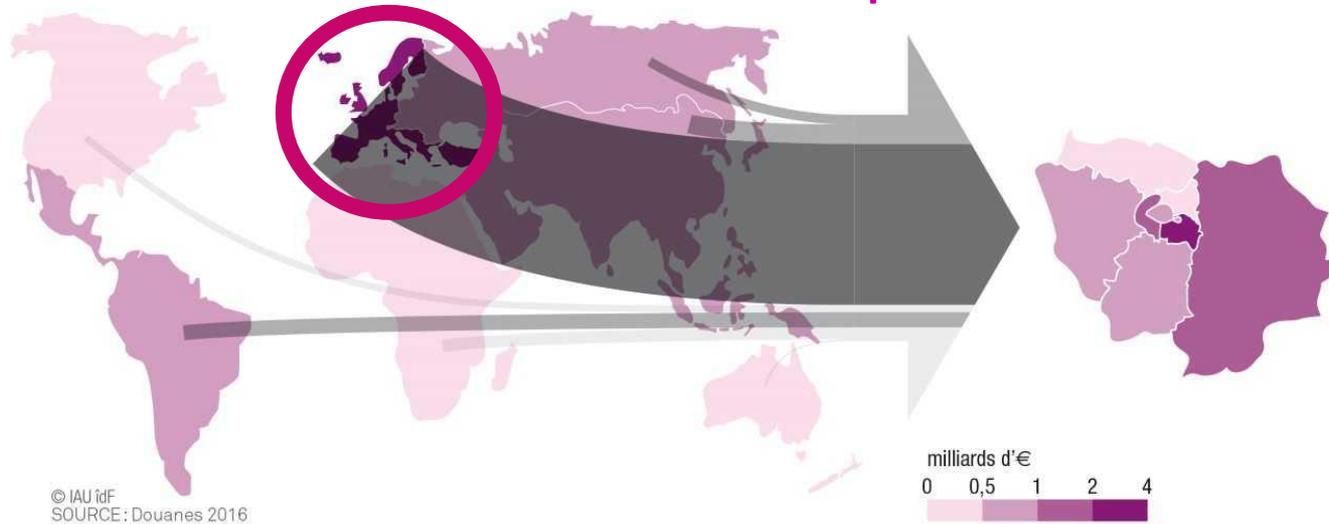
Les composantes du système alimentaire francilien
(nombre d'emplois 2015)



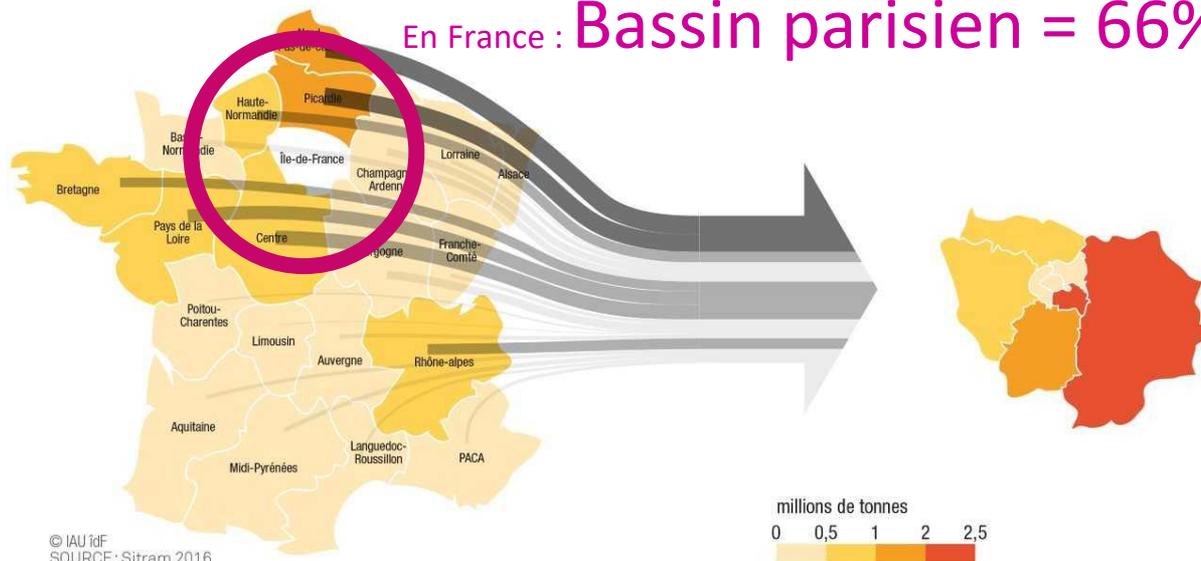
➔ Déconnexion amont/aval et amont sous-représenté

