



JOURNAL RESOLIS #12 (JUILLET 2016)

# LES SYSTÈMES ALIMENTAIRES TERRITORIALISÉS EN MÉDITERRANÉE

Initiatives pour une alimentation responsable et durable

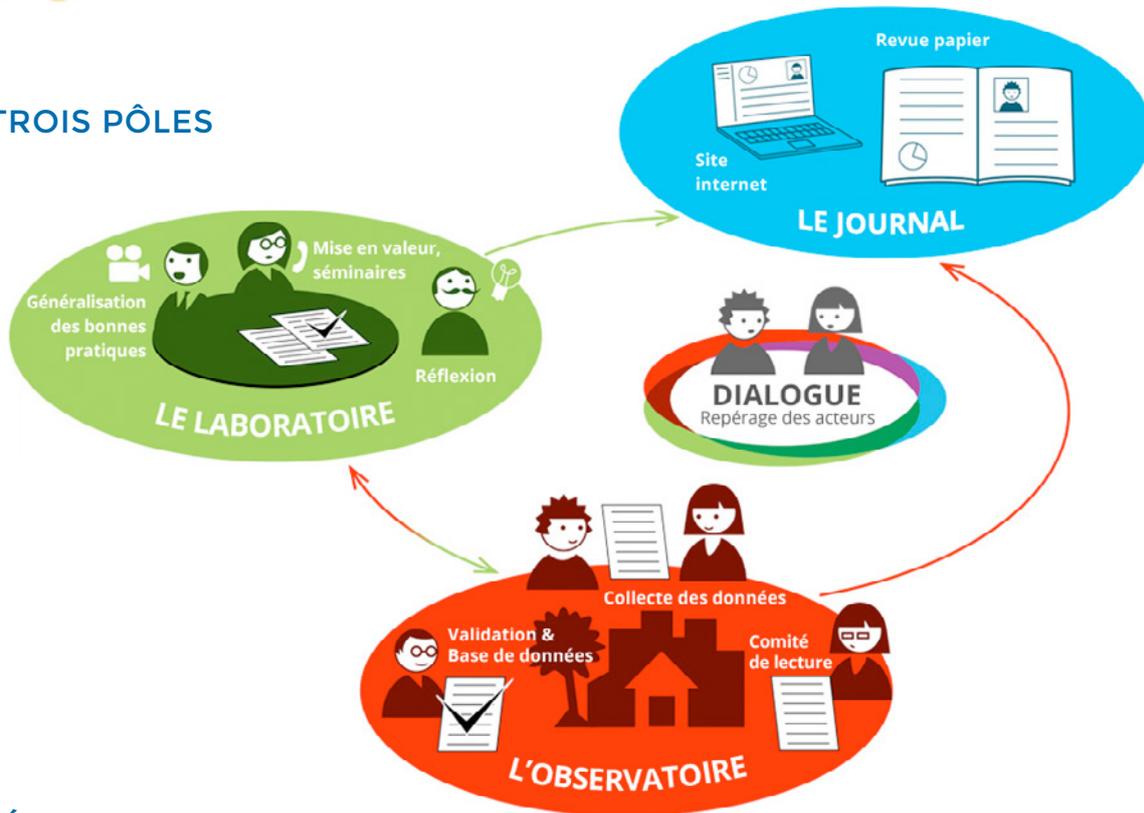


## CONTRIBUER AU PROGRÈS SOCIAL PAR LA CAPITALISATION ET LE PARTAGE DES SAVOIRS DE TERRAIN.

Tel est le principe qui a conduit Philippe Kourilsky, Professeur émérite au Collège de France, à fonder en 2010, RESOLIS (association à but non lucratif).

Les actions de terrain dans le domaine de la solidarité sont trop souvent méconnues alors qu'elles peuvent être sources de véritables innovations sociales. RESOLIS a développé des outils de repérage, d'évaluation et de valorisation des meilleures pratiques et de leurs auteurs.

### SES TROIS PÔLES



### SON ÉQUIPE



#### LE JOURNAL RESOLIS EST :

publié par l'Association RESOLIS  
(Loi 1901 - Siret n° 794 833 863 000 10)  
4, rue de la Sorbonne, 75005 PARIS  
[www.resolis.org](http://www.resolis.org)  
Contact : [observatoire@resolis.org](mailto:observatoire@resolis.org)

Coordonné par Chloé Landrot (RESOLIS) et Jean-Louis Rastoin (Chaire UNESCO en AdM)  
Imprimé en France - ISSN 2276-4275  
Graphisme : Frédéric Ledoux

#### © AUTEURS 2016

Les textes publiés sont disponibles sous la licence Creative Commons.

Les auteurs conservent leurs droits sur leur article mais autorisent la revue à le publier, le copier, le distribuer, le transmettre et l'adapter à condition qu'ils soient correctement cités.

[www.creativecommons.org/licenses/](http://www.creativecommons.org/licenses/)

Le contenu des fiches n'engage que l'auteur.

## PRESENTATION DES PARTENAIRES

---



<http://Clairefontaine-adm.com>

**Chaire UNESCO en Alimentations du Monde de Montpellier SupAgro**, créée en 2011, rassemble les établissements d'enseignement supérieur et de recherche d'Agropolis International à Montpellier et 35 universités dans 24 pays. Sa mission est de contribuer, par une approche pluridisciplinaire, à la conception de systèmes alimentaires durables.

**CONTACT :** [jean-louis.rastoin@supagro.inra.fr](mailto:jean-louis.rastoin@supagro.inra.fr)

---



<http://www.ipemed.coop>

**L'Institut de Prospective Économique du Monde Méditerranéen (IPEMED)** est un think tank euroméditerranéen. Constitué en association loi 1901 depuis sa création en 2006, il préfigure à moyen terme la création d'une fondation. Fervent défenseur de la construction de la région méditerranéenne dans son ensemble, IPEMED est convaincu du rôle déterminant de l'économie dans ce domaine. Sa mission, statutaire et reconnue d'intérêt général, consiste à rapprocher, par l'économie, les pays des deux rives de la Méditerranée et ainsi œuvrer à la prise de conscience d'un avenir commun et d'une convergence d'intérêts entre les pays du Nord et du Sud de la Méditerranée. Financé par des entreprises méditerranéennes, membres fondatrices d'IPEMED, et des personnes physiques qui partagent ses valeurs, il est indépendant des pouvoirs politiques dont il ne reçoit aucun financement. Il a pour principes l'indépendance politique et la parité Nord-Sud dans sa gouvernance, comme dans l'organisation de ses travaux.

**CONTACT :** [jean-louis.guigou@ipemed.coop](mailto:jean-louis.guigou@ipemed.coop)

---



<http://www.arf.asso.fr>

**L'Association des Régions de France (ARF)** est une force de proposition, pour l'ensemble des Régions auprès du Gouvernement, du Parlement, et de tous les réseaux de dimension nationale et internationale susceptibles de travailler en partenariat avec les régions. Elle coordonne un groupe de travail transversal sur les systèmes alimentaires territorialisés (SAT) en vue d'identifier les bonnes pratiques et de les décliner au cœur des politiques publiques, ainsi que de mettre en relation tous les acteurs du territoire. A l'international, ce groupe défend la gouvernance territoriale de l'alimentation comme clef du développement et de la lutte contre le réchauffement climatique.

**CONTACT :** [vnicolas@arf-regions.org](mailto:vnicolas@arf-regions.org)

# SYNTHÈSE du Numéro « Les systèmes alimentaires territorialisés en Méditerranée, Initiatives pour une alimentation responsable et durable »

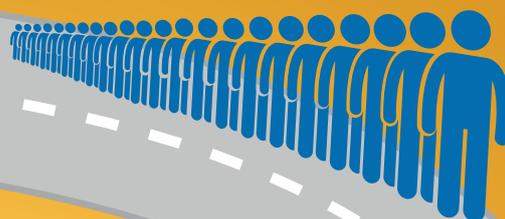
## SUR LA ROUTE DES SAT...

### DÉFINITION

Celle proposée par le professeur Jean-Louis Rastoin : « ensemble de filières agroalimentaires répondant aux critères du développement durable, localisées dans un espace géographique de dimension régionale et coordonnées par une gouvernance territoriale »

### 22 acteurs de terrain

ou du milieu académique témoignent de la mise en place de systèmes alimentaires territorialisés en Méditerranéenne



Des SAT pour une alimentation durable et responsable



### QUI ?

Portées par des producteurs agricoles, des acteurs de la production de services d'accompagnement ou d'appui, des acteurs de la distribution, des acteurs de la consommation, des acteurs de la consommation et des acteurs de la valorisation non alimentaire de produits alimentaires



### OÙ ?

Localisées en Méditerranée



### QUOI ?

Concernant des actions de tous les maillons de la chaîne agro-alimentaire (la production agricole, la consommation alimentaire, la commercialisation, la production de services, la valorisation non-alimentaire et la transformation)



### POURQUOI ?

Produisant des externalités positives sociales, environnementales, pédagogiques et culturelles



### N SAT

INTERVENTION DES ACTEURS PUBLICS DANS LE CHANGEMENT D'ÉCHELLE OU L'ESSAIMAGE DE CES INITIATIVES ET SYSTÈMES

### Synthèse ..... p.4

#### LA CIVILISATION DE L'OLIVIER ..... p.8

○ PRÉFACE

○ AUTEUR : **Philippe Kourilsky**

### Introductions ..... p.9

#### PROMOUVOIR LA TRANSITION ALIMENTAIRE, UN OBJECTIF COMMUN POUR LES CITOYENS ET CITOYENNES DE LA MÉDITERRANÉE ..... p.10

○ ARTICLE

○ AUTEURS : **Henri Rouillé d'Orfeuil et Chloé Landrot**

○ RÉSUMÉ : RESOLIS et ses partenaires proposent à la MEDCOP et à la COP22 une Déclaration dite de Valencia, un ensemble d'articles réunis dans un numéro spécial de son journal et une proposition de coopération entre partenaires de différents pays du pourtour méditerranéen proposant de repérer, d'analyser, de valoriser et de suivre plusieurs centaines d'initiatives pionnières d'alimentation responsable et durable qui nous montrent les chemins d'une souhaitable transition agricole et alimentaire en Méditerranée.

#### LA COOPÉRATION DÉCENTRALISÉE ENTRE RÉGIONS MÉDITERRANÉENNES, OUTIL DE DÉVELOPPEMENT AGRICOLE ET ALIMENTAIRE DURABLE DES TERRITOIRES ..... p.13

○ ARTICLE

○ AUTEUR : **Benoît Faucheux**

○ RÉSUMÉ : L'Association des régions de France (ARF) coordonne un groupe de travail transversal sur les systèmes alimentaires territorialisés en vue d'identifier les bonnes pratiques et de les décliner au coeur des politiques publiques tout en mettant en relation les acteurs des territoires. Elle défend pour l'espace méditerranéen la gouvernance territoriale de l'alimentation comme clef du développement territorial durable, de l'équilibre rural et urbain et de la lutte contre l'émission des gaz à effet de serre.

### Europe méditerranéenne ..... p.15

#### LES SYSTÈMES ALIMENTAIRES TERRITORIALISÉS : PREMIÈRE APPROCHE SUR LE CAS ESPAGNOL ..... p.16

○ ARTICLE

○ AUTEURS : **Tomás García Azcárate et Javier Sanz Cañada**

○ RÉSUMÉ : Les systèmes alimentaires territoriaux sont encore en Espagne dans une phase embryonnaire de développement. L'article présente quelques-unes des expériences déjà en place, les principales politiques publiques existantes, tant à l'échelle nationale que régionale et locale pour conclure sur les perspectives de développement qui peuvent être anticipées pour les prochaines années.

## INITIATIVES POUR DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES RESPONSABLES ET DURABLES : LE CAS DES PROJETS ALIMENTAIRES TERRITORIAUX DE LA RÉGION LANGUEDOC-ROUSSILLON ..... p.20

○ ARTICLE

○ AUTEURS : **Leila Temri et Virginie Grzesiak**

○ RÉSUMÉ : Après une caractérisation du système alimentaire de la Région Languedoc-Roussillon (France), cet article présente des initiatives portées par des institutions dans le cadre de la politique nationale de l'alimentation. Nous montrons ainsi comment la DRAAF (Direction Régionale de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt) du ministère de l'Agriculture accompagne la mise en place de « Projets Alimentaires Territoriaux

## VERS DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES TERRITORIALISÉS EN PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR ..... p.26

○ ARTICLE

○ AUTEURS : **Julia Frezel, Yvette Lazzeri et Véronique Merle**

○ RÉSUMÉ : Des producteurs aux consommateurs en passant par les distributeurs et les institutions territoriales, il y a aujourd'hui un réel engouement pour une territorialisation du système alimentaire en région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Les nombreuses initiatives, mises en réseau dans un observatoire régional des circuits courts, témoignent de la maturité des acteurs pour porter des stratégies de développement avec une vision systémique de la question alimentaire sur leur territoire.

## LES SYSTÈMES ALIMENTAIRES TERRITORIALISÉS AU CŒUR DES STRATÉGIES DE DÉVELOPPEMENT LOCAL : L'EXPÉRIENCE D'UNE COMMUNE MÉDITERRANÉENNE FRANÇAISE, CORRENS ..... p.34

○ ARTICLE

○ AUTEUR : **Gérard Ghersi**

○ RÉSUMÉ : Réfléchir collectivement à son avenir et mettre en place les stratégies et les actions qui permettront de concrétiser les choix de développement local durable retenus, peut apparaître aujourd'hui comme une démarche à contre courant, dans une société qui dépend de plus en plus de décisions et de politiques conçues en dehors d'elle et le plus souvent déconnectées de sa réalité. C'est à cet exercice que Correns, petite commune du sud de la France, s'est livrée depuis plus de dix ans. Et l'on trouvera ici quelques enseignements tirés de cette expérience

## L'EMILIE-ROMAGNE : UNE DYNAMIQUE RÉGIONALE VERS UN SYSTÈME ALIMENTAIRE TERRITORIALISÉ EN ITALIE ..... p.40

○ ARTICLE

○ AUTEURS : **Cristina Bragaglia et Roberto Fanfani**

○ RÉSUMÉ : L'Émilie-Romagne accompagne ses produits alimentaires locaux à travers une politique de soutien à l'innovation, à la commercialisation et à la communication. Ces produits de terroir bénéficient de l'organisations de filière rassemblant les agriculteurs, les transformateurs et la première mise en marché. Cet article retrace l'histoire de 3 produits de terroir emblématiques, le Parmigiano-Reggiano, le jambon de Parme et le vinaigre balsamique de Modène et de Reggio Emilia et présente leurs principales caractéristiques.

## *Méditerranée du sud et de l'est ..... p.45*

## LE SYSTÈME ALIMENTAIRE MAROCAIN ENTRE MONDIALISATION ET PRATIQUES TERRITORIALISÉES ..... p.46

○ ARTICLE

○ AUTEURS : **Elhoussaine Erraoui et Fatiha Fort**

○ RÉSUMÉ : Cet article montre que le Maroc offre un excellent potentiel de construction de systèmes alimentaires territorialisés, d'une part parce que le régime alimentaire marocain, de type méditerranéen, est basé sur des produits locaux de qualité et diversifiés, et d'autre part grâce à la décentralisation des politiques publiques et la volonté de développer les produits de terroir. Le succès des initiatives dépend en grande partie de la mobilisation des acteurs des filières, des consommateurs et des citoyens autour de projets partagés

## LE SYSTÈME ALIMENTAIRE TUNISIEN : CARACTÉRISATION ET DYNAMIQUES . . . . p.54

○ ARTICLE

○ AUTEURS : **Faten Khamassi, Sihem Bellagha et Wafa Koussani**

○ RÉSUMÉ : Le système alimentaire tunisien actuel est le résultat d'une série de choix de politiques agricoles et alimentaires qui se basaient au lendemain de l'indépendance sur le développement des exportations et la sécurité alimentaire. Il a également été affecté par la dure épreuve de la mondialisation et de l'hégémonie de la standardisation de l'offre dans les années 1990. Ce système alimentaire a connu des évolutions qui justifient aujourd'hui un intérêt croissant pour la mise en place d'un système alimentaire territorialisé durable

## LE SYSTÈME ALIMENTAIRE EN TURQUIE : UN SECTEUR ÉCONOMIQUE DE PREMIER PLAN ET UN PATRIMOINE EXCEPTIONNEL . . . . . p.63

○ ARTICLE

○ AUTEURS : **Selma Tozanli et Yavuz Tekelioglu**

○ RÉSUMÉ : La Turquie est à la fois un grand pays agricole et agroalimentaire méditerranéen, largement exportateur, et l'un des berceaux de la diète méditerranéenne. L'Institut des Patentes est chargé de la certification des produits. Cependant, les démarches nécessaires pour un bon mécanisme de contrôle de la qualité et de l'origine des produits ne sont pas encore suffisamment présentes. La dynamique des consommateurs et producteurs des produits de terroir pourrait orienter les pouvoirs publics vers une véritable protection de ces produits, bases du patrimoine culinaire du pays

## Conclusion . . . . . p.71

## REDÉPLOYER LA DIÈTE MÉDITERRANÉENNE PAR DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES TERRITORIALISÉS . . . . . p.72

○ ARTICLE

○ AUTEUR : **Jean-Louis Rastoin**

○ RÉSUMÉ : L'insécurité alimentaire préoccupante qui caractérise la région méditerranéenne résulte d'une crise polysémique, aggravée par le changement climatique en cours et par la généralisation du schéma agroindustriel de production et de consommation. Cette situation préoccupante appelle un changement de paradigme qui pourrait se fonder sur la réhabilitation de la diète méditerranéenne, et le développement de systèmes alimentaires territorialisés mobilisant une triple proximité.

## Post-face . . . . . p.83

## LA CO-PRODUCTION : UN ATOUT POUR LE DÉVELOPPEMENT DURABLE DE SYSTÈMES ALIMENTAIRES TERRITORIALISÉS EN EUROPE, EN MÉDITERRANÉE ET EN AFRIQUE . . . . . p.84

○ ARTICLE

○ AUTEUR : **Jean-Louis Guigou**

○ RÉSUMÉ : Les objectifs du développement durable 2030 mettent en avant les questions de pauvreté et de faim, ainsi que celle du changement climatique qui touchent de près les pays du sud et de l'est de la Méditerranée. Pour y répondre, le concept de co-production au sein de filières agroalimentaires territorialisées développé par IPEMED semble pertinent. D'un point de vue géopolitique, une approche « verticale » dans le vaste ensemble « Afrique-Méditerranée-Europe » (AME) est préconisée

## BIOGRAPHIE DES AUTEURS . . . . . p.87

# LA CIVILISATION DE L'OLIVIER

---

Jeune chercheur, j'ai été amené à côtoyer un collègue hors du commun. D'origine grecque, il était d'un tempérament impétueux. Il avait le verbe haut et s'étonnait, par exemple, d'avoir à réfléchir avant de parler --ce qui lui arrivait rarement. Il s'emportait souvent contre ses collègues d'Europe du Nord, qui, selon lui, n'entendaient rien à « la civilisation de l'olivier ». Cette affirmation, infâmante, dans sa bouche, justifiait qu'ils ne comprennent rien à ses théories. Depuis lors, me représentant tour à tour le Mont des Oliviers, la forêt d'oliviers qui s'étend depuis Delphes jusqu'à la mer, et ces oliviers résistants qui peuplent des régions arides au Maroc, j'ai, comme bien d'autres, fait miens le terme et l'idée d'une « civilisation de l'olivier ». Je les endosse avec ce qu'ils impliquent de liens culturels profonds, et je les tiens pour des vecteurs d'une certaine identité dans une région méditerranéenne très diverse et déchirée par de trop nombreux conflits.

L'importance historique de l'olivier est considérable<sup>1</sup>. Il est chargé de significations et de symboles. Dans la Bible, l'olivier est le seul arbre qui échappe au déluge. Son bois (dont l'arche de Noé est faite), ses rameaux (qui honorent les vainqueurs des Jeux Olympiques) et son huile (aux multiples usages) sont associés depuis longtemps à nombre de cérémonies religieuses et d'événements festifs.

L'olivier existait à l'état sauvage avant le début de l'agriculture. L'homme commença à le cultiver vers 3000 avant JC. Son huile devint rapidement un objet de commerce et de prospérité économique. Il est indéniable que l'olivier a joué un rôle majeur dans l'élaboration des liens sociaux en Méditerranée, en intervenant dans la structuration des paysages, de l'agriculture, de l'économie et des codes sociaux.

De plus, l'olive présente d'importantes qualités nutritionnelles. Longtemps supposées, elles sont aujourd'hui prouvées (ses propriétés anti-oxydantes notamment, sont bien documentées). Ce numéro du *Journal RESOLIS* traite abondamment de la DAM, ou diète alimentaire méditerranéenne, qui, bien sur, ne peut être réduite à l'utilisation de l'olive et de son huile. Néanmoins, évoquer à son endroit la civilisation de l'olivier n'est pas dépourvu de pertinence, et cette congruence me permet de formuler deux observations générales.

La première touche à la question de la transition alimentaire dont la grande majorité des articles dans ce numéro soulignent la nécessité. Je voudrais insister sur son caractère à la fois « rétro- » et « post-moderne ». En effet, ce qui nous est proposé, c'est une transition vers des pratiques alimentaires traditionnelles qui ont perduré des nombreux siècles. Ce retour vers les origines est justifié par deux catégories d'arguments : d'abord, une critique de l'agro-alimentation de masse contemporaine ; ensuite la mise en exergue de pratiques antérieures. Je voudrais souligner que celle-ci est dépouillée des connotations d'idéologies un peu romantiques ou simplistes qui sont trop souvent avancées (selon lesquelles « c'était mieux avant », ou « il faut rester proche de la nature »). Ici, elle repose sur des analyses scientifiques. Cette approche est pleinement conforme à la démarche prônée par RESOLIS, dont l'ambition est de promouvoir une « science de l'action de terrain ».

Ma deuxième observation se fonde sur le terme de « civilisation » (de l'olivier) pour que l'on se garde d'oublier, de négliger ou de sous-estimer les questions culturelles. L'ancrage historique profond de l'olivier dans l'espace méditerranéen nous rappelle l'impératif de prendre en compte les considérations culturelles, sociales et pédagogiques dans la conduite de cette transition alimentaire, particulièrement à l'échelle territoriale. Cela est vrai dans toute conduite de changement, et impose de ne pas se limiter aux paramètres économiques et sanitaires.

Enfin, puisque, à l'échelle de la région méditerranéenne, les conflits ne manquent pas, peut-être gardera-t-on à l'esprit que l'olivier est le symbole international de la paix ?



**Philippe Kourilsky**  
Président RESOLIS

---

1. Harlé Aude, *L'olivier : le ferment symbolique de la Méditerranée*,  
[www.obs-banyuls.fr/UVED/module/.../note\\_sociologique\\_numero\\_1\\_index\\_0.html](http://www.obs-banyuls.fr/UVED/module/.../note_sociologique_numero_1_index_0.html)



*Introductions*

# PROMOUVOIR LA TRANSITION ALIMENTAIRE, UN OBJECTIF COMMUN POUR TOUS LES CITOYENS ET CITOYENNES DE LA MÉDITERRANÉE



● **AUTEURS** : **Henri Rouillé d'Orfeuil**, Pilote du Programme Alimentation durable et responsable  
**Chloé Landrot**, Responsable du programme Alimentation durable et responsable  
RESOLIS, [www.resolis.org](http://www.resolis.org)

● **RÉSUMÉ** : « RESOLIS et ses partenaires proposent à la MEDCOP et à la COP22 une Déclaration dite de Valencia, un ensemble d'articles réunis dans un numéro spécial de son journal et une proposition de coopération entre partenaires de différents pays du pourtour méditerranéen proposant de repérer, d'analyser, de valoriser et de suivre plusieurs centaines d'initiatives pionnières d'alimentation responsable et durable qui nous montrent les chemins d'une souhaitable transition agricole et alimentaire en Méditerranée. »

● **MOTS-CLEFS** : SYSTÈME ALIMENTAIRE, DÉVELOPPEMENT TERRITORIAL, CRÉATION DE VALEURS, POLITIQUES PUBLIQUES, TERRITOIRES

« L'heure de la transition alimentaire a sonné, réveillons-nous ! », c'est avec ce titre que l'Assemblée des citoyennes et des citoyens de la Méditerranée lance un appel militant qui sera proposé à tous les citoyens de la Méditerranée et aux hauts responsables qui se retrouveront en juillet 2016 à Tanger pour la MEDCOP22 et en novembre 2016 à Marrakech pour la COP22.

## 1. PARTOUT DANS LE MONDE, DES SIGNES ET DES CHEMINS DE TRANSITION ALIMENTAIRE

En effet, quels que soient les avantages en termes de prix et d'accessibilité des aliments qu'il propose aux consommateurs du monde entier, particulièrement aux consommateurs urbains, le système alimentaire mondialisé a des conséquences sociales, environnementales et culturelles qui posent problème à la plupart des sociétés et des économies. Sous toutes les latitudes, les autorités publiques, garantes de l'intérêt général, doivent prendre au sérieux ces conséquences négatives et favoriser une transition alimentaire qui permette aux systèmes agricoles et alimentaires de redevenir **le moteur central du développement territorial**. Dans les territoires que ces autorités gouvernent, il en va de la création de valeurs et d'emplois, de la gestion durable de l'environnement et des ressources naturelles, de la préservation dynamique du patrimoine culturel et alimentaire et de la sensibilisation des publics sur cette transition.

En méditerranée, les agricultures et les diètes alimentaires ont été pendant un millénaire et quelques siècles parmi les plus florissantes du monde, la région n'échappe pas à la nécessité de ce réveil. Dans la plupart des pays du pourtour méditerranéen, le système alimentaire n'est plus ce moteur central du développement territorial, il devient au contraire un facteur d'endettement national. Les articles de ce numéro spécial du *Journal RESOLIS*, qui présentent différentes réalités des régions et des pays méditerranéens, montrent les dangers de cette mondialisation de l'alimentation dès lors que celle-ci asphyxie le développement des systèmes agricoles et alimentaires locaux et nationaux. Mais, une fois la prise de conscience du caractère négatif des externalités sociales, environnementales et culturelles du système alimentaire mondialisé, il nous revient de dire les chemins de la transition alimentaire et de rechercher les acteurs pionniers qui sont déjà en route et ainsi d'affirmer que la transition alimentaire est possible, puisqu'elle existe déjà grâce à des acteurs novateurs. Les actions pionnières ne demandent qu'à grandir et à se démultiplier à condition que les politiques publiques créent les conditions favorables et soutiennent les acteurs de la **transition agricole et alimentaire**.

Pour caractériser cette transition agricole et alimentaire, RESOLIS et ses partenaires proposent de retenir deux évolutions majeures du système alimentaire :

● **Une reterritorialisation de la consommation alimentaire**, qui se manifeste par la création de circuits courts et le développement d'économies agricoles et alimentaires circulaires.

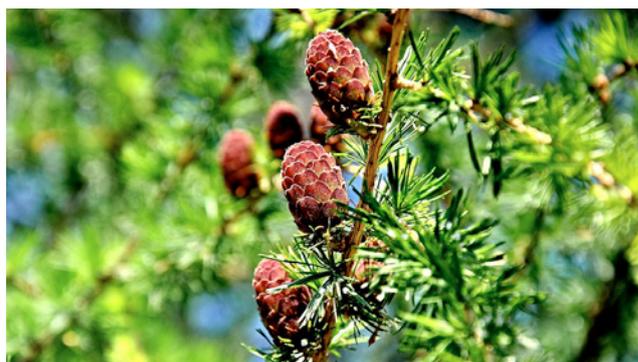
○ Une affirmation de la part des acteurs du système alimentaire d'une **responsabilité sociale, environnementale et culturelle**, qui se manifeste par une lutte contre les externalités négatives caractéristiques du système alimentaire agro-industriel aujourd'hui dominant. Il ne s'agit pas ici d'une RSE<sup>1</sup> au service d'une politique de communication institutionnelle des entreprises à usage externe, mais d'une prise en compte dans le processus de production des aliments, de la création de valeurs sociale, environnementale et culturelle, au même titre que la création de valeur économique.

Cette caractérisation de la transition alimentaire nous permet d'orienter le repérage d'initiatives locales et pionnières de les caractériser à leur tour comme des IARD, c'est-à-dire des « **Initiatives d'alimentation responsable et durable** ». Ce repérage doit nous permettre de constituer un échantillon suffisamment large pour représenter une diversité d'actions et pour montrer la créativité des acteurs déjà engagés sur des chemins de transition.

Une fois repérée, toute IARD est analysée. Pour ce faire, nous cherchons à répondre à quatre questions : Où ? Qui ? Quoi ? Pourquoi ? Il n'est pas difficile de dire où se déroule l'action ni de dire à quelle famille d'acteurs appartient le ou les porteurs de l'action. Le « quoi ? » permet de préciser à quelle catégorie principale appartient l'initiative, qui de toute façon contribue à la production alimentaire. En général, l'initiative concerne un des maillons de la chaîne alimentaire (production, transformation, commercialisation, consommation, production de service, valorisation non alimentaire) et s'inscrit dans l'un des types proposés pour chaque maillon. Le « pourquoi ? » répond à la volonté des porteurs de lutter contre une ou plusieurs externalités négatives. Ce sont les réponses à ce pourquoi qui détermineront le caractère responsable (social, culturel) et/ou le caractère durable de l'initiative. Là encore, pour chacune des quatre externalités majeures (sociale, environnementale, culturelle et pédagogique), il est proposé plusieurs types. Une connexion sur le site de RESOLIS<sup>2</sup> et coup d'œil sur l'infographie présentée dans la publication de référence : *Systèmes alimentaires territorialisés, 100 initiatives locales pour une alimentation responsable et durable*<sup>3</sup> permettra de mieux prendre connaissance des typologies proposées par RESOLIS pour analyser les IARD, mais aussi les mesures de **politiques publiques en lien avec l'émergence d'une agriculture et d'une alimentation responsables et durables**.

L'échantillon des IARD ainsi identifiées, analysées et publiées sur l'*Observatoire des initiatives locales d'alimentation responsable et durable*<sup>4</sup> de RESOLIS, constitue le matériau grâce auquel pourront s'élaborer des actions en direc-

tion des acteurs locaux, par exemple pour contribuer à l'essaimage des initiatives ou à leur changement d'échelle, mais aussi en direction des responsables de politiques publiques aux différentes échelles géographiques, voire en direction des négociateurs des accords internationaux. Les IARD constituent les éléments élémentaires de l'anatomie de la composante territorialisée des systèmes alimentaires. Les collectivités territoriales locales, régionales, nationales, voire plurinationales, ont la responsabilité de construire, et souvent de co-construire avec les acteurs des chaînes alimentaires, la physiologie de cette composante territorialisée. Cette physiologie territoriale se traduit par l'organisation de circuits d'informations, par le développement d'opportunités, d'interactions et de mutualisations, mais aussi par la multiplication d'accès facilités à des services d'appui en termes de formations, de crédits, de communication. Il y a dans ces actions de caractère physiologique des outillages dont l'émergence peut provenir soit des acteurs locaux soit des collectivités territoriales ou de la coopération entre acteurs et collectivités. Ces composantes territorialisées, avec leurs anatomies et leurs physiologies, peuvent progressivement donner naissance à des « Systèmes alimentaires territorialisés » (SAT).



La transition se traduit par un déplacement de la frontière entre les composantes territorialisées ou les SAT et la composante mondialisée ou le « SAM ». Si l'on estime qu'aujourd'hui nos systèmes alimentaires comprennent 80% d'aliments issus d'un système mondialisé et 20% d'aliments issus des systèmes territorialisés, la transition alimentaire se manifestera par un **rééquilibrage graduel**. Nous pensons que si les SAT arrivent à se rapprocher du SAM en termes de prix et d'accessibilité des aliments, ce qui dépendra majoritairement de la logistique mise en place, alors l'émergence et le développement des SAT seront tout bénéfique aussi bien pour les collectivités que pour les consommateurs. L'intérêt général et l'intérêt des consommateurs coïncideront dans tous les domaines grâce à l'évolution parallèle des **stratégies des consommateurs** et des politiques publiques. Nous sommes partout dans le monde face à des dynamiques d'essaimage, de 

1. RSE : Responsabilité sociétale des entreprises

2. <http://www.resolis.org>

3. [http://www.resolis.org/upload/journal/document/11\\_20150313\\_resolis\\_journal\\_janvier\\_sat\\_interactif.pdf](http://www.resolis.org/upload/journal/document/11_20150313_resolis_journal_janvier_sat_interactif.pdf)

4. <http://www.resolis.org/observatoire-alimentation>

🔄 changements d'échelle, de déplacements de frontières, d'évolutions de stratégies... Même si la surpuissance du système mondialisé cache ces dynamiques et veille à la défense de ses intérêts, la transition est en marche. En tous cas dans nos pays, la demande des consommateurs et les politiques des collectivités évoluent, c'est maintenant **l'offre alimentaire** qui a du retard.

## 2. ACCÉLÉRER LA TRANSITION AGRICOLE ET ALIMENTAIRE EN MÉDITERRANÉE

La MEDCOP 21, réunie à Marseille début juin 2015 à l'invitation de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur (PACA), a présenté un « *Agenda des solutions* »<sup>5</sup> dans lequel a été retenu le projet de favoriser la transition alimentaire proposée par l'Association des Régions de France (ARF), la chaire UNESCO en Alimentations du monde de Montpellier SupAgro et RESOLIS. Cette proposition s'adressait aux futurs partenaires et participants de la MEDCOP 22 (Tanger, juillet 2016) et, au-delà, à la COP 22, considérée comme la conférence des solutions, qui se réunira à Marrakech en novembre 2016. RESOLIS a été chargée de coordonner la réalisation de cette proposition commune.

Notre proposition se décline en trois volets :

🕒 La **Déclaration de Valencia**, qui est en voie de finalisation et sera portée par l'Assemblée des citoyennes des citoyens de la Méditerranée. Cette Déclaration présente, comme nous l'avons fait dans cet article, la caractérisation de la transition agricole et alimentaire que nous défendons.

🕒 La **publication d'un numéro spécial du Journal RESOLIS présentant des analyses et des actions menées dans différents pays et régions du pourtour méditerranéen**. Ce numéro, que vous êtes en train de feuilleter et peut-être de lire, a été coordonné par le professeur Jean -Louis Rastoin, fondateur et conseiller scientifique de la chaire UNESCO en Alimentations du Monde de Montpellier Sup Agro.

🕒 L'élaboration d'un **programme de coopération « Alimentation responsable et durable en Méditerranée »**, qui se met en place autour du repérage et de l'analyse d'échantillons nationaux et régionaux de 50 à 100 IARD. Pour l'heure, nous avons constitué une plate-forme de coopération avec des équipes françaises, espagnoles, tunisiennes et bientôt marocaines, italiennes, turques et libanaises. Ces équipes sont engagées ou vont l'être dans des processus de repérage et d'analyse de type « 100 IARD », sur le modèle de ce qui a déjà pu être réalisé en France, au Canada et au Costa Rica. Nous pensons pouvoir disposer dans les deux ans d'un échantillon d'environ 1000 IARD méditerranéennes et, en conséquence, d'un matériau permettant à chaque partenaire d'engager des projets régionaux ou nationaux d'appui à la transition alimentaire (essaimage et changements d'échelle des IARD, évolutions des politiques publiques, évolutions de la demande alimentaire des consommateurs...). Grâce aux campagnes et actions de plaidoyer, nous envisageons dans ces domaines d'élargir les partenariats, de développer et de pérenniser la coopération en Méditerranée mais également d'obtenir les appuis nécessaires pour soutenir le ou les mouvements de transition agricole et alimentaire.

Nous comptons sur les collectivités territoriales, particulièrement sur les territoires sous-nationaux, régions ou provinces, pour **porter les messages et soutenir les actions de transition alimentaire et convaincre les bailleurs internationaux de l'importance de la coopération internationale** autour de cet enjeu de transition alimentaire. Cette dernière occupe une place centrale dans l'ensemble des transitions que la communauté internationale se doit de défendre et de promouvoir pour honorer les grands rendez-vous à venir de l'humanité et de la planète : en 2030 pour les objectifs du développement durable (ODD), en 2050 pour la réduction presque complète des émissions de carbone et l'arrêt de la dégradation de la biodiversité, mais aussi pour participer aux grands rendez-vous quotidiens comme la lutte contre la pauvreté ou pour l'emploi. Notre système alimentaire pèse lourdement sur tous ces grands problèmes contemporains par ses mauvaises externalités, c'est un domaine dans lequel nous pouvons tous agir. Quoi de plus gratifiant et de plus simple que de changer le monde en mangeant mieux !



5. MedCOP 21, 2015, Ensemble, défendons la Méditerranée et notre climat, Agenda positif méditerranéen, Région PACA, Marseille : 140 p. <http://www.medcop21.com/36-propositions/>

# LA COOPÉRATION DÉCENTRALISÉE ENTRE RÉGIONS MÉDITERRANÉENNES, OUTIL DE DÉVELOPPEMENT AGRICOLE ET ALIMENTAIRE DURABLE DES TERRITOIRES



● **AUTEUR** : Benoit Faucheux

Président de la commission Développement durable de l'ARF,  
Vice-président de la Région Centre Val de Loire

● **CONTACT** : Valérie Nicolas, vnicolas@arf-regions.org

● **RÉSUMÉ** : « L'Association des régions de France (ARF) coordonne un groupe de travail transversal sur les systèmes alimentaires territorialisés en vue d'identifier les bonnes pratiques et de les décliner au cœur des politiques publiques tout en mettant en relation les acteurs des territoires. Elle défend pour l'espace méditerranéen la gouvernance territoriale de l'alimentation comme clef du développement territorial durable, de l'équilibre rural et urbain et de la lutte contre l'émission des gaz à effet de serre. »

● **MOTS-CLEFS** : DÉVELOPPEMENT TERRITORIAL, GOUVERNANCE, INSTRUMENTS DE PLAIDOYER, SÉCURITÉ ALIMENTAIRE, VILLES ET ESPACES RURAUX DURABLES

Par les Déclarations de Rennes (« Pour des systèmes alimentaires territorialisés », 4 juillet 2014) et de Québec (« Pour la promotion des initiatives locales d'alimentation responsable et durable et l'émergence des systèmes alimentaires territorialisés », 2 octobre 2015), l'association des Régions de France (ARF) a clairement indiqué sa volonté de remettre le **développement territorial au cœur de l'évolution du système alimentaire**.

Le Système alimentaire mondialisé, qui domine aujourd'hui le monde de l'alimentation, propose une production agricole, une transformation, une distribution et une consommation de masse, qui a certes des avantages pour les consommateurs en termes de prix et d'accès à la nourriture, mais a aussi des impacts sociaux, environnementaux et culturels — les économistes parlent d'externalités — souvent négatifs. Il revient donc aux gouvernements régionaux de s'en émouvoir et d'œuvrer pour que, au-delà de l'alimentation en quantité et qualité de tous les citoyens de leurs régions, les « **valeurs sociales, environnementales et culturelles** » des systèmes alimentaires soient prises en compte et promues. Sans omettre bien sûr l'importance du sujet en termes de **développement économique et d'emplois** dans le secteur rural. L'alimentation durable pour tous est aussi un défi pour les territoires, et il l'est d'autant plus pour la Méditerranée. Changement climatique et adaptation nécessaire, disparition de l'agriculture paysanne et de l'artisanat alimentaire, attraction urbaine et engorgement des villes, saturées par le chômage et la pauvreté. Une Méditerranée dont 90 % de la population serait urbaine serait-elle durable ?

Poser la question de la durabilité des systèmes alimentaires des territoires méditerranéens c'est reconnaître que la manière dont les hommes et les femmes s'organisent, dans l'espace et dans le temps, pour obtenir et consommer leur nourriture pose à l'heure actuelle de redoutables problèmes sociaux, environnementaux et économiques. Il est urgent de **repenser la gouvernance de nos systèmes alimentaires, de la territorialiser**. Et l'espace méditerranéen a tous les atouts pour le faire.

Un des modes d'exercices des compétences régionales est la coopération décentralisée, appelée aussi Action extérieure. Il s'agit de projets de coopération et collaboration issus de conventions signées entre des territoires, entre les élu(e)s de régions de pays différents. Outils de rayonnement de la France, de diplomatie des territoires et de développement territorial, ils sont aussi des **instruments de plaidoyer** du fait régional.

A l'heure de la clôture de ce numéro de Résolis, plus de 1200 accords de coopération existent entre les régions françaises et les régions du monde, dont un tiers en Méditerranée et un tiers sur des **questions de développement rural directement lié à la sécurité alimentaire**.

### **Ce que défendent les régions de France :**

Le panorama des coopérations est très vaste : création d'aires protégées avec les Parcs Naturels Régionaux et protection de la diversité tout en assurant un développement économique rural, enseignement technique agricole, structuration de filières agroalimentaires et acheminement de leurs produits vers les marchés citadins, formation des organisations paysannes, recherche et innovation, mais aussi montage d'indications géographiques (AOP ; IGP) et valorisation de pratiques ancestrales, parcours d'éco tourisme, appui à l'entrepreneuriat rural et à la création d'entreprises de transformation...

Ces coopérations ont toutes pour objectif de développer la complémentarité de l'urbain et du rural en considérant que la terre agricole, potentiellement porteuse d'activités économiques et d'emplois, mais aussi d'externalités environnementales et sociales positives, constitue l'un des éléments centraux de la politique alimentaires des territoires. La sécurité alimentaire et la qualité de vie des habitants sont fondées non pas sur l'artificialisation de la nourriture, mais sur son ancrage rural, sur la biodiversité, sur le développement de TPE-PME et de circuits courts, permettant de ralentir l'engorgement des villes et de contribuer à un rééquilibrage des territoires.

Aujourd'hui, la mission sociétale « Nourrir les hommes » doit relever des défis majeurs tels que les inégalités sociales dans la consommation alimentaire, les déséquilibres dans le partage de la valeur et la répartition spatiale de l'offre, la dégradation de l'environnement, les risques de pénurie des ressources du fait du changement climatique, les modes de production non durables ni responsables, les pertes et gaspillages et les lacunes dans la gestion des déchets. Il est ainsi urgent d'instaurer de nouvelles relations villes et campagnes : c'est cela qu'espère prioriser l'ARF dans son plaidoyer.

La coopération décentralisée des régions tend à favoriser les échanges de biens et services avec une meilleure intégration des besoins du monde agricole et rural (santé, formation, recherche, infrastructures, promotion) et un développement de ses capacités à répondre aux aspirations multiples des citoyens (alimentation de qualité, emploi, environnement, culture et valeurs)

En Méditerranée, les politiques alimentaires responsables et durables permettront d'assurer non seulement la cohésion sociale, l'adaptation et la résilience aux changements climatiques, tout en réduisant l'émission des gaz à effet de serre : il est indispensable de penser la ville dans son territoire, il ne peut y avoir de villes durables sans espaces ruraux durables.





**EUROPE  
MÉDITERRANÉENNE**

# LES SYSTÈMES ALIMENTAIRES TERRITORIALISÉS : PREMIÈRE APPROCHE SUR LE CAS ESPAGNOL



● **AUTEURS** : Tomás García Azcárate et Javier Sanz Cañada,

Chercheurs à l'Institut d'Économie, Géographie et Démographie (IEGD-CCHS) du Conseil Supérieur de la Recherche Scientifique (CSIC), Madrid, Espagne.

● **RÉSUMÉ** : « Les systèmes alimentaires territoriaux sont encore en Espagne dans une phase embryonnaire de développement. L'article présente quelques-unes des expériences déjà en place, les principales politiques publiques existantes, tant à l'échelle nationale que régionale et locale pour conclure sur les perspectives de développement qui peuvent être anticipées pour les prochaines années. »

● **MOTS-CLEFS** : CIRCUITS-COURTS, POLITIQUES PUBLIQUES, SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE, GOUVERNANCE, RÉFORME TERRITORIALE, CHAÎNE ALIMENTAIRE

Bien que nous fêtons en cette année 2016 les 30 ans de l'adhésion de l'Espagne aux Communautés européennes de l'époque, bien que l'Espagne soit l'un des grands pays agricoles européens, son développement économique, social et humain accuse encore aujourd'hui un certain retard par rapport aux pays fondateurs de l'Union européenne. Cela se voit, par exemple, sur des sujets comme le bien-être des animaux ou le développement des circuits courts, locaux ou territoriaux. Cela se voit aussi dans les carences statistiques existantes qui limitent encore aujourd'hui une analyse quantitative suffisamment rigoureuse.

C'est ainsi que, selon les données les plus récentes dont nous disposons (2007), seulement 0,14% des exploitations agricoles déclaraient que les ventes directes représentaient plus de 50% de leurs chiffres d'affaires et 1,25% réalisaient une certaine transformation des produits sur la ferme (Tragsatec, 2013). Il est vrai que la tendance est plutôt à la hausse, mais on parle encore de pourcentages réduits. Les statistiques ont du mal à saisir une évolution comme celle-ci, puisqu'une bonne partie des nouveaux circuits qui émergent appartiennent à l'économie collaborative.

Toutefois, il existe des analyses, des études de cas et des rapports sur le sujet (Fernández-Casadevante et Morán, 2015; López García, 2015 ; Sevilla Guzmán, 2012 ; Tragsatec, 2013). Ces matériaux constituent une première base qui nous permettra d'apporter notre modeste contribution au débat.

La confusion terminologique et la diversité des expériences sont grandes. De notre côté, nous allons nous concentrer sur des Systèmes Alimentaires Territorialisés (SAT) en lien avec une qualité différenciée par des liens territoriaux étroits entre production et consommation et par une composante agro-écologique.

Nous allons tout d'abord présenter quelques-unes des expériences déjà en place ; puis les principales politiques publiques existantes, tant à l'échelle nationale que régionale et locale, pour conclure sur les perspectives de développement qui peuvent être anticipées dans les prochaines années.

## 1. QUELQUES EXPÉRIENCES UTILES ET/OU INTÉRESSANTES

Les circuits courts en Espagne ont surgi aussi bien en marge des circuits commerciaux traditionnels que des syndicats et coopératives agricoles, même si « la profession » s'est rattrapée par la suite, comme le démontre les initiatives d'ASAJA (l'équivalent espagnol de la FNSEA) du kilomètre 0 en Catalogne<sup>1</sup> ou du magasin FEMUR<sup>2</sup> et celle de COAG<sup>3</sup> (plus proche de la Confédération Paysanne).

Comme dans d'autres pays, il y a toujours eu en Espagne des circuits courts traditionnels générés par une agriculture périurbaine maraîchère, même si durant de longues années ils ont subi un déclin. Les années 2000 voient l'émergence d'une nouvelle génération plus liée à une mouvance autogestionnaire (agro)écologique et de souveraineté alimentaire.

Le développement de canaux commerciaux innovants prend par compte du retard. D'un côté, nous avons de nombreuses initiatives des autorités locales pour promouvoir des marchés paysans, de l'autre, on observe le développement d'une agriculture biologique puissante mais tournée vers l'exportation en direction du nord de l'Europe. Entre les deux, le chaînon manquant souffre de la dispersion et du manque d'organisation et de coordination des producteurs locaux ou traditionnels. Aujourd'hui, par exemple, la commercialisation des produits biologiques sur le marché espagnol se réalise à peu près à parts égales à travers la grande distribution, les magasins spécialisés et les circuits alternatifs (López García, 2015).

La genèse des circuits courts est le résultat de plusieurs dynamiques, à la fois complémentaires et contradictoires entre elles. D'un côté, et ce fut le cas clairement pour les précurseurs, il y avait une forte composante **idéologique**, de construction de canaux de commercialisation en marge de l'économie marchande dans une vision dans laquelle la souveraineté alimentaire n'est pas absente (López García et López López, 2003), et **régionaliste voire nationaliste** au Pays basque (Mundubat, 2012). De l'autre, on retrouve une approche plus économique ou marchande, surtout depuis que diverses sources de soutien public sont disponibles. On assiste là à des débats et à des tensions qui se rencontrent également dans le cadre de l'agriculture biologique.

Le mouvement des indignés, le « 15-M », a ici aussi marqué un net point d'inflexion. López García (2015) nous explique que le nombre de groupes et coopératives de consommateurs a explosé comme l'ont fait les jardins urbains et sociaux. Il en est de même d'autres initiatives comme les commerces de proximité, avec parfois du « crowdfunding » ; les ventes à la ferme ; les achats publics des cantines scolaires, des hôpitaux ou des résidences gériatriques. Avec un taux de chômage chez les jeunes Espagnols qui avoisine les 50%, on observe aussi un certain retour au village des fils ou petit-fils des émigrés d'hier, souvent après des études universitaires, qui portent des projets personnels qui mobilisent, avec des circuits courts, leurs connexions urbaines (García Vega, 2012).

Nous pourrions organiser les informations diverses dont nous disposons en deux grands blocs : les initiatives qui sont promues en premier lieu par les consommateurs et celles qui trouvent leurs origines chez des producteurs.

López García (2015) a ainsi synthétisé le premier groupe dans les principales régions espagnoles dans le tableau 1. Sans surprises, ce sont les deux régions où existe un sentiment identitaire le plus fort (Pays basque et Catalogne) qui arrivent en tête, suivies de près par la capitale, Madrid (la capitale du « 15 M ») et la grande région agricole de l'Andalousie.

	GROUPES DE CONSOMMATEURS (NOMBRE)	MEMBRES DES GROUPES DE CONSOMMATEURS	MARCHÉS DE PRODUCTEURS (NOMBRE)	RESTAURANTS SCOLAIRES (NOMBRE)
<b>GALICE</b>	30-50	2500	-	-
<b>PAYS BASQUE</b>	60-100	5000-10000	30-50	5-15
<b>CATALOGNE</b>	120-200	6000-10000	15-20	20-35
<b>RÉGION DE MADRID</b>	100-150	4000-6000	8	5
<b>VALENCE</b>	50-70	3000-5000	-	-
<b>ESTRÉMADURE</b>	13	500-700	-	-
<b>CASTILLE-LA MANCHE</b>	15-25	600-1000	-	-
<b>MURCIE</b>	10-15	700-1000	-	-
<b>ANDALOUSIE</b>	50-100	4000-6000	15	20-40
<b>ÎLES CANARIES</b>	10-25	500-1000	50-70	8

**Tableau 1. Développement des circuits courts dans certaines régions espagnoles. Source : López García (2015).**

1. [http://www.asaja-amfar.com/blog-asaja?page\\_id=519](http://www.asaja-amfar.com/blog-asaja?page_id=519)
2. <http://www.tiendafemur.es>
3. <http://coagmovil.org/mujer-rural/despensafemenina.html>

Chronologiquement, les premiers groupes de consommateurs dans les années 80 pour assurer la distribution de paniers de fruits et légumes. Il s'agissait non seulement de promouvoir une alimentation plus naturelle, mais aussi d'innover quant à l'organisation de la production. Parfois, le(s) agriculteur(s) faisaient partie intégrante du groupe, parfois il s'agissait d'une relation stable et « équitable » qui lui garantissait un revenu « digne ». Dans tous les cas, les consommateurs étaient acteurs de la distribution et, parfois, même de la production. Au fur et à mesure que l'expérience a commencé à se généraliser, d'autres formules ont aussi fait leurs apparitions. Elles partagent toutes en commun une forte dynamique autogestionnaire et participative.

Tout en étant féroce attaché à leur indépendance, le besoin se fit sentir de se regrouper, d'échanger des informations, de partager des expériences, de se rapprocher d'autres initiatives. C'est ainsi que surgirent des connexions avec des organisations de consommateurs de produits biologiques (Ecoconsum<sup>5</sup>, par exemple) ; de producteurs et consommateurs de produits biologiques (Federación Andaluza de Consumidores y Productores Ecológicos<sup>6</sup>) ou des réseaux locaux (Red Agroecológica de Lavapiés<sup>7</sup>). Cette dynamique a, d'un côté, contribué à la naissance du mouvement des indignés et, de l'autre, été significativement stimulée par l'émergence du « 15 M ».

Les années 80 virent l'apparition des premières municipalités démocratiques après 40 ans de dictature. Cela a permis à l'Espagne de commencer à se joindre à la tendance mondiale, déjà bien consolidée ailleurs, des jardins urbains. Vitoria, capitale administrative du Pays basque, est certainement la ville la plus en pointe. Les années 90 du boom immobilier et spéculatif qu'a vécu l'Espagne marquèrent un arrêt brusque de cette tendance, les promoteurs immobiliers étant à la recherche de tout terrain susceptible d'être construit. Mais le retour de bâton de la crise économique, la convergence entre mouvements écologistes urbains et agriculteurs paysans, de nouveau la mouvance du « 15 M », marquèrent un nouveau départ. Nous sommes ainsi passés de quelques îlots urbains à un archipel d'îles à Madrid, Barcelone, Séville et, bien sûr, au Pays basque, qui commencent à faire tâche d'huile (Fernández-Casadevante et Moran, 2015). Les dernières élections ont transféré des municipalités importantes aux mains d'élus alternatifs (Madrid, Barcelone, Cadix, Zamora par exemple) et, partout, des minorités agissantes au sein des conseils municipaux. Dans tous les cas, le développement des jardins urbains fait partie des priorités affichées.

En ce qui concerne les initiatives surgies du monde agricole, on observe là les lacunes statistiques les plus flagrantes. On retrouve les deux régions les plus identitaires (Catalogne et Pays basque) ainsi que l'Andalousie (Sevilla Guzman, 2012). Ce n'est pas par hasard si cette dernière région est celle qui apporte les plus d'hectares en agriculture biologique de toute l'Europe.

## 2. LES POLITIQUES PUBLIQUES

Comme signalé par le rapport Tragsatec (2013), la réglementation espagnole ne prévoit aucune norme spécifique pour les circuits courts au-delà de ce qui est établi par la **réglementation communautaire**. La loi 12/2013 comporte des mesures tendant à améliorer le fonctionnement de la chaîne alimentaire et prévoit bien, à l'article 27, que le ministère de l'Agriculture « promouvra les initiatives favorables aux circuits courts de commercialisation », mais sans plus.

C'est bien au niveau des régions espagnoles, les Communautés autonomes, que les initiatives les plus intéressantes ont lieu. C'est ainsi que l'on peut citer, par exemple, les réglementations suivantes : pour les produits alimentaires artisanaux (au Pays basque depuis 2012 et en Andalousie depuis 2011) ; pour les ventes ambulantes (en Galicie, depuis 2001) ; pour les ventes locales de produits alimentaires (en Catalogne, depuis 2013) ou pour les ventes directes de produits agricoles (en Navarre, depuis 2011). Les produits locaux, et les circuits courts en général, figurent parmi les actions éligibles dans le cadre des programmes de développement rural régionaux et sont au centre de l'activité de la grande majorité des initiatives LEADER espagnoles. En effet, comme en France, la rentabilité économique (et politique) d'une petite mise de fonds sur ces circuits est grande (Traversac, 2010).

De plus, de nombreuses régions ont développé leurs marques **territoriales**, beaucoup plus flexibles et moins contraignantes que le cadre européen prévu pour les Indications géographiques et les spécialités traditionnelles<sup>7</sup>. On peut citer les « Aliments andalous »<sup>8</sup> ou « les aliments d'Extremadura »<sup>9</sup> ; « Tierra de Sabor »<sup>10</sup> dans le cas de Castille et Léon ; les produits catalans<sup>11</sup> (qui sont tous locaux par définition en Catalogne, que vous vous trouviez à la frontière française ou proche de la région de Valence) et les produits basques (Mundubat, 2012).

Toutefois, en Espagne, comme dans les autres États membres, les normes sanitaires et hygiéniques européennes, le « Paquet hygiène », sont le principal obstacle au développement des systèmes alimentaires territorialisés. D'autant plus dans le cas d'espèce quelles sont de

4. <http://www.ecoconsum.org/>

5. <http://www.redandaluzadesemillas.org/centro-de-recursos/alianzas-y-convenios/federacion-andaluza-de/>

6. <http://redagrolavapiés.blogspot.com.es/>

7. [http://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/index\\_fr.htm](http://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/index_fr.htm)

8. <http://www.alimentosandalucia.es/>

9. <http://www.alimentosextremadura.com/>

10. <http://www.tierradesabor.es/>

11. [http://www20.gencat.cat/portal/site/portaldogc/menuitem.c973d2fc58aa0083e4492d92b0c0e1a0/?vgnextoid=485946a6e5dfe210VgnVCM1000000b0c1e0aRCD&applInstanceName=default&action=fixa&documentId=625113&language=ca\\_ES](http://www20.gencat.cat/portal/site/portaldogc/menuitem.c973d2fc58aa0083e4492d92b0c0e1a0/?vgnextoid=485946a6e5dfe210VgnVCM1000000b0c1e0aRCD&applInstanceName=default&action=fixa&documentId=625113&language=ca_ES)

la responsabilité des régions. On peut observer non seulement l'absence de critères ou d'approches communes mais de sérieuses divergences entre les différents cadres législatifs régionaux et leurs interprétations (Tragsatec, 2013) et applications (Trigueros, 2012). On observe ainsi qu'un grand nombre de régions n'ont rien fait du tout ou réglementent quelques aspects partiels : la Galicie et Navarre ont légiféré sur les aliments à la ferme ; l'Andalousie l'artisanat agroalimentaire ; la Catalogne a émis un code de bonne conduite ; le Pays basque autorise le lait cru (López García, 2015). Ce n'est que tout récemment que plusieurs régions ont entamé des travaux pour aborder dans son ensemble la problématique des circuits courts. Lopez García insiste, à juste titre, sur l'absence de définition nationale de concepts aussi essentiels qu'« établissement local » ou « vente au détail », ce qui va conduire à **différentes approches entre régions**.

### 3. EN GUISE DE CONCLUSION, QUELLES PERSPECTIVES EN ESPAGNE ?

Les systèmes alimentaires territorialisés se trouvent encore en Espagne dans une phase embryonnaire de développement. Certes, il existe bien une série de facteurs qui poussent à leur développement, comme dans le reste des pays développés, renforcés par les dynamiques identitaires territoriales et les mouvements sociaux. Nous évoquons, par exemple, des liens entre agriculture, emploi et territoire ; des besoins de la part de nombreux consommateurs de donner un sens citoyen à leurs achats ; de la nécessité pour les producteurs agricoles de **diversifier leurs canaux de commercialisation** pour mieux faire face à une grande distribution de plus en plus concentrée.

Toutefois, d'autres facteurs non moins importants freinent le processus. Ce sont les mêmes qui expliquent que l'Espagne soit le premier producteur européen de produits biologiques... et le premier exportateur en raison de la faiblesse de la demande interne. Il s'agit, entre autres, de la crise économique mondiale qui a particulièrement frappé les consommateurs du nord de la Méditerranée en général et de l'Espagne en particulier. Il s'agit aussi de l'existence maintenue de circuits spécialisés dans la distribution de produits frais, en particulier de fruits et légumes, qui permettent aux consommateurs d'avoir accès à des produits de qualité à des prix raisonnables.

Néanmoins, la volatilité des prix sur les marchés des produits agricoles et des intrants, la concentration de la grande distribution, la transformation de l'intervention communautaire sur les marchés en un simple filet de sécurité, expliquent l'intérêt accru des producteurs agricoles et des responsables politiques pour des systèmes alternatifs. La gestion des risques de marché commence au niveau de l'exploitation et les systèmes alimentaires territorialisés font partie de l'arsenal des instruments nécessaires pour innover.

La mondialisation de l'économie, la montée des sensibilités écologiques, les changements dans la société espagnole suite au mouvement des indignés, la nécessité de faire face et/ou de s'adapter au changement climatique, l'inquiétude devant des produits d'origine incertaine ; les craintes de pertes d'emplois locaux si la production venait à se délocaliser comme peut le faire la consommation, sont autant de raisons qui pèsent sur les choix d'une partie croissante des consommateurs.

L'étape suivante, comme ce fut le cas de l'agriculture biologique il y a quelques années, sera de disposer de données statistiques suffisamment complètes et fiables pour pouvoir développer des analyses de qualité.

### 4. BIBLIOGRAPHIE

Fernández-Casadevante Kois, J.L. et Morán, N. (2015). *Raíces en el asfalto. Pasado, presente y futuro de la agricultura periurbana*. Madrid: Ed. Ecologistas en Acción.

García vega, M: A: (2012): Los licenciados se van al campo *El País* 14/10/2012  
[http://economia.elpais.com/economia/2012/10/12/actualidad/1350061803\\_350767.html](http://economia.elpais.com/economia/2012/10/12/actualidad/1350061803_350767.html)

López García, D. et López López, J. A. (2003): *Con la comida no se juega*. Madrid: Ed. Traficantes de Sueños.

López García, D: (2015): *Producir alimentos, reproducir comunidad*. Madrid: Ed. Ecologistas en Acción.

Mundubat (2012): Circuitos cortos de comercialización en Euskal Herria  
<http://www.baserribizia.info/index.php/euskal-herria/ekimenak/4134-dossier-sobre-circuitos-cortos-de-comercializacion-en-euskal-herria>

Sevilla Guzmán, E. (2012): *Canales cortos de comercialización alimentaria en Andalucía* Fundación Pública Andaluza Centro de Estudios Andaluces, [https://www.dropbox.com/sh/6jzgssqkla8fxlz/AADTD8FhdV5aou\\_Hu7eUpvrVa/Circuitos%20cortos\\_SIAL%20proximidad/Canales%20Cortos%20Andaluc%C3%ADa\\_Marta%20Soler\\_2012.pdf?dl=0](https://www.dropbox.com/sh/6jzgssqkla8fxlz/AADTD8FhdV5aou_Hu7eUpvrVa/Circuitos%20cortos_SIAL%20proximidad/Canales%20Cortos%20Andaluc%C3%ADa_Marta%20Soler_2012.pdf?dl=0)

Tragsatec (2013): *Canales cortos de comercialización en el sector agroalimentario*.  
[http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/servicios/observatorio-de-precios-de-los-alimentos/estudioccc\\_tcm07-272187.pdf](http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/servicios/observatorio-de-precios-de-los-alimentos/estudioccc_tcm07-272187.pdf)

Traversac, J.B. , coordinateur (2010): *Circuits courts: contribution au développement régional*. Educagri Editions

Trigueros, G. (2012): *A better use of hygiene and food safety regulatory framework for small producers: the consumers' opinions*. Conference «Local agriculture and short food supply chains» [http://ec.europa.eu/agriculture/events/2012/small-farmers-conference/trigueros\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/agriculture/events/2012/small-farmers-conference/trigueros_en.pdf)

# INITIATIVES POUR DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES RESPONSABLES ET DURABLES : LE CAS DES PROJETS ALIMENTAIRES TERRITORIAUX DE LA RÉGION LANGUEDOC-ROUSSILLON



● **AUTEURS** : **Leïla TEMRI**, Montpellier SupAgro — UMR 1110 MOISA — F 34000 Montpellier, France, leila.temri@supagro.fr

**Virginie GRZESIAK**, Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt Languedoc-Roussillon — Midi-Pyrénées Service régional de l'alimentation - Unité politique publique de l'alimentation virginie.grzesiak@agriculture.gouv.fr

● **RÉSUMÉ** : « Après une caractérisation du système alimentaire de la Région Languedoc-Roussillon (France), cet article présente des initiatives portées par des institutions dans le cadre de la politique nationale de l'alimentation. Nous montrons ainsi comment la DRAAF (Direction Régionale de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt) du ministère de l'Agriculture accompagne la mise en place de « Projets Alimentaires Territoriaux »

● **MOTS-CLEFS** : POLITIQUE NATIONALE DE L'ALIMENTATION, VALEUR AJOUTÉE RÉGIONALE, INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES, RÉFORME TERRITORIALE

Cet article se propose de présenter des initiatives portées par des institutions de la Région Languedoc-Roussillon dans le cadre de la politique nationale de l'alimentation, en les situant dans leur contexte. Des actions de niveau infra-régional, portées par les territoires, ont été identifiées en 2014 et 2015 par la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF) Languedoc-Roussillon, dans le sud de la France, avant la fusion de cette région avec celle de Midi-Pyrénées en janvier 2016.

Dans un premier temps, nous décrivons le contexte alimentaire régional en Languedoc Roussillon, puis, dans un second temps, le plan régional. Dans un troisième temps, nous développerons les initiatives identifiées sur la base du concept de « **projet alimentaire territorial** », que nous positionnerons par rapport à celui de système alimentaire territorial développé par Jean-Louis Rastoin (Rastoin, 2015a, 2015 b). Nous évoquerons enfin les perspectives de développement de ces initiatives dans un contexte en évolution, marqué notamment par la fusion des régions Languedoc-Roussillon et Midi-Pyrénées.

## 1. LE CONTEXTE ALIMENTAIRE : UNE RÉGION A VOCATION AGROALIMENTAIRE

Située au sud de la France, bordée à l'est par la Méditerranée, et au sud par l'Espagne, la région Languedoc-Roussillon rassemblait, jusqu'en décembre 2015, 5 départements autour de la capitale, Montpellier, et s'étendait sur plus de 27 000 km. Elle comptait en 2014 plus de 2,7 millions d'habitants, avec un accroissement de + 4,6 % entre 2010 et 2014 contre +1,8 % pour la population française durant la même période (CCI, 2015). L'activité économique a généré en 2015 un PIB global de 67,3 milliards d'euros, ce qui situe la région au dixième rang, suivant l'ancien découpage du territoire. Il s'agit toutefois d'une des régions où le taux de pauvreté (19,8 % en 2012) est le plus élevé après la Corse (CCI, 2015), et où le chômage, notamment pour les plus de 50 ans, est particulièrement fort et en progression. La **valeur ajoutée régionale** est produite très largement par le tertiaire marchand, puis le tertiaire non marchand, suivi par la construction. En 2012, les activités agricoles, sylvicoles et de pêche en représentaient environ 2,3 %, et la fabrication de denrées alimentaires, boissons et produits de tabac près de 1,6 %. En termes d'activité économique, l'agriculture-sylviculture-pêche est réalisée par 16,4 % des établissements de la région, tandis que la fabrication de denrées alimentaires, de boissons et de produits à base de tabac est produite par 1,08 % des établissements (CCI, 2015). L'agriculture représentait en 2013 1,6 % de l'emploi salarié, et les industries agroalimentaires 1,9 %.

### ○ L'agriculture

En 2013, environ 28 000 exploitations agricoles occupaient près de 1 million d'hectares de SAU (surface agricole utile) (Agreste LR, 2015), et représentaient environ 3,5 % de l'emploi régional total.

La production régionale est marquée principalement par la vigne, qui occupait en 2013, plus de 27 % des surfaces, après les surfaces toujours en herbe, tandis que la viticulture concernait plus de 50 % des exploitations. Le vignoble languedocien, composé majoritairement de production en IGP (Indication Géographique Protégée), est le premier vignoble de France, et représente près de 30 % du vignoble national en superficie, et environ 27 % de la production de vin. Le Languedoc-Roussillon est également la première région en viticulture biologique.

Lors du dernier recensement agricole, en 2010, les céréales et protéagineux occupaient 17 % des superficies, la région étant 3e région productrice de blé dur, et les vergers 2 % de la superficie. Le Languedoc-Roussillon est toutefois la première région française productrice de fruits à noyau (pêche, nectarines, abricots, oliviers).

Enfin, le Languedoc-Roussillon est la seconde région française en nombre d'exploitations en production biologique, et environ 20 % des exploitations vendent en circuit court.

### ○ *L'agroalimentaire*

Avec 15 300 salariés en 2013, l'agroalimentaire représente le premier secteur industriel de la région Languedoc-Roussillon en termes d'emploi. La même année, il totalisait 4 633 entreprises, dont près de 2 400 dans l'industrie et le commerce de gros alimentaire, et 2 080 dans l'artisanat commercial alimentaire (Agreste, 2016). Hors commerce de gros alimentaire et artisanat commercial, on comptait, en 2012, plus de 1 200 établissements agroalimentaires, rassemblant près de 10 000 salariés, soit 22,4 % de l'emploi salarié des industries manufacturières. 80 % de ces établissements comptent majoritairement moins de 10 salariés, mais ceux de 10 à 40 ETP concentrent 32 % des effectifs salariés. La fabrication de boissons (vin) domine largement le secteur agroalimentaire, tant en termes de nombre d'établissements que d'emploi, de chiffre d'affaires, de valeur ajoutée et de ventes à l'exportation (DRAAF LR, 2014). La transformation de viandes et préparation de produits à base de viande, la transformation et conservation de fruits et légumes, ainsi que la fabrication de produits de boulangerie-pâtisserie et de pâtes alimentaires sont également des activités importantes dans la région.

### ○ *La distribution*

Avec, en 2014, 83 hypermarchés, plus de 450 supermarchés, près de 300 supérettes et plus de 5 500 autres commerces alimentaires, la région regroupe environ 5,4 % des équipements commerciaux alimentaires de France (CCI, 2015). Son taux d'équipement en commerces de détail alimentaire est globalement supérieur à la moyenne française.

### ○ *Les échanges*

Les produits des industries agroalimentaires constituent le premier poste des exportations régionales, les produits agricoles, sylvicoles, de la pêche et de l'aquaculture le second. Toutefois, ces derniers représentent aussi le premier poste des importations, ceux des IAA le troisième ou quatrième (CCI, 2015).

Le Languedoc-Roussillon est donc une région où l'agroalimentaire constitue une part importante de l'activité économique. Du point de vue agricole, il est caractérisé par la prédominance de la vigne, et l'importance de l'agriculture biologique. Enfin, la région est également marquée par des difficultés sociales.

## 2. LA POLITIQUE ALIMENTAIRE EN FRANCE

La loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche de 2010 a proposé un cadre pour la mise en place d'une politique alimentaire publique en France. Ce cadre a été traduit dans un Programme National pour l'Alimentation (PNA) destiné à favoriser **l'accès de tous à une alimentation durable et de qualité**, et décliné ensuite en région.

### 2.1. LE PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION

Le programme national pour l'alimentation, lancé en 2010 avec le slogan « Bien manger c'est l'affaire de tous ! », s'appuie sur quatre axes principaux (MAAF, 2013) :

- Faciliter l'accès à tous à une alimentation de qualité,
- Améliorer l'offre alimentaire,
- Améliorer la connaissance et l'information sur l'alimentation,
- Préserver et promouvoir le patrimoine alimentaire et culinaire français,

et deux axes transversaux :

- Innover et développer des outils pour bâtir des modèles alimentaires durables et de qualité,
- Conduire des actions de communication.

Cette action publique vise un double objectif :

- rappeler à l'ensemble des partenaires de la filière alimentaire (producteurs, transformateurs, distributeurs et professionnels de la restauration) les exigences de qualité attendues et de préservation du « modèle alimentaire français » ;
- redonner de la valeur à l'alimentation et rappeler aux citoyens le lien fort entre leurs comportements d'achats et de consommation alimentaire et les modes de productions agricoles.

Coordonné par le ministère en charge de l'agriculture et de l'alimentation, le Programme National de l'Alimentation associe également d'autres ministères, et a pour vocation de favoriser l'émergence d'initiatives issues de différents acteurs des territoires, privés, collectivités territoriales, ou associations. Il est également articulé avec d'autres programmes tels que le Programme National Nutrition Santé (PNNS), le Plan Obésité, le Plan de lutte contre la pauvreté, etc. Différentes actions ont alors été mises en œuvre depuis 2010, soit à partir d'initiatives nationales déclinées dans les régions, soit d'origine locale. Ainsi, pour la première phase (2010-2013), 85 actions, telles que l'opération « un fruit pour la récré », insérée dans un programme européen, ou encore une campagne contre le **gaspillage alimentaire**, ont été engagées ou réalisées au niveau national.

Parmi les actions nationales, certaines mesures sont d'ordre réglementaire, telles que les obligations nutritionnelles en restauration scolaire ou encore l'organisation de l'habilitation des associations d'aide alimentaire.

Des appels à projets nationaux lancés en 2011, 2014 et 2015 permettent de sélectionner et soutenir des projets régionaux particulièrement originaux et susceptibles de duplication, s'inscrivant dans les axes du PNA.

Dans la Loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt d'octobre 2014, les priorités ont été simplifiées autour de quatre axes :

- Justice sociale,
- Éducation alimentaire de la jeunesse,
- Lutte contre le gaspillage alimentaire,
- Ancrage territorial et mise en valeur du patrimoine.

Le nouveau programme national de l'alimentation défini autour de ces axes couvre la période 2014-2017.

## 2.2. LA GOUVERNANCE RÉGIONALE

La gouvernance régionale du programme relève des Préfets de régions qui ont confié l'animation aux Directions Régionales de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF et DAAF pour les DOM). Elle a été organisée en Languedoc-Roussillon autour de deux comités : un comité régional de l'alimentation (CRALIM), chargé de rassembler les acteurs régionaux de l'alimentation et valider les orientations stratégiques de la **politique régionale de l'alimentation**, et un comité de pilotage assurant la cohérence des interventions des pouvoirs publics et préparant les décisions du CRALIM. Le comité de pilotage rassemble les différentes administrations de niveau régional (directions en charge de la santé [ARS], de l'éducation [Rectorat], de la cohésion sociale, de l'environnement, de la culture, des services pénitentiaires, des entreprises, de la concurrence et de la consommation), le conseil régional et des représentants des directions départementales interministérielles. Des groupes de travail thématiques spécifiques ont également été mis en place avec l'ensemble des acteurs intéressés..

Ainsi, en Languedoc-Roussillon, un Plan Régional de l'Alimentation a été élaboré depuis 2009. Il s'articule autour de 6 axes stratégiques au croisement des différentes politiques publiques, des thèmes sur lesquels les acteurs régionaux ont vu tout l'intérêt d'agir de façon concertée :

- développer les circuits alimentaires de proximité,
- promouvoir l'éducation des jeunes au « bien manger »,
- encourager une restauration collective de qualité,
- favoriser l'accès des populations fragiles à une bonne alimentation,
- valoriser le patrimoine agricole, alimentaire et culinaire,
- et un axe transversal : encourager la production d'aliments de qualité et la consommation responsable

L'Etat se propose de jouer ici un rôle moteur, ensemble et garant de la cohérence des nombreuses initiatives opérationnelles présentes sur le territoire régional.

De très nombreuses actions locales sont soutenues par les différents services régionaux de l'état et les collectivités.

À titre d'illustration, ont été soutenues des dynamiques de réseaux régionaux en matière d'éducation à l'alimentation ou encore de développement des circuits courts, ainsi que des actions pilotes comme les « classes du goût » pour éduquer à l'alimentation au travers de l'approche sensorielle, ou encore des actions dans le milieu carcéral avec la réalisation d'un livret de recettes « Cuisiner simple et efficace pour améliorer le quotidien », réalisé par les détenus pour les détenus. Parmi les projets régionaux, certains ont été distingués au niveau national dans le cadre de l'appel à projets national, par exemple en 2011, les deux projets

« Fruits et légumes pour tous : soutien et accessibilité à la consommation dans le dispositif de l'aide alimentaire » et « Éducation au goût et découverte des produits fermiers », ce dernier projet étant destiné à développer les circuits courts et préserver le patrimoine alimentaire en fournissant des malles pédagogiques aux agriculteurs pour les aider à mieux présenter leurs produits et leurs fermes aux visiteurs. Les actions nationales telles que « Fruit pour la récré » sont également déployées au niveau du Languedoc-Roussillon avec plus de 30 % des élèves de la région qui bénéficient de ce programme (distributions régulières de fruits en dehors du temps de restauration scolaire et organisation de séances pédagogiques autour des fruits et légumes) grâce à l'engagement des collectivités locales, encouragées par la DRAAF, le Rectorat, l'Agence régionale de santé.

### 3. L'ANCRAGE TERRITORIAL DES PROJETS : LES PROJETS ALIMENTAIRES TERRITORIAUX EN LANGUEDOC-ROUSSILLON

La loi d'avenir pour l'Agriculture, l'Alimentation et la Forêt de 2014 introduit un nouveau concept, celui de Projets Alimentaires Territoriaux (PAT). Ils visent à « rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs et à développer l'agriculture sur les territoires et la qualité de l'alimentation. », autrement dit à « structurer l'économie agricole » et à « construire un système alimentaire territorial », mais aussi à **rapprocher la production locale et la consommation locale**. Ils ont également pour objectif de participer 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 ».

Ils doivent être élaborés de manière concertée avec l'ensemble des acteurs d'un territoire, à partir d'un diagnostic territorial de l'agriculture et de l'alimentation. Ces projets peuvent être formalisés sous la forme d'un contrat entre les partenaires engagés, et bénéficier de différentes sources de financement.

Par rapport au concept de Système alimentaire territorialisé développé par Rastoin (2015b), défini comme un « ensemble de filières agroalimentaires localisées dans un espace géographique de dimension régionale et coordonnées par une **gouvernance territoriale** », celui de « Projet Alimentaire Territorial » s'inscrit dans la même logique, puisque le PAT vise aussi à construire un « système alimentaire territorial ». Cependant, le concept de PAT met davantage l'accent sur l'une des trois formes de proximités du concept de SAT, la proximité entre l'offre et la demande alimentaire locales, même si la constitution de réseaux locaux associant agriculteurs et producteurs, entreprises et coopératives de distribution et de commercialisation, autres acteurs de l'économie sociale et solidaire, organismes de développement et de recherche, collectivités territoriales,

services de l'État et financeurs est aussi au cœur du concept de PAT. Dans la région LR, le PAT est défini comme « un projet global visant à renforcer **l'agriculture locale, l'identité culturelle du terroir, la cohésion sociale et la santé des populations**, élaboré de manière concertée à l'initiative de l'ensemble des acteurs d'un territoire » (DRAAF LR, 2015). Ce sont ainsi les finalités qui sont davantage mises en avant plutôt que la structure. L'agriculture est au cœur du dispositif, en lien avec la consommation, tandis que le concept de SAT fait davantage référence aux filières (qui, toutefois, ne sont pas absentes des PAT). Enfin, dans le PAT, aucune échelle géographique n'est imposée. La plupart des projets identifiés se situent à une échelle infra-régionale et sont portés par des départements, des pays, des Communautés de Communes ou encore des Métropoles.

Dans le cadre du Plan régional de l'alimentation, la DRAAF Languedoc-Roussillon a souhaité depuis 2014 identifier et accompagner des collectivités engagées dans des démarches pouvant rejoindre le concept de PAT. De par leurs compétences, leurs moyens financiers et leur connaissance des acteurs locaux, les collectivités territoriales apparaissent en effet comme les maillons essentiels pour développer des projets alimentaires. Sur la base d'enquêtes conduites en 2014 et 2015, un certain nombre d'initiatives portées par des territoires à différentes échelles ont été identifiées. On peut ainsi citer, à titre d'illustration, la « politique agricole et alimentaire » menée par Montpellier Méditerranée Métropole, ou encore la « politique alimentaire départementale » portée par le Conseil départemental du Gard, proposant un cadre pour donner de la cohérence à des actions jusque-là menées de façon sectorielle en matière de foncier agricole, encouragement des produits bio et locaux en restauration collective, ou encore d'éducation à l'alimentation et de valorisation du patrimoine alimentaire. De même, le « projet alimentaire territorial » porté par le Pays cœur d'Hérault permet de mettre en lien des actions en matière de santé publique et des actions en matière de développement des circuits courts sur le territoire. D'autres initiatives portent principalement sur l'approvisionnement local de la restauration collective, tel que le projet porté par Nîmes Métropole « Favoriser les produits locaux et bio dans la restauration collective publique » qui vise à promouvoir, dans la restauration collective, les produits bio et locaux issus du territoire, via la modification des critères d'attribution des marchés publics, en étroite collaboration avec la Chambre d'Agriculture, chargée d'aider les agriculteurs à s'adapter à l'approvisionnement de ces circuits. Un certain nombre d'enseignements ont été tirés de ces enquêtes. Il apparaît notamment que les actions mises en œuvre ne répondent pas toujours à l'objectif de connecter offre et demande, et font de ce fait appel à des appuis techniques différents, ceux liés à l'agriculture apportant plutôt un concours aux filières de production sans forcément prendre en compte les besoins de la demande, ceux proches de l'alimentation étant davantage liés aux services de santé, au sport et 

à l'éducation. Une vision systémique intégrée à l'échelle du territoire semble donc nécessaire. La DRAAF LR propose ainsi une méthodologie pour élaborer une **politique alimentaire territoriale**. Elle est articulée autour de trois questions :

- Avec qui ? Il s'agit ici d'identifier les ressources naturelles disponibles (terre, eau, air, biodiversité, etc.), les acteurs du système alimentaire territorial, mais aussi ceux plus périphériques susceptibles d'influencer ce système (associations locales, formation, éducation, recherche, sources de financement, etc.), et de spécifier leurs compétences et modes de fonctionnement,
- Pour faire quoi ? Les actions réalisées dans le territoire doivent être identifiées, voire cartographiées, afin de préciser leur échelle d'impact et/ou leur place dans la filière (Perrin et Soulard, 2012, in DRAAF LR, 2015), mais aussi les jeux d'acteurs et la gouvernance,
- Comment ? À partir de là, un autodiagnostic des actions en cours sera réalisé, mesurant la demande des consommateurs, l'offre des producteurs, évaluant le soutien apporté par le territoire à la structuration de filières locales, à l'installation de producteurs bio et en circuits courts, à l'approvisionnement local des commerces, restaurants, et artisans locaux, à la promotion de ces acteurs locaux auprès des consommateurs locaux, à la distribution de produits locaux et de saison, et à l'amélioration de la logistique et de l'approvisionnement alimentaire. Une attention particulière pourra être apportée à certaines actions visant au développement :

*- de l'agri-tourisme,*

*- de la consommation responsable, à travers la restauration collective, mais aussi l'éducation à l'alimentation des jeunes comme des adultes, et la création de jardins collectifs,*

*- de l'accès aux populations en difficulté à une alimentation de qualité et à la réinsertion professionnelle agricole,*

*- d'une politique foncière intégrant la protection des espaces agricoles, le suivi du foncier, la réservation d'espaces dédiés à la production alimentaire en circuits courts dans les projets d'habitat*

*- de la transition agroécologique dans le territoire, et des variétés et races adaptées aux terroirs,*

*- de la sensibilisation aux problèmes de gaspillage et de réduction des déchets ainsi qu'à l'organisation de la collecte et du traitement des déchets agricoles et alimentaires.*

Ce diagnostic débouchera sur un plan d'action opérationnel, impliquant l'ensemble des acteurs, y compris la société civile. La gouvernance sera assurée par des élus locaux, susceptibles de s'appuyer sur des techniciens territoriaux, en collaboration éventuelle avec d'autres collectivités locales, voire en collaboration décentralisée avec d'autres territoires en France et dans le monde.

## CONCLUSION ET PERSPECTIVES

Le contexte régional est en profonde mutation en 2016, avec la réforme territoriale et la création de la nouvelle région Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées depuis le 1er janvier 2016. Le territoire régional compte désormais 13 départements, 5,6 millions d'habitants sur 72 724 km<sup>2</sup> — et l'agriculture y tient une place de premier rang. Les administrations et collectivités sont en mutation, d'autant que la loi NOTRE (Nouvelle organisation territoriale de la République) d'août 2015 fait évoluer les compétences des collectivités.

Dans ce contexte de réforme territoriale, la DRAAF souhaite mettre en place aux côtés des différentes administrations régionales un Plan régional de l'alimentation à l'échelle de la nouvelle grande région, tout en poursuivant son action d'accompagnement des collectivités au niveau infra-régional vers l'élaboration de **politiques alimentaires locales** au plus près des réalités et attentes des territoires. Il s'agira en particulier de mettre en lien les collectivités engagées dans des dynamiques de Projets alimentaires territoriaux, afin qu'elles s'enrichissent mutuellement et que les outils et leviers possibles pour la réalisation de tous leurs projets puissent être identifiés.

D'autres initiatives, portées par d'autres catégories d'acteurs, notamment dans le domaine de la lutte contre la **précarité alimentaire**, existent par ailleurs. Elles pourront être présentées par la suite.

## POUR ALLER PLUS LOIN

Agreste, 2016, *Mémento France Régions 2016*, 64 p.

Agreste LR, 2015, *Mémento de la statistique agricole*, édition 2015, 31 p.

CCI Languedoc-Roussillon, 2015, *Chiffres-clés de l'économie Languedoc-Roussillon*, 9e édition, 91 p.

DRAAF LR, 2014, *Panorama des industries agroalimentaires*, édition 2014, Région Languedoc-Roussillon, 7 p.

DRAAF LR, 2015, « *Construire son projet alimentaire territorial : repères et outils — Focus sur quelques initiatives en Languedoc-Roussillon* »

DRAAF LR, Service Régional de l'Alimentation, 2015, Bulletin régional Alimentation, n° 15, 4 p.

MAAF (2013), Rapport au parlement. le Programme National pour l'Alimentation (PNA), juillet 2012, — é p.

MAAF, 2014 « *Construire votre projet alimentaire territorial pour rapprocher production locale et consommation locale* », disponible sur : [http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/1411\\_al\\_projalimterr\\_cle0d96a5\\_0.pdf](http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/1411_al_projalimterr_cle0d96a5_0.pdf)

Perrin C, Soulard C., 2014, *Vers une gouvernance alimentaire locale reliant ville et agriculture. le cas de Perpignan*, Géocarrefour, 89 (1-2-3), pp. 115-124

Rastoin J.L., 2105 a, « *Les systèmes alimentaires territorialisés : le cadre conceptuel* », Journal RESOLIS, mars 2015, p. 11-13

Rastoin J.L., 2015 b, « *Les systèmes alimentaires territorialisés : considérations théoriques et justifications empiriques* », Economies et Sociétés, tome XLVIII ? série « Systèmes agroalimentaires », AG, n° 37, p. 1155-1164.

### **Législation**

LOI n° 2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche

LOI n° 2014-1170 du 13 octobre 2014 d'avenir sur l'Agriculture, l'Alimentation, et la Forêt

LOI n° 2015-991 du 7 août 2015 portant nouvelle organisation territoriale de la République



# VERS DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES TERRITORIALISÉS EN PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR



👤 **AUTEURS** : Julia Frézel, Réseau rural PACA, Yvette Lazzeri, CNRS-Aix Marseille Université, Véronique Merle, chef de projet « stratégie régionale de développement des SAT » - Région PACA

● **RÉSUMÉ** : « Des producteurs aux consommateurs en passant par les distributeurs et les institutions territoriales, il y a aujourd'hui un réel engouement pour une territorialisation du système alimentaire en région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Les nombreuses initiatives, mises en réseau dans un observatoire régional des circuits courts, témoignent de la maturité des acteurs pour porter des stratégies de développement avec une vision systémique de la question alimentaire sur leur territoire. »

🔑 **MOTS-CLEFS** : ANCRAGE TERRITORIAL, RÉGIME ALIMENTAIRE MÉDITERRANÉEN, POLITIQUE RÉGIONALE, DURABILITÉ ALIMENTAIRE

De nombreuses voix s'élèvent en faveur de la promotion d'une alimentation responsable et durable et de systèmes alimentaires territorialisés. Cette préoccupation est apparue au niveau national avec l'inclusion dans la Loi d'avenir pour l'Agriculture, l'Alimentation et la Forêt de la notion de « projets alimentaires territoriaux » (octobre 2014), mais aussi la Déclaration de Rennes « Pour des systèmes alimentaires territorialisés » de l'Association des Régions de France (juillet 2014). En région PACA (Provence-Alpes-Côte d'Azur), la création de l'Observatoire des circuits courts et la multiplication d'initiatives locales témoignent de l'engouement pour **produire et consommer plus sain, plus proche, plus durable**.

Dans le contexte de changement climatique, l'ampleur des enjeux pour la décennie à venir exige d'engager une accélération d'actions innovantes et créatives (réplication des expériences pionnières et/ou leur changement d'échelle) en termes d'agroécologie, de circuits courts et de proximité et de gouvernance de la chaîne alimentaire locale.

Au regard d'expériences originales et porteuses de sens et de la politique régionale pour favoriser un **ancrage territorial de l'alimentation**, l'article propose une réflexion sur le potentiel de concrétisation de systèmes alimentaires territorialisés (SAT) en région PACA.

## 1. LE SYSTÈME ALIMENTAIRE RÉGIONAL : DES ATOUTS À VALORISER

Concernant l'offre de produits, la région PACA bénéficie de conditions pédoclimatiques favorables à un grand nombre de filières agricoles, façonnant une diversité de paysages et de terroirs, ainsi le maraîchage dans les Bouches-du-Rhône, la viticulture dans le Var et le Vaucluse, la production fruitière dans la vallée de la Durance, les plantes à parfum et aromatiques en Haute-Provence et le pays de Grasse, et l'élevage notamment ovin, dans les zones de montagne.

Avec près de 800 000 hectares de superficie agricole utilisée, la région PACA détient plus de 3% de la surface agraire nationale et 5% du nombre d'exploitations agricoles en France<sup>1</sup>. La valeur ajoutée agricole représente 5 % de la valeur ajoutée totale (près de 2 millions € en 2012).