Des produits qui viennent du monde entier

Au niveau mondial : **Europe = 70%**

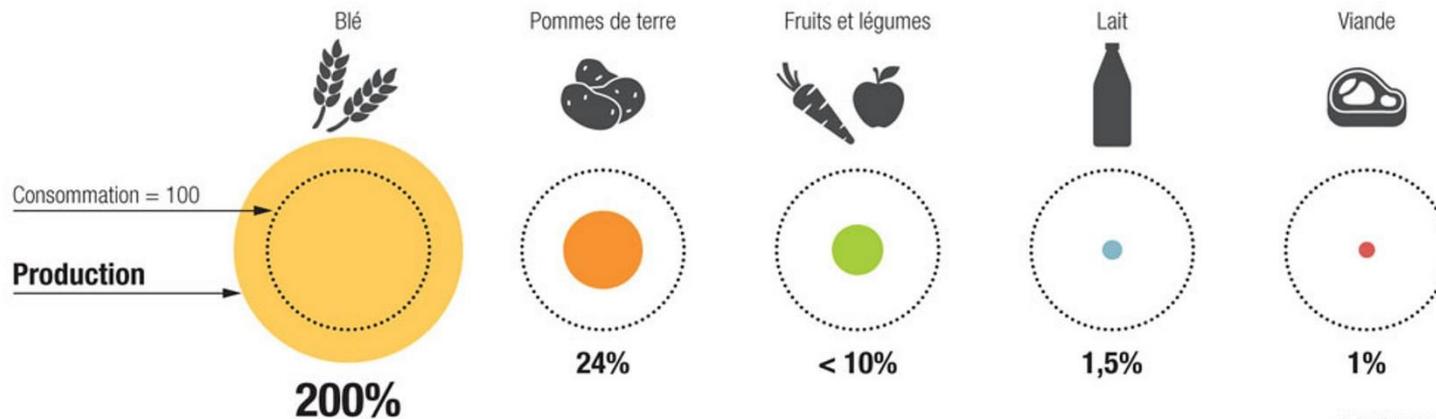


En France : **Bassin parisien = 66%**



Des variations selon les filières

Taux théorique de couverture de l'Île-de-France : une région loin de l'autonomie alimentaire



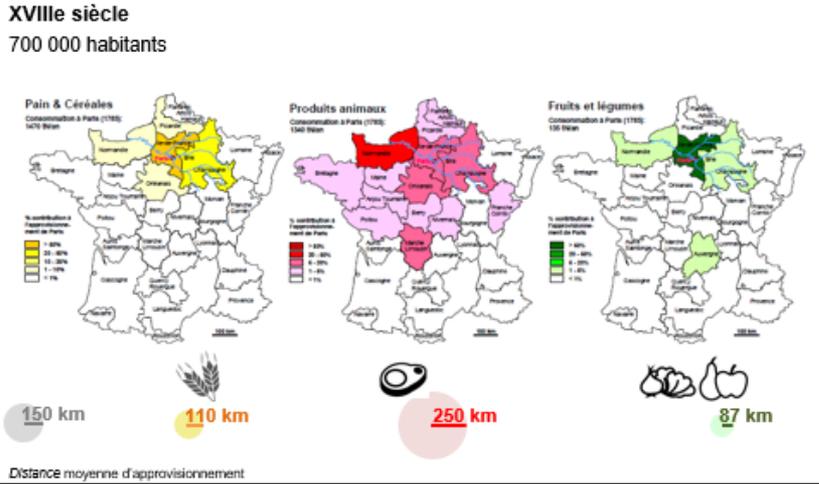
© IAU îdF 2015
sources : Agreste SAA, Insee, Interfel, Cnipt, Franceagrimer

➔ L'agriculture francilienne **ne répond pas** et **ne peut pas répondre ni en quantité ni en diversité** aux besoins alimentaires des Franciliens, mais des **voies de progrès existent** et les **filières courtes se développent...**