La Région occupe une place privilégiée en France dans la production de fruits (22% de la production française), de légumes (9%) et d'ovins (7%).

Tous les grands profils d'exploitations végétales sont présents dans la région<sup>2</sup>. Au-delà de la trilogie méditerranéenne traditionnelle « blé dur, vigne, olivier », la région se distingue en rassemblant à la fois des systèmes maraîchers, horticoles, viticoles, grandes cultures, cultures industrielles, et avec pour chacun d'entre eux, un poids conséquent. Les productions végétales représentent 2/3 du revenu agricole régional.

1. Les données sont issues de *L'agriculture en régions*, Chambre d'agriculture France, [www.chambres-agriculture.fr/cles-de-lagriculture](http://www.chambres-agriculture.fr/cles-de-lagriculture) (site consulté le 25 mars 2016)

2. Agreste, *Typologie des exploitations en PACA*, Etude n°82, Février 2014

Depuis près de 10 ans, la région PACA est en tête des régions françaises pour la part des surfaces agricoles cultivées en Bio (plus de 15 % de la surface utile). Près de 12 % des fermes régionales sont en bio (non-utilisation de produits chimiques de synthèse, recyclage des matières organiques et rotation de cultures diversifiées). Les surfaces cultivées en bio progressent (plus de 3% en 2014-15). L'ensemble des productions végétales et animales est représenté. Fin 2014, la région est la seconde région pour les surfaces en vignes et la 3e région pour les fruits et les légumes frais. En Provence-Alpes-Côte d'Azur plus de 20 % de la main-d'œuvre agricole est dans une ferme biologique.<sup>3</sup>

Au niveau de l'alimentation, la région PACA (près de 5 millions d'habitants, concentrés à 80% sur le littoral et composés à 94% d'urbains<sup>4</sup>) est, avec la région Midi-Pyrénées, celle où le taux d'obésité est le plus bas de France (11,7% contre 15% au niveau national et avec une augmentation très limitée<sup>5</sup>). Cette situation peut en partie s'expliquer par une alimentation usuelle diversifiée et de qualité, proche du régime méditerranéen traditionnel, qui permet de limiter le risque d'obésité et des pathologies associées. Les deux dernières décennies<sup>6</sup> marquent une régression dans l'application de ce régime en PACA, mais la tendance semble depuis s'inverser<sup>7</sup>. Adopter le régime alimentaire méditerranéen peut être une manière pour la population d'initier la reconstruction d'un meilleur équilibre entre consommation et production agricole.

Dans la mouvance de la France depuis les années 2000<sup>8</sup>, beaucoup d'initiatives de commercialisation alimentaire se développent sur le **principe de proximité**, en lien avec la crise agricole, la recherche par le consommateur de produits sains et de qualité, une préoccupation environnementale de plus en plus poussée et les paradoxes de la grande distribution. Les circuits courts et de proximité (points de vente collectifs, marchés, vente à la ferme, paniers type Amap)<sup>9</sup>, actuellement présents dans la région concernent plus de 160 acteurs organisant environ 350 circuits. Plus d'un tiers des exploitations agricoles commercialisent des produits en circuits courts. Les réseaux de vente « au panier » (50 % des circuits identifiés), les points de vente collectifs et les marchés paysans réalisent 90% du chiffre d'affaires régional des circuits courts collectifs (55 millions d'Euros par an). Cependant, leur vente représente 2% de la valeur totale de la production agricole de la région<sup>10</sup>.

La gamme de produits est quasi complète à l'échelle régionale, avec une prédominance pour les produits issus de l'élevage<sup>11</sup>. Les consommateurs sont avant tout des résidents urbains. La multiplication des circuits courts et de proximité mériterait une analyse approfondie (répartition spatiale, dynamisme, synergie entre porteurs de projets, impact local...).

Du circuit court et de proximité au SAT, le pas à franchir est important, car il s'agit de mailler production agricole et consommation alimentaire dans les territoires. Une étude comparative production agricole/consommation alimentaire pour l'année 2011, portant sur les grandes familles d'aliments les plus couramment consommés, témoigne d'un déficit de production au regard de la consommation (légumes secs, légumes tubercules, viandes et dérivés, œufs, produits laitiers). A contrario, le différentiel est positif sur les produits céréaliers, les graisses végétales, et en particulier les fruits et légumes frais<sup>12</sup>. Il s'agit aussi de mettre en œuvre une **gouvernance** face à une multiplicité d'acteurs impliqués dans le système alimentaire (consommateurs, agriculteurs, entreprises de transformation, activités de transport et logistique, associations, collectivités...). Plusieurs questions doivent trouver une réponse : quels rôles et modes d'action des différents acteurs? Quelles modalités d'articulation en réseau ? À quelle échelle émerge un ensemble qui fait système ? Comment atteindre résidents permanents (majoritairement urbains) et touristes de passage dans un contexte où, malgré la diversité agricole régionale, la gamme de produits est souvent incomplète à l'échelle locale ?

---

2. Agreste, *Typologie des exploitations en PACA, Etude n°82, Février 2014*

3. Source : Agence Bio & Agreste (2014)

4. Source : Insee - Recensement de la population 2014 et Portrait de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, 2012

5. Enquête nationale sur l'obésité et le surpoids (ObEpi, 2012)

6. <http://www.i-dietetique.com/lu-pour-vous/le-regime-mediterraneen-regresse-en-paca/2032.html> (site consulté le 25 mars 2016)

7. <http://www.i-dietetique.com/lu-pour-vous/le-regime-mediterraneen-regresse-en-paca/2032.html> (site consulté le 25 mars 2016)

8. Selon un sondage Ipsos, 40% des français achètent régulièrement des produits alimentaires locaux, et la moitié des consommateurs de produits locaux entendent en consommer davantage.

[http://www.ipsos.fr/sites/default/files/attachments/les\\_francais\\_et\\_le\\_consommer\\_local\\_12\\_fevrier\\_2014.pdf](http://www.ipsos.fr/sites/default/files/attachments/les_francais_et_le_consommer_local_12_fevrier_2014.pdf)

9. Au sens de l'Observatoire régional des circuits courts en Paca « Les circuits courts sont des circuits de commercialisation de produits agricoles et agro-alimentaires soit en vente directe, soit indirecte (avec au plus un intermédiaire), selon des critères de proximité »

10. Source : Agreste PACA, Recensement Agricole 2010

11. Source : Agreste N°275 – janvier 2012

12. Meshaka D., 2014, « Comment un territoire peut-il œuvrer pour sa gouvernance alimentaire ? », mémoire Master Aménagement et urbanisme. Cette étude s'appuie sur l'enquête INCA. <https://www.anses.fr/sites/default/files/documents/PASER-Ra-INCA2.pdf>

Des témoignages d'acteurs potentiellement impliqués<sup>13</sup> font ressortir que les SAT sont vecteurs d'une multitude de retombées positives pour le territoire : par la diversité d'acteurs qu'ils mobilisent, ils représentent un levier pour l'emploi et l'activité économique, pour une gestion cohérente de l'espace et des paysages, pour relier alimentation, éducation et santé des populations, etc. Les partenariats et le lien social créés par les SAT favorisent également l'interconnaissance des rôles, contraintes et opportunités de chacun : cette dimension humaine est au cœur des systèmes alimentaires de territoire dont la **durabilité** est le plus souvent garantie par le partage de valeurs communes (solidarité, progressivité, vision à long terme, qualité...).

## 1. DES OUTILS... AU CONCEPT DE SYSTÈME ALIMENTAIRE TERRITORIALISÉ

**Deux outils : Réseau rural et Observatoire régional des circuits courts.** À la fin des années 2000, face aux enjeux soulevés par l'avenir de l'activité agricole en PACA, deux outils de mise en réseau des acteurs ont été initiés.

○ Le Réseau rural, dispositif européen financé par le FEADER a été lancé en 2009 par la DRAAF et la Région. La question de l'articulation entre espace rural et espace urbain est très vite apparue comme un enjeu fort de la région. Les premiers échanges au sein du Réseau rural ont fait ressortir les questions agricoles et alimentaires comme un axe intéressant pour faire le **lien entre rural et urbain**. Cette entrée a permis de décroiser les acteurs et de construire une vision intégrée du système agricole et alimentaire, depuis les questions foncières jusqu'aux enjeux de santé. Ces travaux ont abouti à la publication du guide « Agriculture, Alimentation & Territoires : Repères et préconisations pour des politiques agricoles et alimentaires locales » en décembre 2012 et à la rencontre « Agriculture et Action publique dans la ville » en octobre 2013.

○ En 2010, l'Observatoire régional des circuits courts a émergé à l'initiative du Conseil Régional PACA. Espace d'échange d'expériences, de réflexion, de construction et de diffusion d'outils et de compétences, l'Observatoire s'est organisé à partir de 2013 autour de deux groupes de travail (co-animés par des organismes de développement agricole : Chambre régionale d'agriculture, Bio de Provence, Pôle InPACT) : le premier concerne la restauration hors domicile et de proximité; le second se concentre sur les modalités de vente en circuit court collectives. Un comité de pilotage intégrant les différentes structures impliquées a été mis en place afin d'en piloter les travaux.

Réseau rural et Observatoire régional des circuits courts travaillent conjointement depuis les premières années. Cette articulation s'est renforcée en 2015 par le lancement d'un nouveau groupe de travail sur les « systèmes alimentaires territoriaux » animé par le Réseau rural dans le cadre de l'Observatoire régional.

○ Au cours du cycle de travail de 2011-2013, les membres du Réseau rural ont défini une **politique agricole et alimentaire locale** comme :

- **Une stratégie portée par un ensemble de communes avec :**

*Un message*

*Un plan d'action avec 3 axes prioritaires : le foncier, le dynamisme agricole global, la réponse aux besoins alimentaires*

*Des moyens d'intervention et d'animation*

- **Un partenariat élus/agriculteurs : des agriculteurs représentant les agricultures du territoire ; des agriculteurs capables de reconnaître les enjeux territoriaux et de faire alliance avec d'autres acteurs ;**

- **Une démarche ouverte à la société civile.**

**Vers une définition du système alimentaire territorialisé : 7 composantes clés.** Le SAT répond à la « non durabilité alimentaire mondiale » (Rastoin, 2014), et dans les territoires à la recherche d'alternatives pour améliorer l'alimentation des citoyens, contribuer à une agriculture viable, respectueuse de l'environnement, éviter l'abandon de terres productives et leur détournement à des fins résidentielles ou touristiques. Selon l'Académie d'Agriculture de France (2013), Ils ont pour objectifs « de valoriser les produits dans des filières de proximité, de privilégier une agriculture familiale et des réseaux de PME et TPE agroalimentaires et des circuits alternatifs de commercialisation permettant de mieux partager la valeur créée, d'inventer de nouveaux modèles de production respectueux de la santé des consommateurs et intégrant une bonne gestion des ressources naturelles tout en limitant l'impact sur l'environnement et les pertes et gaspillages tout au long de la chaîne alimentaire. L'originalité des SAT réside ainsi principalement dans leur configuration et leur gouvernance participative soucieuse d'équité. »

---

13. Furnion C., 2014, État des lieux des freins et leviers à l'émergence et à la structuration de systèmes alimentaires territoriaux en région PACA, Réseau rural en Paca.

Dans un contexte national porteur (prise de conscience par le politique de l'enjeu alimentaire, démarche de « projet alimentaire territorial » inscrite dans la Loi d'avenir agricole) et à partir de travaux scientifiques sur les systèmes alimentaires territoriaux, mais aussi de ses expériences de terrain, le Réseau rural a engagé en 2015 une réflexion sur les SAT et propose une définition reposant sur 7 composantes :

**1. Des valeurs propres**, partagées par les acteurs du système, notamment : ancrage local, éthique, santé, respect de l'environnement, viabilité économique, utilité sociale, coopération...

**2. Une action systémique** (pensée de manière globale) s'appuyant sur différents volets :

- foncier agricole et installation,
- production et pratiques agricoles (diversification, qualité, respect environnement...),
- structuration de filières : transformation, commercialisation, politique tarifaire transparente, continuité de l'approvisionnement
- consommation responsable (cf. valeurs),
- accompagnement, formation et sensibilisation des différents acteurs

**3. Une gouvernance partagée** impliquant :

- Élus et décideurs
- Agriculteurs et producteurs
- Acteurs de la filière (transformateurs, distributeurs, restaurateurs, cuisiniers...)
- Consommateurs finaux et citoyens

**4. Des méthodes de travail reposant sur la participation :**

- Un diagnostic partagé des ressources et besoins du territoire : interconnaissance des acteurs, concertation, prise de conscience, définition d'objectifs communs.
- Une stratégie globale co-construite : élaboration d'un plan d'action systémique
- La coordination des différentes initiatives (pilotage, animation) par un interlocuteur bien visible et reconnu par tous.

**5. Des moyens** permettant le développement du système, comprenant :

- Une volonté et un soutien politique à tous les échelons facilitant le développement du SAT concrètement et symboliquement. Exemples : chartes de Pays ou d'agglomération, exemplarité de l'approvisionnement des restaurants scolaires, déclaration de l'Assemblée des Régions de France sur les SAT, mise à disposition de moyens humains par les DRAAF, lobbying politique sur la réglementation européenne, etc.
- Des financements publics et privés : au même titre que la gouvernance est partagée, les financements doivent être partagés,

- Des moyens humains : animation, coordination, ingénierie...

**6. Une coopération inter-territoriale** : il n'y a pas « une bonne échelle ». Chaque échelon a son rôle à jouer, dans un esprit d'ouverture et de coopération avec les voisins et les échelons infra/supra, pour adopter une échelle cohérente en fonction des réalités du territoire, des filières...

**7. Une dimension humaine et conviviale** : importance des liens humains et de la convivialité entre les acteurs du SAT (c'est en quelque sorte ces liens qui délimitent l'échelle du SAT).

### 3. DES INITIATIVES PROMETTEUSES

La structuration d'espaces d'échanges sur les circuits courts et le système agricole et alimentaire régional s'est effectuée dans un contexte où les acteurs de la région ont développé de nombreuses initiatives à tous les niveaux, oeuvrant à la mise en place de maillons d'un système alimentaire territorialisé. Quelques initiatives méritent d'être soulignées.

#### RÉGAL - le Réseau de Gouvernance Alimentaire Locale.

Initié en Mai 2009 par le Pays de Haute Provence, RÉGAL « Réseau de Gouvernance Alimentaire Locale » est aujourd'hui une démarche qui dépasse largement le périmètre des Alpes-de-Haute-Provence. L'objectif de la démarche est de valoriser les produits agricoles et agroalimentaires locaux en restauration scolaire et collective. Il s'agit de construire une collaboration entre agriculteurs, chefs de cuisine, gestionnaires d'établissements, transformateurs, prestataires, convives... qui ensemble s'organisent pour produire et consommer des ressources agricoles et agroalimentaires du territoire sur lequel ils vivent, étudient et travaillent. La démarche est fondée sur la recherche de relations équilibrées, constructives et transparentes qui apportent des garanties réciproques entre partenaires en matière de traçabilité, de prix, de méthodes de culture et d'élevages.

#### Pays Gourmand - Le label qui rapproche et met en valeur producteurs et restaurateurs du territoire.

Le label « Pays Gourmand », initié par le Pays A3V (Asses Verdon Vair Var) en 2011, puis étendu au Pays SUD (Serre-Ponçon Ubaye Durance) en 2013 et au Pays dignois en 2014, a pour objectif de distinguer les restaurateurs du territoire qui proposent des produits locaux dans leurs assiettes. Le développement du label est accompagné par un travail d'animation, permettant de créer une réelle mise en relation des restaurateurs et des producteurs du territoire, par l'organisation de rencontres, de formation et de l'appui individuel. 

Début 2016, le label Pays Gourmand compte 59 restaurateurs engagés (22 dans le Pays A3V, 19 dans le Pays SUD et 18 dans le Pays dignois) avec pas moins de 60 producteurs fournisseurs.

### **L'élaboration collective du guide de l'approvisionnement local dans les marchés publics.**

Dans le cadre du groupe de travail « restauration hors domicile » de l'Observatoire régional des circuits courts et de proximité, l'ARPE (Agence régionale pour l'environnement) a coordonné un travail collaboratif sur les marchés publics qui a abouti à l'élaboration d'une boîte à outils pour faciliter les circuits courts dans les marchés publics de denrées alimentaires.

**L'association des plateformes d'approvisionnement local.** Plusieurs plateformes d'approvisionnement local, notamment dédié à la restauration collective, se sont développées au cours des 5 dernières années en région. Anticipant sur de potentielles concurrences, ces plateformes ont décidé de se constituer en association pour mutualiser leurs offres et jouer la coopération plutôt que la concurrence.

**Dynamique exemplaire de la commune de Mouans-Sartoux.** Interpellés par les crises sanitaires des années 2000 (vache folle notamment), les élus mouansais se sont interrogés sur la qualité de l'alimentation dans la restauration scolaire municipale. Ne trouvant pas de produits bio et locaux par le système classique des appels d'offres, la municipalité a décidé de produire directement ses légumes en créant une régie municipale agricole sur un terrain en réserve foncière. Cela a ouvert une véritable réflexion de fond sur le système alimentaire local, engageant la commune dans un grand nombre d'actions complémentaires, notamment dans le cadre de l'agenda 21 : augmentation de la surface communale en zone agricole de 40 à 112 ha, installation d'agriculteurs, sensibilisation des enfants à l'alimentation durable (produits frais et de saison, lutte contre le gaspillage), création de jardins familiaux, d'une AMAP, etc. Aujourd'hui, la commune souhaite développer une conserverie pour transformer et optimiser la production estivale de la régie agricole.

**Dynamique dans le PNR du Luberon.** La nouvelle charte du Parc naturel régional du Luberon (2009-2021) fait de l'agriculture un enjeu pour le territoire. En effet, le Luberon est un territoire où l'on trouve presque toutes les productions de la diète méditerranéenne et il y a déjà beaucoup d'initiatives en faveur des circuits courts et de l'alimentation de qualité. Pour les multiplier, le parc s'est entouré de partenaires et développe des actions autour de 6 champs :

- Le développement de la vente locale : points de vente collectifs, marchés paysans, AMAP
- L'approvisionnement local de la restauration hors domicile : opération phare de la restauration scolaire « De la ferme à ta cantine », restaurateurs avec la marque Parc

- La structuration de filières courtes : projet inter-parcs sur les pratiques agro-écologiques (céréales, vergers)
- Pédagogie et sensibilisation : donner du sens, notamment auprès des jeunes
- Promotion, communication : état des lieux, site internet « Luberon dans votre assiette », etc.
- Le foncier agricole et l'installation, car le renouvellement des générations est un véritable enjeu pour le territoire (c'est plus qu'un enjeu agricole, c'est un enjeu territorial !).

**Dynamique dans le Pays de Grasse.** Une Charte agricole est portée par la communauté d'agglomération. Un club des entrepreneurs est très investi sur la question alimentaire. Il est porteur d'un manifeste « le bon, le beau, le vrai tout naturellement » qui a pour objectif de connecter ensemble des personnes de divers horizons qui ont envie de participer à des initiatives créatrices de liens grâce à l'alimentation sur le Pays de Grasse (les balades pour faire découvrir les lieux, les produits, les producteurs, les savoir-faire en lien avec une alimentation locale, un projet de cuisine inter-salariés, des soirées « grandes tablées » pour l'organisation de repas partagés à grande échelle.

## **4. LES ORIENTATIONS POLITIQUES DE LA RÉGION PACA : VERS UN ANCRAGE TERRITORIAL DE L'ALIMENTATION**

**Politique régionale d'appui aux circuits courts et de proximité.** La décennie 2000 est marquée par une crise de l'agriculture régionale en recherche de diversification des activités, valorisation des produits, pérennisation des exploitations. La prise de conscience, par les consommateurs et les élus, des services rendus par l'agriculture, a amené la Région à définir une politique générale en faveur du développement des circuits courts. Cinq axes d'intervention sont proposés :

- **Axe 1 :** Appui aux producteurs et groupements d'agriculteurs pour une structuration de l'offre de produits régionaux et une diversification de leur activité. La Région soutient indirectement les producteurs au travers des programmes d'action annuels -orientés vers l'appui aux circuits courts et de proximité (marchés paysans et de producteurs)- des structures de développement agricole et de formation des agriculteurs (Chambres d'agriculture, ADEAR ..), ainsi que par des aides à l'installation et reconversion en circuits de proximité. Elle aide également les structures de coordination des AMAP et Paniers Marseillais.

Un dispositif d'aide dégressive sur 3 ans à la création d'emplois logistiques, dédiés au rapprochement producteurs/restauration hors domicile (RHD), a permis l'émergence de 5 plateformes d'approvisionnement de la RHD et la structuration d'un modèle économique viable, et

répondant à une certaine éthique vis-à-vis des producteurs des services de restauration et des consommateurs. Ces plateformes sont des entreprises économiques qui garantissent une qualité d'approvisionnement ainsi qu'une transparence des prix, et mènent des actions d'animation et pédagogiques auprès des personnels et des services de RHD.

La Région a également adopté un dispositif de soutien aux investissements matériels de modernisation, de développement et de structuration des entreprises de commercialisation et de transformation, favorisant les circuits de proximité (ex. véhicules frigorifiques).

○ **Axe 2 :** Appui aux territoires organisés. Les Parcs naturels régionaux sont notamment soutenus dans leurs projets de développement des circuits de proximité pour la valorisation des produits de terroir : soutien financier à l'animation, volet éducation/sensibilisation des consommateurs locaux ou touristes, encouragement à la diversité des débouchés pour les producteurs, incitation à intégrer des produits régionaux dans la restauration collective publique.

○ **Axe 3 :** Accompagnement des démarches en restauration hors domicile

La Région soutient les territoires qui s'engagent dans des projets structurants pour les filières agricoles susceptibles d'approvisionner la restauration hors domicile.

Un outil d'aide à la rédaction des marchés publics afin de cibler des produits locaux de qualité, ainsi qu'une mutualisation des approches et méthodes adoptées sur les territoires ont émergé des travaux de l'ORCC.

○ **Axe 4 :** Communication. La Région soutient les actions de communication qui ciblent les produits issus de l'agriculture bio ainsi que les produits régionaux : signes officiels d'identification de la qualité, de l'origine et des marques. La mise à jour d'un espace collaboratif est en cours avec le projet d'une ouverture au grand public : cartographie des lieux de vente, communication pour expliquer les différentes modalités de vente en circuits courts, enjeux autour de l'alimentation, etc. Enfin, l'ORCC a prévu en 2016, l'élaboration d'un annuaire des acteurs des circuits courts, porteurs de projets et accompagnateurs.

○ **Axe 5 :** Vers une gouvernance régionale des circuits courts. La mise en place de l'ORCC (cf. supra) a permis d'installer et pérenniser un groupe régional de réflexion sur la thématique des circuits courts rassemblant tous les acteurs ayant un rôle dans leur développement. Les trois groupes de travail en activité (modalités de circuits courts, RHD, et SAT) sont animés par des structures agricoles financées à hauteur de 15000€ par animateur (4 au total) ainsi que par le Réseau rural régional. La montée en puissance de ces groupes de travail, dont la vocation est de traiter une problématique précise partagée par quelques membres ou de créer un outil utile à tous, s'est traduite par la mise en place, à la demande des membres de l'ORCC, de sous-groupes ciblés sur des demandes spécifiques.

**Engagements de la Région pour un soutien aux SAT.** L'exécutif régional constitué en 2010 pour la durée du mandat 2010-2015 comprenait **une Vice-Présidence « Santé-Alimentation »**. La thématique de la qualité de l'Alimentation intégraient pour la première fois les priorités du conseil régional PACA, avec pour point d'entrée la Santé publique à partir du constat que « bien manger » est « bon pour la santé » ; le modèle de l'alimentation méditerranéenne est alors mis en avant, pour ses bienfaits sur la prévention des maladies chroniques, cardio-vasculaires, neuro-dégénératives, ou encore de l'obésité et des pathologies associées.

Le service chargé de la mise en œuvre des orientations de la nouvelle Délégation « Santé-Alimentation » a, durant cette mandature, créé 33 maisons régionales de santé, un *pass* « santé contraception » pour les jeunes, et un « Plan Régional Alimentation - Santé - Environnement » dont l'essentiel a soutenu des actions de prévention par une amélioration de la qualité de l'environnement. En cinq ans, seuls une trentaine de projets axés sur la qualité de l'alimentation en lien avec la santé de populations ou de territoires fragiles ont été soutenus dans ce cadre.

**Parallèlement**, au regard de la responsabilité directe de la Région sur le service de restauration de 180 lycées, soit 11 millions de repas servis par an à près de 80.000 lycéens (environ 1 lycéen sur 2 inscrit à la demi-pension), et 28 millions d'euros dépensés en achats annuels de denrées, la Présidente de la **Délégation Santé-Alimentation décide de lancer un programme d'amélioration de la qualité des repas des lycéens** ; elle obtient fin 2013, la création d'un service dédié à cet enjeu, le Service « Internat et Restauration au Lycée ». **Une charte d'engagements « Santé-Alimentation – mieux manger au lycée » adoptée en juin 2014**, définit les critères de qualité, parmi lesquels figure l'approvisionnement en circuits de proximité, de produits frais, et de saison, issus d'une production agricole respectant l'environnement et assurant un juste revenu aux agriculteurs, associés à un programme d'accompagnement des chefs de cuisine ainsi que des gestionnaires des lycées.

Au-delà de la mobilisation des cuisiniers et gestionnaires autour des objectifs de la charte, **la question de l'offre locale et de son rapprochement avec les acheteurs se pose très vite**. Le constat est fait que près de 85 % des achats de 

 la restauration scolaire s'adressent à des produits non locaux, et inversement, l'essentiel de la production locale est dirigée hors de la demande locale. Comment dès lors, obtenir un changement de pratiques d'achat et de préparations culinaires dans les lycées ? Progressivement, un rapprochement est fait avec la Vice-Présidente qui pilote la politique de développement des circuits courts, ainsi qu'avec le Vice-Président qui détermine la politique contractuelle de la Région avec les territoires porteurs de projets de développement (création des Contrats d'Équilibre Territoriaux – CRET) : **il devient clair que seule une action systémique, portant sur l'ensemble de la chaîne « foncier agricole – production durable- transformation-commercialisation - pratiques d'achats et pratiques culinaires » et relevant d'une gouvernance territoriale, pourra enclencher une démarche généralisée d'approvisionnement local de qualité dans les 180 lycées de la région PACA.**

**Début 2015**, la Délégation « Santé-Alimentation » est mandatée pour lancer une réflexion associant les autres Délégations concernées, avec l'appui du Réseau Rural Régional et de l'Observatoire régional des circuits courts (ORCC), sur les enjeux d'une re-localisation de l'alimentation, et la nécessité d'arrêter, après concertation avec l'ensemble des acteurs locaux impliqués, une stratégie régionale d'appui aux Systèmes Alimentaires Territorialisés (SAT). Elle est également mandatée pour introduire, un axe « Systèmes alimentaires Territorialisés » dans les priorités des CRET, ainsi que des conventions d'objectifs passés avec les Parcs Naturels Régionaux (PNR).

**En juin 2015, deux délibérations** sont adoptées en ce sens par l'Assemblée régionale ; dans les mois qui suivent, des projets de SAT émergent dans une quinzaine de CRET ainsi que dans les déclinaisons des conventions d'objectifs des PNR, les outils de l'ORCC et les apports du Réseau Rural Régional nourrissent les travaux du service « Internat et Restauration au Lycée » et réciproquement, la boucle semble bouclée.

**Début 2016**, le contexte politique régional et national a évolué : si l'on en croit la teneur des débats du Sénat autour **du projet de loi sur « l'ancrage territorial de l'Alimentation »** prévoyant des objectifs chiffrés dans la restauration relevant des services de l'Administration, des Établissements publics et des Collectivités territoriales (40% de denrées de proximité, de saison, produits frais, dont 20% issus de l'agriculture bio), il n'y a pas d'unanimité autour de l'idée que la Loi, en imposant un agenda et une atteinte d'objectifs chiffrés, pourrait créer un effet de levier sur l'offre, et contribuer ainsi à promouvoir un mouvement de transition agricole et alimentaire. La majorité des sénateurs a estimé qu'il convenait de « laisser faire » les acteurs locaux en matière d'achats bio, et de définir par ailleurs la qualité des denrées alimentaires en évacuant la notion de durabilité, au bénéfice des différents signes d'origine et de qualité et de produits (AOC, AOP, labels rouges, etc.).

Il est probable que les termes de ce débat se poseront également au sein du nouvel exécutif régional issu des élections de décembre 2015, si toutefois ce dernier décide de poursuivre le projet initié par la mandature précédente, d'une stratégie régionale pour le développement des SAT.

Dans le cadre de la nouvelle programmation européenne, la Région a retenu plusieurs mesures pour continuer à soutenir le développement des circuits courts avec le FEADER. Ainsi, parmi les mesures du programme de développement rural régional, on note :

**La mesure 4.1.1** « Investissements dans les exploitations d'élevage » permet de soutenir les agriculteurs développant ou modernisant des ateliers de transformation à la ferme.

**La mesure 4.2** « Investissements dans les industries agroalimentaires » permet de soutenir les projets relevant des outils de transformation, conditionnement, stockage et/ou commercialisation de produits agricoles.

**La mesure 16.4** « Mise en place de nouveaux modes de distribution en circuits d'approvisionnement courts » pour favoriser de nouveaux modes de commercialisation structurants en circuits courts et soutenir le développement de l'approvisionnement court de la restauration hors domicile dans le cadre de projets partenariaux.

De plus, les stratégies des 13 territoires LEADER de la région comprennent toutes un axe sur le développement des circuits courts et la territorialisation de l'alimentation.

Conscients des limites de leurs territoires respectifs pour traiter des questions alimentaires et de la diversité des initiatives possibles pour expérimenter la territorialisation de l'alimentation, les territoires LEADER de la Région ont esquissé les lignes d'un projet de coopération inter-GAL sur les SAT, afin de mutualiser les expérimentations de chacun et de participer à la mise en réseau des acteurs de l'agriculture et de l'alimentation à l'échelle régionale.

## CONCLUSION : PERSPECTIVES DE DÉVELOPPEMENT DE SAT EN PACA

Des producteurs aux consommateurs en passant par les distributeurs et les institutions territoriales, il y a aujourd'hui un réel engouement pour une territorialisation du système alimentaire. À l'échelle régionale, un cadre, des outils, une définition contribuent à donner du contenu à la notion de SAT. Un peu partout dans la région, de nombreuses actions de circuits courts et de proximité témoignent de la maturité des acteurs pour porter des projets/stratégies de développement avec une vision systémique de la question alimentaire sur leur territoire. Des demandes de subvention ont été déposées dans ce sens auprès de différents dispositifs (PNA, Fondation Carasso...).

Pour autant un certain nombre de freins doivent être dépassés (cloisonnement des acteurs, individualisme, prix non attractifs, découplage entre lieux de production/transformation/ distribution et consommation, menaces sur le foncier)<sup>14</sup>. De plus, la démarche globale SAT reste à opérationnaliser, ce qui passe à la fois par une meilleure connaissance de la demande potentielle dans les communes, de la chaîne de distribution agroalimentaire, et de l'offre de produits pour des circuits de commercialisation de proximité, et par l'élaboration d'une gouvernance alimentaire territoriale, entendue comme un « *nouvel ensemble de coopérations entre les différents acteurs et les échelons d'intervention géographiques, dont l'arène commune est l'enjeu alimentaire*<sup>15</sup> » : définition d'une politique alimentaire intégrée (accès à l'alimentation, nutrition et santé, culture), identification des acteurs et des échelles territoriales d'actions appropriées, articulation des projets alimentaires et agricoles avec des projets plus larges (social, économique, aménagement, mobilité et transport, urbanisme...).

Si la dynamique des acteurs et des territoires de la région autour d'une alimentation locale est bien réelle, il est encore trop tôt pour savoir si la collectivité régionale en fera un axe de sa politique.



14. Furnion C., 2014, *op.cite*

15. Ascher F., 2006, *Atelier Réseau rural national « Quelle relations urbain/rural pour une meilleure gouvernance alimentaire des territoires ? »* Club Ville et aménagement, [www.reseaurural.fr/files/u1/gouvernance\\_alimentaire.pdf](http://www.reseaurural.fr/files/u1/gouvernance_alimentaire.pdf) (site consulté le 24 mars 2016)

# LES SYSTÈMES ALIMENTAIRES TERRITORIALISÉS AU CŒUR DES STRATÉGIES DE DÉVELOPPEMENT LOCAL : L'EXPÉRIENCE D'UNE COMMUNE MÉDITERRANÉENNE FRANÇAISE, CORRENS



● **AUTEUR** : **Gérard Gherzi**, Professeur associé TéléUniversité du Québec, chargé de l'animation de l'agenda 21 de Correns, gerard.ghersi@msh-m.org

● **RÉSUMÉ** : « Réfléchir collectivement à son avenir et mettre en place les stratégies et les actions qui permettront de concrétiser les choix de développement local durable retenus, peut apparaître aujourd'hui comme une démarche à contre courant, dans une société qui dépend de plus en plus de décisions et de politiques conçues en dehors d'elle et le plus souvent déconnectées de sa réalité. C'est à cet exercice que Correns, petite commune du sud de la France, s'est livrée depuis plus de dix ans. Et l'on trouvera ici quelques enseignements tirés de cette expérience. »

● **MOTS-CLEFS** : DÉVELOPPEMENT DURABLE, GOUVERNANCE, CIRCUITS COURTS, ANCRAGE TERRITORIAL, AGRICULTURE BIOLOGIQUE, SOLIDARITÉ

Correns, modeste village du sud de la France, avec ses 900 habitants témoigne aujourd'hui d'une étonnante vitalité. Située en Provence Verte, au cœur de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur cette communauté a subi, comme la plupart des communes environnantes, les contrecoups de l'exode rural des années d'après-guerre. En ce début de XXI<sup>e</sup> siècle, Correns doit faire face à la **pression démographique des métropoles régionales** comme Marseille, Toulon ou Nice et au tourisme international friand d'espaces et de logements.

Si le contexte dans lequel évolue ce village et les difficultés auxquelles il est confronté peuvent apparaître comme assez classiques pour la région, ce sont les solutions qu'il a choisi de mettre de l'avant qui se sont révélées originales. Sans renier son ouverture à la modernité, cette commune a choisi d'entrer dans le XXI<sup>e</sup> siècle en protégeant ses spécificités, en valorisant ses héritages et en optant pour une **stratégie de développement durable originale**. Ainsi, en décidant collectivement de passer à **la culture bio sur l'ensemble de la commune**<sup>1</sup> et en initiant **un exercice de prospective participative** au travers d'un agenda 21 d'un type un peu particulier, c'est une dynamique atypique de développement du territoire qui s'est mise en place et qui ne cesse d'évoluer depuis. Pour toutes ces raisons, il paraissait intéressant de tirer quelques enseignements de cette expérience particulière, en vue de la confronter à d'autres démarches aujourd'hui à l'œuvre dans l'espace méditerranéen.

## 1. LA QUESTION DES NOUVEAUX TERRITOIRES : PLACE ET RÔLE DES CITOYENS

Guidée par la recherche d'une rentabilité à court terme et par un faible intérêt accordé aux individus et à leur environnement, l'économie mondiale est aujourd'hui engagée dans une spirale de transformations qui remettent en cause l'avenir même de notre monde et celui de nos territoires. Cette dynamique de changement s'avère aujourd'hui particulièrement injuste et dangereuse, dans la mesure où elle contribue à maintenir près de 90% de la population mondiale dans une **situation de sous-développement**, c'est-à-dire d'ignorance, de mauvaise alimentation, de santé précaire, de dépendance et de pauvreté.

Il est donc essentiel de pouvoir redonner au plus grand nombre la possibilité d'améliorer leurs conditions de vie, au sein de **systèmes de productions adaptés à leurs besoins**, valorisant leurs savoir-faire, respectueux de la nature et d'eux-mêmes. Cette démarche part du terrain. Elle met en jeu des mécanismes complexes et concerne un grand nombre d'acteurs et d'institutions.

Dans ce contexte, la mise en place de véritables espaces de réflexion, de concertation et de gestion à l'intérieur desquels se retrouve l'ensemble des acteurs impliqués dans le développement de leurs territoires (consommateurs, agriculteurs, chefs d'entreprise, citoyens, administrations, politiques, chercheurs, etc.) devient vite une priorité. Et la mise en oeuvre de nouvelles pratiques de travail et **le développement d'actions plus collectives** qui lient sur le terrain ces différents

1. Correns est aujourd'hui reconnu comme «le premier village bio de France».

partenaires, constitue un des piliers du développement local, comme cela s'est révélé dans l'expérience conduite au cours des vingt dernières années sur la commune de Correns.

## 2. LA DÉMARCHE PARTICIPATIVE, LE RECADRAGE DES ACTIONS ET LA NAISSANCE D'UN PROJET COLLECTIF

### 2.1 UN EXERCICE DE DÉMOCRATIE PARTICIPATIVE COMME POINT DE DÉPART

À la différence de la prévision, la prospective n'a pas pour objet de prédire l'avenir, mais bien de nous aider à le construire. Il s'agit d'une démarche globale, pluridisciplinaire et participative qui s'appuie :

- sur des **procédures de simulation** permettant de décrire plusieurs futurs possibles dont certains pourront apparaître plus désirables que d'autres,
- sur la **construction et l'exploration d'imaginaires** qui constituent autant de mondes dans lesquels les populations concernées se projettent, en y introduisant les changements profonds qu'ils souhaitent insuffler,
- et qui débouche sur des **réflexions stratégiques** à partir desquelles les acteurs d'un territoire se donnent les moyens de promouvoir un avenir qu'ils ont collectivement choisi.

Le mariage entre « prospective » et « réflexion stratégique » s'avère particulièrement fécond quand il s'opère avec la participation de l'ensemble des acteurs concernés et qu'il valorise de manière active l'« intelligence collective » de l'espace à développer (qu'il s'agisse d'une entreprise, d'une filière ou d'un territoire). Il s'agit alors de combiner efficacement la volonté de concevoir les futurs désirés par les populations, **les outils de gouvernance** qui leur permettront de mener à bien leur construction, et les forces productives autour desquels ils se mobiliseront collectivement. Tout en laissant une place aux rêves et aux aspirations qui constituent des moteurs profonds.

Cette démarche relève essentiellement d'une « attitude d'esprit » qui exige que les acteurs décident ensemble que le futur n'est pas un monde inconnu ou une fatalité qui s'imposera à eux et à leurs enfants, mais bien plutôt un espace à construire dans lequel il existe des libertés, mais aussi des contraintes et face auquel ils peuvent imposer leur marque.



Cinq principes forts seront alors exigés d'eux. Il faudra qu'ils sachent voir loin, qu'ils soient à même d'élargir leurs horizons (particulièrement dans un monde qui se globalise), de conduire leurs analyses en profondeur compte tenu de la grande complexité des questions analysées et qu'ils n'hésitent pas à prendre des risques calculés. Il faudra surtout que cette réflexion se fasse au service de l'humain et de son **environnement économique, écologique et social**. À ce titre, les citoyens doivent être au cœur de ces réflexions et fortement impliqués, sur le long terme, dans la gestion de leur développement ainsi imaginé.

Ils seront ainsi conduits à se poser trois grandes questions :

- La première analyse le présent et le passé : « *qui suis-je ? d'où je viens ? et pourquoi suis-je devenu ce que je suis aujourd'hui ?* ». Elle constitue la phase identitaire incontournable de cette réflexion. Elle vise à faire **le bilan des forces et des faiblesses** en présence et permet d'enrichir la réflexion prospective par une analyse du passé.
- La seconde interroge le futur : « *que peut-il se produire dans les prochaines années ? Et que souhaitons-nous qu'il advienne ?* ». Elle correspond à la phase exploratoire qui combine **l'anticipation des changements** et permet de choisir entre ceux qui paraissent souhaitables et ceux qu'il convient d'éliminer. Elle laisse la porte ouverte aux aspirations, aux désirs et aux rêves.
- La troisième est plus complexe à formuler dans la mesure où elle débouche sur l'action : « *que m'est-il possible de faire ? que vais-je choisir de faire ? et comment vais-je le faire ?* ». C'est à ce moment que des **choix stratégiques** seront conduits parmi l'univers des possibles et que les actions qui permettront d'atteindre les objectifs fixés seront mises en place.

En matière de développement d'un territoire, la méthode suivie pour conduire cette « **prospective stratégique** » apparaît bien vite comme aussi importante, si ce n'est plus, que les résultats obtenus. Il s'agit en effet d'y apprendre ensemble à construire le futur, de faire émerger la notion de « responsabilité partagée » et de mettre en mouvement cette intelligence collective et concertée, la seule à même de soutenir dans le temps et de piloter une dynamique de développement local respectueuse de l'environnement et des populations qui l'habitent.

## 2.2 EN 2008 UN AGENDA 21 D'UN TYPE UN PEU PARTICULIER FOURNIT AU VILLAGE L'OCCASION D'UNE RÉFLEXION PROSPECTIVE CITOYENNE.

En 1992, les pays du monde, réunis lors du Sommet de la terre à Rio, reconnaissent collectivement **la dégradation inquiétante de l'état de notre planète et la perte alarmante de sa biodiversité**. Une grande majorité d'entre eux exprime alors leur volonté de lutter contre ces tendances préoccupantes. Le concept de développement durable est à cette occasion largement utilisé. Il vise trois objectifs : améliorer l'équité sociale, maintenir l'intégrité de l'environnement et améliorer l'efficacité économique.

Depuis Rio, nombreuses ont été les initiatives prises, en France, en Europe et dans le monde, par les responsables politiques de tous les niveaux en vue de lancer des exercices de réflexion prospective appelés « Agenda 21 ».

Un Agenda 21, instrument de mise en pratique du développement durable au niveau local, peut se définir comme une démarche de concertation à partir de laquelle les habitants d'un territoire définissent **un calendrier d'actions de développement local** qui prenne en compte la «durabilité» économique, sociale et environnementale des actions qu'ils ont retenues. Il peut être mis en place à plusieurs échelles : école, commune, région, etc.

À Correns, l'Agenda 21 a été pensé comme un exercice de réflexion citoyen ouvert à l'ensemble des habitants de la commune. La responsabilité de la conduite de l'opération, et c'est là toute son originalité, a été confiée par le maire du village à un comité de pilotage externe au conseil municipal<sup>2</sup>. Cette manière de procéder témoignait du souci de construire cet Agenda 21 comme **un exercice de démocratie populaire** ouvert à l'ensemble des citoyens et de faire en sorte que chacun d'entre eux se sente concerné, en regard bien sûr de ses responsabilités et des moyens qui sont les siens. Il s'agit sans doute d'un des rares cas où cette réflexion n'a pas été réalisée par une instance politique (Conseil Municipal ou autre).

## 2.3 ... QUI DÉBOUCHE SUR DES ACTIONS CONCRÈTES.

La première étape de la démarche a été consacrée à l'établissement d'un **diagnostic** réalisé par la population du village. Cette dernière, organisée en quatre commissions, s'est efforcée, selon une approche assez classique, de recenser dans un premier temps les atouts du village et les opportunités que ce dernier pourrait exploiter dans le futur. Elle a dans un même temps identifié les faiblesses du territoire sur lequel elle vit et les dangers auxquels leur commune risquait d'être confrontée dans les années à venir.

Ce travail a révélé à la fois la grande richesse des idées exprimées et la fécondité de leur partage. Il a permis aussi aux participants de confronter leurs points de vue et de faire émerger les premiers consensus. Il a débouché sur un grand nombre de propositions d'action qu'il a fallu organiser et planifier dans le temps.

Quatre grands types d'interventions se sont ainsi matérialisés :

- Économiser les ressources
- Gérer l'espace et produire de façon responsable
- Améliorer le cadre de vie et mieux vivre ensemble
- Enrichir et transmettre nos héritages

Il a été décidé parallèlement que l'on retiendrait, dans un premier temps, une vingtaine d'actions prioritaires concrètes. Le schéma ci-contre permet de synthétiser cette volonté et de mieux cartographier ces différentes composantes d'intervention dans l'espace et sur le territoire.