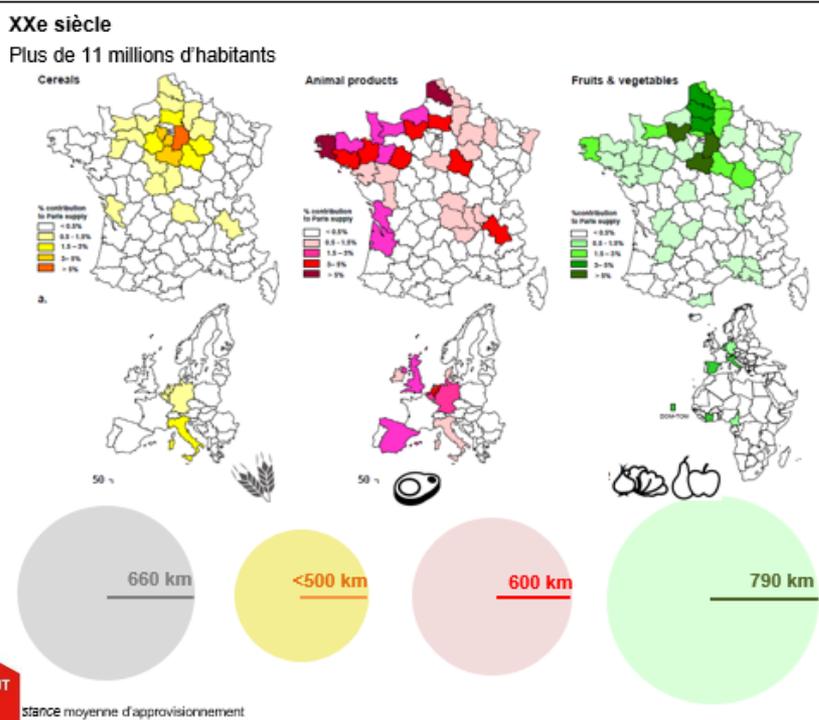
C'était déjà le cas il y a deux siècles

Empreinte alimentaire de Paris

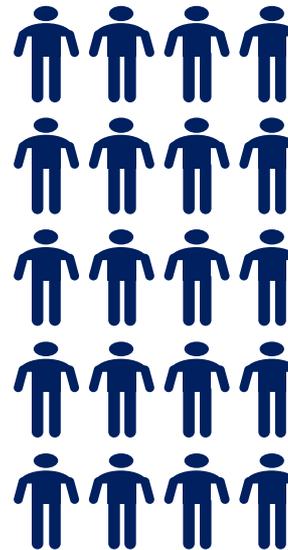
18^e s



20^e s



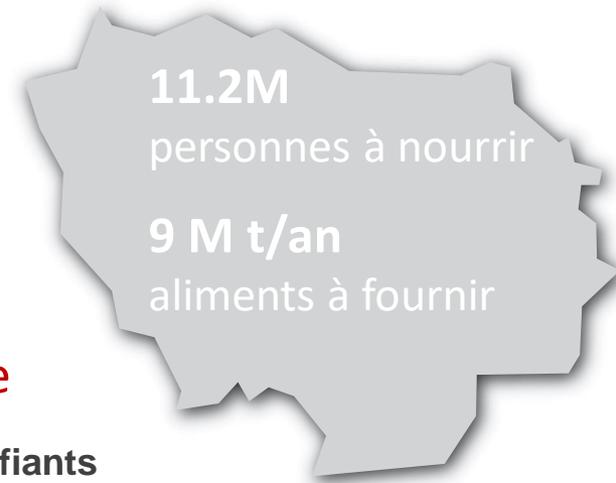
Population
X 20



Distance
X 4



LA DEMANDE : conso et attentes



France

Résilience des trois repas par jour / convivialité

Montée des préoccupations santé, environnement, conditions de production, identité

4 tendances émergentes

- Végétarisation/flexitarisme
- Développement du bio
- Consommation locavore
- Alimentation digitalisée et personnalisée

Double vie du mangeur français

Attentes : qualité, informations, prix

Achats alimentaires : ++ en Grande distribution



Ile-de-France

+ informés + méfiants

=> bio, flexitariens, garanties écologiques

Modes de consommation + nomades

=> mangent plus à l'extérieur, sur le pouce, livraisons

=> hausse : sandwichs, pizzas, plats composés, sodas

Achats alimentaires : diversité des lieux d'achats

**M
A
N
G
E
R**

Mieux (environnement)

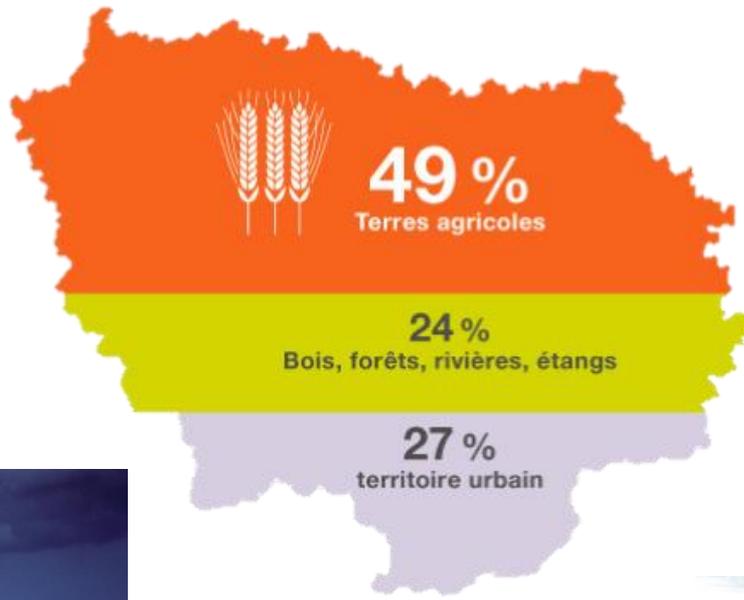
Sain (santé)

Vite et pratique

L'OFFRE

Céréales

64% de la SAU
Blé 42%
production phare



Les légumes vedettes



Rang national de productions

- 1^{er}** salades (hors laitues)
- 2^e** oignons blancs
- cresson
- persil
- 5^e** radis

© IAU ÎF 2016
SOURCE: AGRESTE - STATISTIQUE AGRICOLE ANNUELLE 2013

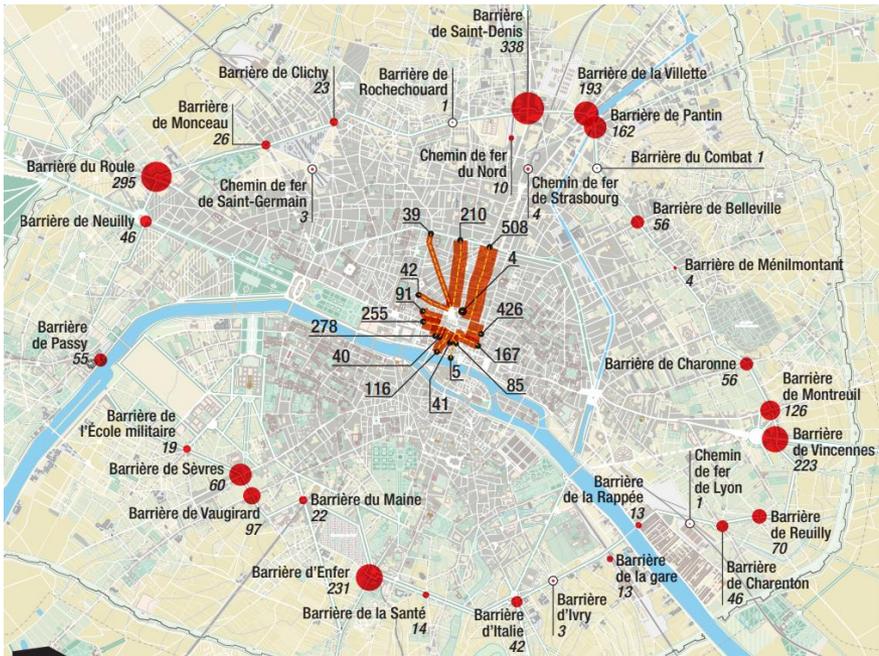
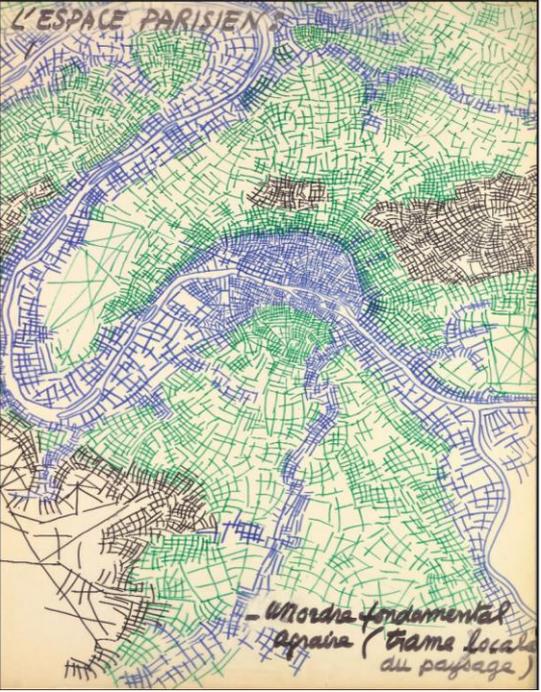


« La région-capitale fut, de tout temps, une région de référence pour la **gastronomie et l'art de la table**. La gastronomie francilienne présente l'originalité d'être au confluent d'une double tradition : **populaire et princière**. [...] Mais notre gastronomie est aussi **fille du sol**, des **hommes** qui le cultivent et du rôle de **grand marché** qu'eut toujours l'Île-de-France ».

Inventaire du patrimoine culinaire de la France. IdF. Produits du terroir et recettes traditionnelles, 1993



Ancrage historique





Les filières courtes de proximité

Circuit court – Local – Bio ?