En organisant ainsi les résultats de ces échanges et en les matérialisant dans des projets concrets, il était ainsi possible de donner du sens à l'action, de faciliter les synergies et de construire **une dynamique de développement durable plus cohérente** sur le territoire de la commune

---

*2. La présidence de ce comité de pilotage a été confiée à une personne qui n'était pas liée à l'équipe municipale, la majorité des membres de ce comité ont été choisis parmi les citoyens sur une base de représentativité et quatre membres du conseil municipal ont été invités à y siéger, au titre de citoyens ordinaires.*

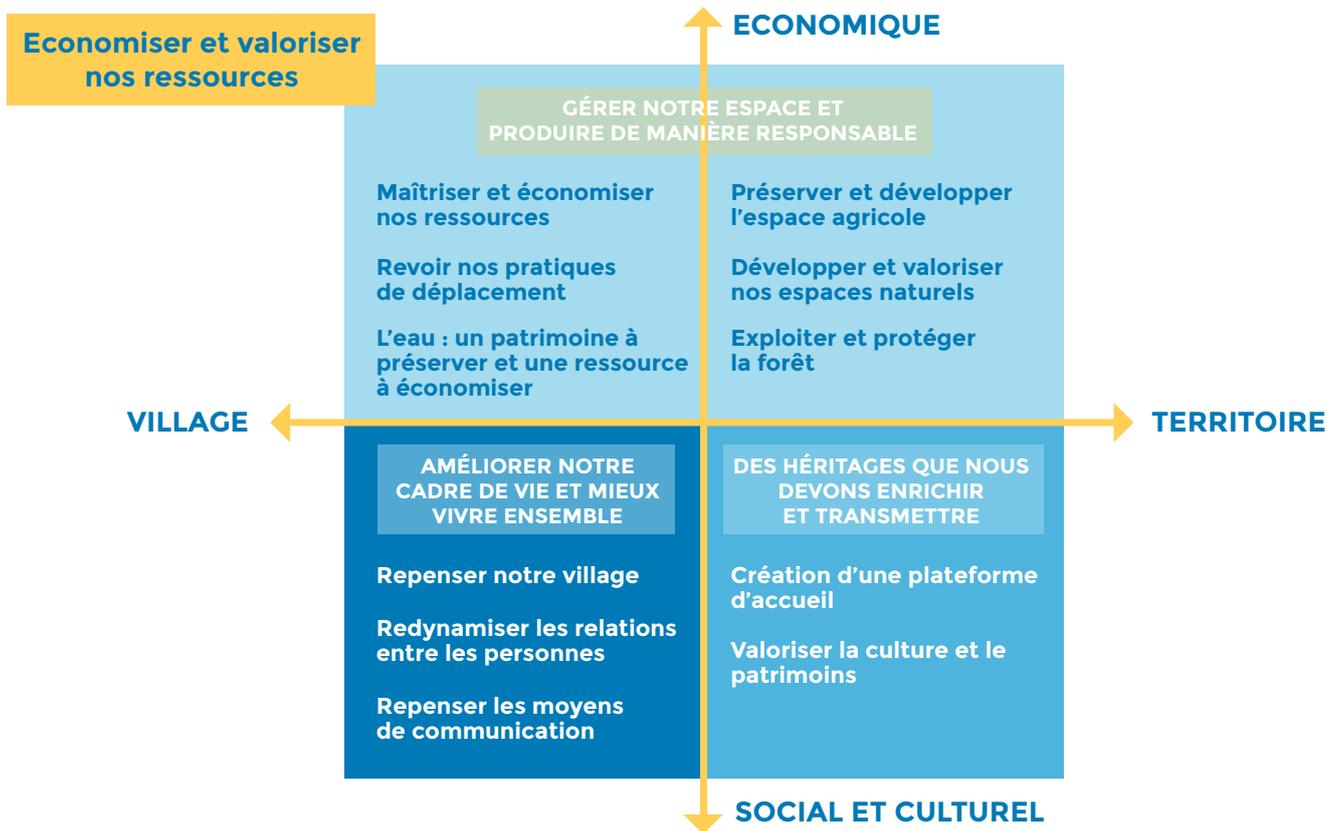


Schéma 1 : Typologie des actions de l'Agenda 21 à Correns

### 3. LES SAT, SOCLE DU DÉVELOPPEMENT DES TERRITOIRES RURAUX

#### 3.1 POUR UNE VISION ÉLARGIE DES SAT

À Correns les activités agricoles, l'élevage et l'exploitation de la forêt fonctionnent comme un Système Alimentaire Territorialisé, fortement intégré à l'espace communal-régional. Ce SAT s'avère comme intimement lié aux autres activités économiques du village et de la région. Il est porteur d'une tradition et d'une forte culture rurale et, pour une part non négligeable, orienté vers **une consommation «locale-élargie» valorisant les circuits courts**. Il a joué un rôle central dans la stratégie de développement local décrite plus avant, dans la mesure où il est lui-même une des composantes majeures des territoires concernés (comme l'illustre le schéma suivant) et que son devenir dépend du bon fonctionnement de l'ensemble au sein duquel ils opèrent.

Comme l'a rappelé l'état des lieux et le diagnostic partagé conduits dans le cadre de l'Agenda 21, la viticulture demeure l'activité économique principale du village. C'est la raison pour laquelle la commission «Production, Transformation et Consommation Responsables» s'est intéressée, dans un premier temps, à la manière par laquelle cette activité pouvait être développée. Ainsi, les premières opportunités identifiées semblent résider dans les terrains agricoles «cultivables, mais retournés en friches ou en boisés» qui pourraient être mis à disposition de nouveaux agriculteurs.

À cette extension possible de la production viticole à l'étude, de nouvelles activités ont été identifiées et aujourd'hui développées dans le domaine de l'élevage, de l'horticulture et de la forêt, faisant en sorte que les activités bio se développent aussi en dehors de la vigne. Toutefois, même si le Plan Local d'Urbanisme est censé protéger ces espaces agricoles, des menaces pèsent encore sur les terres à vocation agricole, comme l'augmentation de la population et la forte pression foncière.

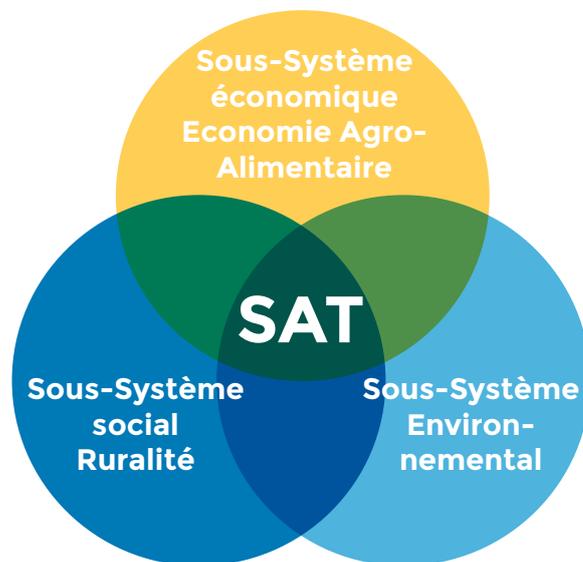


Schéma 2 : Les composantes d'un système alimentaire territorialisé

Consciente de ces dangers, la commission a dressé une liste de ce qui lui semblait constituer les points forts de ce territoire, à partir desquels il était possible de construire ou d'améliorer le futur de la commune. On en trouvera ici une liste non exhaustive :

- Un nombre important de terres agricoles cultivées
- Un cadre de vie préservé
- Un climat permettant la bonne santé de la vigne et le développement des énergies renouvelables
- Une forêt étendue sur le territoire de la commune
- Un village enclavé
- Une taille du village maîtrisée
- Une diversification des produits biologiques
- L'engagement de la commune dans la démarche bio
- Une eau disponible et la présence d'un canal d'arrosage
- Une réflexion en cours sur la consommation responsable, sur nos pratiques culinaires et sur la protection des produits de terroir
- La présence de sites remarquables sur le territoire

### 3.2 LES SAT AU CŒUR DES STRATÉGIES LOCALES DE DÉVELOPPEMENT

Les Systèmes Alimentaires de Proximité ont joué un rôle central dans cette stratégie de développement local et les suggestions faites dans le cadre de l'Agenda 21 en vue de protéger et faire évoluer cet espace consacré à l'agriculture, l'élevage et la forêt ont été nombreuses. Parmi elles on retrouve des suggestions comme :

- Aménager des terrains pour des jardins collectifs bio
- Recenser et étudier le moyen de rendre disponibles les terres agricoles cultivables retournées en friche ou en forêt
- Développer la diversification des cultures et favoriser l'installation de nouveaux agriculteurs
- Développer le bio en dehors de la vigne
- Développer les activités d'exploitation responsable des espaces forestiers
- Développer une chaufferie bois sur la commune
- Rapprocher la consommation et la production responsable
- Poursuivre et renforcer l'éducation à l'environnement à l'école
- Mieux utiliser le canal d'arrosage
- Développer et maîtriser un tourisme « vert », responsable et rural

Pour atteindre cet objectif, la première des priorités a été d'assurer **un développement économique et des revenus** à un maximum de villageois. C'est dans cet esprit que l'ensemble des vignerons, les producteurs maraîchers, le chevrier-fromager, les apiculteurs, les oléiculteurs et l'avicultrice du village se sont entendus pour passer ensemble à **l'agriculture biologique**. Cette stratégie a permis d'élever les revenus non seulement dans la sphère agricole, mais aussi dans les activités liées et connexes et en particulier dans le domaine du tourisme.

Elle a conduit à la création d'une association : Correns 21, chargée de développer et de gérer les actions programmées. Cette association ouverte à l'ensemble des habitants du village fonctionne aujourd'hui et coordonne 14 projets comme un jardin communautaire, une action de réhabilitation des espaces agricoles potentiels de la commune avec la participation de la SAFER, la création d'une AMAP bois, ou la publication en juillet 2015 d'un livre sur le patrimoine culinaire du village<sup>3</sup>, recherches sur l'impact de la culture bio sur la qualité du territoire, etc. Projets dont on trouvera une liste plus exhaustive sur le site de Correns 21.

Ces initiatives développées par les citoyens du village, le plus souvent en synergie et avec l'aide de la municipalité, le Département ou la Région, mais aussi parfois avec les moyens locaux, se caractérisent par leur **ancrage dans le territoire**, par une volonté de **transmettre les héritages** reçus et par leurs caractères de **forte solidarité** et de **fonctionnement démocratique**. Elles se développent à partir et autour de l'individu à la fois producteur et consommateur, acteur et destinataire des actions mises en place.

### QUELQUES MOTS EN GUISE DE CONCLUSION

Ainsi, la prophétie du sociologue canadien Mc. Luhan est-elle en train de se réaliser et le village planétaire a-t-il entrepris, depuis bien longtemps, sa construction. Nos villages en sont l'illustration et les systèmes alimentaires territorialisés n'échappent pas, tant s'en faut, à cette révolution.

Il est donc urgent de nous interroger sur le rôle que sont appelées à jouer ces dynamiques locales de développement et de mesurer la place qu'y occupent les SAT dans la construction du monde de demain. Pour tenter de répondre à une question aussi stratégique pour notre futur, faisons ici une hypothèse et un pari.

L'hypothèse est que, loin de se voir imposer un modèle de consommation unique alimenté par un système alimentaire capitalisé, concentré et internationalisé et

3. Agenda 21, Esprit de cuisine. Petits farcis de souvenirs, potages de secrets et autres tians d'aujourd'hui, Graine d'argent, Correns, 2015

dominé par une poignée de très grandes entreprises, c'est un monde où coexisteront de plus en plus des stratégies d'acteurs bien différenciées, parfois complémentaires et parfois concurrentes, qui est en train de se développer.

Quant au pari, il part du constat qu'au sein de tout groupe humain cohabitent plusieurs espaces-temps animés par des stratégies de développement variées. Celles qui nous intéressent ici seront respectueuses de la diversité et de la richesse de nos sociétés. Elles se caractériseront par leur souci de valoriser ces acquis et ces différences et de promouvoir une dynamique de mondialisation qui puise sa substance dans la variété et le métissage de ces expériences.

Dans ce contexte, comment faire naître de **la diversité de nos approches scientifiques**, de la richesse qu'apportent nos identités et du choc de nos cultures, des stratégies partagées de développement durable, originales et adaptées aux hommes et aux territoires dans lesquels ils vivent ? Comment favoriser, sur la base d'approches interdisciplinaires, les analyses les plus à même de nous permettre de comprendre les dynamiques en cours et de dégager les grandes tendances à venir ?

Or l'espace méditerranéen constitue depuis des millénaires et dans toute sa diversité un fantastique laboratoire. Il nous enseigne comment s'est construit, au-delà des conflits et par le jeu des échanges, des complémentarités et des mélanges, l'un des socles fondateurs de notre humanité. Il est donc essentiel de poursuivre les efforts entrepris en vue **de confronter nos expériences et de renforcer nos solidarités**.

## BIBLIOGRAPHIE

Commissariat général au Développement durable, *Les agendas 21 locaux et projets territoriaux de développement durable*, Paris, Novembre 2014. <http://www.developpement-durable.gouv.fr/IMG/pdf/A21-3.pdf>

Sylvain Buisson, Géraldine Galabrun, Pierre-Emmanuel Duret, *CORRENS - De Vignes, d'Argens, d'Hommes et de Lumière*, Graines d'Argens, Correns, 2014.

Collectif, *Un Agenda21 pour Correns*, Diagnostic partagé, Correns, Juin 2009.  
<http://corrensagenda21.fr/sites/default/files/Diagnostic-agenda21-Correns.pdf>

Syndicat Mixte du Pays de la Provence Verte, *Rapport de Présentation - Diagnostic - SCoT Provence Verte*,  
[http://paysprovenceverte.fr/ressources/scot/2\\_RP\\_DIAGNOSTIC.pdf](http://paysprovenceverte.fr/ressources/scot/2_RP_DIAGNOSTIC.pdf)

Agenda 21, *Esprit de cuisine. Petits farcis de souvenirs, potages de secrets et autres tians d'aujourd'hui*, Graine d'argent, Correns, 2015

# L'EMILIE ROMAGNE : UNE DYNAMIQUE RÉGIONALE VERS UN SYSTÈME ALIMENTAIRE TERRITORIALISÉ EN ITALIE



● **AUTEURS** : Cristina Bragaglia, Roberto Fanfani

Université de Bologne, département de sociologie et droit économique et département de statistiques, Accademia Nazionale dell'Agricoltura

● **RÉSUMÉ** : « *L'Émilie-Romagne accompagne ses produits alimentaires locaux à travers une politique de soutien à l'innovation, à la commercialisation et à la communication. Ces produits de terroir bénéficient de l'organisations de filière rassemblant les agriculteurs, les transformateurs et la première mise en marché. Cet article retrace l'histoire de 3 produits de terroir emblématiques, le Parmigiano-Reggiano, le jambon de Parme et le vinaigre balsamique de Modène et de Reggio Emilia et présente leurs principales caractéristiques.* »

● **MOTS-CLEFS** : PATRIMOINE IMMATÉRIEL, PRODUITS DE TERROIR, TRANSPARENCE, TRAÇABILITÉ, LABELS DE GARANTIE, IDENTITÉ AGROALIMENTAIRE LOCALE, INNOVATION

L'Italie est l'un des berceaux de la **diète alimentaire méditerranéenne** reconnue par l'UNESCO au titre du **patrimoine mondial immatériel**. Ce pays se caractérise par une grande diversité de produits alimentaires. Chaque région possède une riche palette d'aliments et de recettes culinaires spécifiques largement déterminés par les caractéristiques agroclimatiques locales et qui sont issus d'une très longue histoire. L'Émilie-Romagne en est un exemple remarquable qui démontre que les systèmes alimentaires territorialisés ont pour fondement les **produits de terroir**. Nous présenterons ici, après une caractérisation du **système alimentaire** de la région Émilie-Romagne, trois de ces produits les plus emblématiques : le fromage Parmigiano-Reggiano, le jambon de Parme et le vinaigre balsamique traditionnel de Modène et de Reggio Emilia.

## 1. LE SYSTÈME ALIMENTAIRE DE L'ÉMILIE-ROMAGNE

L'Émilie-Romagne est la région italienne qui peut se prévaloir du nombre le plus élevé de produits DOP (*Denominazione di Origine Protetta, en français AOP*) et IGP (*Indicazione Geografica Protetta*), 41 au total. Le caractère exceptionnel de ce curriculum œnogastronomique est complété par les vins DOC e DOCG (*Denominazione di Origine Controllata e Garantita, c'est-à-dire Appellation d'Origine contrôlée et Garantie*) et les PAT (*Prodotti Agroalimentari Tradizionali, Produits Agro-alimentaires Traditionnels*).

L'importance du système agroalimentaire en Émilie-Romagne est remarquable, il intègre non seulement l'agriculture et l'industrie, mais aussi tous les secteurs apparentés avant et après les transformations agricoles et industrielles. Le système agroalimentaire de la région touche plus de 300 000 travailleurs, ce qui représente 16 % de la population active totale. La production agricole de l'Émilie-Romagne est l'une des plus importantes d'Italie et d'Europe et elle est caractérisée par une grande variété de produits. L'industrie agroalimentaire produit des **aliments de haute qualité** (d'où la présence de beaucoup de DOP, IGP et PAT) et d'un haut niveau de **transparence et traçabilité**.

Le système agroalimentaire constitue un des points forts d'une région qui est également caractérisée par un imposant réseau de coopératives et par la présence diffuse de petites et moyennes entreprises familiales, très flexibles et dotée d'une capacité d'autofinancement. Les petites entreprises (dont plus de 3 300 de moins de 10 employés) sont souvent impliquées en « *networking relationships* », réseaux des relations tels que regroupements, districts, consortiums, coopératives et associations. Ces réseaux permettent de surmonter le handicap des petites dimensions et de bénéficier de services mutualisés et des capacités d'innovations locales. Il faut également noter l'intégration d'une grande partie de production agricole intégrée au sein de filières bien structurées, de larges surfaces en **agriculture biologique**, ainsi que de nombreux parcours « *Wine & Food* » (*Strade dei vini e dei sapori*), de plusieurs fermes pédagogiques, de parcs naturels et de réserves de biodiversité.

C'est dans ce panorama que naissent les produits alimentaires les plus célèbres de la région. En particulier le district alimentaire de Parme, célèbre à l'étranger sous le nom de « *Food Valley Heart* », est le berceau de deux produits dont la renommée est répandue dans le monde entier : le parmesan, le jambon de Parme et le vinaigre balsamique de Modène.

# I prodotti DOP e IGP dell'Emilia-Romagna: nati qui, apprezzati in tutto il mondo

The PDO and PGI products of Emilia-Romagna: born here, enjoyed worldwide



Figure 1 : Les produits AOP et IGP d'Émilie-Romagne présents partout dans le monde

Source : Région Émilie-Romagne, Assessorato Agricoltura Caccia e Pesca

C'est en partant de ce plan des produits typiques de la région que l'Université de Bologne et l'Accademia Nazionale dell'Agricoltura ont commencé à travailler sur trois veines alimentaires : **les fromages, les jambons et saucissons, le vinaigre balsamique**. Ce sont donc les premiers résultats de cette recherche que nous exposons ici.

## 2. LE PARMIGIANO-REGGIANO, STAR DES FROMAGES ITALIENS

Le secteur italien des fromages est dominé par une étoile de première grandeur : le *Parmigiano-Reggiano*, appelé « Parmesan » dans le langage courant français. Mais tout le terroir italien offre une grande variété de produits et cela vaut également pour l'Émilie-Romagne. Les autres fromages qui bénéficient du régime de qualité AOP sont le *Grana padano*, le *provolone Valpadana*, le *squacquerone di Romagna*, le *Formaggio di fossa di Sogliano*, la *casciotta d'Urbino*. Les P.A.T. (Produits Agro-alimentaires Traditionnels) sont le *Pecorino del pastore*, le *Pecorino dell'Appennino Reggiano*, le *Raviggiolo*, la *Ribiola della Bettola* et la *Robiola*.

Le *Parmigiano-Reggiano* est, avec la mozzarella, le fromage italien le plus connu dans le monde. Le *Parmigiano-Reggiano* DOP (Dénomination d'origine protégée, obtenue au début de 1992) est un fromage salé à pâte dure et à maturation lente, un fromage qui se conserve bien dans le temps. Sa naissance remonte autour du XIIe siècle, dans les provinces de Parme et de Reggio d'Émilie (d'où le nom *Parmigiano-Reggiano*), où sa production est perfectionnée par les moines cisterciens de Parme et les moines bénédictins de Reggio d'Émilie. Déjà à l'époque le fromage (appelé « *caseus parmensis* ») possédait un goût unique et prononcé, inimitable, qui l'a fait connaître au-delà de la région de production. Ce fromage, encore de nos jours, n'est produit qu'avec du lait local, sans additifs, et avec les mêmes méthodes qu'autrefois. L'attention des maîtres fromagers locaux est notamment apportée aux choix de la matière première qui doit provenir des 270 000 vaches réparties sur 3500 fermes (400 producteurs agréés par le « *Consorzio del Parmigiano-Reggiano* », lesquels respectent le **règlement d'alimentation** des bovins qui interdit les fourrages ensilés et fermentés) de la zone de production des provinces de Parme, Reggio d'Émilie, Modène, Bologne (sur la rive gauche de la rivière Reno), Mantoue (au sud du fleuve Pô).

Cité en 1348 par Bocace dans le Décameron, le Parmesan était apprécié pour ses qualités diététiques par Molière, qui s'en alimentait pendant sa vieillesse.

Le premier « Consortium volontaire des producteurs de Parmesan » naît en 1927 et en 1934 se transforme en organisme interprovincial. En juin 1957 un décret confie au Consortium la surveillance du produit et la tâche d'apposer le **label de garantie** sur chaque fromage destiné à la commercialisation, après une période d'affinage (en italien « *stagionatura* ») sur des étagères en bois, qui ne peut pas être inférieur à 12 mois et qui souvent dépasse 24 mois.

Pour la fabrication du *Parmigiano-Reggiano*, le lait est chauffé à 55 °C dans des cuves en cuivre, pour une heure environ. Il faut au moins 600 litres de lait pour une tome de *Parmigiano-Reggiano* (16 litres de lait par kilogramme de parmesan environ) pesant environ 37,5 kg. Le lait de vache destiné à la production de *Parmigiano-Reggiano* représente plus de 80 % du total du lait produit en Émilie-Romagne. En 2015 la production du fromage dépasse 132 800 tonnes, dont deux tiers sont destinés au marché italien et un tiers (46 900 tonnes) à l'exportation. Les tomes entières représentent environ 20 % du total vendu à l'étranger, tandis que les pointes de *Parmigiano-Reggiano* conditionnées sous vide avoisinent 60 %, le parmesan râpé 16 % et en copeaux 5 %.

On exporte le *Parmigiano-Reggiano* principalement vers les pays de l'Union européenne (près de 69 % du total), tandis que les exportations dans les pays extra-UE représentent 31 % (dont 16 % aux États-Unis).

Le *Parmigiano-Reggiano*, avec plus d'un milliard d'euros de chiffre d'affaires annuel, est une des principales productions AOP italiennes.

Dans les dernières années, des **innovations** ont été introduites pour améliorer la traçabilité du produit et les fraudes ont été combattues. Néanmoins, d'autres problèmes sont apparus tels que le renouvellement générationnel des producteurs. Les jeunes refusent aujourd'hui un travail trop lourd, avec un horaire journalier rigide. Le nombre des fermes est en train de diminuer, avec le corollaire d'une **concentration de la production** et la **perte de sa dimension artisanale**.

### 3. LA CHARCUTERIE : LE PROSCIUTTO DI PARMA (JAMBON DE PARME)

Parmi les produits régionaux les plus importants et internationalement renommés par leur qualité figure le Jambon de Parme. Toutes les phases de sa production, de la première transformation jusqu'à l'emballage final, sont situés, comme l'exige le cahier des charges AOP dans une zone limitée de 2 000 km — comprenant le territoire de la province de Parme au sud de la voie Émilie, jusqu'à une altitude de 900 mètres, délimité à l'est par la rivière *Enza* et à l'ouest par le torrent *Stirone*. L'usage d'**additifs alimentaires** autre que le sel marin est interdit par la loi.

Le district du Jambon de Parme a généré, en 2014, 740 millions d'euros de chiffre d'affaires. La même année, 150 maisons ont produit 8,8 millions de jambons avec le poinçon du Consortium (une couronne ducale), dont plus de 2,6 millions ont été exportés à l'étranger (30 % du total, soit 250 millions d'euros).

Les porcs sélectionnés pour le jambon de Parme appartiennent aux races : *Large white*, *Landrace* et *Duroc* et sont nourris de céréales, telles que maïs et orge, et de petit lait de Parmesan. Le long processus de maturation des cuisses salées, qui durera au minimum 12 mois et jusqu'à 36 mois, est favorisé par l'air parfumé des collines de Parme, qui provient de la mer et qui dans son parcours effleure les pinèdes de la cote et les châtaigniers des monts de la *Cisa*. Les jambons doivent peser au moins 12 kilos. Le lieu privilégié pour la maturation est le village de *Langhirano*, où se trouvent 150 entreprises.



En 1963 23 producteurs se réunissaient pour donner naissance au Consortium de tutelle du Jambon de Parme, avec l'objectif de sauvegarder la **tradition multiséculaire** du véritable « Prosciutto di Parma », de garantir la production de l'appellation et de veiller à son respect, de développer sa réputation (sans se charger de la commercialisation, à la différence du Consortium du *Parmigiano-Reggiano*). En 1970 la qualité est reconnue par l'obtention d'une DOC — « *denominazione di origine controllata* » — équivalent italien de l'AOC française, qui en 1996 se transforme en AOP dans le cadre de l'Union européenne. Le Consortium du jambon de Parme regroupe aujourd'hui 156 producteurs et constitue l'organisme officiel chargé de la protection, de la valorisation et de la promotion de l'appellation dans le monde entier.

4 100 élevages et 130 abattoirs sont impliqués dans la production du jambon de Parme (dont 88 % localisés dans 4 régions du nord de l'Italie au sein du district Lombardie, Piémont, Émilie-Romagne, Vénétie). La filière compte au total 50 000 employés, dont 3 000 travaillant dans les maisons de production. En 2014, 74 millions de barquettes de jambon de Parme ont été vendues dans les magasins en libre-service (dont 57 millions à l'exportation). Depuis quelques années un important processus de concentration est en cours, dans les abattoirs, les maisons de production, et les entreprises de maturation. Ce qui conduit à une **diminution du pouvoir de marchandage des producteurs** vis-à-vis de la distribution et un **affaiblissement de la transparence du marché**.

Quelques abattoirs ont acheté des entreprises de maturation, en devenant à la fois vendeurs et acheteurs des jambons frais. Toutefois le respect du cahier des charges de production entraîne une augmentation des coûts, que le Centre Régional pour la production animale (CRPA), situé à Reggio d'Émilie a évalué à plus de 25 % par rapport aux autres producteurs européens de jambon. Les coûts les plus lourds sont dus à la qualité des matières premières (viande de porc) elles-mêmes conditionnée en particulier par l'alimentation des porcs.

Le *Prosciutto di Parma* conjugue plusieurs processus d'innovation pour tenter de répondre aux **problèmes de l'environnement** et aux **défis énergétiques** (en particulier le stockage en chambres frigorifiques et la gestion des déchets). Par ailleurs, l'attention des producteurs est focalisée sur les **préférences des consommateurs** : l'introduction des barquettes avec le jambon déjà tranché a permis d'améliorer les marges de la filière et a assuré les niveaux de qualité réclamés par les clients.

La renommée du jambon de Parme remonte à près de 2 000 ans. Sous l'Empire Romain, Caton le Censeur raconte l'existence de délicieux jambons conservés par le sel puis séchés lentement dans la province gauloise de Parme. Au VIIe siècle les Lombards donnèrent une forte impulsion à la transformation de la viande de porc, en utilisant des sources salines près de *Salsomaggiore*, à quelques kilomètres de Parme. Dans les premières années du XIXe siècle *Loderingo Bonanni*, de *Langhirano*, importait les jambons de Parme pour les gourmets parisiens. Plus tard Rossini l'utilisait pour ses recettes dans sa maison de Passy.

#### 4. LE VINAIGRE BALSAMIQUE TRADITIONNEL DE MODÈNE ET DE REGGIO D'ÉMILIE

Ce condiment à la saveur aigre-douce est produit dans les provinces de Modène et de Reggio d'Émilie, qui s'en disputent le mérite de la création. En 2000 le vinaigre balsamique a obtenu l'appellation d'origine protégée, reconnue en deux différentes dénominations : *Aceto Balsamico Tradizionale di Modena* (ABTM) et *Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia* (ABTRE).

Le processus de fabrication du vinaigre balsamique traditionnel ne peut être réalisé que dans **des conditions climatiques spécifiques**, dans des greniers typiques des vieilles habitations et dans le territoire des deux provinces, où les hivers sont rigides et les étés chauds et ventés. Le vinaigre balsamique traditionnel est fabriqué exclusivement à partir de moût de vin cuit des cépages suivants : *Lambrusco*, *Ancellotta*, *Trebbiano*, *Sorbara*, *Marani*, Sauvignon et *Sgavetta*. L'acétification a lieu dans des tonneaux en bois de chêne, châtaignier, cerisier, frêne, mûrier.

Ce qui est couramment vendu dans le commerce sous le nom de vinaigre balsamique est en réalité un **produit industriel**. L'*Aceto balsamico di Modena* IGP, composé de

vinaigre de vin et de moût, suit un cahier des charges de production tout à fait différent.

Le vinaigre AOP, de qualité beaucoup plus élevée, est appelé vinaigre balsamique traditionnel et doit subir un vieillissement en fûts de bois d'au moins douze ans, qui peut durer jusqu'à 50 ans en fûts, il est donc rare et très cher. Sa concentration en arôme est extrême, l'acidité est faible et la douceur prend le dessus. Son usage est très parcimonieux, car une goutte suffit pour assaisonner des salades, des plats cuits, les copeaux de *Parmigiano-Reggiano* et des fruits comme les fraises. L'adjectif « balsamique » vient de son arôme et son goût, qui dérivent du baume des fûts de conservation, mais indique également son usage comme médicament.

Les données statistiques montrent une production très fragmentée. Le vinaigre balsamique traditionnel de Modène est produit par 150 maisons. Il est vendu en bouteilles dessinées par Giugiaro, qui contiennent un décilitre, le format fixé par la **règlementation**. Les ventes ont atteint 80 000 bouteilles en 2015. Le vinaigre traditionnel est presque totalement exporté.

Le Consortium du vinaigre traditionnel de Reggio d'Émilie réunit 64 vinaigreries.

Le Vinaigre balsamique de Modène IGP peut être produit exclusivement dans les provinces de Modène et de Reggio d'Émilie, en utilisant des raisins caractérisés par une bonne concentration de sucres et d'acidité. La production est de plus de 95 millions de litres, dont plus de 90 % exportée dans 120 pays du monde, avec un chiffre d'affaires de plus de 450 millions d'euros. Le secteur compte environ 70 producteurs et 250 opérateurs, pour un total d'environ 600 emplois.

Le premier témoignage documenté du vinaigre balsamique remonte à 1046, quand Henry III, en voyage vers Rome pour être couronné empereur, en sollicita une bouteille à Bonifacio III de Canossa. C'est toutefois à l'époque de la Renaissance que le vinaigre balsamique devient célèbre, grâce aux ducs d'Este, qui le firent connaître aux princes, empereurs et tsars. Au XIXe siècle il était considéré comme un élément faisant partie du patrimoine familial. Il était cité dans les legs testamentaires et considéré comme constituant une dot prestigieuse pour les jeunes mariées aristocrates.



## CONCLUSION

Si dans le passé l'Émilie-Romagne a subventionné directement les **produits AOP**, depuis plusieurs années (à la suite de la Loi régionale n° 16 du 21 mars 1995), la Région privilégie désormais la création de centres dédiés au transfert de **nouvelles technologies** et à la fourniture de **services spécialisés à valeur ajoutée**, tels que la participation aux foires italiennes (*Vinitaly, Salone del Gusto, Cibus*) et étrangères (*Thaifex, SIAL Brazil*), le site Internet *Wine & Food* ou les projets encouragés par *Deliziando*<sup>2</sup> pour aider les PME et les microentreprises à **internationaliser leurs activités** de vente des produits et de **promotion du tourisme agroalimentaire**.

En outre la Région a choisi de supporter les initiatives qui naissent au niveau local, avec différentes formes de recours à la concertation et au partenariat entre institutions publiques et privés et les acteurs économiques.

La politique agricole et alimentaire de la Région Émilie-Romagne capitalise sur l'expérience de l'Expo universelle de Milan de 2015 et a défini une stratégie qui d'un côté s'adresse à l'export des produits, avec l'organisation de séminaires d'information pratique, la participation au programme européen « **Enjoy it's from Europe** », la certification sanitaire des produits et les activités du « *Catalogo verde* » (Catalogue vert) qui offre des cours de formation et des services de conseil aux entrepreneurs agricoles. D'autre part l'Émilie-Romagne favorise la progression de la consommation de produits locaux dans la Région et en Italie en soutenant l'**innovation dans le domaine agricole et agroalimentaire**, en particulier les zones agricoles montagneuses, en favorisant les projets de promotion originaux et en appuyant l'organisation de festivals et fêtes, outils de promotion destinés à remodeler l'**identité agroalimentaire locale** et à renforcer le rapport entre **le terroir et les produits**, au-delà des retombées économiques. Pour améliorer les relations entre consommateurs et petits producteurs, entre ville et campagne, la Région assure la promotion des marchés fermiers et encourage les initiatives des 15 « *Strade dei vini e dei sapori* » (Routes des vins et des saveurs).

## BIBLIOGRAPHIE

Adani G., (a cura di), *Vie del commercio in Emilia-Romagna Marche*, Bologna, Consorzio fra le Banche popolari dell'Emilia Romagna Marche, 1990

Arfini F., Belletti G., Marescotti A., "Prodotti tipici e denominazioni geografiche. Strumenti di denominazione e valorizzazione", *Quaderni Gruppo*, 2013

Brasili C., Fanfani R., "Localization, specialization and survival in the Italian food industry", *L'Industria*, n. 1, 2000.

Brasili C., Fanfani R., "Agrifood districts: theory and evidence", dans Vaz T., Morgan E., Nijkamp P. (Eds.), *The New European Rurality: Strategies for Small Firms*, Ashgate ed, 2006.

CRPA (2010). *Costi di produzione e di trasformazione del latte in Emilia-Romagna*. Opuscolo CRPA 2.63 – N.7/2010

Fanfani R., Brasili C. (2010), *The Agri-food districts in the new Millennium*. International European Forum on Innovation and System Dynamics in Food Networks, Innsbruck-Igls (Autriche)

Fanfani R., Pieri R., *Il sistema agro-alimentare dell'Emilia-Romagna, Rapporto 2013*, (pp. 408), Studi e Ricerche, Maggioli Editore, 2014

Fanfani R., Pieri R., *Il sistema agro-alimentare dell'Emilia-Romagna, Rapporto 2014*, (pp. 394), e-Book, 2015

### **Filmographie (en cours de recensement)**

Parmigiano-reggiano :

*La Grande bouffe* (1973) de Marco Ferreri

*La tragédie d'un homme ridicule* (1981) de Bernardo Bertolucci

Prosciutto di Parma :

*La tragédie d'un homme ridicule* (1981) de Bernardo Bertolucci

Campagnes publicitaires, années 1976-1977, interprétés par Ugo Tognazzi

Aceto Balsamico di Modena

*Un automne à New York* (2000) de Joan Chen

---

2. *Deliziado* est un label de l'Union Camere, qui rassemble les principaux consortiums de tutelle et valorisation et l'Enothèque régionale.



**MÉDITERRANÉE  
DU SUD ET DE L'EST**

# LE SYSTÈME ALIMENTAIRE MAROCAIN ENTRE MONDIALISATION ET PRATIQUES TERRITORIALISÉES



● **AUTEURS** : **El Houssaine ERRAOUI**, Université Ibn Zohr, BP 8658, Agadir, Maroc, e.erraoui@uiz.ac.ma  
**Fatiha FORT**, Montpellier SupAgro — UMR 1110 MOISA — F 34000 Montpellier, France, fatiha.fort@supagro.fr

● **RÉSUMÉ** : « Cet article montre que le Maroc offre un excellent potentiel de construction de systèmes alimentaires territorialisés, d'une part parce que le régime alimentaire marocain, de type méditerranéen, est basé sur des produits locaux de qualité et diversifiés, et d'autre part grâce à la décentralisation des politiques publiques et la volonté de développer les produits de terroir. Le succès des initiatives dépend en grande partie de la mobilisation des acteurs des filières, des consommateurs et des citoyens autour de projets partagés »

● **MOTS-CLEFS** : RÉGIME MÉDITERRANÉEN, TRANSITION NUTRITIONNELLE, PRODUITS DE TERROIR, ENTREPRENEURIAT SOCIAL, LABELLISATION, SENSIBILISATION

## INTRODUCTION

Le monde agricole est confronté à des marchés de plus en plus instables du fait de la volatilité des prix et de la spéculation financière ; mais aussi aux défis relevant de la multifonctionnalité de l'agriculture qui se décline à la fois au niveau économique, social et environnemental. Dans les sociétés occidentales, l'alimentation s'oriente de plus en plus vers la recherche de **la préservation des équilibres de la biosphère et la protection de la spécificité des territoires**. Dans ce sens, un nouveau paradigme agricole émerge et rompt avec le principe de la production de masse et de la standardisation (Muchnik et Saint-Marie, 2010), au profit d'un nouveau système alimentaire où les questions de développement durable prennent de plus en plus de l'importance à travers notamment le développement des produits de terroir.

En effet, si distinguer les produits de terroir des produits standards était une nécessité de marché, elle est devenue une manière de promouvoir un autre modèle de société. En effet les externalités négatives du système agroalimentaire induites par les firmes globales qui a prévalu depuis l'après-guerre poussent les acteurs publics et privés à imaginer des alternatives écologiques, sociales et économiques et à réfléchir aux systèmes alimentaires au niveau local pour rapprocher lieu de production et lieu de consommation dans le contexte innovant appelé des « Systèmes Alimentaires Territorialisés » (SAT) (Rastoin, 2015).

Cette tendance se vérifie aussi à l'échelle des pays de la rive sud de la méditerranée, notamment au Maroc, où la durabilité figure parmi les objectifs du développement. Le Maroc connaît actuellement deux grands courants dans son développement économique. D'une part, l'agriculture fait l'objet d'un vaste « **Plan Maroc Vert** » (PMV), et d'autre part un **plan de décentralisation de l'administration** qui a pour but de rendre les décisions politiques plus en adéquation avec les ressources et les contraintes locales et en assurer ainsi un plus grand succès.

Nous nous interrogeons ici sur le potentiel de développement de **systèmes alimentaires territorialisés** dans un pays où les habitudes alimentaires, sous l'effet de l'urbanisation, tendent à s'orienter vers le modèle de consommation de masse. Quelles sont les pistes et les étapes qui caractérisent le développement de systèmes alimentaires territorialisés ? Cet article présentera, dans une première partie, les principales caractéristiques du système alimentaire marocain et, en second lieu, les projets de développement de SAT. Nous concluons par une analyse des atouts et contraintes pour le développement des SAT au Maroc.

## 1. LES CARACTÉRISTIQUES DU SYSTÈME ALIMENTAIRE MAROCAIN

Le Maroc se caractérise, par le poids important du monde rural et de l'agriculture dans l'économie nationale (Hervieu et al., 2006), mais aussi par la diversité de sa biosphère. En effet, la population active rurale représente encore 46 %

de la population active totale du pays. D'ailleurs, la contribution du secteur agricole à la création de la richesse reste relativement importante. Elle se situe autour de 14 % du PIB. Cependant cette contribution présente une forte volatilité en raison de la dépendance du secteur des conditions climatiques. De même le secteur accuse une très faible productivité et des productions insuffisamment valorisées et valorisantes.

## 1.1. LA CONSOMMATION TRADITIONNELLE EN PERTE DE VITESSE

Le régime alimentaire marocain, de type méditerranéen, est basé sur une large consommation de céréales et de fruits et légumes. L'alimentation se diversifie progressivement, surtout pour les ménages urbains et les classes plus aisées. Elle comprend davantage d'aliments riches en nutriments, mais la consommation de produits d'origine animale reste très limitée. En effet, selon le rapport de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) de 2011 sur le profil nutritionnel du Maroc, les céréales principales (blé, maïs et orge) constituent encore 60 % de l'apport énergétique alimentaire. Malgré une sensible amélioration du niveau de vie et d'instruction, les **habitudes alimentaires traditionnelles** demeurent dominantes dans le choix du consommateur qui tend à privilégier la consommation de céréales : le pain est omniprésent dans le panier de la ménagère, il est consommé à chaque repas.

Cependant, les aliments prêts à consommer et la restauration hors domicile deviennent plus courants en milieu urbain favorisant la consommation d'aliments riches en sucre et en graisse. Cette évolution témoigne de la **transition nutritionnelle** en cours en milieu urbain plus qu'en milieu rural. L'urbanisation, le développement économique et la mondialisation sont à l'origine de cette modification des habitudes alimentaires. Une part importante de la population, surtout urbaine, est attirée par la facilité qu'offrent les produits alimentaires prêts à la consommation (produits localement ou importés), qui sont de plus en plus faciles d'accès et font l'objet d'une forte promotion. Grâce aux informations nutritionnelles et de santé, on note aussi un retour vers les produits alimentaires traditionnels (huiles d'olive et d'argan, céréales complètes, orge, fruit de cactus, etc.) et aux méthodes culinaires traditionnelles (préparation à domicile du pain ou du couscous, etc.).

Ainsi, le régime méditerranéen traditionnel, reconnu pour ses bienfaits sur la santé, reste encore privilégié au Maroc, notamment par rapport à d'autres pays méditerranéens où il est en recul : selon l'index d'adéquation à l'alimentation méditerranéenne<sup>1</sup>, le Maroc est passé de la 11e place en 1961-65 à la 3e place en 2000-2003 sur 41 pays méditerranéens et non méditerranéens (Da Silva et al., 2009).

Cependant, bien que le **régime méditerranéen** traditionnel reste encore privilégié au Maroc (Da Silva et al. 2009 ; Belahsen et Rguibi 2006) par rapport à d'autres pays méditerranéens, on observe que la prise de repas en dehors du domicile devient de plus en plus courante. Tout cela favorise la **consommation d'aliments plus riches en sucre et en graisses**. D'autre part en milieu rural, il y a une tendance à vendre les aliments produits sur place pour en acheter d'autres, moins chers et souvent de moindre qualité nutritionnelle. Ainsi, ils vendent le blé dur pour acheter du blé tendre, l'huile d'olive pour la remplacer par des huiles de graines, et substituent le lait et les produits laitiers traditionnels au petit déjeuner par du thé.



## 1.2. LA PRODUCTION AGRICOLE ET AGROALIMENTAIRE

L'agroalimentaire, qui constitue un maillon essentiel du système alimentaire, élabore les produits destinés à la consommation finale des ménages ; l'industrie agroalimentaire est composée par **les industries de transformation et de conditionnement des matières premières agricoles (IAA)**. Ce secteur, au fil des différentes étapes de la croissance économique, a pris une place de plus en plus grande dans la valeur finale des produits alimentaires et dans la composition du panier des acheteurs entraînant des changements importants dans l'ensemble du système alimentaire (Rastoin et Tozanli, 2008).

1. L'index d'adéquation à l'alimentation méditerranéenne, basé sur les disponibilités alimentaires (FAOSTAT), est calculé comme le rapport de l'énergie alimentaire apportée par les groupes alimentaires « méditerranéens » sur l'énergie apportée par les groupes « non méditerranéens ». Les groupes alimentaires « méditerranéens » sont : huile d'olive, olives, céréales, herbes/épices, fruits/légumes, noix, poisson/fruits de mer, légumineuses et vin. Les groupes « non méditerranéens » sont : sources de lipides autres que huile d'olive, édulcorants, boissons alcoolisées (sauf vin), viande/abats, oléagineux, stimulants et graisses animales. Les oeufs et produits laitiers, considérés communs à tous les modèles de consommation alimentaire, n'étaient pas considérés.

Au Maroc, l'industrie alimentaire constitue une filière clé de l'économie, elle contribue pour 4 % du PIB. Le chiffre d'affaires de la production agroalimentaire, selon une étude publiée par l'Office des changes en 2015, a progressé en 10 ans, de 63 %, entre 2003 et 2013. De même, le secteur des IAA représente 27 % de la production industrielle totale du Maroc en 2013, soit un montant de 142 milliards de Dirhams, dont 14 % destinés à l'export.

On recense environ 2 067 établissements qui œuvrent dans l'agroalimentaire, avec 137 535 emplois en 2012, contre 94 763 en 2002. On souligne aussi l'apparition de nouveaux produits (produits de confiseries et de chocolaterie, préparation et transformation des viandes...). Cette dynamique témoigne de l'évolution du mode de consommation, principalement dans les villes. D'ailleurs, l'Office des changes note une inversion parfaite de la balance commerciale de l'activité en dix ans. «*Nous sommes passés d'une balance commerciale excédentaire de 2,4 milliards de dirhams en 2004 à un déficit de 2,4 milliards de dirhams en 2014*».

Le chiffre d'affaires du secteur à l'export s'est élevé en 2014 à 22 milliards de dirhams soit 11,2 % des exportations marocaines (0,3 % de part de marché mondial). Les importations représentent 6,3 % des importations totales, soit 24,3 milliards de Dirhams.

Les produits phares traditionnels d'exportation du Maroc se répartissent principalement entre les produits frais et certains produits agricoles transformés. Les marchés cibles de ces exportations concernent, en grande partie, le continent européen. Ainsi, les agrumes, qui représentent pas moins de 31 % des exportations totales de produits frais marocains, ont généré 2,9 milliards de dirhams (259,4 millions d'euros) à l'export en 2013. Alors que, les tomates ont représenté 3,3 milliards de dirhams (295,2 millions d'euros) soit 53 % des flux de produits agricoles frais vers la France.

Dans le cas des produits agricoles transformés, ces exportations vers la France se composent principalement de conserves de légumes (38 %), de produits pour animaux (15 %), de fraises et framboises (9 %), de conserves de fruits et de confitures (7 %), d'huiles végétales (6 %) et de boissons alcoolisées (4 %).

L'investissement dans les IAA s'inscrit, lui aussi, dans un rythme de croissance soutenue, avec une percée de l'IDE qui passe de 531MDh en 2010 à 10,2 milliards en 2013. Par contre l'investissement national connaît une faible évolution, passant de 3 milliards de DH en 2000, à 4,5 milliards en 2012.

### 1.3 LA POLITIQUE PUBLIQUE : LE PLAN MAROC VERT

Pour préparer l'adaptation du secteur à la libéralisation des marchés, le Maroc a adopté une stratégie progressive en maintenant des protections partielles selon la nature et l'importance des produits. Il instaure en parallèle, une **politique d'agricultures plurielles adaptées à la grande diversité des territoires** et permettant un développement inclusif et la mise en valeur des opportunités

du commerce international. Cette stratégie a été définie dans le cadre du Plan Maroc Vert (PMV), lancé en 2008. Ce plan s'articule autour de quatre orientations majeures : la garantie de la sécurité alimentaire, l'amélioration des revenus des agriculteurs, la protection et la conservation des ressources naturelles et l'intégration de l'agriculture au marché national et international. Deux piliers forment les axes d'intervention : le premier concerne **l'agriculture moderne à haute valeur ajoutée** pratiquée par les exploitations situées dans les zones irriguées et les zones à pluviométrie favorable. Le deuxième pilier concerne **l'accompagnement des petits agriculteurs** notamment dans les zones enclavées, lieu où se développe l'agriculture solidaire caractérisée par l'originalité de ces produits.

En concentrant certaines actions dans les régions les plus défavorisées (montagne, zones sahariennes...), tout en prenant en considération la sauvegarde des ressources naturelles, suivant une approche terroir, les autorités cherchent à valoriser ces productions par le recours aux indications géographiques. À cet égard, la loi 25-06, adoptée en 2008, constitue la base de la création d'un système de reconnaissance des Signes Distinctifs d'Origine et de Qualité (SDOQ). Conformément à cette loi, plus d'une vingtaine de signes distinctifs d'origine et de qualité ont d'ores et déjà été retenus. Sont concernés des produits aussi divers que l'argan, l'huile d'olive, la clémentine, le safran, les dattes, la grenade, la figue de barbarie, le couscous, la rose, etc.

Cependant, cette réglementation sur les indications géographiques (IG) en est encore à ces débuts, ce qui explique la faiblesse de l'impact de ces SDOQ sur le marché des produits de terroir. La réalisation des objectifs du 2<sup>e</sup> pilier du PMV, qui se fonde sur la promotion des produits à forte typicité, va de pair avec la diète méditerranéenne (Keys, 1975) et **l'entrepreneuriat local**. En effet, le 2<sup>e</sup> pilier va permettre de relancer un modèle de consommation lié aux produits du terroir (appel à la mémoire plutôt qu'au mimétisme) et aussi de renforcer l'économie de proximité (filiales courtes de production), au lieu de se baser sur le modèle des économies d'échelle (modèle agroindustriel) (Rastoin et Tozanli, 2008). Le deuxième pilier du PMV cherche à développer les « filiales de proximité », et l'agriculture familiale, les « réseaux de PME et TPE », mais aussi les structures coopératives, ce qui rejoint la définition du système alimentaire territorialisé (SAT) proposée par J-L Rastoin (2015).

## 2. LES PRATIQUES TERRITORIALISÉES : LES OUTILS ADOPTÉS POUR LA PRÉSERVATION DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES TRADITIONNELS

### 2.1 LA SPÉCIFICITÉ MAROCAINE

Le Maroc présente une très grande originalité sur le plan de la biodiversité, aussi bien sur le plan géographique que climatique et écologique. Plusieurs facteurs se sont conjugués

pour offrir cette diversité paysagère. C'est pourquoi, la dégradation, voire la disparition, de certains écosystèmes présente une perte du patrimoine national, difficile à reconstituer. D'ailleurs, la préservation de ce patrimoine écologique ne relève pas seulement des autorités locales et nationales, mais des instances internationales. Puisque ces richesses constituent aussi un bénéfice pour les générations futures et pour l'humanité (cf. le cas de la réserve de la biosphère de l'arganaie, classée par l'UNESCO).

À cet égard, des paradigmes nouveaux tels la protection du paysage, le respect de l'environnement, la protection contre les émissions polluantes, la diversité et la salubrité des denrées alimentaires, défense de la biodiversité, etc., commencent à gagner du terrain dans le monde des ONG, mais aussi à l'échelle des pouvoirs publics. La promotion de ces valeurs et leur diffusion à l'échelle nationale et internationale donnent naissance à l'émergence d'un consommateur plus critique et plus responsable. Conscients de cette menace de la surexploitation des ressources naturelles conjuguée aux effets des externalités négatives de l'activité industrielle, les autorités publiques ainsi que les acteurs économiques ont, désormais, intégré la dimension environnementale dans tous les programmes de développement.

## 2.2 LES OUTILS ADOPTÉS DANS LES PRATIQUES TERRITORIALISÉES

La spécificité des territoires constitue, dès lors, une richesse à cultiver, ce qui implique la préservation de cette spécificité qui ne doit pas être submergée par la mondialisation. Cela suppose aussi de coordonner le global et le local, en intégrant la dimension territoriale dans la vision globale de la mondialisation. C'est dans ce sens que la politique de protection a été établie sur la base de la structuration de l'espace, en fonction d'un « zonage par objectifs » distribuant rationnellement les vocations dégagées, en fonction des contraintes locales et du contexte écologique, humain et économique.

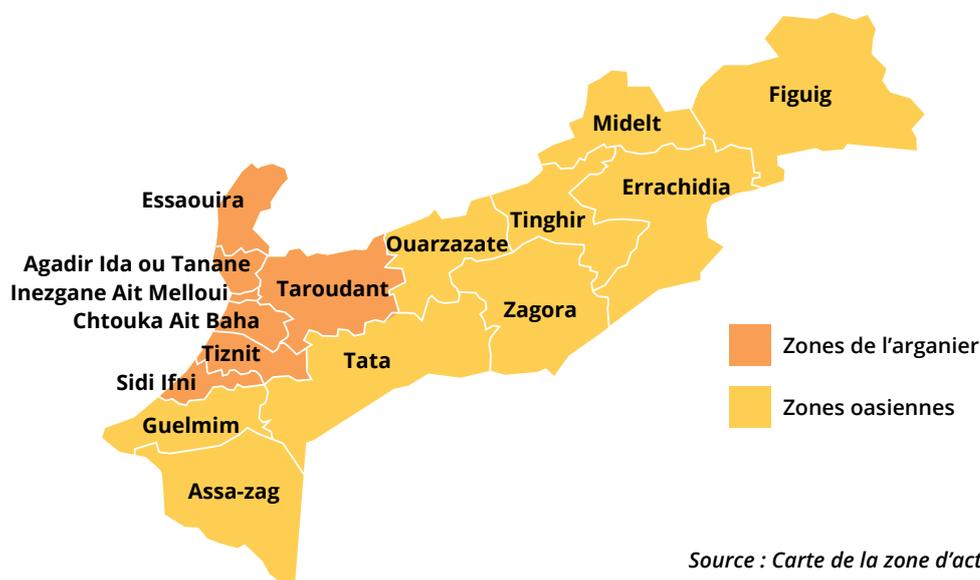
Le concept de SAT pose la question d'une nouvelle gouvernance territorialisée, qui invite à cet effet à « expérimenter un modèle régional d'organisation territoriale pour la sécurité alimentaire » (Benoit, 2014).

La nouvelle conception de la région, récemment par les autorités du pays, accorde au Conseil régional la prise en charge de la mission de développement des territoires, par l'élaboration des schémas régionaux de développement. La région devient alors le niveau de droit commun pour mettre en œuvre les politiques publiques territoriales et assurer leurs adaptations aux espaces. Ces compétences de la région lui accordent, ainsi, un rôle déterminant, car elle devient l'échelle de l'aménagement du territoire.

Cette approche de la régionalisation va permettre la prise en compte des avis locaux : il s'agit de « créer un espace de dialogue et de négociation » et non pas d'imposer une vision technocratique, en rupture avec l'ancienne approche du pouvoir. C'est l'un des principes fondamentaux de la recommandation principale de l'agenda 21 : une responsabilisation plus effective au niveau des territoires. L'échelle du « local » devient alors cruciale pour faire émerger des « SAT » adaptés aux enjeux des territoires (Benoit, 2014).

Partant des particularités des territoires, en termes de ressources naturelles et de patrimoines historiques, les autorités ont constitué des agences de développement dotées de missions spécifiques aux territoires. On peut citer à cet égard le cas de l'Agence Nationale pour le Développement des Zones Oasiennes et de l'Arganier (ANDZOA).

On lit dans le statut de cette agence les objectifs suivants : « l'ANDZOA est chargée d'élaborer, en coordination avec les autorités gouvernementales, les corps des élus et les organismes concernés, un programme global de développement des zones de son intervention (...), dans le cadre d'un développement durable aux niveaux économique, social, culturel, environnemental et humain ».



Source : Carte de la zone d'action de l'ANDZOA

L'action de cette agence couvre 40 % du territoire national, qui se caractérise par la spécificité de ces ressources naturelles et par la diversité de sa biosphère ; ainsi, tous les produits certifiés par les SDOQ sont issus de cette zone. L'action de cette agence au niveau agricole s'inscrit dans la réalisation des objectifs du PMV, notamment le pilier II. À cet égard, la procédure adoptée pour réaliser ces objectifs est la contractualisation avec différents échelons de l'administration. En effet, la validation de la stratégie de développement va se matérialiser en premier lieu par la signature d'une Convention-cadre avec le Gouvernement ; par la suite, le plan d'action sera validé avec les départements ministériels, en fonction des services concernés ; et en dernier lieu, pour faire participer l'ensemble des acteurs locaux et assurer une mise en œuvre intégrée de la stratégie, des conventions seront signées avec les collectivités territoriales.

### 3. LES PRODUITS DE TERROIR OUTILS DE CONQUÊTE DES MARCHÉS EXTÉRIEURS OU DE DÉVELOPPEMENT TERRITORIAL ?

La volonté des politiques publiques marocaines est de renforcer la place du Maroc sur le marché mondial pour ses produits locaux traditionnels et de terroir. Cette volonté se retrouve également dans les recommandations et les soutiens du Plan Maroc Vert, pilier II. Ainsi, le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche maritime place le développement des produits de terroir parmi les objectifs privilégiés du **Plan Maroc Vert, en tant qu'alternative très prometteuse** pour la mise en œuvre d'un **développement local viable et durable**, particulièrement dans les zones marginales et difficiles.

Face à ces perspectives prometteuses de développement, beaucoup de contraintes (faible présence dans les commerces structurés, transformation peu adaptée aux usages, packaging peu attractif, prix élevés par rapport au pouvoir d'achat des consommateurs, absence de courroie de transmission entre l'amont et l'aval, faiblesse des exportations et forte présence des circuits de commercialisation informels) entravent l'épanouissement du secteur.

Pour lever ces contraintes et exploiter les potentialités offertes, le ministère de l'Agriculture et de la Pêche maritime (MAPM) a lancé, à travers l'Agence pour le Développement Agricole (ANDA), la mise en œuvre d'une Stratégie de Développement de la commercialisation des Produits du Terroir<sup>2</sup> qui s'appuie, d'une part sur des potentialités réelles que recèle le pays en matière d'écosystèmes propices, de biodiversité variée et, d'autre part, de savoir-faire dans le domaine. Une liste de plus de 200 produits de terroirs (PdT) phares a été identifiée dans le cadre des études régionales d'identification des **produits de terroir**.

La forte demande de produits du terroir sur le marché national et international offre des opportunités pour leur commercialisation. L'analyse des marchés potentiels a conduit l'ANDA à classer les marchés selon les critères suivants :

- Capacité d'exportation des produits alimentaires marocains
- Potentiel en termes de demande pour les produits du terroir/produits bio et de proximité culturelle avec le Maroc
- Potentiel en termes d'accessibilité des marchés : géographique, logistique, administrative et commerciale.

Cet exercice a permis d'identifier, en plus du Maroc, plusieurs marchés présentant un grand potentiel d'export, dont la France, comme destination prioritaire. Le diagnostic de l'offre de produits de terroir face à ce marché potentiel permet à l'ANDA d'orienter les politiques afin de lever ces contraintes et formuler des stratégies à long terme.

Le constat est aujourd'hui fait d'un faible volume de commercialisation des PdT : très peu d'export, des débouchés locaux encore traditionnels, voir informels. À cela s'ajoutent la fragmentation des producteurs et l'accès limité aux réseaux de distribution et de transformation. L'analyse de la chaîne de valeur des PdT a révélé que les facteurs de blocages se situent au niveau de l'aval.

La stratégie mise en œuvre pour développer les produits de terroir montre la prédominance d'objectifs d'internationalisation et d'exportation de ces produits. Le marché national semble prometteur, il apparaît ainsi dans cette analyse insuffisamment exploré et analysé.

L'ANDA s'est fixé pour objectif de revisiter le marketing mix des PdT en apportant des améliorations aux produits, au packaging, à la tarification, à la promotion et à la mise en valeur de la labellisation. Elle s'est donnée également pour ambition de trouver les voies d'accès aux marchés en créant une **courroie de transmission entre producteurs et distributeurs** en ciblant le marché domestique et les marchés étrangers.

Cette stratégie se décline en deux grands volets de mesures : le premier volet vise à structurer l'amont de la chaîne de valeur ; le deuxième cherche à renforcer l'image de marque des PdT aussi bien au niveau national qu'international.

---

2. <http://www.ada.gov.ma/Strategie.php>

### 3.1 LE RENFORCEMENT DE LA STRUCTURE DE L'AMONT DES PDT

#### **La mise à niveau des groupements des PdT**

Les programmes de mise à niveau des PdT consistent en un **diagnostic participatif des groupements identifiés**, l'élaboration de plans d'action pour leur mise à niveau et l'amélioration de la commercialisation de leurs produits, à la définition de plans d'affaires ainsi qu'à un accompagnement pratique pour opérationnaliser les changements ciblés (ex. gouvernance, gestion, qualité, marketing et service à la clientèle). L'objectif de ces programmes est aussi de monter des partenariats d'agrégation d'acteurs et d'institutionnels pouvant prendre diverses formes, assurant une augmentation de l'offre quantitative et qualitative, une massification des flux, une transformation adéquate des produits et un accès aux marchés national et à l'export.

#### **La création de plateformes logistiques régionales à proximité des producteurs**

Pour soutenir les initiatives des producteurs et rendre plus attractifs leurs productions et leur savoir-faire auprès des agrégateurs et des circuits de distribution moderne, ainsi que pour réduire leurs coûts de transports et de packaging, la stratégie consiste à créer des **plateformes logistiques et commerciales régionales** destinées à mettre à la disposition des producteurs et de leurs groupements, des infrastructures de stockage et de conditionnements ainsi que des services techniques et commerciaux de proximité

Le MAPM a ainsi créé « Maroc Taswiq », une sorte de centrale d'achat chargée de l'agrégation, de la valorisation et de la commercialisation des **produits de terroir de l'économie solidaire**. Ce nouveau concept de magasin a mis en ligne, un ensemble de sites dédiés exclusivement à la vente de plus de 1 500 références de produits de terroir, alimentaires et cosmétiques, issus des coopératives des petits producteurs marocains de l'ensemble des régions du Royaume. En mettant en valeur l'identité des coopératives et de leurs régions, ces produits portent dorénavant une marque unique « Amurinou »<sup>3</sup> (mon pays en amazigh), créée par Maroc Taswiq pour exprimer l'un des symboles forts de la culture marocaine, traduire l'origine et véhiculer un visuel marocain ancré dans la mémoire collective internationale.

Pour sa part, la Fédération Nationale du e-commerce au Maroc (FNEM) souligne que l'objectif majeur recherché à travers ces sites à la pointe des standards internationaux dans le domaine du e-commerce est d'en faire des supports crédibles et professionnels, de commercialisation des produits des coopératives à l'échelle nationale et internationale. Ceci devrait permettre d'assurer aux petits producteurs un flux de vente structuré, régulier et générateur d'un revenu stable, durable et équitable. Selon Maroc Taswiq et la FNEM, ces sites s'adressent à deux cibles

stratégiques : le marché international et le marché national.

Pour le marché international, la promotion se fait à travers deux sites dédiés, à savoir [cosmethicmaroc.com](http://cosmethicmaroc.com) et [authenticmaroc.com](http://authenticmaroc.com). Sur ces sites disponibles en quatre langues, l'internaute international peut y effectuer ses achats de produits cosmétiques et de produits alimentaires, à l'aide de plusieurs moyens de paiement sécurisés. Pour ce faire, la FNEM et Maroc Taswiq ont signé des conventions avec les plus importantes sociétés de paiement et de logistique à l'échelle internationale.

En ce qui concerne le marché national, la commercialisation se fait à travers deux sites dédiés, [bladlkhir.ma](http://bladlkhir.ma) et [solideal.ma](http://solideal.ma). Ces sites sont disponibles en deux langues, l'internaute marocain peut y effectuer ses achats, être livré à domicile, payer par la carte bancaire de son choix ou en espèce à travers les réseaux Tas'hilat et Wafacash.



### 3.2 LE RENFORCEMENT DE L'IMAGE DE MARQUE DES PDT

#### **Développement de marchés nationaux et internationaux**

L'objectif de ce volet est de faciliter l'**accès aux réseaux modernes de distribution** et notamment l'accès aux marchés des Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) afin d'accroître la part de marché PdT à travers une augmentation de l'espace alloué et une meilleure rotation des produits. Pour les marchés internationaux, la promotion se fait à travers la participation à des foires et salons internationaux en collaboration avec les partenaires institutionnels et l'organisation de rencontres BtoB avec des acheteurs potentiels avec une préparation préalable et un coaching à l'export des groupements. Ces événements seront aussi l'occasion de promouvoir des partenariats d'agrégation pour la valorisation et la commercialisation des produits du terroir.

#### **Appui aux efforts de labellisation en s'assurant de la bonne lisibilité des labels**

L'appui aux efforts entrepris de **labellisation et de protection des produits du terroir marocain** se fera par une communication et une sensibilisation auprès des différents publics ciblés. À cet effet, des prérequis ont été définis et intégrés dans la stratégie de développement des PdT, en favorisant notamment la convergence des visuels des Signes Distinctifs fiables.

## En communiquant largement sur les labels et en poussant les synergies d'image

### Adaptation et convergence des visuels

## En s'assurant de la non falsification des labels

## En obtenant des accréditations internationales permettant de protéger les appellations



### Réalisation de campagnes institutionnelles

L'objectif de ce volet est de bâtir une image de marque et une forte notoriété auprès des différentes cibles des produits du terroir, au niveau national et international.

Les **campagnes de communication institutionnelle** qui seront lancées mettront en avant les produits du terroir, notamment les produits phares et les produits labellisés actuellement disponibles sur le marché afin d'inciter les consommateurs à les rechercher dans les boutiques spécialisées, dans les GMS, et à travers les sites Maroc Taswiq.

## CONCLUSION

Le Maroc possède de nombreuses forces qui militent pour le développement de SAT. En effet, dans pratiquement toutes les régions du Maroc, il existe des produits de qualité et des producteurs porteurs de **savoirs faire empiriques techniques et commerciaux et de valeurs humanistes**. Par ailleurs les consommateurs de la classe moyenne sont de plus en plus à la recherche de produits sains pour leur santé et pour l'environnement. Cependant l'attrait pour les produits industriels faciles d'utilisation et de consommation représente une vraie menace pour le **modèle de consommation traditionnel**.

Les efforts doivent ainsi être orientés dans deux directions :

- **Appui aux producteurs locaux** pour développer leur capacité à fournir des produits de qualité en quantité suffisante aux marchés locaux. Cela suppose non seulement un apprentissage de l'action collective, mais aussi un développement des capacités commerciales (emballer les produits de façon sûre et attractive, faire une facture, fixer et négocier des prix, etc.)

- Développer une **sensibilisation des consommateurs** aux produits de terroir par des campagnes génériques d'éducation nutritionnelle et de valorisation culturelle, mais aussi par des opérations de promotion au sein des supermarchés et autres lieux de vente.

La stratégie institutionnelle semble mettre l'accent sur l'adoption de normes de qualité internationales pour assurer la **compétitivité des produits de terroirs marocains** sur les marchés extérieurs. Si pour certains produits comme l'Argan cette stratégie peut se justifier, le marché national doit être privilégié pour les autres produits de terroir. En effet l'une des caractéristiques de ces produits est justement de sortir de la sphère des « *commodities* » pour s'affranchir des impératifs concurrentiels qui aboutissent aux prix les plus bas entraînant une qualité très faible.

L'initiative publique de création de Maroc Taswiq peut être une bonne solution pour  **rapprocher les produits des consommateurs**. Cependant le modèle économique doit être consolidé dans le cadre de l'Économie Sociale et Solidaire comme l'affirme le président de Maroc Taswiq « *Notre but est de faire en sorte que les petits producteurs ne soient plus simplement des fournisseurs aliénés, mais deviennent de véritables partenaires, et qu'ils puissent entrer dans le tour de table* » (Najib Mikou, président de Maroc Taswiq)<sup>4</sup>. La financiarisation de ce modèle économique serait un danger de récupération par les grandes firmes et est en contradiction avec le choix du commerce équitable.

Par ailleurs le positionnement terroir de cette centrale d'achat se transforme, aussi en produits du commerce équitable : « *Nous avons un nouveau positionnement stratégique, au cœur du commerce équitable. Nous donnons les moyens de production aux coopératives et petits producteurs, et tentons d'améliorer le revenu et les conditions sociales du petit agriculteur* » (Ibid.) qui intéresse davantage les pays les plus riches.

Ce positionnement montre clairement une orientation export et non vers le marché intérieur. La construction de SAT suppose un **appui fort des politiques publiques** pour une « reconquête du marché local », mais aussi des **initiatives responsables et durables** émanant des producteurs et des consommateurs. C'est cette dynamique à l'échelon local qu'il reste à recenser, caractériser et stimuler.

4. Media 24, l'information économique marocaine en continue, 9 avril 2016

## BIBLIOGRAPHIE

Belahsen, R. and Rguibi, M. (2006), Population health and Mediterranean diet in southern Mediterranean countries, *Public Health Nutrition*, 9:1130–1135.

Benoit G. (2014), « Les systèmes alimentaires territorialisés : quelle contribution à la sécurité alimentaire ? », *Académie d'Agriculture de France*, 2014

Comptes nationaux 2007-12 (base 2007) Haut-Commissariat au Plan (HCP), rapport en ligne : <http://www.hcp.ma/downloads/>

Da Silva, R., Bach-Faig, A., Quintana, B. R., Buckland, G., Vaz de Almeida, M.D., Serra-Majem, L. (2009), Worldwide variation of adherence to the Mediterranean diet, in 1961-65 and 2000–2003, *Public Health Nutrition*, 12 (9A), 1676–1684.

Hervieu, B., Capone, R., Abis, S. (2006), Mutations et défis pour l'agriculture au Maghreb. Les notes d'analyse du CIHEAM N° 16 — octobre 2006. Centre International de Hautes Études Agronomiques Méditerranéennes. Paris.

Keys A. (1975), *Eat Well and Stay Well. The Mediterranean Way*, New York Doubleday.

Muchnik J., Sainte Marie (de) C. (2010), « Introduction générale », In Muchnik J et Sainte Marie C. (eds), *Le temps des Syal : Techniques, vivres et territoires*, Éditions Quae, Versailles cedex, pp. 13-32.

Office des Changes, Département des Statistiques et des Échanges Extérieurs (2015), « Étude sur l'industrie alimentaire au Maroc », à consulter aussi sur le lien suivant : « <http://www.usinenouvelle.com/article/maroc-en-dix-ans-la-production-agroalimentaire-a-bondi-de-63-en-valeur.N329747> »

Rastoin J.L., Tozanli. S. (2008) « L'agroalimentaire dans les pays méditerranéens : entre mimétisme et mémoire ? » *Académie d'Agriculture de France* — 2008. Séance du 9 avril 2008

Rastoin J.-L. (2015), Les systèmes alimentaires territorialisés : considérations théoriques et justifications empiriques, *Économies et Sociétés*, Tome XLIX, (11/2015), Série « Systèmes agroalimentaires », AG, N° 37, Isméa Les Presses, Paris : 1155 - 1164

Tableau de Bord Sectoriel (2015), Direction des Études et des Prévisions Financières, Ministère des Finances et d'Économie, Maroc, rapport en ligne : <http://www.finances.gov.ma/>



# LE SYSTÈME ALIMENTAIRE TUNISIEN : CARACTÉRISATION ET DYNAMIQUES



● **AUTEURS** : Faten Khamassi, Sihem Bellagha, Wafa Koussani,  
Institut National Agronomique de Tunisie (INAT)  
<http://www.inat.tn/fr>

● **RÉSUMÉ** : « Le système alimentaire tunisien actuel est le résultat d'une série de choix de politiques agricoles et alimentaires qui se basaient au lendemain de l'indépendance sur le développement des exportations et la sécurité alimentaire. Il a également été affecté par la dure épreuve de la mondialisation et de l'hégémonie de la standardisation de l'offre dans les années 1990. Ce système alimentaire a connu des évolutions qui justifient aujourd'hui un intérêt croissant pour la mise en place d'un système alimentaire territorialisé durable. »

● **MOTS-CLEFS** : DÉVELOPPEMENT DURABLE, COMPORTEMENT ALIMENTAIRE, SYSTÈME ALIMENTAIRE, PATRIMOINE CULINAIRE, INDUSTRIALISATION DE LA CONSOMMATION

L'évolution socio-économique et culturelle, les progrès technologiques et l'urbanisation de la société tunisienne ont été accompagnés par d'importantes modifications dans le mode de vie. Ces modifications touchent particulièrement les modes de consommation, dont l'alimentation. Aujourd'hui, l'alimentation s'est largement industrialisée. Fini le temps de la «oula» (provisions alimentaires annuelles) et de «bit el mouna» (garde-manger traditionnel). Dans chaque rue de la capitale ou presque, on trouve des restaurants et des fast-foods. De **nouveaux aliments et cultures culinaires** se sont introduits dans les habitudes alimentaires des Tunisiens. Cela a, hélas, donné lieu à un accroissement rapide de nouvelles pathologies comme le diabète, les maladies cardiovasculaires et l'hypertension artérielle. Le système alimentaire tunisien se caractérise par un excès d'apport calorique, un déséquilibre et une rupture des rythmes alimentaires. Le secteur agricole reste tributaire des contraintes structurelles notamment foncières et de disponibilité des ressources en eau. Il est influencé, tout comme les secteurs de la transformation et de la distribution alimentaire par le modèle agroindustriel de production et de consommation de masse. Il résulte de cette situation de nombreuses interrogations de la société civile et des acteurs économiques sur l'orientation à donner au système alimentaire tunisien pour répondre aux critères d'un **développement durable**. Un système alimentaire plus territorialisé fondé sur une priorité donnée à la diète méditerranéenne pourrait constituer une option intéressante.

Cette contribution est organisée en 3 parties

- Le cadre macro-économique conditionnant l'évolution du système alimentaire en Tunisie
- La structure et la dynamique du système de production alimentaire tunisien,
- les changements de la consommation alimentaire en résultant

## 1. LE CADRE MACRO-ÉCONOMIQUE

La Tunisie a officiellement mis en place en 1986 un programme d'ajustement structurel (PAS) à la demande du FMI (Fonds Monétaire International). Le programme préconisait des modifications considérables dans les principaux instruments de la politique économique et financière : taxation, tarification, commerce extérieur, service public, politique des revenus. La stratégie dépendait entre autres d'une croissance des exportations des produits agricoles et des produits manufacturés ainsi que d'une augmentation des recettes touristiques et des réductions sévères dans le budget d'investissement du gouvernement (API, 2000).

La Tunisie a adhéré à l'OMC en 1994, au cours du 8e plan, et a donc adopté les règles du jeu du commerce international. L'un des principes de base, celui de la «Nation la plus favorisée, NPF», a été assoupli et assorti d'exceptions: les Unions Douanières, UD, et les Zones de Libres Echange (ZLE). Dans le cadre du processus de Barcelone qui vise la création d'une ZLE euro-méditerranéenne, la Tunisie a été le premier pays arabe méditerranéen à signer, le 17 juillet 1995, un Accord d'Association de nouvelle génération avec l'UE.

L'Accord exige de la Tunisie la suppression progressive dans un délai de 12 ans de la totalité des obstacles tarifaires et non tarifaires aux importations industrielles européennes, sous réserve d'un certain nombre de clauses de sauvegarde. Des restrictions quantitatives et des tarifs douaniers s'appliquant à un grand nombre d'articles seront supprimés immédiatement après l'entrée en vigueur de l'Accord.

En conséquence, le gouvernement tunisien a annoncé à la fin de 1996, ses plans de développement pour les 15 années suivantes, ce qui a engagé le pays dans une série de restructurations profondes.

Ainsi, trois volets ont été identifiés et reconnus comme un préalable nécessaire à l'ancrage de la Tunisie dans une économie mondiale de plus en plus ouverte (Khamassi, 2009) :

- La mise en place d'une **politique macro-économique expansionniste** pour combler son manque à gagner en recettes douanières, permettant de réaliser un surplus de recettes fiscales générées par un accroissement de production dans le pays.
- Une reconversion compétitive de l'économie tunisienne : **la politique de restructuration et la mise à niveau.**
- L'augmentation de **l'Investissement Direct Etranger**, (IDE).

Le Programme National de Mise à Niveau (PNMAN) représente une phase de rupture pour l'économie tunisienne. Il est mis en œuvre avec l'assistance de l'Union européenne et du FMI. Il comprend plusieurs projets destinés aux entreprises et à leur environnement afin de permettre au système productif de s'insérer au niveau international. Le but est de restructurer 4000 entreprises en 10 ans (ministère de l'Industrie, 1997).

Parallèlement à la mise à niveau du secteur agroalimentaire et avec un léger décalage dans le temps, l'implantation d'entreprises agroalimentaires étrangères (Danone, Unilever, Lactalis, Emmi, etc.) a été observée en Tunisie, avec différentes formes de franchise et de licence.



La part dans le PIB du secteur agricole en Tunisie est en diminution passant de 14% en 2003 à 9,4% en 2014. L'urbanisation importante que le pays est le corollaire d'un exode rural importante : la main-d'œuvre agricole est passée de 25% de la population active totale en 1998 16% en 2013. Cette évolution est la conséquence de la mise en place de réformes orientées vers l'économie du marché. La croissance économique est portée, depuis les réformes macro-économiques du début des années 90 par le secteur des services, et dans une moindre mesure par l'industrie.

## 2. LA STRUCTURE ET LA DYNAMIQUE DU SYSTÈME DE PRODUCTION ET DE DISTRIBUTION ALIMENTAIRE TUNISIEN

« Le système alimentaire est l'ensemble des agents, des services et des institutions en charge de la production, de la transformation, de la distribution, de l'accès, de la consommation et du stockage de la nourriture. L'approche la plus complète consiste à y rajouter la gestion des déchets et la production des agrofournitures » (Rastoin, 2008). Plusieurs types de ressources (naturelles, économiques, matérielles, humaines, etc.) et d'externalités (environnementales, économiques, socioculturelles, etc.) contribuent aux caractéristiques et au fonctionnement du **système alimentaire**.

Le système alimentaire est soumis aux comportements des agents qui le composent. Ces comportements sont la résultante de plusieurs facteurs : sociaux, culturels, économiques, etc., tels que la structure de la famille, les rapports sociaux, le sexe, l'amélioration du niveau et des conditions de vie, l'essor de l'urbanisation, le développement des technologies de l'information et de la communication, l'ouverture sur le monde extérieur, etc.

### 2.1. L'INTENSIFICATION DE L'AGRICULTURE : LA GRANDE DÉSILLUSION.

La Tunisie dispose de 30% de terres agricoles (Agence de Promotion de l'Industrie et de l'Innovation, 2014), soit près de 5 millions d'hectares. Comme le montre le tableau 2, la superficie agricole utile (SAU) est principalement occupée par l'arboriculture (41%) et les grandes cultures (41%) concentrées essentiellement dans le nord du pays. Le maraîchage ne concerne qu'une petite partie des surfaces cultivées 162000 ha en 2012, soit 3% de la SAU, mais représente 16% de la production agricole totale (Kouki, 2012). La mobilisation des ressources en eaux pour l'irrigation a permis de 

fortement augmenter le potentiel maraîcher du pays. Aujourd'hui, le maraîchage se concentre dans plusieurs zones suite à une politique nationale d'aménagement de barrages et de périmètres irrigués et de rationalisation de la gestion des ressources hydriques.

TAILLE DE L'EXPLOITATION (HA)	NOMBRE DES EXPLOITATIONS	%	SUPERFICIE (MILLIERS HA)	%
MOINS DE 5	281	54	586	11
DE 5 À 10	109	21	776	14
DE 10 À 50	112	22	2210	41
DE 50 À 100	10	2	656	12
PLUS QUE 100	4	1	1164	22
<b>TOTAL</b>	<b>516</b>	<b>100</b>	<b>5392</b>	<b>100</b>

**Tableau 1 : Structure des exploitations agricoles tunisiennes. Source : UTAP2014**

La taille moyenne d'une exploitation (cf. tableau 1) ne cesse de diminuer, elle est en 2004-2005 de 10.4ha contre 16ha en 1960. 75% des exploitations ont une superficie de moins de 10ha d'où la spécificité de l'agriculture tunisienne qui reste encore majoritairement familiale. En effet, les terres agricoles sont en majorité privées, avec un morcellement excessif. L'Etat ne représente que 5% du total du foncier agricole.

Le secteur agricole malgré cette contrainte foncière a enregistré un **fort accroissement de sa production** dans plusieurs branches traditionnelles et de base (cf. tableau 4) comme la céréaliculture, l'huile d'olive, la production des fruits et légumes (notamment la tomate) et l'arboriculture (principalement les agrumes) et également le développement de nouvelles branches d'activités comme les produits de l'aviculture (viandes et œufs), les produits laitiers, les produits de la pêche et récemment l'agriculture biologique. Cette évolution est le résultat des **politiques agricoles suivies par l'État**, avec l'intensification des systèmes de production, l'extension des périmètres irrigués, l'utilisation accrue de semences et plants sélectionnés, la mobilisation de la recherche, la modernisation des moyens de stockage et de commercialisation, qui s'ajoutent à l'accroissement de la place des **industries agroalimentaires** dans le complexe de production agroalimentaire tunisien.

PRODUIT	DÉCENNIE 60	DÉCENNIE 70	DÉCENNIE 80	DÉCENNIE 90	2000-2009	2010-2013
<b>CÉRÉALES</b>	530	957	1112	1670	1762	1739
<b>HUILE D'OLIVES</b>	288	529	492	808	798	838
<b>AGRUMES</b>	89	131	209	219	249	338
<b>DATTES</b>	44	47	58	83	123	188
<b>POMMES DE TERRE</b>	57	96	152	247	334	366
<b>TOMATES</b>	105	234	388	593	954	1238
<b>VIANDES ROUGES (P VIF)</b>	75	121	138	183	225	253
<b>VIANDES BLANCHE (P VIF)</b>	6	25	57	78	166	234
<b>ŒUFS (MILLIONS UNITÉS)</b>	196	370	941	1161	1513	1753
<b>LAIT</b>	204	225	307	568	947	1110
<b>PRODUITS DE LA PÊCHE</b>	24	43	80	88	102	111

**Tableau 2 : Évolution de la production agricole tunisienne (moyenne annuelle en milliers de tonnes). Source : INS-DG/EDA-DG/PA**

Malgré l'intensification de la production et la diversification de plus en plus accrue des produits agricoles et alimentaires mis sur le marché, la Tunisie recourt à des importations qui s'élevèrent à 20% du besoin national en produits alimentaires. L'évolution des exportations représentées dans le tableau n°3 est le résultat de la politique suivie par la Tunisie dès l'indépendance consistant à exporter des produits agricoles qualifiés de « stratégiques » comme l'huile d'olive, les dattes et les agrumes et à importer des huiles végétales (de soja ou de maïs) comme produit de substitution, des céréales (blé tendre, blé dur, maïs, orge) et des tourteaux de soja comme produits de première nécessité.

PRODUIT	DÉCENNIE 60	DÉCENNIE 70	DÉCENNIE 80	DÉCENNIE 90	2000-2009	2010-2013
<b>EXPORTATIONS ALIMENTAIRES</b>	28	62	153	497	1157	2068
<b>EXPORTATIONS TOTALES</b>	64	320	1544	4869	14134	25715
<b>% DES X ALIMENTAIRES</b>	44,2%	19,3%	9,9%	10,2%	8,2%	8%
<b>IMPORTATIONS ALIMENTAIRES</b>	21	77	310	576	1343	2928
<b>IMPORTATIONS TOTALES</b>	1116	5386	2427	7142	18646	35803
<b>% DES M ALIMENTAIRES</b>	19%	14,3%	12,8%	8,1%	7,2%	8,2%
<b>% DE COUVERTURE TOTAL</b>	5,7%	5,9%	63,6%	68,2%	75,8%	71,8%
<b>% DE COUVERTURE ALIMENTAIRE</b>	133,5%	80,3%	49,5%	86,2%	86,4%	70,6%

**Tableau 3 : Balance commerciale alimentaire de la Tunisie (moyenne annuelle en millions de DT).**  
**Source : INS-DG/EDA-DG/PA**

À partir de 2009, le taux de couverture a amorcé une tendance baissière avec un déficit s'accroissant de plus en plus atteignant en 2014 une valeur nominale de 1380.5 MD.

Céréales et huile d'olive sont les principaux produits qui sont le plus échangés. Ils représentent chacun une part importante dans la valeur des exports alimentaires pour l'huile d'olive et des imports alimentaires pour les céréales. Cette part confère à ces deux produits un rôle déterminant dans l'évolution des échanges extérieurs alimentaires totaux. (ONAGRI, 2015)

## 2.2. LA TRANSFORMATION DES PRODUITS AGRICOLES COMME LEVIER DE L'ÉCONOMIE TUNISIENNE.

La production agricole est fortement dépendante des **conditions climatiques** qui peuvent se traduire par des récoltes insuffisantes. Pour pallier ces périodes creuses, il y a lieu de transformer, entreposer, et/ou conditionner les excédents de la production agricole, ce qui permet de garantir à l'agriculteur l'écoulement de son produit et de lui assurer la pérennité de son activité. À cela s'ajoute un **changement du mode alimentaire des ménages** qui est aujourd'hui presque exclusivement composé de produits transformés tels que les pâtes, les conserves, etc. Ces facteurs socioéconomiques et culturels ont facilité l'émergence du secteur de l'agroalimentaire. Ce secteur joue de plus en plus un rôle de locomotive de l'agriculture tunisienne. De plus, l'industrie agroalimentaire (IAA) a un effet régulateur des prix des produits de consommation.

La transformation des produits d'origine agricole en Tunisie a commencé timidement au début des années 60. Elle concernait les produits de base du régime du consommateur tunisien avec une transformation réduite et des étapes simples.

Les céréales et dérivés, les huiles et corps gras, le lait et ses dérivés et les industries de conserves et de conditionnement des fruits et des légumes représentent près de 60% de l'effectif global et assurent près de 49% de l'emploi dans les IAA. L'évolution de ces industries a été au départ intimement liée à la production agricole.

La **transformation industrielle** des céréales s'est longtemps limitée à la production de farine et de semoule. Aujourd'hui la capacité de transformation de ces minoteries-semouleries est de 110000 quintaux/jour. Cette capacité a doublé pendant les dix dernières années, et reste en constante évolution indépendamment des performances de l'agriculture puisque les déficits céréaliers annuels sont systématiquement comblés par les importations. En parallèle, les équipements se sont modernisés, ce qui a permis d'améliorer les rendements et d'introduire dans certains cas des activités annexes comme la production de farines spéciales et d'améliorant de panification.

La transformation de farine de blé dur en pâtes alimentaires et en couscous a permis l'installation et l'essor de plusieurs unités qui se sont dotées de technologies modernes. La production de pâtes alimentaires et de couscous a ainsi atteint, en 2012, respectivement 255 000 t et 66 000 t. Ce secteur reste cependant tributaire de la variabilité de la qualité de la matière première qui dépend elle-même des importations de céréales. Durant la dernière décennie, certaines de ces entreprises ont mis sur le marché des produits issus du **patrimoine traditionnel**, comme le couscous au blé entier. Ces innovations technologiques dans le traditionnel et le terroir restent timides, car dans le domaine de la transformation du blé dur, le consommateur tunisien fait encore appel à des femmes qui préparent ces produits, une fois par an, selon des savoirs faire anciens.

La multiplication des boulangeries, dont le nombre est en constante augmentation, encouragée par l'urbanisation et l'abandon de la préparation du pain par les femmes dans les familles rurales, a permis de mettre en place une gamme très riche de pain. Pourtant, la présence des pains traditionnels tunisiens y est très rare.

L'extraction de l'huile d'olive a toujours fait partie du paysage agroalimentaire de la Tunisie. Cette activité est passée de quelques huileries traditionnelles dans les années 60 à des huileries modernes, équipées de systèmes continus à 2 ou 3 phases (31% des huileries). La capacité de trituration a en même temps augmenté, ce qui a réduit le temps d'attente des olives et amélioré de façon remarquable la qualité de l'huile (70% vierge extra).

Durant la dernière décennie, certaines huileries se sont équipées de chaîne de conditionnement, dans des récipients métalliques ou de bouteilles en verre, permettant une meilleure conservation de la qualité de l'huile et créant ainsi une ouverture sur des marchés à l'export à plus forte valeur ajoutée, puisque jusqu'à présent l'essentiel de l'huile d'olive est vendu en vrac (90% des exportations sur une moyenne annuelle de 112000 T).

La part toujours plus importante de l'huile d'olive vierge extra reflète bien la maîtrise des différentes étapes de

production. L'évolution du secteur et notamment la modernisation des chaînes d'extraction, l'augmentation du nombre d'huilerie et d'unités de conditionnement s'est accélérée à partir de 1995, suite à l'ouverture du secteur à la concurrence et à la fin de la situation de quasi-monopole qui était jusque-là imposée par l'office national de l'huile (ONH).



Le régime alimentaire tunisien est principalement composé de produits céréaliers (pain, pâtes, couscous) préparés avec de l'huile d'olive et une sauce à base de concentré de tomate. De ce fait, la Tunisie se trouve parmi les premiers pays transformant la tomate, le principal produit étant le double concentré. Le consommateur tunisien, avec 50kg/an/habitant en moyenne, occupe la première place au monde pour ce produit.

La culture des tomates primeurs ou de fin de saison est devenue importante au cours de la deuxième moitié du siècle dernier. Traditionnellement, les femmes devaient conserver les tomates cueillies pendant l'été pour leur utilisation tout le long de l'année. Cette conservation se faisait principalement par le séchage au soleil des tomates, coupées et parfois salées. La présence des tomates sur le marché tout au long de l'année a petit à petit contribué à la disparition de ce savoir-faire, tout d'abord dans les villes puis dans les zones rurales. Actuellement, en raison de la demande croissante de tomates séchées par le marché international (Italie), ce secteur de production a été repris par des entreprises visant principalement l'exportation et transforme ainsi 7% de la production totale de tomate fraîche (GICA, 2014).