- **Circuit court**
 - 0 ou 1 intermédiaire
- **Proximité/local**
distance
- **Bio**
 - Cahier des charges environnemental

Reconnaissance officielle



Plan Barnier



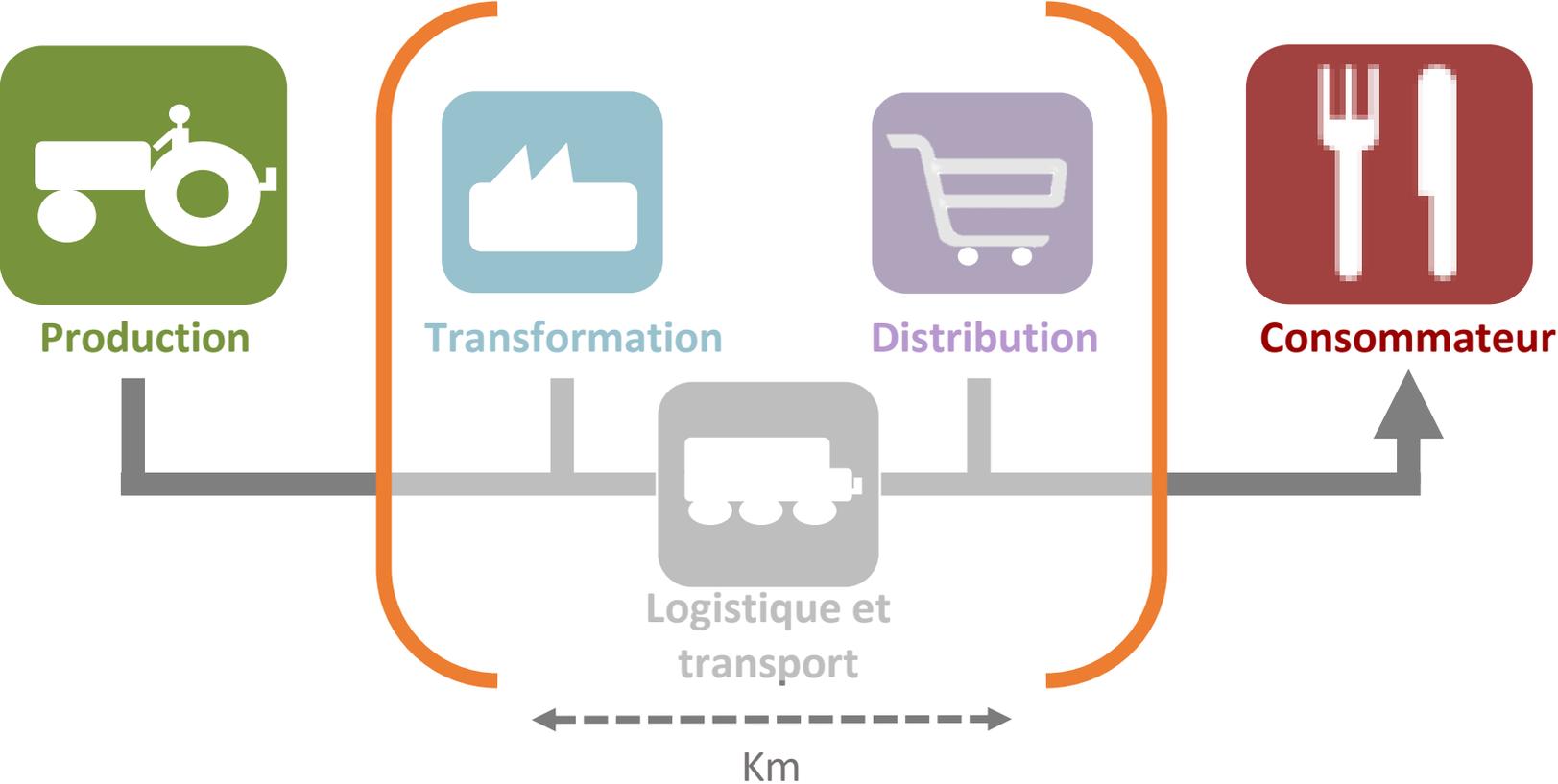
Chaque acteur a sa propre définition de la proximité