Bien que l'activité de transformation des tomates fraîches remonte au début du dernier siècle, elle a connu une évolution très importante au cours des dernières décennies. Actuellement, la Tunisie compte 29 unités de transformation pour une capacité journalière de 36 000 tonnes de tomates fraîches. Une grande majorité de ces usines a mis en place une mise à niveau qui a permis la modernisation des équipements et l'augmentation de la capacité de transformation. Les principaux produits sont le double et le triple concentré de tomate, base de l'alimentation du consommateur tunisien.

Le secteur des IAA compte plus que 6000 entreprises de conditionnement et de transformation, dont 1047 entreprises de plus de 10 salariés créant une valeur ajoutée de l'ordre de 8,1% en 2013 et représentant une bouée de sauvetage pour l'économie du pays depuis 2011 (cf. tableau 6).

	2009	2010	2011	2012	2013
<b>ACCROISSEMENT ANNUEL (%)</b>	<b>7,7</b>	<b>8</b>	<b>5,4</b>	<b>9,3</b>	<b>8,1</b>

**Tableau 4 : Évolution de la valeur ajoutée des IAA en Tunisie. Source : API, 2014**

### 2.3. ÉVOLUTION DE LA DISTRIBUTION DES PRODUITS ALIMENTAIRES

Depuis l'Indépendance en 1956, le commerce était dominé par une centaine de grossistes qui contrôlaient l'ensemble du marché national. En 1962, l'État décide de mettre en place un contrôle étatique de ce secteur, et devient l'acteur principal, avec une mainmise sur le commerce de gros et sur les circuits de distribution (Bennasr, Azouazi, 2010).

À partir des années 1970, la politique commerciale devient plus libérale et s'internationalise. Toutefois, le contrôle de l'État reste important: fixation des prix de produits sensibles, stocks régulateurs, etc. En 1980 apparaissent les premières filiales internationales qui s'implantent dans le pays. Les supérettes se multiplient sur tout le territoire. Les supermarchés connaîtront une évolution notable dans les années 1990 (Monoprix, Magasin Général), tandis que les hypermarchés, encore en retrait, n'apparaîtront que dans les années 2000, notamment avec l'implantation des enseignes étrangères.

Le commerce en Tunisie reste caractérisé aujourd'hui par une structure duale, opposant le petit commerce de proximité à la grande distribution, le formel à l'informel, le sédentaire à l'ambulancier. Malgré l'émergence de la grande distribution, le petit commerce alimentaire de détail détient la plus grosse part de marché, soit 85%. Ce secteur emploie 450 000 personnes. Malgré la tendance prévue d'une marginalisation de ce commerce de détail, celui-ci a augmenté durant les dernières années, renforcé par les mesures de protection de l'État. La part de marché détenue par la grande distribution est passée de 5% en 2000, à 12% en 2004, pour atteindre 15% en 2008. Cela représente environ 160 points de vente dans le pays, concentrés dans le Grand Tunis (Bennasr, Azouazi, 2010).

## 3. LES MUTATIONS DU MODÈLE DE CONSOMMATION ALIMENTAIRE EN TUNISIE

Les mutations observées dans le comportement alimentaire de la population tunisienne sont imputables à des facteurs socioculturels, économiques et démographiques.

### 2.1. MUTATIONS SOCIALES ET CULTURELLES EN TUNISIE

En moins d'un demi-siècle, la Tunisie a accompli sa **transition démographique**, elle a connu diverses expériences et différents modèles de développement et s'est urbanisée à un rythme rapide. La modernisation du pays, caractérisée essentiellement par l'évolution socio-économique et culturelle, les progrès technologiques et l'urbanisation, a contribué à changer les comportements de consommation des Tunisiens: la consommation alimentaire s'est elle aussi modernisée. Plusieurs facteurs expliquent l'évolution du **comportement alimentaire** des Tunisiens, en particulier la tendance à privilégier les produits «prêts à la consommation».

Il importe également de signaler qu'au-delà des changements dans les habitudes alimentaires des Tunisiens, dus essentiellement à la modernisation et au développement du mode de vie, la pratique même de la consommation a connu des transformations suite à l'émergence de la grande distribution comme nouveau mode de commercialisation. Les conséquences des **politiques de restructuration économique** menées depuis les années 90.

Pour une certaine catégorie de Tunisiens, notamment ceux vivant dans les centres urbains, il ne s'agit plus de satisfaire des besoins biologiques et/ou physiologiques, mais plutôt de se positionner socialement en consommant des produits industriels, de préférence de marque, ce qui implique que la consommation s'inscrit plus dans une logique symbolique et d'appartenance que dans une logique de nécessité et de satisfaction de besoins.

Enfin, on se rend compte que la mondialisation, le modernisme, l'urbanisme, conjugués à l'accès aux technologies de l'information et de la communication, aux médias et à la publicité sont autant de facteurs qui contribuent à modifier les logiques de consommation des Tunisiens qui se trouvent quotidiennement sollicités pour adopter de nouveaux produits et de nouvelles habitudes alimentaires.

## 2.2. MUTATIONS DÉMOGRAPHIQUES ET ÉCONOMIQUES ET TRANSITION ALIMENTAIRE

La **démographie** et le **pouvoir d'achat** constituent les piliers du dynamisme de l'activité de consommation d'un pays et le moteur de sa croissance.

En Tunisie, nous vivons certains changements structurels de la typologie démographique qui n'est pas sans impact sur la structure et le comportement de consommation. Au cours des années 90, nous avons assisté à une période de consommation alliant une forte croissance des revenus et une élévation du niveau de vie, avec un pouvoir d'achat en progression, l'inflation était relativement maîtrisée. Néanmoins, vers la fin des années 2000, avec le retour de l'inflation et l'accroissement du chômage, les Tunisiens ont dû réviser leurs comportements de consommation.

Selon les statistiques de l'INS (2010), sur la période allant de 1980 à 2010, la croissance annuelle moyenne du revenu disponible des ménages a été de 9.5%. La plus forte hausse du revenu des ménages a été réalisée au cours des années 1990 avec 9.95 %. La progression de la consommation des ménages a été quasi proportionnelle à celle du revenu avec un taux de croissance annuel moyen sur la même période de 9.68%. À l'échelle des ménages, les taux de croissance du revenu et de la consommation sont passés respectivement de 9% et 8.5% en moyenne au cours des années 1990 à 6.6 % et 6.7% pendant les années 2000. Ces taux étaient de l'ordre de 4% au cours des années 1980.

Le développement économique d'un pays s'accompagne de modifications diverses qui s'observent à tous les niveaux et qui influencent le mode de vie des citoyens. On observe ainsi un changement dans les **habitudes alimentaires** qui caractérise la « transition alimentaire » (Kallel Z, 2002). Cette transition est à la fois quantitative

et qualitative, elle s'accroît sous l'effet conjugué de l'urbanisation et du développement socio-économique. La transition alimentaire est à la base de la dynamique du système alimentaire.

## 2.3. ÉVOLUTION DE LA STRUCTURE DE LA CONSOMMATION DES MÉNAGES

La structure de la consommation des ménages désigne la répartition des dépenses de l'ensemble des ménages. Un certain nombre d'instruments permet de l'analyser. Les postes de consommation sont généralement répertoriés en huit postes: alimentation, équipement et entretien du logement, transport, logement, habillement, santé, culture et loisirs, biens et services divers.

D'après les statistiques de l'INS (2010), en 2010, le Tunisien a dépensé annuellement pour l'alimentation, 763,489 dinars par individu, contre 183,690 dinars en 1985. Cependant la part des dépenses alimentaires par rapport aux dépenses totales, est passée de 39% en 1985 à 29,4% en 2010. La diminution de la part de l'alimentation dans les dépenses totales des budgets est continue depuis 1985 (avec une exception pour 1990 où il y a eu augmentation par rapport à 1985 et en 2000 par rapport à 1995).

La baisse de la part relative des dépenses alimentaires constitue un indicateur de l'amélioration du niveau de vie des ménages. En effet, à partir d'un certain niveau de vie, une amélioration du revenu se traduit par une augmentation plus importante des dépenses non alimentaires que celle des dépenses alimentaires. Cependant l'alimentation, occupe toujours le premier rang dans les dépenses totales.

## 2.4. ÉVOLUTION DE LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE ET NUTRITIONNELLE

La consommation alimentaire dépend de plusieurs facteurs. Certains sont relatifs à l'individu lui-même (statut socio-économique et culturel), d'autres dépendent de la disponibilité des produits et de leur prix. D'après les enquêtes de consommation de l'INS, les principaux déterminants de l'évolution de la consommation alimentaire sont le milieu de résidence, communal ou non communal, les régions, la taille des ménages, la profession du chef de famille et les niveaux des dépenses.

Aujourd'hui, les Tunisiens adoptent de nouvelles modalités de consommation qui marquent une transition au niveau de leur alimentation. Cette transition alimentaire nous conduit d'une **alimentation traditionnelle** naturellement saine, à une **alimentation « modernisée »** qui comprend davantage de produits d'origine animale. Certains

Tunisiens allient ces produits alimentaires chers à une certaine « noblesse »! Ceux qui consomment des légumes et du pain et très peu de produits d'origine animale sont même vus comme des individus démunis...

Pourtant, ces produits, dits nobles, tendent à devenir excessifs par rapport aux besoins énergétiques d'une vie sédentaire. L'Institut National de Nutrition (INC, 2013) affirme dans ce cadre que la moitié des femmes tunisiennes souffrent de surcharge pondérale et qu'une femme sur quatre souffre d'obésité. Le taux global de l'obésité en Tunisie, notamment chez les enfants, a triplé au cours des deux dernières décennies (INC, 2014).

L'alimentation est aujourd'hui porteuse de multiples pathologies. En Tunisie comme dans la plupart des pays du monde, des maladies corollaires de la standardisation des mauvaises habitudes culinaires sont devenues de véritables problèmes de santé publique. La Tunisie est de plus en plus exposée à une augmentation rapide de pathologies. Le consommateur tunisien a besoin aujourd'hui d'une information scientifique qui l'aide à accroître ses connaissances en matière de nutrition pour adopter des pratiques alimentaires saines.

## CONCLUSION

L'alimentation tunisienne préserve - peu - ses caractéristiques méditerranéennes, mais pour combien de temps encore? En effet, on observe de plus en plus une mutation de l'alimentation, surtout dans les grandes villes, avec une montée très forte de la consommation de viande, de graisses et de sucres. Cette modification trouve ses raisons dans un phénomène d'imitation du mode de vie des peuples dits « civilisés ». Mais, on oublie que ces peuples souffrent d'un cortège de maladies liées justement à l'alimentation et à **l'industrialisation de la consommation** et qu'ils ont revu leur comportement alimentaire afin de réhabiliter et de promouvoir le modèle méditerranéen, qualifié de modèle santé (le PNNS -Programme National Nutrition Santé -de la France de 2002 s'est inspiré de ce mode). C'est donc un retour aux sources et à nos traditions qu'il faut encourager.

En effet, une alimentation riche en graisse, sel et sucre rime avec pathologies liées à l'alimentation et encourage le retour au **patrimoine culinaire** tunisien (régime méditerranéen).

Il est donc important, non seulement d'assurer le maintien du régime méditerranéen dans ses régions d'origine, mais aussi de promouvoir l'extension de ce modèle à d'autres régions du monde dans une optique de santé publique. L'objectif essentiel est de lutter contre les **déséquilibres alimentaires** liés à une augmentation de la consommation de produits raffinés, riches en lipides et en sucre, sources de « calories vides », et à une insuffisance de consommation en fruits et légumes, légumineuses et céréales complètes. Il conviendrait seulement de faire en sorte qu'il ne s'agisse pas d'un régime, mais plutôt d'un comportement alimentaire, voire même d'un mode de vie, une amélioration de la qualité de vie, immédiate lors de la prise alimentaire et secondaire en se protégeant contre la survenue des pathologies. (Dogui Antar, 2010)

Pour impulser cette ré-orientation de la consommation alimentaire vers la diète méditerranéenne tout en créant du développement local et en atténuant la fracture spatiale entre littoral et zones rurales, une reconfiguration du système alimentaire est nécessaire en appuyant, par une politique alimentaire adéquate, l'émergence de « systèmes alimentaires territorialisés » (Rastoin, 2015) adaptés aux **écosphères et aux conditions économiques, sociales et culturelles des grandes zones agroclimatiques** de la Tunisie.

## RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- Bennasar Ali et Azouazi Thamer, 2010, « *Le commerce dans les politiques d'aménagement et de développement: le cas tunisien* », Presses Universitaires de Rennes éd. Commerce et ville ou commerce sans la ville, p.259-270.
- Dogui Antar D., 2010 « *L'alimentation méditerranéenne et le régime alimentaire actuel tunisien* », Institut National de la Consommation 2010.
- Kallel Zouhaier « *Evolution de l'alimentation tunisienne et impact sur la santé* ». <http://stim-tunis.tripod.com/FMC/Alimentation.htm>
- Khamassi, F., 2009, « *Mondialisation et dynamique des filières agroalimentaire en Tunisie* » Thèse de doctorat de l'INAT.
- Kouki Karima, 2012, *Les cultures maraîchères en Tunisie*, Tunis, Institut national agronomique de Tunisie.
- Rastoin, J.-L., 2008. *Les multinationales dans le système alimentaire*, CERAS - revue Projet n°307

Rastoin J.-L., 2015, Les systèmes alimentaires territorialisés : considérations théoriques et justifications empiriques, *Economies et Sociétés, Tome XLIX, (11/2015), Série « Systèmes agroalimentaires », AG, N°37, Isméa Les Presses, Paris*

### **Rapports**

Agence de Promotion de l'Industrie, API, 2000 - *Etude du développement du secteur agroalimentaire dans le cadre de l'accord de partenariat Tunisie-Union Européenne.* - Tunis.

Agence de Promotion de l'Industrie, API, 2014-. *Les industries agroalimentaires en Tunisie-* Tunis.

FMI, 2005, *Les fruits de politiques macro-économiques, structurelles et sociales bien coordonnées*

GICA, 2014, *Rapport d'activité sur le secteur de la tomate industrielle* , Tunis.

INC, 2013, Institut National de la Consommation «*Les Mutations du Comportement de Consommation en Tunisie* », Rapport phase I, II, III, SIGMA DOS Tunisie.

INS, 2010, *Consommation et Revenu disponible des ménages en prix courant*, Annuaire Statistique, Tunis.

ONAGRI, 2015, *Rapport d'activités avril 2015*, Tunisie.

UTAP, 2014, 2015, Rapports d'activités

## LE SYSTÈME ALIMENTAIRE EN TURQUIE : UN SECTEUR ÉCONOMIQUE DE PREMIER PLAN ET UN PATRIMOINE EXCEPTIONNEL



● **AUTEURS** : **Selma Tozanli**, Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes, Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier (CIHEAM-IAMM), tozanli@iamm.fr

**Yavuz Tekelioglu**, Président de YÜciTA (Réseau de recherche sur les produits de terroir et les indications géographiques en Turquie), yavuztekelioglu@gmail.com

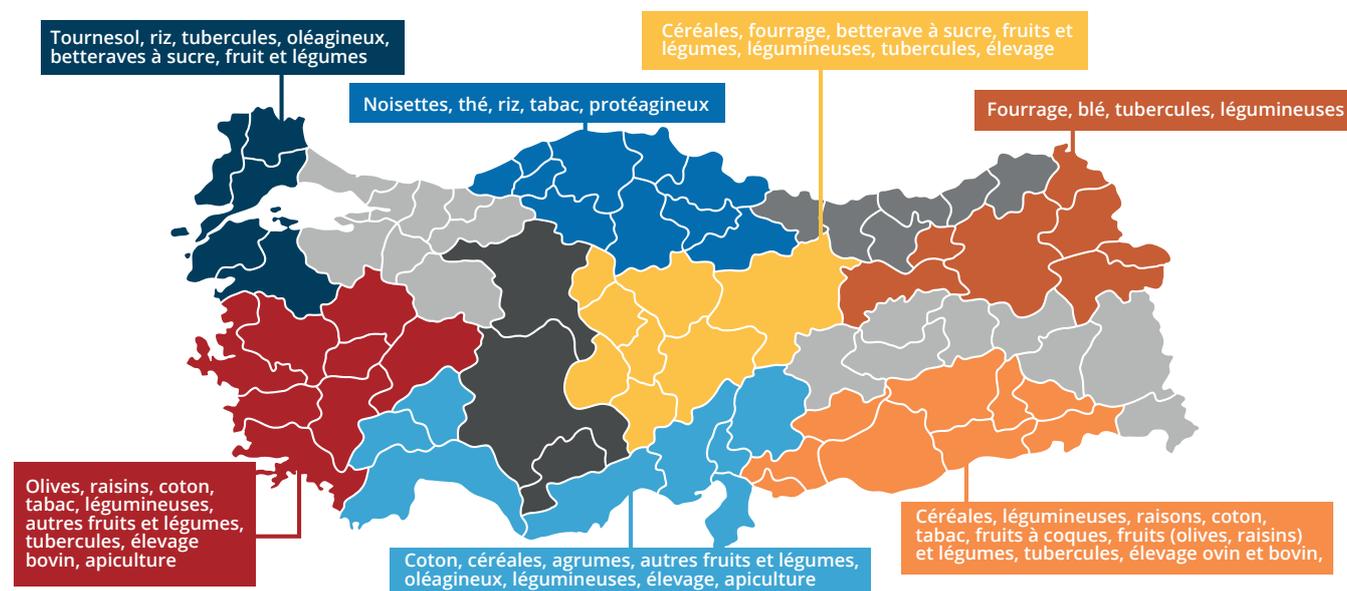
● **RÉSUMÉ** : « La Turquie est à la fois un grand pays agricole et agroalimentaire méditerranéen, largement exportateur, et l'un des berceaux de la diète méditerranéenne. L'Institut des Patentes est chargé de la certification des produits. Cependant, les démarches nécessaires pour un bon mécanisme de contrôle de la qualité et de l'origine des produits ne sont pas encore suffisamment présentes. La dynamique des consommateurs et producteurs des produits de terroir pourrait orienter les pouvoirs publics vers une véritable protection de ces produits, bases du patrimoine culinaire du pays. »

● **MOTS-CLEFS** : PRODUITS DE TERROIR, CERTIFICATIONS D'INDICATION GÉOGRAPHIQUE, SAVOIR-FAIRE TRADITIONNELS, CADRE INSTITUTIONNEL ET JURIDIQUE, SPÉCIALITÉS CULINAIRES LOCALES, GOUVERNANCE, DURABILITÉ

La Turquie est à la fois un grand pays agricole et agroalimentaire méditerranéen, largement exportateur, et l'un des berceaux de la diète méditerranéenne. Cependant la cohabitation d'un **modèle agroindustriel puissant et en pleine expansion** et de systèmes alimentaires localisés ancrés dans **une tradition culinaire multiséculaire** ne doit pas compromettre le développement des **produits de terroir** dont le potentiel est considérable, en Turquie et sur les **marchés internationaux**.

### 1. LA TURQUIE, GRANDE PUISSANCE AGRICOLE ET AGROALIMENTAIRE RÉGIONALE

La Turquie, avec une population totale de près de 76 millions d'habitants et un PIB de près de 700 milliards d'euros, se classe au 17<sup>e</sup> rang dans le classement mondial, selon les calculs de la Banque Mondiale. Bien que le taux de croissance moyen annuel de son économie a ralenti ces dernières années, le pays affiche un taux de croissance moyen annuel de près de 4 %. Dans cette évolution rapide des années 2000, la composition sectorielle de son PIB a été restructurée en faveur du secteur tertiaire. Cependant, les secteurs agricole et agroalimentaire tiennent une place importante dans l'économie de la Turquie malgré le déclin relatif de leur part dans le PIB total du pays. La part du secteur agricole dans le PIB aux prix courants a baissé de 40 % en 1968 à 12,8 % en 1998 et à 7,1 % en 2014. De nos jours, il occupe moins d'un quart de la population économiquement active de la Turquie. Cependant, l'agriculture du pays dispose **d'un large éventail de produits agricoles, d'une grande diversité de terroirs, des savoir-faire traditionnels dans de nombreuses productions, des disponibilités de ressources en eau et une industrie agroalimentaire dynamique** (Chevassus et al., 2006).



Carte 1 : Diversité géographique de la de production agricole en Turquie. Source : Elaboré par les auteurs

Ce vaste pays est entouré de trois côtés par la mer et exhibe une grande diversité de climats et de reliefs. Cette **diversité climatique et géographique procure une géographie de production très riche et diversifiée** sur le territoire national (cf. carte 1).

La Turquie dispose de près de 24 millions d'hectares de surface agricole utile dont les grandes cultures occupent 65,9 % ; l'arboriculture 13,5 % ; l'horticulture 3,4 % et les s 17,2 % selon les chiffres officiels de 2014. Dans la campagne de 2013/2014, l'offre totale des céréales était de plus de 40 millions de tonnes composant 37 % de la production agricole totale en volume, de betterave à sucre avec près de 17 millions de tonnes (15 %), des oléagineux-protéagineux pour 7,7 millions de tonnes (7 %), des légumes frais pour environ 16,5 millions de tonnes (24 %) et des fruits pour près de 13 millions de tonnes (12 %) dont 4 millions de tonnes d'agrumes et 1 million de tonnes de fruits à coques ([www.tuik.gov.tr](http://www.tuik.gov.tr)). Ces productions placent la Turquie parmi les dix premiers producteurs et exportateurs du monde. Selon les chiffres de la FAO, en 2013, elle gardait le premier rang dans le classement mondial pour les noisettes, les abricots, les cerises, les griottes, les figes et les coings ; le deuxième rang pour le lait de brebis, le miel, les concombres et les poireaux et le troisième rang pour les pistaches, les châtaignes, les pommes, les fraises, les poivrons, les melons et les pastèques et les pois chiches ([www.fao.org](http://www.fao.org)).



L'industrie agroalimentaire de la Turquie aussi a montré une croissance importante durant la deuxième moitié du 20e siècle et le début du 21e siècle. Cependant, face à la croissance de l'ensemble des branches de l'industrie manufacturière du pays, sa part relative dans l'industrie manufacturière en valeur de production a baissé pour former 14 % de la valeur de production totale en 2014. Selon les statistiques de Turkstat, la valeur totale de la production de l'IAA de la Turquie était de près de 50 milliards d'euros en 2014, dont fruits et légumes transformés composaient 18,5 % ; laits et produits laitiers 11,7 % ; produits de meunerie 10,7 % ; boulangerie, pâtisserie et pâtes alimentaires 9,5 % ; aliments de bétail 8,2 % ; matières grasses animales et végétales 7,6 % ; viande de volaille transformée 6,8 % et produits de chocolaterie-confiserie 6,6 %. Selon les données de la FAO, la Turquie se positionne en 1er rang pour margarine, huile des graines de tournesol ; au 4e rang pour ce qui concerne l'huile d'olive vierge ; en 5e rang pour le fromage au lait de brebis et en 7e rang pour huile de graines de coton, beurre et fromage au lait de vache. Cependant, il faut noter que l'IAA du pays est toujours cantonnée aux **produits de première transformation** et les produits transformés à haute valeur ajoutée et à haute technologie ne sont pas encore très développés.

Cette structure de la production agricole et agroindustrielle se reflète également sur la composition des exportations de la Turquie. Au niveau mondial, le pays est le 1er exportateur des noisettes, des coings, des abricots secs, raisins secs de Sultana, figes sèches, mais également en farine de blé ; le 2e exportateur des œufs, des fruits à coques préparés, des pâtes alimentaires et des légumes en vinaigre ; le 3e exportateur mondial de citrons, mandarines et clémentines, et de cerises ; le 4e exportateur d'abricots, de pamplemousses et pomelos, et de lentilles ; le 5e exportateur de tomates, mais aussi de confiseries de sucre et de margarine ([www.fao.org](http://www.fao.org)). La Turquie se positionne entre les 6e et 10e rangs dans le classement mondial des exportations de fruits et légumes frais et de produits alimentaires transformés. Selon les données du commerce extérieur de Turkstat, les exportations agroalimentaires de la Turquie en 2014 totalisaient près de 17 milliards d'euros et représentaient 11 % des exportations totales du pays. 41 % de ces exportations étaient composés de produits agricoles bruts (dont 32 % de fruits et légumes frais) ; 12,5 % de fruits et légumes transformés, 9,9 % de farines et autres dérivés des céréales (boulangerie-pâtisserie), 7,8 % de produits à base de chocolat et confiserie de sucre, 7 % de matières grasses végétales et animales et 4,4 % de produits laitiers. Le tableau 1 donne la répartition des exportations des produits alimentaires transformés de la Turquie par principales régions de destination en 2014.

Alors que l'UE et les autres pays d'Europe occidentale étaient les premiers pays de destination des produits agricoles et agroalimentaires de la Turquie avant les années 2000, les exportateurs du pays commencent à **diversifier leurs clientèles** en privilégiant les pays proches géographiquement comme les autres pays du sud et de l'est de la Méditerranée, ou proches culturellement comme certains pays turcophones de l'Asie centrale. L'Afrique aussi commence à devenir une région de destination visée par les exportateurs turcs.

La composition des importations des produits agricoles et agroalimentaires de la Turquie témoigne du développement de l'IAA du pays qui entraîne mécaniquement **l'augmentation des besoins en matières premières agricoles**. Ainsi, en 2014, 

près des trois quarts des importations totales en valeur de la Turquie (près de 9 milliards d'euros), incluaient des céréales (19,7 %), des oléagineux et protéagineux (19,1 %), des huiles végétales brutes (18,0 %), des sous-produits de l'IAA pour l'alimentation du bétail (11,2 %) et du cacao et produits dérivé (4,7 %) ([www.tuik.gov.tr](http://www.tuik.gov.tr)). Malgré cette augmentation de la demande intérieure du pays pour les produits agricoles bruts, le solde du commerce extérieur agroalimentaire de la Turquie reste positif et donne un ratio export/import élevé de 1,42.

CATÉGORIES DES PRODUITS AGROALIMENTAIRES TRANSFORMÉS	PSEM	UE + RESTE DE L'EUROPE	ASIE	AFRIQUE	AMÉRIQUE DU NORD	RESTE DU MONDE	TOTAL DES EXPORTATIONS (MILLIONS €)
FRUITS ET LÉGUMES TRANSFORMÉS	11,5%	70,4%	9,5%	0,2%	7,2%	4,2%	3452,0
DÉRIVÉS DES CÉRÉALES	66,2%	6,7%	7,6%	15,5%	1,6%	2,2%	983,0
MATIÈRES GRASSES	81,0%	4,7%	7,8%	1,4%	1,6%	2,7%	914,5
CONFISERIE, CHOCOLATERIE	54,6%	17,2%	9,8%	5,4%	5,9%	1,8%	867,8
AUTRES PRODUITS ALIM.	30,8%	37,4%	11,1%	10,0%	5,9%	3,0%	751,5
BOULANGERIE, PÂTISSERIE	69,6%	15,5%	7,6%	4,7%	1,4%	1,3%	708,7
VIANDE TRANSFORMÉE	66,3%	9,5%	10,4%	5,7%	0,0%	0,3%	589,4
PÂTES ALIMENTAIRES	27,6%	5,0%	7,4%	52,9%	0,9%	2,8%	380,3
PRODUITS DE LA PÊCHE	6,8%	83,5%	9,9%	0,01%	1,3%		248,9
PRODUITS LAITIERS	68,4%	4,9%	7,5%	1,0%	0,9%	0,1%	244,4
BRSA	48,8%	33,7%	7,6%	4,2%	1,3%	1,9%	113,5
ALIMENTS DE BÉTAIL	78,2%	7,3%	7,4%	0,4%	1,0%	0,0%	84,0
BRASSERIE	55,4%	20,2%	7,7%	6,6%	3,6%	2,1%	44,6
AMIDON ET DÉRIVÉS	61,9%	4,0%	8,1%	18,5%	0,0%	4,7%	33,6
SPIRITUEUX	5,3%	83,4%	7,4%		3,3%	0,7%	30,0
SUCRE	9,6%	4,8%	7,4%	41,8%	0,5%	1,1%	8,1
VITICULTURE	2,3%	80,6%	7,4%	0,0%	10,7%	0,4%	6,4
PLATS PRÉPARÉS	11,7%	56,9%	8,0%	3,2%	2,5%	1,6%	1,6
<b>TOTAL</b>	<b>40,5%</b>	<b>36,6%</b>	<b>9,0%</b>	<b>6,2%</b>	<b>4,2%</b>	<b>2,7%</b>	<b>9462,2</b>

**Tableau 1 : Répartition des exportations en valeur des produits alimentaires transformés de la Turquie par principales régions de destination en 2014.** Source : les auteurs d'après les données de Turkstat, [www.tuik.gov.tr](http://www.tuik.gov.tr)

La Turquie est le **premier producteur et exportateur de plusieurs produits agricoles et agroalimentaire parmi les pays du sud et de l'est de la Méditerranée**, à l'exception de l'huile d'olive. La Turquie figure également parmi les premiers pays de la région méditerranéenne à exprimer le besoin de protéger ses produits par des **certifications d'indication géographique** sur les marchés internationaux, particulièrement pour les produits d'exportation traditionnels tels que les raisins secs de Sultana, les figues sèches, les noisettes et abricots secs. Très rapidement, ce besoin s'est étendu au marché intérieur pour protéger également les produits de terroir dont la qualité et la réputation sont étroitement liées à leurs lieux d'origine.

## 2. LES TERROIRS ET LES INDICATIONS GÉOGRAPHIQUES EN TURQUIE

En Turquie, la **notion d'appartenance culturelle et sociale des produits agroalimentaires alliée aux dimensions « sensorielle », « nutritionnelle » et « organoleptique » de la qualité des aliments** prend sa source dans l'histoire anatolienne. Autour de certains produits se sont construites des marques commerciales liées au savoir-faire de certains artisans dont l'esprit entrepreneurial s'est conjugué aux talents culinaires. Ainsi, lier la qualité distinctive d'un produit agricole et alimentaire à son lieu d'origine a été recherché par le consommateur turc depuis des siècles (Tekelioglu, Tozanli, 2006). Cependant, la nécessité **d'un cadre institutionnel et juridique** qui définisse mieux ces

indications et qui apporte une protection juridique quant à leur origine et à leurs caractères spécifiques s'est fait sentir au début des années 1990, en raison de l'accélération du processus de la mondialisation<sup>3</sup>.

La Turquie a adopté le 24 juin 1995 le décret n° 555, réglementant **la protection des indications géographiques (IG). Ce décret venait témoigner de la volonté de la Turquie d'harmoniser ses lois et réglementations avec celles de l'UE**, d'abord pour préparer son Union douanière avec l'UE prévue pour 1996, puis son adhésion définitive. Ce décret se conformait au règlement n° 92/2081 du 14 juillet 1992 du Conseil de l'UE concernant la protection des signes géographiques des produits agricoles et alimentaires, refondue dans le règlement n° 1151/2012 définissant les **indications AOP (appellation d'origine protégée) et IGP (indication géographique protégée)**<sup>4</sup>.

Le décret 555 a été renforcé par la loi du 6 octobre 2003 relative à la création et au fonctionnement de l'Institut de Patentes de la Turquie. Selon l'article 3 de la loi, les signes géographiques sont ceux qui indiquent l'origine d'un produit qui possède une qualité spécifique, une réputation ou une autre caractéristique attribuable à ce lieu, à la région ou au pays d'origine. Les indications géographiques (IG) sont regroupées sous deux formes distinctes : **Appellation d'Origine (AO-MENŞE) (AOM, correspondant aux AOP européennes) et Indication Géographique (IG-MAHREÇ) (IGM correspondant aux IGP européennes)**. Ces indications géographiques sont valables uniquement à l'intérieur des frontières de la Turquie.

Selon le décret n°555, les personnes physiques et morales qui résident en Turquie sont habilitées à bénéficier des avantages de la protection des IG. Ainsi, les producteurs du ou des produits en question, les associations de consommateurs, les organisations non gouvernementales, les institutions publiques liées au lieu géographique peuvent faire une demande de certification. En Turquie, les produits non alimentaires peuvent également être certifiés AOM ou IGM. Le *tableau 2* donne un premier aperçu des produits certifiés IG répartis par catégories.

CATÉGORIES DE PRODUITS	NOMBRE DE CERTIFICATION	%	TYPE DE CERTIFICATION	
			AOM/AOP	IGM/IGP
<b>TAPIS ET KILIM</b>	<b>27</b>	<b>15,1</b>	-	<b>27</b>
<b>PRODUITS AGRICOLES</b>	<b>50</b>	<b>25,1</b>	<b>50</b>	-
<b>PRODUITS ALIMENTAIRES ET SPÉCIALITÉS CULINAIRES LOCALES</b>	<b>77</b>	<b>41,3</b>	<b>15</b>	<b>62</b>
<b>BOISSONS ALCOLISÉES</b>	<b>8</b>	<b>4,5</b>	<b>8</b>	-
<b>ANIMAUX VIVANTS</b>	<b>4</b>	<b>2,2</b>	<b>4</b>	-
<b>PRODUITS ARTISANAUX</b>	<b>19</b>	<b>9,5</b>	<b>5</b>	<b>14</b>
<b>PIERRES NATURELLES</b>	<b>3</b>	<b>1,7</b>	<b>3</b>	-
<b>AUTRES PRODUITS</b>	<b>1</b>	<b>0,6</b>	<b>1</b>	-
<b>TOTAL</b>	<b>189</b>	<b>100,0</b>	<b>86</b>	<b>103</b>

**Tableau 2 : Catégories de produits turcs certifiés IG par type de certification en avril 2016.**

Source : Elaboré par les auteurs selon les données de l'Institut des Patentes Turcs (TPE)

3. La Turquie, avec d'autres pays comme le Bangladesh, la Bulgarie, Cuba, l'Égypte, la Géorgie, la Hongrie, l'Inde, l'Islande, la Jamaïque, le Kenya, le Liechtenstein, Maurice, Moldova, le Nigéria, le Pakistan, la République Kirghize, la République Tchèque, la Slovaquie, la Slovénie, le Sri Lanka, la Suisse, la Thaïlande et le Venezuela, se bat à l'OMC, tout comme l'UE, pour une amélioration de la protection des indications géographiques par une extension de la protection additionnelle aux produits autres que les vins et les spiritueux. A ce titre, ce groupe des pays "Amis des Indications Géographiques" s'oppose aux défenseurs du commerce libre où sont inclus l'Argentine, l'Australie, le Canada, le Chili, le Guatemala, la Nouvelle-Zélande, le Paraguay, l'Uruguay et les Etats-Unis d'Amérique.

4. Une Appellation d'Origine (AO), dans la réglementation européenne (Parlement européen, 2012) prend le nom d'une région, d'un lieu déterminé, d'un pays (dans des cas exceptionnels) qui sert à désigner un produit originaire de cette région, de ce lieu déterminé ou de ce pays dont la qualité ou les caractères sont dus essentiellement au milieu géographique comprenant les facteurs naturels et humains et dont la production, la transformation et l'élaboration ont lieu exclusivement dans l'aire géographique délimitée.

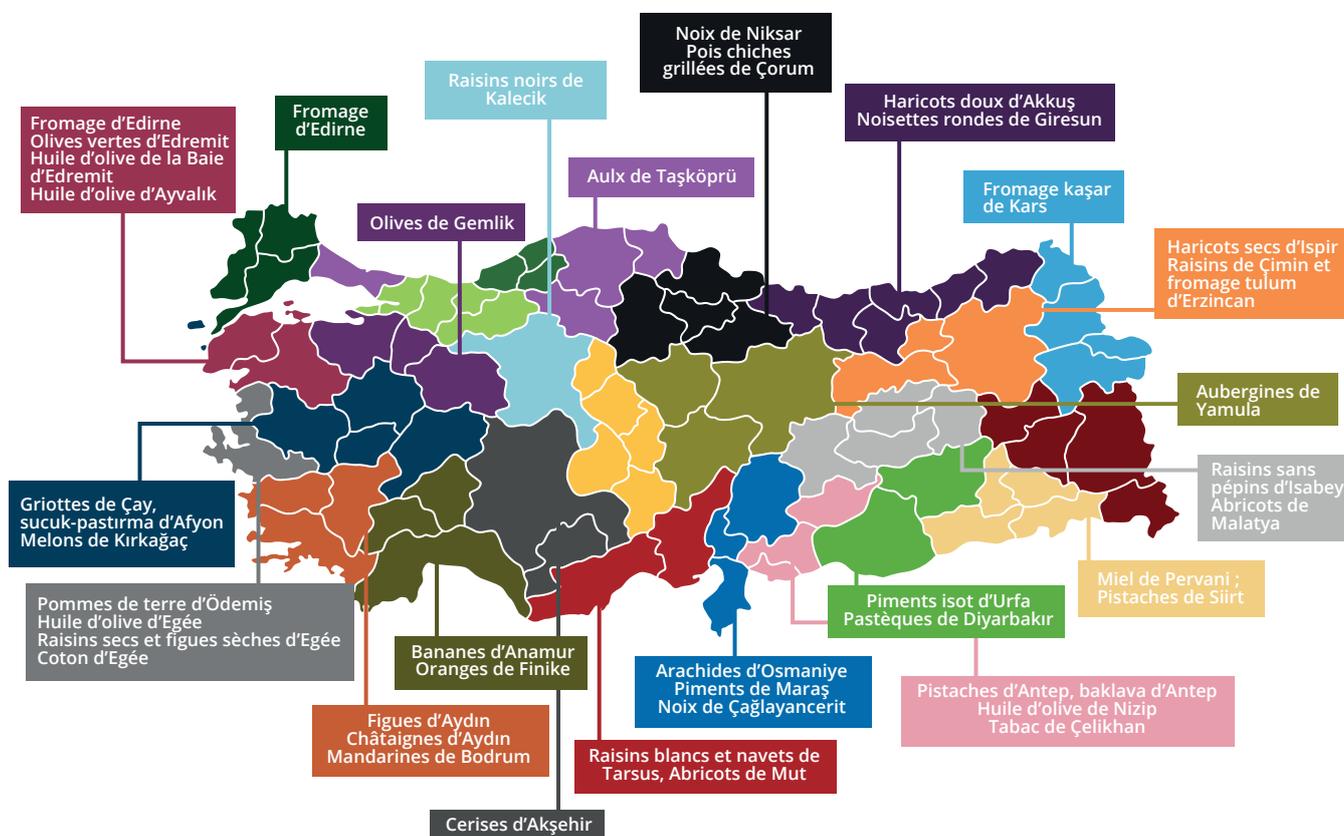
Une Indication Géographique (IG) (Ibid) est utilisée quand le nom d'une région, d'un lieu déterminé ou d'un pays (dans des cas exceptionnels) sert à désigner un produit originaire de cette région, de ce lieu déterminé ou de ce pays dont une qualité détermine la réputation ou une autre caractéristique qui peut être attribuée à cette origine géographique et dont au moins une des activités (la production, la transformation ou l'élaboration) a lieu dans l'aire géographique délimitée.

Les produits agricoles, alimentaires, les **spécialités culinaires locales** et les boissons alcoolisées composent 71% des certifications accordées en Turquie depuis 1995. Parmi ces catégories, les fruits et légumes et céréales composent la sous-catégorie la plus importante avec 50 certifications AOM, suivis des spécialités culinaires locales (31 IGM) et produits de boulangerie-pâtisserie-confiserie (27 IGM) (cf. *Tableau 3* et *carte 2*).

SOUS-CATÉGORIE DES PRODUITS	NOMBRE DE CERTIFICATION	%	TYPE DE CERTIFICATION	
			AOM	IGM
<b>FRUITS, LÉGUMES ET CÉRÉALES</b>	<b>50</b>	<b>37,5</b>	<b>50</b>	<b>-</b>
<b>FROMAGES</b>	<b>8</b>	<b>5,8</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
<b>HUILES D'OLIVE</b>	<b>4</b>	<b>3,3</b>	<b>3</b>	<b>1</b>
<b>PRÉPARATIONS À BASE DE VIANDE</b>	<b>5</b>	<b>4,2</b>	<b>3</b>	<b>2</b>
<b>PRODUITS DE BOULANGERIE, PÂTISSERIE ET CONFISERIE</b>	<b>27</b>	<b>20,8</b>	<b>4</b>	<b>23</b>
<b>PRODUITS CARNÉS</b>	<b>2</b>	<b>1,7</b>	<b>2</b>	<b>-</b>
<b>SPÉCIALITÉS CULINAIRES LOCALES</b>	<b>31</b>	<b>26,7</b>	<b>-</b>	<b>32</b>
<b>TOTAL</b>	<b>127</b>	<b>100,0</b>	<b>66</b>	<b>61</b>

**Tableau 3 : Répartition des produits agricoles et alimentaires selon les sous-catégories des produits certifiés de la Turquie en avril 2016.** Source : Elaboré par les auteurs selon les données de l'Institut des Patents Turcs (TPE)

La Turquie a une large gamme de fromages typiques locaux, particulièrement dense dans les régions de l'est et du sud-est de l'Anatolie. Cependant, de nos jours, il n'y a 8 fromages qui sont certifiés IG. L'un de ces fromages, Halloumi/Hellim, provient de l'île de Chypre. Les autres fromages sont le fromage tressé de Diyarbakır (Sud-Est de l'Anatolie), le fromage au lait de brebis affiné dans une peau de chèvre d'Erzincan (Erzincan tulumu, de l'est de l'Anatolie), fromage d'Ezine (région de Marmara), le fromage d'Edirne (région de la Thrace orientale) ; le fromage « civil » et le fromage « civil » moisi d'Erzurum, le kaşar (kashkaval) de Kars (est de l'Anatolie). 15 autres fromages dont 2 d'origine européenne attendent leur certification.



**Carte 2 : Indication des lieux d'origine de certains produits agricoles et alimentaires certifiés AO sur la carte de Turquie.** Source : Elaboré par les auteurs d'après les données de TPE

Bien qu'elle soit un pays méditerranéen, la Turquie ne possède que 2 types d'olives et 4 d'huile d'olive certifiées. Seules les olives de Gemlik et de la baie d'Edremit (région égéenne) sont certifiées AOM. L'huile d'olive de la Baie d'Edremit, l'huile d'olive du sud de l'Egée, celle d'Ayvalık sont certifiées AOM. Le sud-est de l'Anatolie, considérée comme la région d'origine des oliviers, a également une huile d'olive (de Nizip) certifiée IGM. 3 autres territoires pour leurs olives et 5 territoires pour leur huile d'olive ont demandé la certification (cf. Carte 2).

Les **spécialités culinaires locales** composent 26,7% des produits certifiés IG de la Turquie. Cette sous-catégorie est celle qui montre la croissance la plus importante des produits certifiés. En 2008, il n'y avait que 5 spécialités culinaires locales certifiées IGM alors qu'en 2016, nous comptons 31 plats typiques locaux certifiés IGM<sup>5</sup>. Parmi ces spécialités culinaires, nous pouvons citer le kebab d'Adana (Sud de l'Anatolie), les köfte (boules de viande) d'Inegöl (région de Marmara), le pilaf riz perde de Siirt (Sud-Est de l'Anatolie), mantı (ravioles) de Kayseri (Plateau anatolien), soupe tarhana de Maraş (Sud-Est de l'Anatolie).

Les produits de boulangerie-pâtisserie-confiserie, composant 20,8% des produits certifiés montrent un large éventail de produits allant de baklava d'Antep (Sud-Est de l'Anatolie), au künefe<sup>6</sup> d'Antakya (Sud de l'Anatolie), des marrons glacés de Bozdağ (région égéenne) et de lokoum de Safranbolu (Nord de l'Anatolie) au pişmaniye<sup>7</sup> d'Izmit (région de Marmara), de cezerye<sup>8</sup> de Mersin (Sud de l'Anatolie) au köme<sup>9</sup> de Gümüşhane (Nord de l'Anatolie).