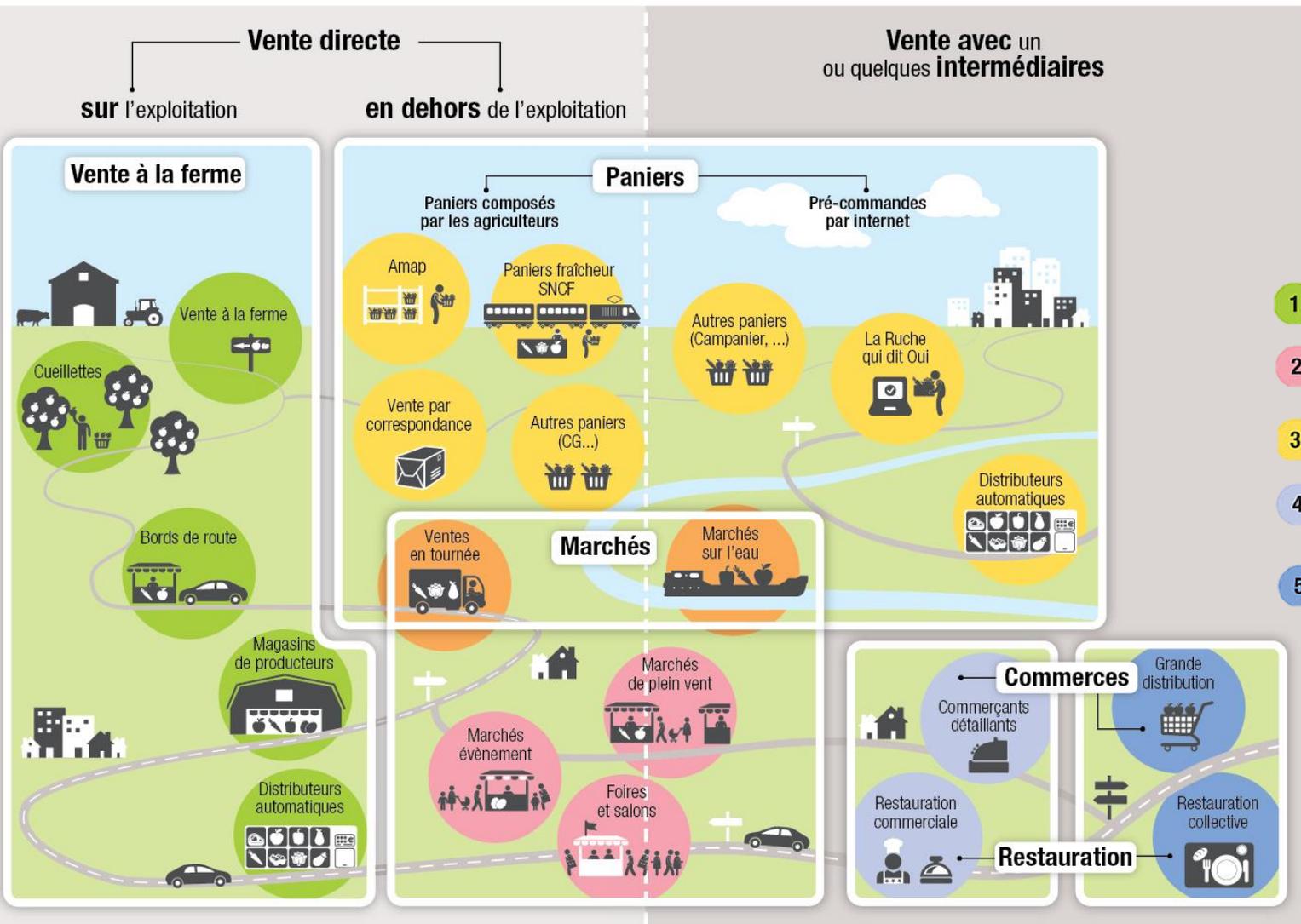
Signe de qualité officiel



Réduire les distances et le nombre d'intermédiaires



Mettre en lien offres et demandes locales

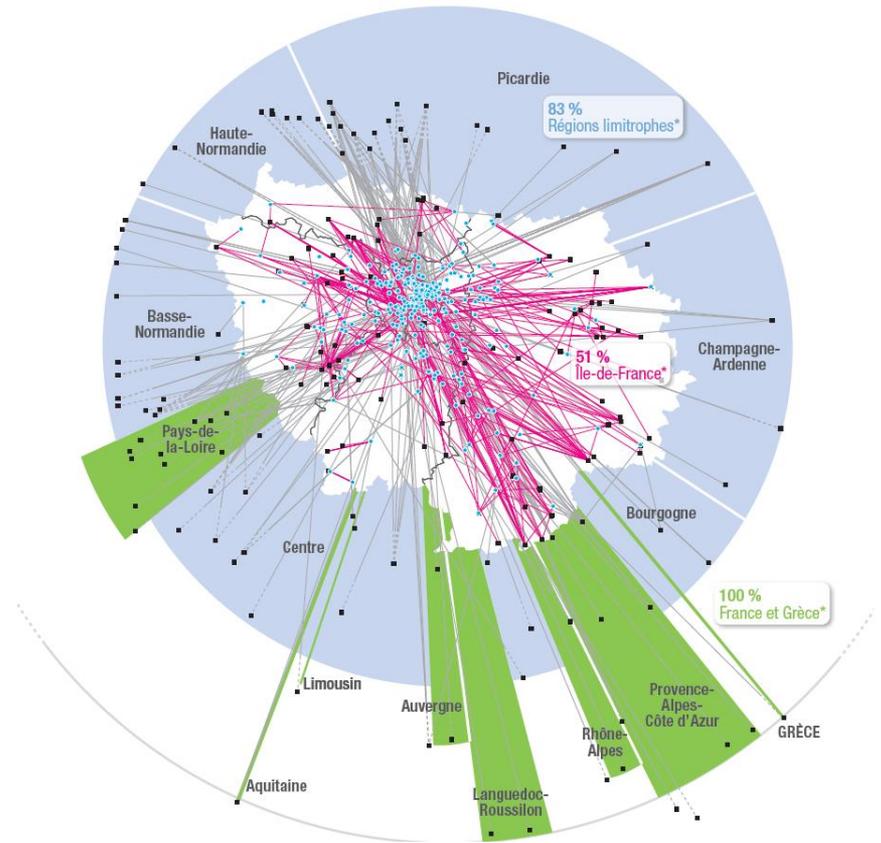


5 stratégies de commercialisation

- 1 Vente à la ferme
- 2 Marchés
- 3 Paniers et pré-vente
- 4 Vente déléguée : commerce ou resto commerciale
- 5 Vente déléguée : GD ou resto collective

L'exemple des Amap