### 3. LA PROTECTION DES IG ET LES MÉCANISMES DE CONTRÔLE

La législation nationale et internationale concernant les certifications IG ainsi que la **mise en place et l'application des mécanismes de contrôle internes** et externes sont d'une importance capitale pour la protection des produits de terroir ainsi que des petits producteurs/artisans qui sont les détenteurs de **savoir-faire locaux**. Les composants du patrimoine agricole et culinaire des territoires, les produits de terroir et des spécialités culinaires locales forment aussi un important levier pour l'essor des systèmes alimentaires territorialisés<sup>10</sup> et le développement local, particulièrement en zone rurale. Malheureusement, nombre de produits de terroir certifiés IG, sont imités et falsifiés par des fraudeurs, avec un effet néfaste tant sur les consommateurs que sur les producteurs locaux. En Turquie, le fromage d'Ezine, le fromage tulum d'Erzincan, les oranges de Finike, les olives de Gemlik, l'huile d'olive d'Ayvalık sont les produits certifiés AOM ou IGM les plus imités. **Les produits certifiés des pays européens sont également victimes d'imitation et de falsification**. Pour contrer ces malversations, les producteurs de certains produits de terroir certifiés par l'UE ont fait une demande auprès de l'Institut des Patentes de Turquie (TPE) pour obtenir des certifications IG turques. Le tableau 4 fait l'inventaire des produits qui sont certifiés IG en Turquie et ceux qui ont fait la demande et qui sont en phase d'attente de la procédure de certification.

PRODUIT	PAYS D'ORIGINE	TYPE DE CERTIFICATION DEMANDÉE	DATE DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT	RÉSULTAT OBTENU
PROSCIUTTO DI PARMA	Italie	AOM	18.12.2007	Enregistrée
WHISKY ÉCOSSAIS	G.B. (Ecosse)	AOM	02.06.2008	Enregistrée
PARMIGIANO REGGIANO	Italie	AOM	2011	Demande introduite
GRANA PADONA	Italie	AOM	2014	Demande introduite
HALLOUMI	Rép. Turque du Chypre du Nord	AOM	10.10.2008	Enregistrée
CHAMPAGNE	France	AOM	2011	Demande introduite

**Tableau 4 : Produits de terroir des pays étrangers qui ont fait une demande d'enregistrement auprès de TPE, par pays, type de certification demandé et le résultat obtenu.** Source : Elaboré par les auteurs d'après les données de TPE

5. Il faut signaler que dans l'UE, les spécialités culinaires locales sont comprises sous la rubrique « protection des produits traditionnels », alors qu'en Turquie ces produits peuvent être certifiés IG.

6. Künefe est une pâtisserie feuilletée et trempée dans un sirop, réalisée à base de cheveux d'ange, de fromage, de beurre, de pistaches ou de noix.

7. Pişmaniye est un dessert présenté en brins fins préparés en malaxant de la farine grillée au beurre et au sucre caramélisé. Il est parfois garni de noix ou de pistaches. Bien que la texture soit similaire à la barbe à papa, la méthode et les ingrédients sont différents.

8. Cezerye est une confiserie préparée à base des carottes, du miel et des noix.

9. Köme est une confiserie préparée à base de mûriers, noix, noisettes, miel, lait, sucre et la farine. Les cerneaux de noix enfilés sont trempés dans un sirop à base de mûres et des baies avant d'être enroulés dans un mélange de la farine, du lait, du glucose, et du miel.

10. Pour une définition des SAT, cf. Rastoin 2015

Comme nous l'avons indiqué supra, le décret 555/1995 ne protège les produits certifiés IG qu'à l'intérieur des frontières de la Turquie. Certaines institutions du pays ont entamé une procédure auprès de l'UE pour **bénéficiaire d'une protection élargie au-delà du territoire national et bénéficiaire de meilleurs prix pour leurs produits**. Actuellement, des procédures sont en cours pour cinq produits et deux autres produits ont déjà été certifiés en 2013, à savoir le baklava d'Antep qui a été certifié IGP et les figues sèches d'Aydın certifiées AOP (cf. Tableau 5).

PRODUIT	TYPE DE CERTIFICATION DEMANDÉE	DATE DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT	RÉSULTAT
ABRICOTS SECS DE MALATYA	AOP	13/05/2014	Demande introduite
BAKLAVA D'ANTEP	IGP	21/12/2013	Enregistrée
FIGUES SÈCHES D'AYDIN	AOP	11/06/2013	Enregistrée
SUCUK* D'AFYON	IGP	13/08/2013	Demande introduite
PASTIRMA** D'AFYON	IGP	13/08/2013	Demande introduite
KÖFTE D'INEGÖL	IGP	17/09/2014	Demande introduite
CHATÂIGNES D'AYDIN	AOP	08/09/2015	Demande introduite

**Tableau 5 : Demande de certification auprès de l'UE pour les produits agricoles et alimentaires de terroir de la Turquie.**

Source : Elaboré par les auteurs d'après les données de TPE

Les procédures de l'Union européenne pour enregistrement des produits hors UE sont des démarches laborieuses et onéreuses. Certains pays, pour éviter ces inconvénients, ont opté pour des négociations bilatérales directes d'État à l'État. La Géorgie et la Moldavie ont terminé leurs négociations en moins de 2 ans et les accords bilatéraux ont été signés et rentrés en vigueur, respectivement au 1<sup>er</sup> avril 2012 au 1<sup>er</sup> avril 2013. De même, les négociations entre le Royaume du Maroc et l'UE ont donné lieu à la signature d'un accord bilatéral en 16 janvier 2015.

La loi principale sur les IG n'a malheureusement pas été adoptée depuis son dépôt en 1995. Deux autres projets de loi soumis au Parlement en 2009 et en 2015 sont devenus caducs en raison des élections législatives. Le projet de loi sur « les droits de propriété intellectuelle » soumis au Parlement en 2015 est en train d'être étudié par les députés et il y a un espoir qu'il soit accepté et entre en vigueur en juin 2016. La deuxième partie de ce projet composé de cinq parties, s'intitule « la protection des indications géographiques et les produits traditionnels ».

L'Institut des Patentes de Turquie, institution habilitée pour accorder les certifications AOM et IGM est un institut aux larges compétences qui ne peut véritablement se spécialiser dans ce domaine. Cette fonction de procédure administrative d'enregistrement devrait être confiée à un institut du type de l'INAO en France, indépendant, ou gérée par le ministère de l'Agriculture, avec des délégations dans toutes les provinces de ce vaste pays et dotées de ressources humaines suffisantes et qualifiées.

Des établissements de contrôle indépendants et accrédités par l'UE restent à créer. Leur absence se fait lourdement sentir dans le dispositif des IG en Turquie.

Les "demandeurs" d'IG sont, dans leur grande majorité, des Chambres de Commerce et/ou d'Industrie, des Bourses commerciales, des Préfectures ou des Sous-Préfectures des lieux d'origine des produits et sont davantage occupés de la réputation de leur ville/province que de la **coordination des acteurs des filières de leur territoire**. Ces acteurs manquent des informations et du savoir nécessaires pour une bonne gestion des chaînes de valeur de ces produits et, en conséquence, ne sont pas **sensibilisés aux mécanismes de contrôle interne de qualité et conformité de produits**. De plus, les producteurs/transformateurs de produits de terroir et de spécialités culinaires locales ne sont pas suffisamment organisés et coordonnés à l'intérieur de ces **filières territorialisées** et ne parviennent pas à mettre en place un système de gouvernance efficace. Le manque d'un logo pour aider à mieux identifier les **produits certifiés AOM ou IGM** aggrave cette faiblesse des acteurs des filières et facilite les fraudes.

Durant ces vingt dernières années, les réalisations sont restées à un niveau institutionnel que l'on peut qualifier de "demande et obtention de certification" sans aucune amélioration véritable des filières territorialisées. Pour faire une métaphore, on pourrait dire que les 189 certifications obtenues depuis 1995 sont 189 voitures sans pneus. Il est temps de fabriquer et de monter ces "pneus" pour que les voitures roulent...

## CONCLUSION

Le bilan des produits de terroir en Turquie n'est pas à la hauteur du potentiel du pays dans ce domaine. Néanmoins, des progrès sont notés. TPE a démarré des ateliers de travail sur le thème "Stratégie nationale des IG : État des Lieux" depuis 2014 et a publié les résultats dans "Document sur la Stratégie nationale des IG et Plan d'Action" le 4 juillet 2015. Le TOBB (Union de la Turquie des Chambres du Commerce et des Bourses Commerciales), le Ministère de l'Agriculture sont sensibilisés aux questions d'IG.

La société civile, et les consommateurs sont aussi relativement sensibles à la sauvegarde du **patrimoine culinaire et alimentaire du pays** et expriment le souhait de continuer à lier la qualité distinctive des produits agricoles et alimentaires à leur lieu d'origine. Les ONG, mais aussi les unions de producteurs, sont de plus en plus conscientes de l'importance de la protection des produits de leurs territoires : 10 institutions turques ont adhéré à l'association internationale OrIGIn avec la volonté de mieux protéger les produits IG turcs sur les marchés internationaux. Les initiatives de la société civile ont donné lieu à des foires et à des activités de protection et de promotion des produits de terroir et des spécialités culinaires locales. Parmi celles-ci, la Foire des produits de terroir, YÖREX, est organisée annuellement par la Bourse commerciale d'Antalya et réunit des producteurs, des coopératives agricoles, des union de producteurs et des ONG de toutes les provinces de la Turquie. Le projet de la filiale turque du distributeur Metro AG vise à insérer des produits certifiés IG dans ses magasins. Toutes ces activités ont une envergure nationale. Par ailleurs, le réseau YÜciTA, (réseau de recherche de Turquie sur les produits locaux et les indications géographiques), réunissant des représentants du monde académique, des producteurs et des distributeurs ainsi que des ONG, est très actif et commence à bénéficier d'une couverture médiatique nationale.

Il reste à prolonger ces initiatives des professionnels et de la société civile pour sauvegarder et élargir le marché des produits de terroir et des spécialités culinaires locales par une **bonne gouvernance de leurs filières** et un plus grand **dynamisme des pouvoirs publics**. Une politique volontariste permettant de construire des systèmes alimentaires territorialisés constitue un cadre institutionnel indispensable au développement des produits de terroir turcs, avec des **externalités positives en termes de durabilité** des zones rurales et de bien-être des consommateurs, élargissant ainsi la dimension des produits de terroir à toutes les composantes alimentaires d'un territoire.

## RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Chevassus-Lozza, E., Jacquet, F., Tozanlı, S., Persillet, V., Harel, M., 2007, « *Impact d'une libéralisation du commerce agricole entre l'Union européenne et la Turquie* », Notes et Études Economiques, n°28, pp. 75-102

Parlement européen, 2012, Règlement (UE) N° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires, *Journal officiel de l'Union européenne*, 14 décembre

Rastoin J.-L., 2015, Les systèmes alimentaires territorialisés : considérations théoriques et justifications empiriques, *Économies et Sociétés*, Tome XLIX, (11/2015), Série « *Systèmes agroalimentaires* », AG, N° 37, Ismêa Les Presses, Paris : 1155 - 1164

Tekelioğlu, Y., Tozanlı, S., 2005, "Les Conditions d'émergence des Produits de Qualité et d'origine en Turquie : Cadre Historique et Socio-Institutionnel", dans Ilbert, Hélène (coordinateur), Rapport Femise, Version finale

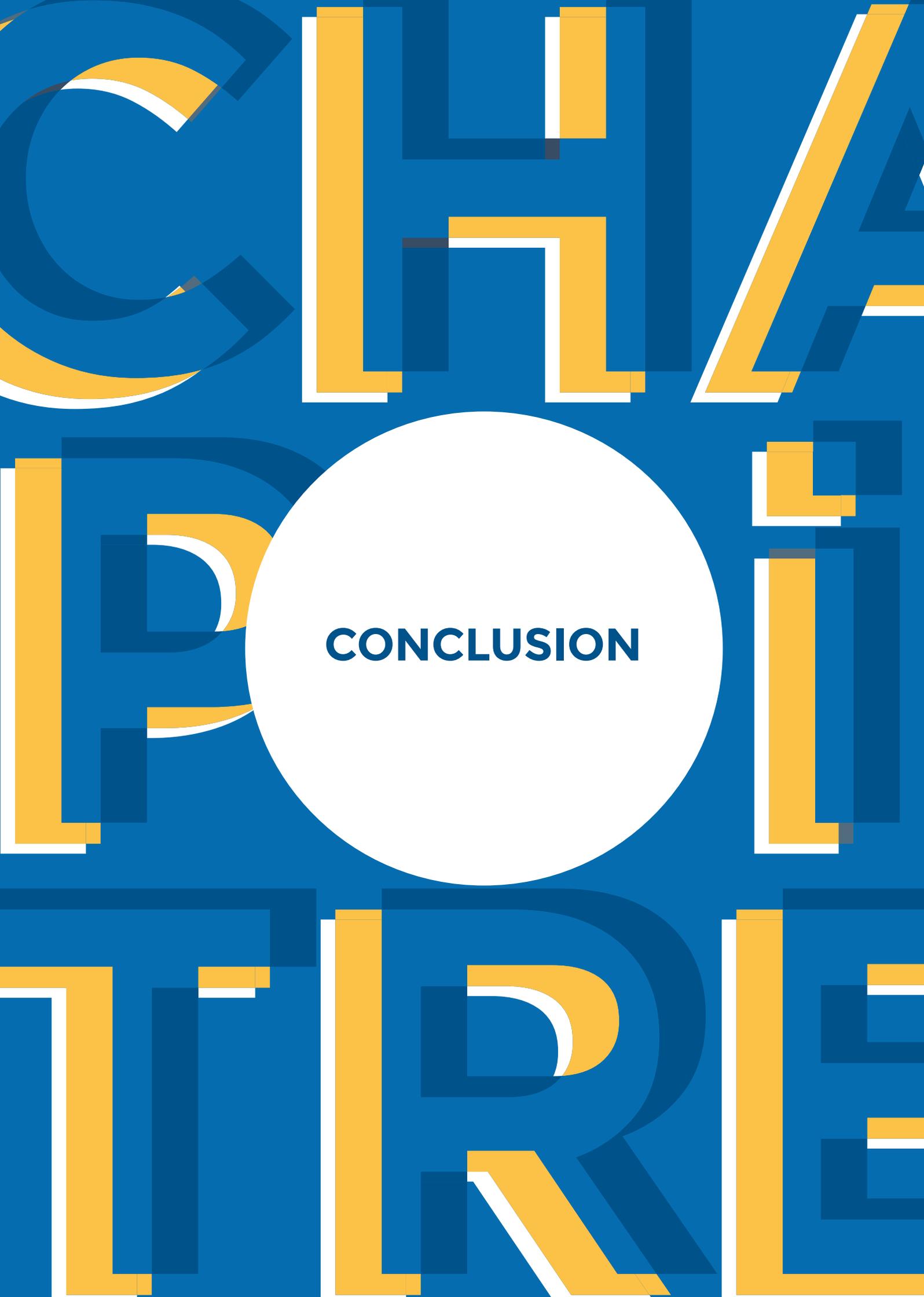
Tekelioğlu, Y.; Tozanlı, S.; Demirel, R., 2010, Les liens entre l'ancrage territorial et le patrimoine historique : conditions d'émergence des produits de qualité et d'origine agroalimentaire en Turquie, in Y. Tekelioğlu, H. Ilbert, S. Tozanlı : Les produits de terroir, les indications géographiques et le développement local durable des pays méditerranéens, Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens, n° 89, 10, pp. 347-362

Tekelioğlu, Y., 2014, Indications géographiques en Turquie : état des lieux et contraintes, communication présentée à la conférence internationale d'IPEMED au Salon International d'Agriculture, Paris

[www.tuik.gov.tr](http://www.tuik.gov.tr)

[www.fao.org](http://www.fao.org)

[www.tpe.gov.tr](http://www.tpe.gov.tr)



**CONCLUSION**

# REDÉPLOYER LA DIÈTE MÉDITERRANÉENNE PAR DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES TERRITORIALISÉS



● **AUTEUR :** Jean-Louis Rastoin

Montpellier SupAgro, Chaire UNESCO en Alimentations du monde et Ipemed  
rastoin@supagro.fr, www.chaireunesco-adm.com, www.ipemed.coop

● **RÉSUMÉ :** « *L'insécurité alimentaire préoccupante qui caractérise la région méditerranéenne résulte d'une crise polysémique, aggravée par le changement climatique en cours et par la généralisation du schéma agroindustriel de production et de consommation. Cette situation préoccupante appelle un changement de paradigme qui pourrait se fonder sur la réhabilitation de la diète méditerranéenne, et le développement de systèmes alimentaires territorialisés mobilisant une triple proximité.* »

● **MOTS-CLEFS :** SÉCURITÉ ALIMENTAIRE, CHANGEMENT CLIMATIQUE, DÉMOGRAPHIE, BIODIVERSITÉ, AGROÉCOLOGIE, DÉVELOPPEMENT DURABLE, DURABILITÉ, GOUVERNANCE

La conférence internationale MedCop21 tenue à Marseille du 4 au 6 juin 2015 a débouché sur un « **Agenda des solutions pour le climat** » contenant 36 propositions. La solution n° 16 « *Construction d'une base de connaissances sur les systèmes alimentaires territorialisés en Méditerranée* » (MedCop 21, 2015) proposée par l'association des régions de France (ARF), l'association RESOLIS et la chaire UNESCO en Alimentations du monde de Montpellier SupAgro, s'appuie sur les travaux de RESOLIS portant sur le repérage et l'analyse des **IARD (initiatives locales en matière d'alimentation responsable et durable)**<sup>1</sup> et ceux des équipes méditerranéennes du programme **ISARD (initiatives pour des systèmes alimentaires responsables et durables)** de la chaire UNESCO<sup>2</sup>. La MedCop 22 qui se tient à Tanger en juillet 2016 est l'occasion de faire le point sur cet ambitieux projet à portée politique, hautement stratégique pour le devenir des systèmes alimentaires en Méditerranée.

Nous développerons dans cette communication 3 points. En premier lieu nous présenterons les enjeux de la transition alimentaire en Méditerranée, puis les concepts de diète méditerranéenne et de développement durable, pour analyser ensuite les contributions potentielles des systèmes alimentaires territorialisés au redéploiement de la diète méditerranéenne dans la région. En conclusion, nous suggérerons que la diète méditerranéenne constitue un atout stratégique collectif pour les producteurs, les consommateurs et les territoires des pays riverains de la *Mare Nostrum*.

## 1. LA RÉGION MÉDITERRANÉENNE : ENJEUX POSÉS PAR LES CRISES ALIMENTAIRES ET ENVIRONNEMENTALES AUJOURD'HUI ET À MOYEN TERME (2050)

La région méditerranéenne *stricto sensu* se définit par les pays riverains de la mer Méditerranée au nombre de 25 : 10 appartiennent à l'UE, 11 sont des PSEM (pays du sud et de l'est de la Méditerranée) et 4 relèvent de la zone Adriatique hors UE. Par simplification, nous considérerons ici 2 groupes de pays dans la zone méditerranéenne ainsi définie : 11 PSEM et 14 pays « européens » (incluant les 4 pays des Balkans). **La région méditerranéenne est marquée par une triple fracture Nord/Sud en termes démographiques, économiques et sociaux.**

### 1.1. DÉMOGRAPHIE ET EMPLOI : DISPARITÉ ET COMPLÉMENTARITÉ NORD-SUD

Le bassin méditerranéen comptait en 2015 un peu plus de 500 millions d'habitants, dont 59 % sur ses rives sud et est. Le contraste est frappant entre un nord stagnant, vieillissant et urbanisé et un sud à forte natalité, jeune et encore largement rural : 108 millions de ruraux en 2015 dans les PSEM, un peu en dessous de 100 millions en 2050, soit le

1. <http://www.resolis.org/programme/alimentation-responsable-et-durable/3>

2. <http://www.chaireunesco-adm.com/spip.php?rubrique112>

quart de la population. L'afflux de jeunes sur le marché du travail, alors que le chômage est déjà élevé, pose de redoutables problèmes et explique largement les migrations amplifiées par les conflits militaires et politiques. C'est pourquoi les gisements d'emplois en zone rurale ne doivent pas être négligés et la politique d'industrialisation et d'urbanisation côtière revue.

En un siècle, de 1950 à 2050, la population des pays méditerranéens aura presque triplé, pour atteindre 630 millions de personnes. L'Europe méditerranéenne voit sa croissance démographique fortement ralentie depuis le début du XXI<sup>e</sup> siècle. Elle aura atteint son maximum en 2035 avec 227 millions d'habitants, puis déclinera jusqu'à 220 millions en 2050. Au contraire, la population des PSEM va augmenter de 19 % entre 2015 et 2030 et de 36 % entre 2015 et 2050, atteignant à cette date 410 millions de personnes, représentant les 2/3 de la population régionale. Cette population sera vieillissante, au nord comme au sud, avec un important décalage : 18 % de séniors (plus de 60 ans) en Afrique du Nord et au Moyen-Orient (région ANMO) en 2050, 37 % dans l'Europe méditerranéenne, avec un déclin corrélatif des jeunes de 0 à 19 ans (respectivement 31 % et 19 % de la population totale).

Cependant, la pression sur le marché de l'emploi va se maintenir. La population en âge de travailler (20-59 ans) dans la région ANMO va augmenter de 66 millions de personnes entre 2015 et 2030 et de 71 millions entre 2030 et 2050. En d'autres termes, il faudra créer de 2016 à 2050 dans cette région 137 millions d'emplois supplémentaires (hors prise en compte du chômage). Dans le même temps, la population active théorique diminuerait de 22 millions de personnes dans l'Europe méridionale. Les complémentarités nord-sud sont évidentes !

L'urbanisation gagnera également au nord et au sud. Il y aura encore près de 150 millions de ruraux en 2050 dans les pays méditerranéens (108 millions dans les PSEM et 39 millions dans l'Europe méditerranéenne) et, si le scénario tendanciel d'urbanisation se poursuit, 67 % de la population totale en Méditerranée en 2015, 77 % en 2050, vivront dans des villes, soit près de 110 millions d'urbains supplémentaires, principalement sur le littoral maritime. Un tel scénario est générateur de risques humains et environnementaux résultant de la concentration d'activités. **Une approche « territorialisée », fondée sur la bio-économie circulaire décentralisée, répondant aux critères du développement durable et de la responsabilité sociale des entreprises (RSE)**, constitue une alternative souhaitable. Elle prend la forme de systèmes alimentaires territorialisés pour ce qui concerne l'alimentation.

## 1.2. ÉCONOMIE : CROISSANCE, MAIS INÉGALITÉS ET DÉPENDANCE EXTERNE

Les disparités de richesse économique restent élevées entre l'Europe méditerranéenne et ses voisins du Sud : en 2014, les PIB totaux des deux zones étaient dans un rapport de 3,5 à 1. Les populations respectives amplifient les écarts de PIB par tête : 33 000 USD<sup>3</sup> dans les pays méditerranéens de l'Europe, 6 400 dans les PSEM, soit un écart de 5 à 1. Néanmoins, les taux de croissance économique étant d'importance inverse (il a été 3 fois plus important entre 2004 et 2014 dans les PSEM), le dynamisme économique se trouve au sud et les différences devraient à long terme s'atténuer selon le processus des « Trente glorieuses » observé aujourd'hui dans les pays émergents.



La zone méditerranéenne accuse un lourd déficit de son commerce extérieur avec le reste du monde : plus de 340 milliards de dollars en 2014, dont près de 200 pour les PSEM. Les exportations de l'Europe méditerranéenne représentent 4 fois celles des PSEM et les importations 3 fois. La croissance du commerce international est cependant plus rapide dans les PSEM que dans l'Europe méditerranéenne : 1,5 fois pour les exportations et 2 fois pour les importations. Cette situation est celle des pays émergents en phase de croissance économique, avec des besoins d'équipement et un dynamisme à l'exportation traduisant une bonne compétitivité.

## 1.3. LES RESSOURCES NATURELLES, L'AGRICULTURE ET LA PÊCHE : L'ALÉA CLIMATIQUE

La tendance à la réduction des utilisations agricoles des terres ne semble pas pouvoir être inversée à l'horizon 2030 (240 millions d'hectares de surfaces agricoles dans les pays méditerranéens, contre 250 millions au début des années 1990). On observe en effet une concurrence urbaine, industrielle et infrastructurelle pour l'usage du foncier, mais aussi la 

3. USD : dollar des Etats-Unis

 progression de la forêt et des friches : près de 4 millions d'ha de terres agricoles pourraient ainsi être perdus d'ici 2030 (en quasi-totalité des cultures annuelles et de l'arboriculture). L'irrigation devrait plafonner à environ 31 millions d'ha en 2030 (pour 110 millions d'ha de terres arables). Seule la forêt progresserait (+ 13 %, avec 90 millions d'ha en 2030). Quatre impératifs de politique publique se profilent en matière de terres agricoles : limiter les changements d'usage défavorables à l'agriculture, **étendre le réseau d'irrigation**, substituer l'agriculture intensive par **l'agro-sylvo-pastoralisme (agroécologie)** afin de restaurer la fertilité des sols et d'assurer leur conservation, **donner un statut juridique favorable au foncier agricole et à l'exploitation agricole familiale**. La croissance exponentielle de la pêche et de l'aquaculture industrielles en Méditerranée n'est pas sans poser des problèmes d'épuisement des ressources halieutiques, de santé et de pollution.

Les disponibilités en eau devraient baisser de façon préoccupante dans la plupart des pays méditerranéens. Selon une étude du *World Resources Institute* (WRI), 15 pays méditerranéens sur 22 sont classés à un niveau de stress hydrique « élevé » à « très élevé » à l'horizon 2030 (catégorie totalisant 40 pays sur 158 dans le monde), dans un scénario de hausse « moyenne » des températures. Il en résultera une concurrence accrue entre les utilisations de l'eau bleue. Entre 2000 et 2050, les disponibilités en eau dans les pays méditerranéens devraient chuter de 30 à 50 %.

**Le stress hydrique, combiné à la baisse de fertilité des sols, à l'évolution de la physiologie des plantes et à l'effet des plantes et ravageurs invasifs** induits par le changement climatique pourraient avoir un **effet dépressif sur les rendements agricoles** de l'ordre de 10 à 50 % dans les pays méditerranéens. L'agriculture utilise 70 % de l'eau disponible et la plupart des pays méditerranéens se trouvent en situation de déficit hydrique. La demande en eau dans les PSEM excède d'ores et déjà les ressources en eau conventionnelles potentielles (116 %) et on relève dans ces pays une surexploitation des nappes phréatiques fossiles et renouvelables qui représentent 30 % des utilisations d'eau au Maghreb et 40 % en Syrie. Par ailleurs, 22 millions de personnes dans les PSEM n'ont pas accès à l'eau potable.

En contrepoint aux pénuries en eau et en terres, les pays méditerranéens bénéficient d'un ensoleillement élevé : entre 2 000 et 2 300 kWh/m<sup>2</sup> et par an sur les rives sud et est, 1 500 à 1 800 kWh/m<sup>2</sup> sur la rive nord, contre 1 000 à 1 200 en Europe septentrionale.

#### 1.4. MENACES SUR LA BIODIVERSITÉ ET POLLUTIONS MULTIPLES

La Méditerranée est l'une des zones au monde les plus

riches en biodiversité (Padilla, 2012). Elle est au premier rang (sur une échelle de 8) au classement des Centres Vavilov de la diversité des cultures et des origines. Elle abrite 30 000 espèces de plantes dont plus de 13 000 endémiques. Elle concentre 10 % des plantes connues et 18,4 % des espèces de mammifères pour 1,6 % des terres mondiales, 8 à 9 % des organismes marins connus pour 0,7 % des eaux marines mondiales, avec 12 000 espèces décrites, dont 25 % d'endémique. La grande diversité des milieux, une domestication précoce des plantes et animaux, des civilisations anciennes (Babylone, Égypte, Grèce : plusieurs millénaires) ont produit une diversité culturelle très riche.

**Cette biodiversité est menacée par les conflits d'usage de la terre** entre espaces urbains (19 mégapoles de plus d'un million d'habitants et 85 villes de 300 000 à 1 million d'habitants), industriels et infrastructurels qui grignotent des dizaines de milliers d'ha agricoles (-3 %, soit 9 millions d'ha) dans les 20 dernières années, principalement au nord) ou naturels par an. Les terres arables ne représentent que le tiers des terres agricoles dans les PSEM, les steppes, le plus souvent en zone semi-aride, en occupant les 2/3 (35 % de prairies dans l'UE). La forêt progresse partout. Les eaux intérieures sont limitées : 5,2 millions d'ha, soit à peine 1,1 % du total mondial, contre 4,9 % des terres et 2 % des forêts.

D'autres menaces pèsent sur la biodiversité et l'environnement en Méditerranée : **des modèles de production intensifs et prédateurs** (aggravés par les apports de déchets industriels de 3 grands fleuves européens, Ebre, Pô et Rhône); une consommation des ménages en augmentation rapide du fait de la démographie amplifiée par des flux touristiques massifs (plus de 300 millions de visiteurs en 2012); le réchauffement climatique.

**La Méditerranée serait la mer la plus polluée au monde**. Les pollutions sont multiples : physiques (notamment minéralisation des sols augmentant la turbidité des eaux, micro et macro-déchets tels que les plastiques), chimiques (hydrocarbures, métaux lourds, molécules PCB, POP et HAP, antibiotiques, nitrates et phosphates, alors que les ¾ des zones habitées ne sont pas reliées à des réseaux d'assainissement ou dotées de stations d'épuration des eaux usées peu efficaces) et biologiques (phytotoxines, espèces invasives).

#### 1.5. UNE INSÉCURITÉ ALIMENTAIRE AGGRAVÉE EN MÉDITERRANÉE DU SUD À L'HORIZON 2050

Le secteur agricole et agroalimentaire présente une situation préoccupante. Tous les pays sont déficitaires à l'exception de la France, de l'Espagne et de la Turquie, ce qui traduit un potentiel productif faible dans les autres pays et/ou des politiques publiques peu stimulantes,

s'accompagnant d'importations massives de produits alimentaires (40 % de la consommation dans les PSEM). La dépendance externe ne cesse de s'aggraver. **La facture alimentaire extérieure des pays méditerranéens** s'élève à 212 milliards de dollars au nord et 75 milliards au sud. Le déficit se creuse de façon inquiétante dans les PSEM.

À cette fragilité économique s'ajoutent des problèmes de malnutrition (expansion rapide des maladies chroniques d'origine alimentaire telles que l'obésité, les pathologies cardio-vasculaires, certains cancers et le diabète de type 2), avec la disparition de la diète méditerranéenne au profit d'une alimentation industrielle de type occidental. De plus, la déprise agricole foncière, la raréfaction des ressources en eau et le changement climatique compromettent l'augmentation de la production locale.

Un exercice de prospective conduit par l'Inra et Pluriagri pour la région ANMO (Afrique du Nord & Moyen-Orient) montre une **forte progression de l'insécurité alimentaire** dans cette zone à l'horizon 2050 dans un scénario tendanciel prenant en compte les effets du changement climatique.

« L'évolution très défavorable des conditions de la production agricole au Maghreb se traduirait par une hausse très forte de sa dépendance aux importations, celles-ci passant de 54 % en 2008 à 68 % des utilisations domestiques d'ici 2050. La tendance à l'accroissement de la dépendance aux importations agricoles du Moyen-Orient et du Proche-Orient (...) est confirmée avec des coefficients de dépendance qui s'établiraient à 64 et 67 %, respectivement. Dans ce paysage assez sombre, la Turquie fait figure d'exception, les effets bénéfiques du changement climatique sur les surfaces cultivables y compensant les effets contraires sur les rendements en culture pluviale. Par rapport au scénario tendanciel hors changement climatique, la Turquie renforcerait un peu sa position d'exportateur net de produits agricoles » (Le Mouel et al., 2015).

Dans ces conditions critiques, les auteurs du rapport préconisent d'agir sur 3 leviers en les combinant : 1) **l'innovation technique en agronomie et zootechnie** (marge de progrès des rendements de l'ordre de 20 %) ; 2) **la réduction des pertes et gaspillages** (gisement de mobilisation supplémentaire de 10 à 20 % de la production) ; 3) **la réhabilitation de la diète méditerranéenne** (limitation de la consommation de produits animaux, de sucres et d'huiles végétales) (*Ibid*).

Avec la sécurité alimentaire en Méditerranée, on est donc en présence d'un métaproblème, d'envergure macro-régionale, de caractère polysémique et systémique. Dans ces conditions, la diète méditerranéenne mérite d'être revisitée.

## 2. LA DIÈTE MÉDITERRANÉENNE, GISEMENT D'UNE NOUVELLE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Le terme « diète » vient du grec *Diata*. Il qualifie un mode de vie associant, dans le cas de la diète méditerranéenne :

- Un régime alimentaire composé de **produits locaux**
- Une **façon de consommer** les aliments (frugalité, rythme des repas, commensalité et convivialité)
- Un comportement combinant **activités professionnelles et sociales**, exercice physique et repos
- Une **culture** issue d'une histoire longue (plusieurs millénaires) et d'un patrimoine naturel (la terre, l'eau, le climat, la biosphère) et immatériel (la culture liée à la production et à la consommation des aliments)
- Un lien très fort entre **la nature et les savoirs faire techniques** (synergie homme/biosphère) dans la production alimentaire
- Un rôle important des **femmes** dans la production et la culture alimentaires

La diète méditerranéenne a été inscrite au « **Patrimoine immatériel de l'Humanité** » par l'UNESCO, en novembre 2010, sur la base du dossier constitué par 4 pays : l'Espagne, la Grèce, l'Italie et le Maroc. Le label concerne l'ensemble des pays méditerranéens. Cependant ses conditions d'utilisation restent à définir. Certains produits emblématiques de la diète méditerranéenne pourraient également bénéficier de ce label. Ainsi la pizza, inventée au début du XVI<sup>e</sup> siècle à Naples, qui est l'héritière des galettes de blé connues depuis plusieurs millénaires en Méditerranée, puis qui s'est mondialisée dans les 50 dernières années (Sanchez, 2016), est candidate, non pas en tant que telle, mais à travers « L'art du pizzaiolo », ce qui serait une manière de renouer avec ses racines, tout en laissant la place à la créativité et à la diversité.

## 2.1. LA DIÈTE ALIMENTAIRE MÉDITERRANÉENNE BÉNÉFICIE DE BASES SCIENTIFIQUES ET INSTITUTIONNELLES

Les effets bénéfiques pour la santé de la diète alimentaire méditerranéenne (DAM) sont connus de façon empirique depuis la nuit des temps. Ils ont été établis de manière scientifique à partir de 1950 par de nombreux travaux, en particulier ceux de Ancel Keys, biologiste californien. Ces recherches ont permis de formaliser la DAM sous forme de pyramide.

Cette pyramide permet de visualiser la nature et la quantité des produits composant la DAM. Elle stipule en premier lieu une importante consommation de boissons : 1,5 à 2 litres d'eau par jour, accompagnée de vin, de café, de thé, et d'infusions de plantes comme le thym, le romarin, le tilleul. La base de la pyramide est composée d'aliments à consommer à tous les repas en abondance : les fruits et légumes, l'huile d'olive, des céréales complètes sous forme de pain, galettes, pâtes, coucous, boulgour, *bsissa*. Les étages suivants correspondent à des quantités décroissantes d'aliments recommandés. Le 1er étage de la pyramide comprend des aliments à consommer une fois par jour : olives, condiments (ail, oignons, plantes aromatiques). Le 2e étage, à consommer également une fois par jour, est composé de produits laitiers. Le 3e étage, correspond à des produits à consommer une fois par semaine : viande blanche, poisson, œufs, légumineuses. Le 4e étage correspond aux viandes rouges, aux viandes transformées (charcuterie) et aux pommes de terre, à consommer très modérément.

## 2.2. LE DÉVELOPPEMENT DURABLE : UN OBJECTIF MAJEUR POUR LA RÉGION MÉDITERRANÉENNE

Le concept de développement durable est apparu dans le rapport Brundtland de 1987. Il met l'accent sur la nécessité de préserver les ressources naturelles dans une **optique intergénérationnelle**. D'une approche environnementale, il a évolué vers une notion polysémique intégrant une composante économique (nécessité de viabilité économique des activités humaines), puis sociale (ces activités doivent contribuer à plus d'équité entre les individus et entre les pays) et enfin organisationnelle (l'orientation de la production et la consommation de biens et services doit se faire dans le cadre d'une **gouvernance participative** associant les citoyens aux institutions gouvernementales et professionnelles).



Selon la définition qui vient d'être donnée, nous considérerons les 4 volets de la durabilité : social, économique, environnemental et de gouvernance. En les appliquant au domaine de l'alimentation, la FAO propose de qualifier l'alimentation durable comme suit : « ... Protège la biodiversité et les écosystèmes, est acceptable culturellement, accessible économiquement, loyale et réaliste, sûre, nutritionnellement adéquate et bonne pour la santé, optimise l'usage des ressources naturelles et humaines » (FAO, 2010).

La **durabilité sociale** concerne ici avant tout l'impact en termes de santé publique. De nombreuses études cliniques et méta-analyses ont montré que la DAM avait des effets prophylactiques sur les maladies cardio-vasculaires, le diabète de type 2, certains cancers (sein, colon, poumons), la maladie d'Alzheimer.

Ces effets sont imputables à la variété des aliments consommés et à l'importance des fruits et légumes dont on connaît la teneur élevée en antioxydants, à la « naturalité » de ces aliments du fait d'une faible transformation industrielle (plutôt physique que chimique). Les médecins insistent sur l'importance de la combinaison de la DAM avec un exercice physique quotidien et significatif (au moins une heure par jour). Les sociologues y ajoutent l'impact positif de la convivialité et de la commensalité associées aux moments de partage collectif des repas méditerranéens (Balta, 20 014).

Les effets de la DAM sont particulièrement importants, car les pathologies mentionnées ci-dessus (obésité, MCV, diabète 2, etc.) sont en forte croissance depuis un demi-siècle dans les pays à haut revenu en raison d'une consommation quasi exclusive d'aliments agroindustriels. Dans les pays émergents — et notamment en zone méditerranéenne, où la DAM a fortement reculé pour faire place à une alimentation de type « occidentale » —, on constate le même phénomène très préoccupant. Selon nos estimations à partir des statistiques de l'OMS, plus de 50 % de la mortalité dans le monde serait

directement ou indirectement imputable à des maladies chroniques d'origine alimentaire.

L'enjeu de santé publique lié à l'alimentation est donc de taille. Cet enjeu de bien-être se double d'un enjeu économique : on assiste en effet à une explosion des dépenses de santé (13 % du budget réel des ménages en 2014 contre 5 % en 1960 en France) et à une forte réduction en valeur relative des dépenses alimentaires (15 % du budget des ménages en 2014 contre 30 % en 1960 en France) selon nos calculs à partir des données de l'Insee. Une telle évolution heurte le bon sens et appelle de nouvelles politiques fondées notamment sur la promotion de la diète méditerranéenne.

La durabilité sociale, c'est aussi la sécurité alimentaire, et notamment l'accessibilité quantitative et qualitative aux aliments pour tous, qui dépend des revenus et du niveau d'éducation des consommateurs et de la disponibilité de la nourriture. Si le nombre de sous-alimentés est faible en Méditerranée (environ 5 % de la population totale, à comparer aux 15 % en moyenne mondiale), la qualité de l'alimentation a beaucoup décliné comme nous l'avons signalé plus haut et l'existence d'une proportion élevée de pauvres compromet un accès partagé à la qualité. Des politiques alimentaires adéquates doivent donc être mises en place.

La DAM présente simultanément des avantages sociaux en termes de modèle de production. En effet, elle est produite dans le cadre de systèmes alimentaires territorialisés fondés sur la proximité entre agriculture familiale (17 millions exploitations dans les pays méditerranéens) et TPE et PME agroalimentaire, sous forme de clusters générateurs de développement local et donc d'emplois, souvent en association avec du tourisme vert.

En matière de **durabilité économique**, la DAM bénéficie du dispositif des indications géographiques (IG) dans l'Union européenne : 75 % des 1300 AOP et IGP reconnues au début de 2016 sont localisées dans les 8 pays méditerranéens de l'UE et de nombreuses demandes de pays du sud et de l'est de la Méditerranée sont en cours d'examen. Une IG européenne signifie une protection juridique sur un marché de 500 millions de consommateurs et la notoriété de labels connus des consommateurs. De plus, les IG bénéficient de prix et de marges supérieurs de 20 % (fruits & légumes) à 200 % (pâtes) à ceux des produits sans IG (Chever *et al.*, 2013). Enfin, certains produits comme l'huile d'olive bénéficient de marchés très porteurs à l'export (les exportations mondiales de ce produit ont été multipliées par 3 entre 1990 et 2012). Le panier moyen de la DAM reste plus cher que celui de l'alimentation agroindustrielle. Ce handicap est compensé par des économies en termes de dépenses de santé qui pourraient être répercutées sur les consommateurs sous forme d'aides directes pour les plus démunis.

Du point de vue de la **durabilité environnementale**, la DAM est fondée sur la variété des menus et donc favorise la biodiversité (utilisation de nombreuses espèces végétales et animales), alors que le système alimentaire agroindustriel la réduit fortement. Le bassin méditerranéen est un territoire riche en biodiversité qu'il convient de maintenir et valoriser. Le modèle de production méditerranéen historique est attentif à une bonne gestion de ressources rares (terre, eau) et résilient (connaissance approfondie des milieux et expérience de longue période). Il s'apparente au concept récent d'agroécologie en combinant agriculture, élevage et forêts. Il constitue ainsi un vaste assemblage de « systèmes alimentaires territorialisés » fondés sur la proximité et la solidarité au sein de filières ancrées dans des espaces géographiques régionaux.



La **durabilité organisationnelle** de la DAM provient d'une longue expérience de la gestion collective (on a présent à l'esprit l'exemple ancestral de l'eau dans le sud de l'Espagne et les oasis d'Afrique du Nord). Lorsque la production est organisée au sein de systèmes alimentaires territorialisés, la démarche de filière ou chaîne alimentaire est assurée par la proximité entre acteurs agriculteurs/artisans/commerçants dans une région, à l'inverse des filières mondialisées du système agroindustriel qui est par essence spécialisé, concentré, standardisé et financiarisé. L'aptitude au dialogue au sein de communautés humaines ancrées dans leurs territoires a permis de développer depuis l'époque hellénique une gouvernance participative en Méditerranée. Les capacités pour dépasser les violents conflits intercommunautaires actuels existent, mais sont malheureusement freinées, voire bloquées par des considérations idéologiques.

### 3. LES SYSTÈMES ALIMENTAIRES TERRITORIALISÉS, CADRE DE LA RÉHABILITATION ET DU DÉVELOPPEMENT DE LA DIÈTE MÉDITERRANÉENNE

Le processus de concentration urbaine et économique est contingent au modèle hégémonique de la production et de la consommation de masse voulu par les 

☘️ métafirmes et imposé aux gouvernements et aux citoyens par le puissant lobbying des acteurs financiers. Or ce modèle, enfanté par le capitalisme pétro-industriel du XXe siècle, doit affronter une crise polysémique imputable à ses rapports à l'Homme et à la Nature qui le plonge dans une contradiction insoluble. Il s'enferme dans une course à la substitution capital/travail par la robotisation (des millions d'emplois menacés selon le rapport 2016 du forum de Davos), dans un refus de sortie des énergies fossiles, dans un encouragement à la concentration urbaine et industrielle par la verticalisation et dans une vision manichéiste de la société en proclamant la vertu des inégalités socio-économiques et de la globalisation des marchés. Des intellectuels de plus en plus nombreux, relayés ou poussés par la société civile et des entrepreneurs innovants affirment avec de bons arguments qu'un nouveau paradigme est nécessaire pour sortir de cette crise. La priorité est désormais à la santé publique, à l'équité sociale, à l'emploi et à la lutte contre le réchauffement climatique comme l'indiquent très clairement les objectifs du développement durable (ODD) 2015-2030 des Nations Unies.

### 3.1. QU'EST-CE QU'UN SYSTÈME ALIMENTAIRE TERRITORIALISÉ ?

Le cadre stratégique de mise en œuvre des objectifs de développement durable en ce qui concerne l'alimentation a pour nom « **système alimentaire territorialisé** » (SAT).

Un SAT peut être défini comme un « *ensemble de filières agroalimentaires répondant aux critères du développement durable, localisées dans un espace géographique de dimension régionale et coordonnées par une gouvernance territoriale* » (Rastoin, 2015). Cette notion met l'accent sur une triple proximité, par opposition aux filières longues de la mondialisation agroalimentaire. Il s'agit en premier lieu d'une proximité dans l'écosphère, par diversification des productions agricoles, **en « reconnectant » les filières végétales, animales et forestières**, selon les préceptes de l'agroécologie. La seconde proximité concerne le **rapprochement entre agriculture, artisanat et industries alimentaires**. Un rapprochement qui se fera en approvisionnant en priorité les unités de transformation avec des matières premières agricoles de la région où elles sont implantées. La troisième proximité se fait à travers une réorientation de la demande alimentaire vers une **offre locale plus abondante et variée, de qualité plus aisément vérifiable**, ce que réclame une part croissante des consommateurs.