- 400 AMAP en IdF (2019)
- 300 producteurs
- 1ère Amap : 2003
- 1 agriculteur sur 2 n'est pas francilien



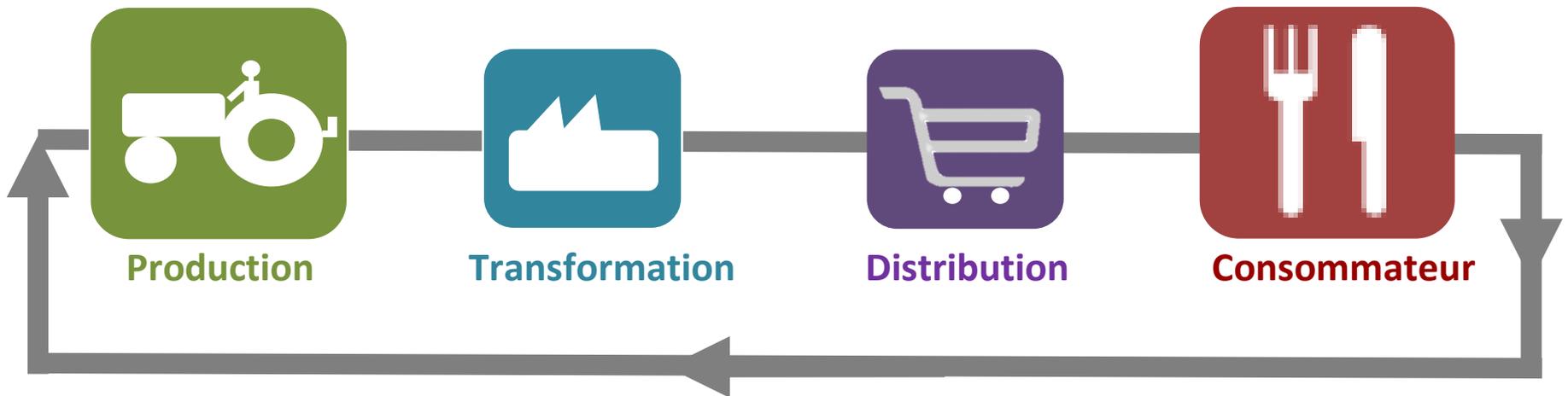
ÉVOLUTION DU NOMBRE GLOBAL D'AMAP depuis 2003 en Île-de-France
(Amap adhérente et non adhérente au Réseau Île-de-France)



➔ Demande >> Offre :

Un fort potentiel pour l'installation de maraîchers
Des problèmes logistiques pour entrer dans l'agglomération.