Les SAT constituent une nouvelle configuration fondée sur des réseaux locaux d'entreprises agricoles, agroalimentaires et de services mutualisant des ressources locales dans le cadre d'un bassin de consommation proche, en prenant en compte les critères du développement durable. Les SAT sont porteurs de résilience face aux crises et au risque de délocalisation,

car ils sont basés sur des éléments à externalités positives : ressources naturelles renouvelables, triple performance technologique, ancrage territorial et culturel. Une stratégie de différenciation territoriale peut en outre constituer une source de compétitivité basée sur les ressources (et non pas sur les seuls coûts) : dans un contexte de marché de masse, les « interstices » constituent des gisements de développement pour les entreprises.



À la différence d'autres secteurs, le système alimentaire présente trois caractéristiques importantes dans la perspective de construction de SAT :

- **Il résiste beaucoup mieux à la destruction d'emplois** (en France par exemple, sur 50 ans, entre 1960 et 2010, les actifs occupés de l'agriculture ont régressé de 82 %, ceux de l'industrie manufacturière de 36 %, tandis que ceux de l'IAA ont progressé de 8 % et ceux de l'hébergement et de la restauration de 114 %)
- **Il reste, en ce qui concerne les filières de production, pour une bonne part localisé en zone rurale** (en 2012, la quasi totalité de l'activité agricole, tandis que près de 40 % des entreprises agroalimentaires étaient situés dans un espace à dominante rurale en France)
- **Les produits alimentaires territorialement ancrés bénéficient d'une protection juridique** à travers le dispositif des indications géographiques (AOP, IGP, STG) de l'Union européenne, ouvert depuis 2005 aux pays tiers, donc à l'ensemble des pays méditerranéens, et par là même d'un outil de promotion très prisé des consommateurs (label de traçabilité)

On peut tirer deux enseignements de ces constats : 1) les gisements d'emplois se trouvent en grande partie dans le système alimentaire grâce à sa forte composante artisanale et industrielle et aux services qui y sont liés ; 2) l'espace rural devrait en être le principal bénéficiaire dans une perspective de re-territorialisation de notre alimentation. Les autres externalités positives sanitaires et environnementales à attendre de ce mouvement ont été mentionnées plus haut.

Le modèle des systèmes alimentaires territorialisés (SAT) permettrait ainsi de valoriser de nombreux atouts présents dans les pays méditerranéens et de contenir,

voire d'inverser les tendances négatives pressenties, tant pour les structures de marché (érosion des TPE et PME agricoles et agroalimentaires) que pour leur insertion internationale. Ce modèle pourrait constituer le fondement d'une « **nouvelle stratégie agroalimentaire** » avec une **différenciation des produits par la qualité** (notamment organoleptique et nutritionnelle), la spécification (santé, etc.), mais aussi **l'ancrage culturel et l'origine territoriale**. Une telle stratégie est concevable, pour l'Union européenne et ses partenaires des PSEM. L'esquisse de politique alimentaire de l'UE insistant sur les **attributs qualitatifs et la labellisation** qui bénéficient d'un solide cadre institutionnel (paquet qualité et IG), est aujourd'hui stimulante en termes d'objectifs, mais lacunaire en termes de moyens et de type d'acteurs à promouvoir. Les instruments adéquats à promouvoir s'intitulent : chaîne des savoirs (R&D, innovation, formation), clusters combinant **filières et territoires, coordination et mutualisation des ressources et compétences**.

La formule stratégique préconisée pour le développement des SAT est valable, à une autre échelle, pour les entreprises globales de l'agroalimentaire présentes dans les pays méditerranéens. En effet, ces firmes se trouvent confrontées à des stratégies de leurs concurrents émergents similaires à celles qu'elles ont elles-mêmes utilisées depuis le milieu du XXe siècle : produits standards de masse portés par un marketing agressif. Les petites, moyennes et grandes firmes agroalimentaires de la Méditerranée doivent abandonner l'illusion du mimétisme et, elles aussi, mobiliser des stratégies de différenciation par la valorisation des patrimoines alimentaires nationaux et donc des territoires. Leur longue expérience culturelle et la perception de changements profonds dans le comportement des consommateurs des pays à haut revenu devraient les y préparer et le durcissement de la confrontation avec les groupes de la grande distribution les y inciter. De tels infléchissements stratégiques les rapprocheraient des ODD.

Parmi les grands projets en réflexion pour assurer la relance de l'économie des pays méditerranéens et une plus grande **cohésion sociale**, le système alimentaire est absent, car l'on reste sur des schémas obsolètes tournés vers les méga-infrastructures et les firmes des hautes technologies, et non pas vers la prise en compte de la réalité des territoires et des besoins des populations. Il est urgent, en agroalimentaire comme dans d'autres domaines, de faire bouger les lignes et d'inverser les courbes qui plongent. Les ressources sont là, le reste est affaire de volonté politique.

### 3.2. LA GOUVERNANCE DES SAT : UN BESOIN IMPÉRIEUX DE VISION STRATÉGIQUE ET DE COHÉRENCE INSTITUTIONNELLE

L'organisation professionnelle et interprofessionnelle de l'agroalimentaire en Europe méditerranéenne fonctionne relativement bien, à travers de nombreux syndicats et associations — dont la coordination serait cependant à renforcer — et des dispositifs règlementaires qui ont fait leurs preuves. Dans les PSEM, les dispositifs organisationnels du système alimentaire sont marqués par de nombreuses faiblesses.

La situation au niveau des États appelle des évolutions profondes. En effet, les pouvoirs publics, dans le monde entier, se sont lentement dégagés de l'accompagnement de l'agriculture et des industries agroalimentaires, par suite de stratégies économiques focalisées sur les industries à haute technologie et les services et d'orientations discutables inspirées du paradigme dominant de la globalisation. Le second handicap du pilotage public du système alimentaire réside dans la multiplicité des tutelles et le cloisonnement administratif observable dans tous les pays : ministère de l'Agriculture, ministère de l'Économie et de l'Industrie, ministère de la Santé publique, avec au sein de chaque ministère plusieurs services compétents et de perpétuels conflits entre ces ministères et entre ces services. Il résulte de cet empilement administratif une extrême difficulté à concevoir et à coordonner une politique alimentaire. La réussite des SAT est donc largement conditionnée par la mise en place de dispositifs de **gouvernance alimentaire territoriale, coordonnés entre eux et à l'échelle nationale et régionale**.

Quelques expériences de gouvernance alimentaire sont à l'œuvre dans de grandes villes (par exemple à Chicago, Montréal, Toronto) ou dans les régions (par exemple : Cerdagne en Espagne, PACA et Nord-Pas-de-Calais en France). En France, les SAT pourraient être encouragés prochainement par l'État à travers la future loi sur l'ancrage territorial de l'alimentation en discussion au Parlement qui prévoit une incitation à l'approvisionnement local dans la restauration collective publique, la création d'un observatoire de l'alimentation et la conception de programmes régionaux l'agriculture et d'alimentation durable<sup>4</sup>. L'ARF (Association des régions de France) appuie un tel projet, à travers sa « Déclaration de Rennes » du 4 juillet 2014 et un groupe de travail spécifique « SAT ». La communauté scientifique internationale encourage la recherche sur les SAT avec la « Déclaration de Québec » du 1<sup>er</sup> octobre 2015<sup>5</sup>. Par ailleurs, on voit foisonner un peu partout dans le monde des milliers d'initiatives pour une alimentation responsable et durable (IARD), 

4. Loi proposée par Brigitte Allain, députée EELV de la Dordogne en décembre 2015.

5. <https://www.chaire-diversite-alimentaire.ulaval.ca/fr/nouvelles/le-colloque-sur-les-systemes-alimentaires-territorialises-donne-naissance-la-declaration>

 marquées par un militantisme qu'il faut saluer, mais aussi beaucoup d'individualisme de la part de microstructures générateur de difficultés de pérennisation. Les SAT donnent aux IARD un cadre institutionnel de gouvernance stimulant les mutualisations et donc les performances durables des projets. Il s'agit donc d'un mouvement émergent qui a besoin d'être conforté et de prendre davantage en compte les zones rurales. À cet égard, les pays méditerranéens de l'Europe semblent plus avancés que les PSEM.

### 3.3. LES SYSTÈMES ALIMENTAIRES TERRITORIALISÉS EN MÉDITERRANÉE : NAUFRAGE ET RENAISSANCE ?

La diète méditerranéenne a été lentement construite par des générations d'agriculteurs, d'artisans et de cuisiniers sur la base de terroirs, de savoirs faire et de cultures diversifiées pour parvenir à un équilibre fait d'associations de produits mêlant les saveurs, les arômes et les couleurs. Cet équilibre sensoriel s'accompagne de grandes vertus nutritionnelles. Cependant l'anthropocène a profondément modifié les façons de vivre, de produire et de consommer de nos sociétés. L'urbanisation et l'industrialisation ont globalisé un modèle alimentaire qui a peu à peu détruit les pratiques traditionnelles. Ainsi, la diète méditerranéenne a été en grande partie remplacée par une alimentation occidentalisée, avec les effets délétères mentionnés ci-dessus. Aujourd'hui, le modèle agroindustriel est à son tour contesté. C'est probablement une opportunité historique pour **renouer avec nos patrimoines alimentaires** et en tirer de **nouvelles façons de manger** conformes à des objectifs de développement durable et notamment avec la diète méditerranéenne, dans une vision évidemment adaptée au monde contemporain et à son futur.

Les études de cas qui ont été présentées dans les pages précédentes montrent des conscientisations et des approches différentes selon les pays et un point commun, l'intérêt pour les **labels d'origine**.

**En Espagne**, on note, depuis la crise économique et financière de la décennie 2010 et les évolutions politiques en résultant, un intérêt croissant pour un système alimentaire alternatif, fondé sur la proximité et de nouvelles pratiques agricoles et alimentaires, avec la création d'associations et de réseaux. Cependant, l'appareil statistique actuel ne permet pas des analyses quantitatives sur ce phénomène et les normes sanitaires pénalisent les petites structures. Il y a donc un défaut cognitif et une inadaptation des politiques publiques, en Espagne, comme dans de nombreux pays, qui freinent l'essor des SAT. Le cadre territorial le plus actif en matière de SAT en Espagne est clairement celui des « Communautés autonomes », c'est-à-dire des régions, dont la plupart ont créé des marques territoriales.

**En France**, il existe depuis 2008 un « Programme national de l'alimentation » (PNA) qui a pour ambition de se décliner en programmes régionaux (PRA) et territoriaux (PAT), mais doté de faibles moyens. Les PRA pourraient constituer à terme la structure de gouvernance de futurs SAT. Certaines régions, comme PACA (Provence-Alpes-Côte d'Azur), se sont montrées pro-actives en matière d'alimentation durable ces dernières années, avec un appui aux circuits courts de commercialisation et la création en 2010 d'un observatoire régional des circuits courts ayant vocation à mettre en réseau les acteurs pour favoriser le partage de connaissances et la montée en qualité des projets. De plus, depuis son lancement en 2010, le Réseau rural PACA a dédié une large part de ses travaux aux stratégies agricoles et alimentaires locales. Dans d'autres régions, comme le Languedoc Roussillon, c'est l'Administration (DRAAF, Direction régionale de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt) qui impulse les dynamiques, en repérant, caractérisant et accompagnant les initiatives pour une alimentation durable et en créant des outils méthodologiques. Enfin, certaines communes, comme celle de Correns dans le Var, décident d'orientations volontaristes en faveur du bio et déclinent l'Agenda 21 dans le domaine agricole et alimentaire.

**En Italie**, ce sont également les régions qui sont motrices en faveur des SAT. Ainsi, l'Émilie-Romagne, berceau de 3 produits de terroir emblématiques, le fromage Parmigiano-Reggiano, le jambon de Parme et le vinaigre balsamique traditionnel de Modène et de Reggio Emilia, soutient les produits alimentaires locaux par une politique active de soutien à l'innovation, à la commercialisation et à la communication. Ces 3 produits doivent leur réussite à la création de puissantes organisations de filière rassemblant les agriculteurs, les transformateurs et la première mise en marché. Ces organisations sont fondées sur la répartition de la valeur ajoutée, la solidarité inter-acteurs et la vision diachronique longue. L'Émilie Romagne est un exemple de développement socio-économique largement fondé sur des ressources territoriales spécifiques et non délocalisables, sur une coopération entre le secteur public et les entreprises privées et sur une organisation interprofessionnelle performante.

**Au Maroc**, la politique agricole et agroalimentaire est pilotée par le Plan Maroc Vert (PMV) de 2008 qui comporte 2 piliers : le premier a pour vocation de créer des filières agroindustrielles compétitives au plan international autour « d'agrégateurs » constitués de grandes firmes ; le second pilier est destiné à accompagner les petits agriculteurs de zones enclavées en valorisant des produits spécifiques à ces zones, notamment par un dispositif de reconnaissance

des signes distinctifs d'origine et de qualité (SDOQ). Un organisme public « Maroc Taswiq » a été créé, avec pour mission de regrouper les petits producteurs, de valoriser et de commercialiser les produits de terroir de l'économie solidaire, dans le cadre du commerce équitable. Le second pilier du PMV pourrait constituer la base de futurs SAT, sous réserve d'un renforcement de l'appui aux secteurs de l'agriculture familiale et de l'artisanat alimentaire par le vecteur de l'économie social et solidaire, ainsi que d'une volonté de reconquête du marché intérieur et pas seulement d'exportation.

**En Tunisie**, comme dans la plupart des PSEM, l'agriculture et l'IAA représentent encore — en dépit d'un déclin — près de 15 % du PIB et 20 % de la population active. Le Programme national de mise à niveau de 1997 procède d'un objectif d'intégration au marché mondial et pénalise en conséquence le secteur traditionnel. Dans le même temps, la consommation alimentaire s'est orientée vers le modèle dit occidental et a laminé la diète méditerranéenne, provoquant une explosion des maladies chroniques d'origine alimentaire, notamment l'obésité infantile et le diabète. Cependant une prise de conscience de ce phénomène est en cours et un effort d'éducation nutritionnelle est fait à travers notamment une revitalisation de la diète méditerranéenne et une valorisation des produits typiques locaux par un dispositif de labels, ce qui pourrait constituer la base de futurs SAT sous réserve de mettre en place une politique adaptée à l'agriculture familiale, à la valorisation des territoires ruraux et à une sécurité alimentaire durable.



**En Turquie**, le système alimentaire constitue un secteur économique de premier plan, fortement exportateur et à balance commerciale excédentaire, ce qui fait de ce pays un cas unique dans les PSEM. C'est aussi un patrimoine matériel et immatériel exceptionnel par son antériorité, la diversité et la qualité des produits alimentaires et la richesse des recettes culinaires. La Turquie s'est dotée, en 1995, d'un cadre réglementaire pour la certification des indications géographiques (IG) inspiré de celui de l'Union européenne et comptait, en avril 2016, 86 AOP et 103 IGP. Néanmoins, cette réglementation appliquée par l'Institut des Patentes de Turquie et non pas par un organisme public dédié aux IG, manque encore de rigueur et souffre de l'insuffisance des mécanismes de contrôle. La Turquie fait partie d'un groupe de 24 pays qui militent, avec l'UE, au sein de l'Organisation mondiale du commerce pour une reconnaissance internationale des IG. Par ailleurs, un réseau multi-acteurs — YÜciTA — œuvre en Turquie pour un développement des produits de terroir et des SAT.

## CONCLUSION : ATOUTS ET CONTRAINTES DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES TERRITORIALISÉS EN MÉDITERRANÉE

On peut avancer que la diète alimentaire méditerranéenne dispose de plusieurs atouts à fort potentiel en termes de santé publique, sociaux, environnementaux et économiques, mais aussi politiques. Cependant, 3 conditions — correspondant à autant de défaillances ou de contraintes — sont nécessaires pour valoriser ces atouts.

En premier lieu, il faut retrouver la mémoire — qui est en train de se perdre avec une dilution dans un modèle alimentaire globalisé — et innover pour sauvegarder le patrimoine, dans un objectif de « **reconquête du marché intérieur** ». En effet, les pays méditerranéens ont aujourd'hui un profil nutritionnel très éloigné de celui de la diète méditerranéenne, avec le cortège délétère des maladies d'origine alimentaires qui en résulte. Cet objectif implique d'intensifier la recherche scientifique sur la consommation alimentaire hier et aujourd'hui pour mieux la faire évoluer, et de mettre en place **un ambitieux programme éducatif et des campagnes de communication générique multimédia soutenues, ainsi que de soutien à la demande de produits locaux**.

Ensuite, il est indispensable de **mutualiser les ressources** productives (humaines, matérielles et immatérielles) pour être compétitif : il s'agit de dépasser le modèle du capitalisme congloméral ou celui de microstructures individualistes pour aller vers **l'économie sociale et solidaire**, dans le cadre de systèmes alimentaires territorialisés.

Enfin, il faut susciter une **solidarité régionale** pour une stratégie « distinctive » vis-à-vis du reste du monde, par exemple en créant une marque territoriale permettant d'identifier et de promouvoir les « Terroirs de la Méditerranée » 

 comme l'a proposé dès 2010 Ipemed (Rastoin, 2011), dans le prolongement de la Déclaration d'Antalya sur « *Les indications géographiques relatives aux produits alimentaires méditerranéens et le développement local* » du 26 avril 2008 (Tekelioglu et al. 2009).

Une **coopération décentralisée entre les régions européennes et les régions du sud et de l'est de la Méditerranée** sur l'agriculture et les zones rurales existe déjà. Il s'agit de la compléter par une approche globale en termes de « systèmes alimentaires territorialisés ». Une telle vision s'inscrit nécessairement dans un objectif de développement durable comme le suggère Isabel Gonzàles-Turmo, anthropologue andalouse : « *Le régime méditerranéen, comme toute alimentation, doit recevoir une lecture nutritionnelle, économique, sociale et culturelle, et, inévitablement, éthique* » (Gonzales-Turmo, 2012).

Dans une région déchirée par les tensions politiques, rares sont les sujets susceptibles de rassembler. La diète alimentaire méditerranéenne est l'un de ceux-là. Elle pourrait et devrait, inspirer un ambitieux **programme de mobilisation des savoirs et de construction de partenariats** entre acteurs publics et privés au nord, au sud et à l'est de la Méditerranée et dans l'ensemble de la région. Pour ce faire, la **définition de politiques alimentaires volontaristes** fondées sur des systèmes alimentaires territorialisés est indispensable.

## BIBLIOGRAPHIE

Balta P., 2004, *Boire et manger en Méditerranée*, Actes Sud, 2004

Chever T. et al., 2013, *Value of production of agricultural products and foodstuffs, wines, products and foodstuffs, wines, aromatised wines and spirits protected by a geographical indication (GI)*, TENDER N ° AGRI—2011—EVAL—04, Final report, European commission, Brussels: 87

FAO, 2010, *Rapport final, Biodiversité et régimes alimentaires durables unis contre la faim*, Symposium scientifique international, 3-5 novembre, Rome : 2 p.

Gonzàles-Turmo I., 2012, *Le Régime méditerranéen* in Poulain J.-P., dir., *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Quadrige-Puf, Paris : 1127-1137

Hallegat S., Somot S., Nassopoulos H., 2008, *Région méditerranéenne et changement climatique : une nécessaire anticipation*, Ipemed, Col. « Construire la Méditerranée », Paris : 63 p.

Le Mouël C., A. Forslund, P. Marty, S. Manceron, E. Marajo-Petizon, M.-A. Caillaud et B. Schmitt, 2015. *Le système agricole et alimentaire de la région Afrique du Nord – Moyen-Orient à l'horizon 2050 : projections de tendance et analyse de sensibilité*, INRA, Paris 133 p.

MedCop 21, 2015, *Ensemble, défendons la Méditerranée et notre climat, Agenda positif méditerranéen*, Région PACA, Marseille : 140 p. <http://www.medcop21.com/36-propositions/>

Padilla M., 2012, *La diète méditerranéenne, parangon mondial, Est-elle durable du champ à l'assiette?* Colloque du cinquantième anniversaire du CIHEAM, Montpellier : PPT, 22 diapos

Rastoin, J.L., 2011, *Creating a label for the Mediterranean food products: configuration, opportunities and constraints*, *Watch Letter*, (19), Ciheam, Paris: 1-4

Rastoin J.-L., 2015, *Les systèmes alimentaires territorialisés : considérations théoriques et justifications empiriques, éditoriales*, *Économies et Sociétés, Tome XLIX, Série « Systèmes agroalimentaires »*, AG, N° 37, Ismèa Les Presses, Paris : pp. 1155-1166

Sanchez S., 2016, *Pizza, cultures et mondialisation*, CNRS Editions, Paris : 300 p.

Tekelioglu Y., Ilbert H., Tozanli S., coord., 2009, *Les produits de terroir, les indications géographiques et le développement local durable des pays méditerranéens*, *Options méditerranéennes, série A, n° 89*, CIHEAM-IAM, Montpellier : 379 p.



**POST-FACE**

# LA COPRODUCTION : UN ATOUT POUR LE DEVELOPPEMENT DE SYSTEMES ALIMENTAIRES TERRITORIALISES EN EUROPE, EN MEDITERRANEE ET EN AFRIQUE



● **AUTEUR** : Jean-Louis Guigou

Président de l'Ipemed, Institut de prospective économique du monde méditerranéen, Paris

● **RÉSUMÉ** : « Les objectifs du développement durable 2030 mettent en avant les questions de pauvreté et de faim, ainsi que celle du changement climatique qui touchent de près les pays du sud et de l'est de la Méditerranée. Pour y répondre, le concept de co-production au sein de filières agroalimentaires territorialisées développé par IPEMED semble pertinent. D'un point de vue géopolitique, une approche « verticale » dans le vaste ensemble « Afrique-Méditerranée-Europe » (AME) est préconisée. »

● **MOTS-CLEFS** : DÉVELOPPEMENT DURABLE, SÉCURITÉ ALIMENTAIRE, FILIÈRES TERRITORIALISÉES, ÉCOSYSTÈME LOCAL, ÉCOLOGIE INDUSTRIELLE, ÉCONOMIE DE FONCTIONNALITÉ

En septembre 2015, les États membres des Nations Unies ont adopté 17 Objectifs de développement durable (ODD), déclinés en 169 cibles prenant en considération toutes les dimensions du **développement durable**. L'alimentation, l'agriculture et le développement rural sont au cœur de ces ODD, notamment de l'ODD 1 (Pas de pauvreté), de l'ODD 2 (Faim « zéro »), mais aussi de l'ODD 12 (Établir des modes de consommation et de production durables), dans lequel il est précisé :

« Parvenir à une croissance économique et à un développement durable exige que nous réduisions d'urgence notre empreinte écologique en changeant nos modes de production et de consommation des marchandises et des ressources. L'agriculture est le plus grand consommateur d'eau du monde et l'irrigation engloutit désormais près de 70 % de toute l'eau douce propre à la consommation humaine.

La gestion efficace de nos ressources naturelles partagées, ainsi que la façon dont nous éliminons les déchets toxiques et les polluants, sont des cibles importantes en vue d'atteindre cet objectif. Encourager les industries, entreprises et consommateurs à recycler leurs déchets et à en réduire le volume est également important, de même que soutenir les pays en développement afin qu'ils s'orientent vers des modes de consommation plus durables d'ici 2030.<sup>1</sup>»

Ces éléments, auxquels s'adjoint la nécessaire lutte contre le changement climatique (ODD 13), témoignent de la nécessité d'améliorer la résilience des populations rurales, des systèmes agricoles et alimentaires face à des **crises d'ordre environnemental, mais aussi économique, social, et politique**.

Cela est particulièrement vrai pour les Pays du Sud et de l'Est de la Méditerranée, confrontés à une **insécurité alimentaire systémique**, dans un contexte où l'agriculture et les activités liées font vivre au moins 72 millions de personnes, soit 25% de la population totale (Rastoin et al, 2016). Sans rentrer dans le détail des dynamiques entre les ressources naturelles, le développement durable et les enjeux de la sécurité alimentaire en Méditerranée, objet d'un rapport dédié en 2011<sup>2</sup>, relevons quelques défis qui appellent à repenser les **modalités de coopération** entre les rives Nord et Sud en matière agricole et agroalimentaire ; l'Union européenne étant, de loin, le premier fournisseur des PSEM :

- la hausse de la **demande alimentaire** ;
- **l'abandon progressif de la diète méditerranéenne** et son impact sur la santé des consommateurs ;
- le niveau élevé de **dépendance externe des PSEM** pour leur approvisionnement en produits alimentaires stratégiques ;
- la **vulnérabilité des systèmes agricoles** face à la raréfaction des ressources en eau, etc.

1. <http://www.undp.org/content/undp/fr/home/sdgooverview/post-2015-development-agenda/goal-12.html>

2. Cheriet F. et al, *Les dynamiques des ressources agricoles en Méditerranée – Etat des lieux, recommandations et perspectives, Construire la Méditerranée, IPEMED, 2011, 80p.*

## LES « SYSTÈMES ALIMENTAIRES TERRITORIALISÉS » EN MÉDITERRANÉE : UNE SOLUTION DURABLE FACE AUX CRISES ?

Dans le cadre de ses travaux, IPEMED a proposé la mise en place de **partenariats agricoles Nord-Sud et Sud-Sud**, basés sur le co-développement de filières territorialisées :

« Il s'agit de concevoir des actions génératrices de progrès avec une **vision circulaire** à la fois verticale et horizontale. [...] La verticalité s'applique aux filières qui doivent être organisées et coordonnées dans un double objectif de qualité des produits et de partage équitable de la valeur ajoutée créée. L'horizontalité est spatiale et doit ambitionner la production de synergies entre filières agroalimentaires d'une part (en améliorant simultanément la biodiversité et la productivité des ressources), et entre **filières agroalimentaires et non-agroalimentaires** (on pense ici à l'éco-tourisme, à l'artisanat rural et aux services), dans un triple objectif de développement territorial social, économique et environnemental. L'espace considéré est à la fois national et régional (maghrébin et euro-méditerranéen), ce qui donne tout son sens à la notion de co-développement par la co-localisation des activités. » (Rastoin J.L. et al, 2014, p. 129-130).

En d'autres termes, nous pensons, dans la lignée des réflexions du Professeur Rastoin, que « les systèmes alimentaires territorialisés (SAT) constituent une forme émergente alternative au modèle dominant agroindustriel, inspirée par un objectif de réduction des externalités négatives et de valorisation des impacts sociaux, environnementaux et économiques positifs » (Rastoin, 2015). Ils réhabilitent les « circuits-courts alimentaires » face aux circuits longs de la mondialisation, révisant ainsi les modes de production, de commercialisation et de consommation sous l'angle de la proximité et de la durabilité. Valorisant les **produits du terroir** et les **savoir-faire régionaux**, les SAT consacrent aussi une vision multifonctionnelle de l'agriculture et des espaces ruraux, en Méditerranée, mais aussi en Europe.

Cependant, les réflexions portées par l'étude préalablement citée et l'Observatoire de la coproduction nous incitent à ne pas céder à la tentation d'une dichotomie simpliste, entre SAT d'une part, privilégiant **agriculture familiale**, structures issues de **l'économie sociale et solidaire (ESS)** et réseaux de PME-TPE et système agroindustriel de masse, d'autre part, structuré autour de grandes firmes mondialisées. En effet, une complémentarité de ces deux « mondes » alimentaires et agricoles est possible par le biais de la « coproduction ».

## LA COPRODUCTION, COMME OUTIL POUR LE CO-DÉVELOPPEMENT DE FILIÈRES TERRITORIALISÉES EN MÉDITERRANÉE ET EN AFRIQUE ?

IPEMED promeut au travers du concept de « **coproduction** » un nouveau modèle de coopération économique « gagnant – gagnant » basé sur le partage de la valeur ajoutée et le transfert des technologies entre le Nord et le Sud de la Méditerranée, permettant ainsi la montée en gamme des économies des pays méditerranéens. Face à l'impératif de sécurité alimentaire, la coproduction consiste à subsister à une approche uniquement commerciale, d'exportation de produits alimentaires entre les rives, de nouveaux modèles de coopération économique, permettant le nécessaire développement et la structuration des filières agricoles et agro-industrielles méditerranéennes et tenant compte de **l'écosystème local**. Cela suppose que les industriels du Nord en finissent avec le vieux modèle qui consistait soit à vendre, soit à venir profiter de la main-d'œuvre abondante et bon marché au Sud, à puiser les matières premières sans transformation sur place, et à réaliser des bénéfices sans retombées sur les populations locales. L'Observatoire de la coproduction en Méditerranée, créé en 2014, en partenariat avec Bpifrance, vise dès lors à recenser et analyser qualitativement les stratégies des **investisseurs méditerranéens** afin de rendre plus tangible le bénéfice partagé de ce modèle où les anciens clients deviennent de véritables partenaires. À ce titre, les expériences menées par Danone en Tunisie ou Avril au Maroc en constituent les premiers exemples<sup>3</sup>.

Or, ce modèle « gagnant – gagnant » qui permet d'inscrire les investissements des grandes firmes agroalimentaires dans la durée répond aux aspirations des pays du Sud de la Méditerranée, et paraît compatible voire aller de pair avec l'émergence de nouveaux modèles productifs et organisationnels tels **l'écologie industrielle** et **l'économie de la fonctionnalité**, tous deux permettant d'associer les entreprises et les territoires dans une logique commune de soutenabilité (Maillefert et al, 2015).

Au final, nos observations en Méditerranée ouvrent de belles perspectives pour l'ensemble du continent africain ; les PSEM pouvant parfois être perçus, de l'avis de nos experts, comme des « ponts » entre l'Europe et l'Afrique pour expérimenter 

3. <http://www.ipemed.coop/fr/nos-projets-r16/coproduction-c146/>

voire consolider de nouvelles manières de coopérer. Or les enjeux sont de taille puisque « *l'Afrique subsaharienne va connaître une révolution démographique sans précédent : sa population va tripler en 40 ans. Aujourd'hui et plus encore demain, la stabilité du continent repose sur le développement du secteur agricole et agro-industriel. Ce secteur (15 % du PIB), principal pourvoyeur d'emplois et de revenus, doit se préparer à faire face à cet enjeu colossal : comment nourrir deux milliards d'habitants en 2050, dont plus de la moitié vivra en zone urbaine ? Pour y répondre, il faut relever plusieurs défis agricoles : amélioration des rendements, mise en valeur des terres agricoles et respect de la biodiversité. Il faut aussi créer plus de valeur ajoutée dans les filières agroalimentaires et agro-industrielles. Des investissements dans les opérations de post-récoltes, dans les infrastructures de stockage, la logistique, la transformation et la distribution sont incontournables. Par ailleurs, la flambée des prix en 2008, la volatilité accrue et durable des produits de base agricoles sur les marchés internationaux, les crises alimentaires climatiques en Afrique rendent la sécurité alimentaire indispensable, inscrivent de fait l'agriculture et les agro-industries dans les agendas économiques et politiques du continent et de la communauté internationale* » (Viard, 2012). Aujourd'hui, plus que jamais, il est temps de faire de la coproduction, un outil indispensable pour le **développement de systèmes alimentaires territorialisés** en Europe et sur le continent africain, et au-delà le moteur de la construction de cette grande région Verticale « Afrique – Méditerranée – Europe ».

## BIBLIOGRAPHIE

Maillefert M., Robert I., « *Écologie industrielle, économie de la fonctionnalité, entreprises et territoires : vers de nouveaux modèles productifs et organisationnels ?* », Développement durable et territoires [Online], Vol. 5, n°1 | Février 2014

Rastoin J.L., « *Les systèmes alimentaires territorialisés : le cadre conceptuel* », Journal Résolis #4, Mars 2015

Rastoin J.L., Benabderrazik H., *Céréales et oléoprotéagineux au Maghreb – Pour un co-développement de filières territorialisées*, Construire la Méditerranée, IPEMED, 2014

Rastoin J.L., Zaitte M., Ben Youssef Z., « *Contribution des systèmes alimentaires territorialisés à la résilience au changement climatique en région méditerranéenne – Application à un projet de cluster agro-écologique dans la vallée de Medjerda en Tunisie* », Watch Letter n°36 – Avril 2016, CIHEAM

Viard E., « *Comment favoriser le développement des filières agricoles et agro-industrielles en Afrique subsaharienne ?* », Editorial, Secteur Privé et Développement – la revue de Proparco, Numéro 13 - février 2012

### Pour aller plus loin

[www.ipemed.coop](http://www.ipemed.coop)

[www.laverticale-ame.org](http://www.laverticale-ame.org)



## Biographie des auteurs

---



**Sihem Bellagha**

bellagha.sihemb@gmail.com

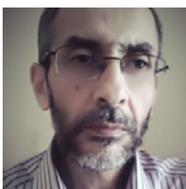
Ingénieur Agronome, master degree in Food Engineering, docteur d'état ès sciences agronomiques spécialité Industries agroalimentaires. Actuellement responsable de la spécialité Industries agroalimentaire à l'Institut National Agronomique de Tunisie, responsable de l'unité de recherche « Valorisation du patrimoine naturel et agroalimentaire tunisien par l'innovation », présidente de la commission de programmation et d'évaluation de la recherche agricole « Transformation et Industrialisation des Produits Agricoles ».



**Cristina Bragaglia**

cristina.bragaglia@unibo.it

Professeur d'histoire du cinéma à l'Université de Bologne, depuis 2002 (année de publication de son livre *Sequenze di gola. Cinema e cibo*), Cristina Bragaglia s'occupe des relations entre le cinéma et la nourriture, en participant à de nombreuses conférences et en écrivant des essais, publiés en Italie et à l'étranger. Elle est conseillère scientifique de l'*Accademia nazionale dell'agricoltura* et dirige un festival annuel de *culinary cinema*.



**El Houssaine Erraoui**

e.erraoui@uiz.ac.ma

Docteur en sciences économiques, El Houssaine ERRAOUI est professeur habilité à diriger des recherches à l'université Ibn Zohr d'Agadir, membre du comité de rédaction de la Revue Economique du Sud (université Ibn Zohr) et de l'équipe de recherche en économie et management (EREM) de cette université.



**Roberto Fanfani**

roberto.fanfani@unibo.it

Ancien professeur d'économie politique à l'université de Bologne, directeur du Département de la statistique et doyen de la Faculté d'économie de l'université de Modène, Roberto Fanfani est maintenant coordonnateur du Comité scientifique de l'*Accademia nazionale dell'agricoltura* et président de Econag S.R.L., entreprise *Spin-off* certifiée par l'Université de Bologne.



**Benoît Fauchoux**

fauchoux.b@wanadoo.fr

Benoît Fauchoux est vice-président de la Région Centre-Val de Loire, délégué à l'environnement et à la transition énergétique, et président de la commission développement durable de l'Association des Régions de France. Ingénieur en agriculture, il a travaillé pour le développement agricole et rural en France, puis a conduit des travaux de recherche sur le lien entre les politiques agricoles, les accords de libre-échange et le développement durable. Il a été conseiller du ministre de l'Agriculture de la République d'Haïti, puis travaillé sur les politiques de transition écologique et de lutte contre le changement climatique.



**Fatiha Fort**

fatiha.fort@supagro.fr

Fatiha Fort est professeur en sciences de gestion à Montpellier SupAgro et chercheur à l'UMR MOISA (Unité Mixte de Recherche Marchés Organisations, Institutions et Stratégies d'Acteurs). Ses recherches s'inscrivent à l'interface entre stratégie et marketing appliquée au territoire. En stratégie, elles concernent le processus d'innovation des PME agroalimentaires en lien avec le développement durable dans le cadre du LabEx Entreprendre (université de Montpellier). Ses travaux portent également sur le marketing territorial.



**Julia Frézel**

jfrezel@regionpaca.fr

Ingénieure agronome, Julia Frézel travaille à la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur en tant qu'animatrice du Réseau rural régional, un dispositif européen lié au FEADER (Fonds européen agricole de développement rural). Dans ce cadre, elle coordonne le groupe de travail « Systèmes alimentaires territoriaux » de l'Observatoire régional des circuits courts et de proximité.



**Tomás García Azcarate**

tomasgarciaazcarate@gmail.com

Docteur en économie agricole, chercheur au département d'économie, de géographie et de démographie du Conseil supérieur des recherches scientifiques à Madrid, Tomás García Azcarate a été durant 29 ans fonctionnaire européen et a assumé différentes responsabilités en lien avec la PAC et ses réformes. Membre de l'Académie d'Agriculture de France et de l'Accademia dei Georgofili, il est président de l'association espagnole des économistes agricoles.



**Gérard Gherzi**

gerard.ghersi@msh-m.org

Ingénieur agronome, M.A. de l'Université Laval et docteur en sciences économiques, Gérard Gherzi est actuellement professeur associé à la TéléUniversité du Québec. Il a été professeur à Université Laval du Québec et à l'Université Paul Valéry de Montpellier, directeur de l'Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier, il a fondé la Maison de Sciences de l'Homme de Montpellier. Il a été chargé de la mise en place et de l'animation de l'agenda 21 de Correns, expérience relatée dans le présent article.



**Virginie Grzesiak**

virginie.grzesiak@agriculture.gouv.fr

Ingénieur agronome, Virginie Grzesiak est responsable de l'unité politique publique de l'alimentation à la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées.



**Faten Khamassi**

faten.khamassi@gmail.com

Ingénieur Agronome, docteur d'Etat ès sciences agronomiques, spécialité économie agroalimentaire. Directrice du département d'Économie-gestion agricole et agroalimentaire à l'Institut National Agronomique de Tunisie, elle est membre fondatrice de l'unité de recherche « Valorisation du patrimoine naturel et agroalimentaire tunisien par l'innovation », et chercheur associé au Laboratoire « Surveillance et Épidémiologie Nutritionnelle en Tunisie ».



**Jean-Louis Guigou**

jean-louis.guigou@ipemed.coop

Jean-Louis Guigou est ingénieur agronome, docteur d'État es sciences économiques et professeur agrégé des universités. Il a été délégué à l'aménagement du territoire et à l'action régionale (DATAR). Outre la réforme organisationnelle du territoire français, il y a relancé les travaux de prospective spatiale. Il a présidé l'Institut des hautes études de développement et d'aménagement du territoire (IHEDAT). Chargé par le ministre français des Affaires étrangères d'une mission d'étude sur la Méditerranée, il a créé en 2006 l'Institut de Prospective Economique du Monde Méditerranéen (IPEMED), dont il est le président.



**Philippe Kourilsky**

philippe.kourilsky@resolis.org

Ingénieur de l'École Polytechnique et docteur ès sciences, Philippe Kourilsky a été Directeur de recherche au CNRS. Il rejoint l'Institut Pasteur en 1972 et y dirige une unité de recherche de génie génétique. Il a exercé des responsabilités dans le domaine de la génétique et de l'immunologie au ministère de la Recherche et à Pasteur-Mérieux-Connaught. En 1998, il est nommé Professeur au Collège de France, titulaire de la chaire d'immunologie moléculaire. Il est Directeur général de l'Institut Pasteur et préside le conseil des directeurs du réseau international des Instituts Pasteur de 2000 à 2005. Il fonde l'association RESOLIS en 2010.



**Wafa Koussani**

koussani1@yahoo.fr

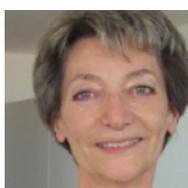
Doctorante en Economie et Développement Rural, titulaire du diplôme national d'ingénieur agro-économiste de l'INAT en 2006 et d'un master recherche en politiques agricoles du Ciheam-IAM de Montpellier en 2008, elle occupe un poste d'ingénieur principal à l'Office des Terres Domaniales de Tunisie depuis 2009.



**Chloé Landrot**

chloe.landrot@resolis.org

Diplômée d'un double Master en Développement, Coopération Internationale et Économie des Organisations, titulaire d'un certificat en Entreprenariat Social d'HEC, Chloé Landrot a effectué des missions de recherche/formation à Action Contre la Faim en France, en Asie Centrale et au Proche Orient, puis a rejoint l'association RESOLIS en 2015 en tant que responsable de programmes et de l'international. Elle assure la coordination du programme alimentation responsable et durable.



**Yvette Lazzeri**

yvette.lazzeri@univ-amu.fr

Yvette Lazzeri est enseignant-chercheur en économie territoriale (CNRS-Aix Marseille Université, AMU), HDR, qualifiée professeur des universités. Elle est membre du Conseil scientifique du service de l'Observation et des Statistiques au Ministère du Développement durable et de la Commission indicateurs de la Stratégie Nationale de la Transition Ecologique. Au sein de l'AMU, elle est responsable du Pôle développement durable et territoires méditerranéens et coordonne la plateforme Créativité et territoires T.Créatif@.



**Véronique Merle**

vmerle1@club-internet.fr

Diplômée de Sciences -Po Paris, ex-enseignante en sciences économiques et sociales, Véronique Merle est depuis une vingtaine d'année, administrateur territoriale à la Région Provence -Alpes- Côte -d'Azur où elle a contribué à la conception de nouvelles politiques publiques régionales dans les domaines de l'emploi, de la formation, de l'éducation puis de l'alimentation durable. Elle a notamment travaillé au cours du mandat régional 2010 -2016 auprès de la vice-présidente « Santé-Alimentation ».



### Jean-Louis Rastoin

jean-louis.rastoin@supagro.fr

Ingénieur agronome, docteur d'État ès sciences économiques et agrégé des universités en sciences de gestion, Jean-Louis Rastoin est professeur émérite à Montpellier SupAgro, fondateur et conseiller scientifique de la chaire UNESCO en « Alimentations du monde ». Membre de l'Académie d'Agriculture de France, il anime le comité de rédaction de la revue « Systèmes alimentaires » et est expert associé du Think Tank Ipemed.



### Henri Rouillé d'Orfeuil

rouilledo@gmail.com

Ingénieur agronome, docteur en économie appliquée, Henri Rouillé d'Orfeuil est membre de l'Académie d'Agriculture de France. Il participe à l'animation du programme Alimentation responsable et durable de l'association RESOLIS et collabore avec plusieurs fondations et associations.



### Javier Sanz-Cañada

javier.sanz@cchs.csic.es

Chercheur et vice-directeur de l'Institut d'Économie, Géographie et Démographie (Centre des Sciences Humaines et Sociales) du Conseil Supérieur de la Recherche Scientifique de l'Espagne (CCHS/CSIC). Docteur-ingénieur agronome, mention économie agroalimentaire, de l'université polytechnique de Madrid. Coordinateur de l'*European Research Group* « Systèmes Agro-alimentaires Localisés » (SYAL). Ses recherches portent sur l'analyse territoriale de l'agriculture et l'alimentation.



### Yavuz Tekelioglu

yavuztekelioglu@gmail.com

Professeur émérite, économiste de formation, doyen fondateur de la faculté des Sciences économiques de l'université Akdeniz (1993-2002), Antalya (Turquie), fondateur et directeur du «Centre de Recherches économiques des Pays Méditerranéen de l'Université Akdeniz» (1997-2009), fondateur et président du «Réseau de recherche sur les produits de terroir et les Indications Géographiques de Turquie» (YÜciTA). Il est officier dans l'Ordre des Palmes académiques de la République française.



### Leïla Temri

leila.temri@supagro.fr

Ingénieur agronome, docteur en sciences de gestion, Leïla Temri est enseignant-chercheur à Montpellier SupAgro, membre de l'UMR MOISA et du comité de direction de la chaire Unesco Alimentations du Monde. Ses travaux portent sur les processus d'innovation en lien avec la durabilité dans les systèmes alimentaires. Elle est actuellement membre du conseil d'administration du Réseau de Recherche sur l'Innovation (RRI) et du Réseau International de Recherche sur les Organisations et le Développement Durable (RIODD).



### Selma Tozanli

tozanli@iamm.fr

Diplômée de sociologie de l'université Technique de Moyen Orient, et titulaire d'une maîtrise en *Food marketing* de l'université d'Ankara en 1993, Selma Tozanli est docteur en sciences économiques de l'université de Montpellier et HDR (habilitation à diriger des recherches) en management stratégique de l'université de Montpellier (2009). Elle est enseignante-chercheuse au CIHEAM-Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier depuis 1983.





Organisation  
des Nations Unies  
pour l'éducation,  
la science et la culture



Chaire UNESCO  
en alimentations du monde  
France



Centre international  
d'études supérieures  
en sciences agronomiques



**IPEMED**

- INSTITUT DE PROSPECTIVE ÉCONOMIQUE DU MONDE MÉDITERRANÉEN -



ASSOCIATION  
DES RÉGIONS  
DE FRANCE

[resolis.org](http://resolis.org)

ISSN 2276-4275