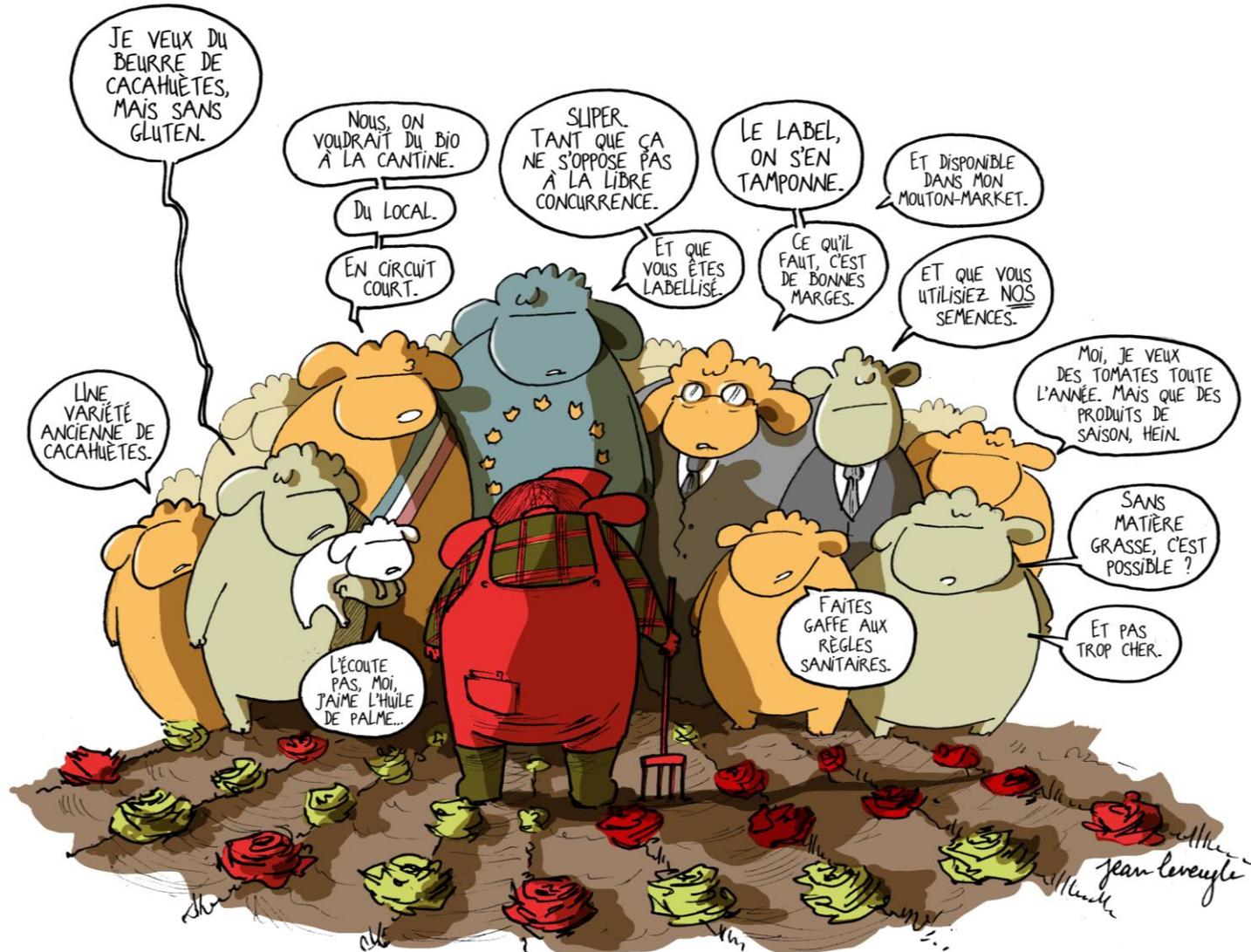
Pour aller plus loin...



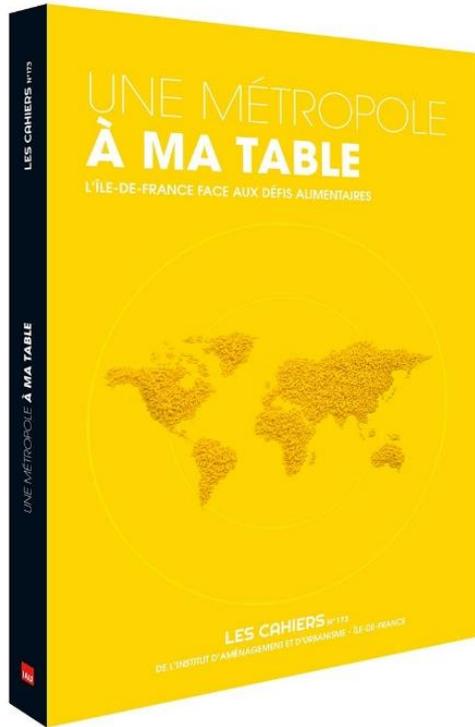
Du champ à l'assiette... **ET de l'assiette au champ : BOUCLER LA BOUCLE**

- Aspects quantitatifs : **gaspillage alimentaire**
- Aspects qualitatifs : **recyclage**

Pour conclure...



Merci de votre attention



Pour poursuivre sur les défis alimentaires...

+ d'infos sur les défis alimentaires:

<https://www.institutparisregion.fr/environnement.html#filtre-agriculture-et-alimentation>

Equipe Alimentation durable à l'IAU îdF

L. de Biasi, C. Delaporte, C. Ropital, C. Tarquis, D. Brajon, A. Cocquièrre, S. Beaufils, J. Courrel, L. Pigato, C. Mauclair

Crédits photos/images :

Ile-de-France Terre de Saveurs, L de Biasi, C. Ropital , R. Kersanté, G. Hanning.