



PHILIPPE GAUTIER

# Relocaliser la production, une équation complexe

Souveraineté et résilience alimentaires sont désormais entrées dans le vocabulaire des politiques, des professionnels, voire des consommateurs. Ces mots ont même pris un sens encore plus affirmé avec la crise sanitaire. Relancer la production demeure délicat.

**S**i les expressions souveraineté alimentaire et résilience alimentaire ne sont pas forcément liées, elles recouvrent une même équation particulièrement complexe: il s'agit de trouver les moyens de produire suffisamment pour une population en croissance et qui s'urbanise, certes, mais en augmentant la qualité des produits afin qu'ils soient sains. Enfin, il faut que ces mêmes produits soient issus de pratiques durables, dans le souci de préserver environnement et ressources naturelles. Outre cette « quadrature du cercle », il y a une autre complexité: agriculture conventionnelle et agriculture bio, grande distribution et circuits courts, filière nationale et acteurs locaux, voire ultra-locaux...

▲ 500 000 t produites, 850 000 t consommées: la tomate est symbolique de ce que représente l'enjeu de la souveraineté alimentaire dans la filière fruits et légumes.

autant d'approches et de pratiques offrant un panorama large et ramifié, parfois difficiles à appréhender.

## UN CONSTAT INQUIÉTANT

Il n'en demeure pas moins vrai que, pour le secteur des fruits et légumes, la question de la souveraineté se pose vraiment. Selon les dernières données d'Interfel, le poids de l'origine France est de 41 % dans la consommation de fruits aujourd'hui: elle approchait 57 % en 2000. Celle de légumes est de 59 %, 72 % en 2000. À cela deux principales raisons: la baisse des surfaces de production (environ 100 000 ha en trente ans), intrinsèquement liée à la compétitivité du produit 100 % France, et la montée en puissance de certaines variétés exotiques (ananas, mangues) non produites en France.

« La souveraineté alimentaire est un terme touffu, face auquel nous préférons celui de sécurité alimentaire. Cette notion touche directement les fruits des légumes. Aujourd'hui, on est à 50 % de fruits et légumes importés. Si la part d'autosuffisance en fruits et légumes baisse en dessous de cette barre des 50 %, alors il y a un risque pour la sécurité alimentaire, avec les impacts prévisibles sur les tonnages et les prix. Il faut viser à une

stabilisation du niveau d'autosuffisance à 60 %, à l'image des grandes nations agricoles européennes », affirme Laurent Grandin, président d'Interfel.

Certaines variétés de fruits et légumes sont plus exposées que d'autres à cette concurrence. « En fait, le sujet principal est celui-ci : la France produit 500000 t de tomates pour une consommation de 850000 t, 50000 t de fraises pour 120000 t achetées. Comment en est-on arrivé là ? », s'interroge Gilles Bertrandias, directeur de Rougeline. Le marché a évolué de telle façon que la production française a peu à peu perdu des parts de marché. « Le marché est aujourd'hui synonyme de compétitivité. Or, le produit français n'est pas compétitif pour les raisons bien connues : réglementations, coût de la main-d'œuvre... Proposer un produit français, remplissant les attentes en matière environnementale et sociétale voulues par le consommateur, et si tant est que le producteur soit en condition de le faire, cela a une valeur qui doit être considérée. Dans le meilleur des cas, il faudra quatre à cinq ans pour amorcer une hausse significative des volumes. » Dans le schéma, la place du consommateur, ses attentes, ses aspirations – nouvelles ou de longue date – revêtent une importance primordiale. Ainsi, pour Marc De Nale, directeur de l'association Demain la Terre, « Notre balance est déficitaire, certes, mais il faut considérer les produits importés. La France ne produit pas toutes les variétés. Doit-on pour autant s'en passer ? Doit-on consommer uniquement ce qui est produit en France ? La consommation de petits fruits rouges s'effectue essentiellement en fin d'année, ce qui pose la question de la contre-saison, donc de l'importation. La grande majorité des tomates françaises sont cultivées sous abri. Il faut se poser les questions à propos de notre consommation, c'est indéniable, mais sans tomber dans le dogmatisme, ni la frénésie. Il ne faut pas se couper des produits extérieurs, mais très pragmatiquement mieux contrôler leur cahier des charges. Il doit être possible d'imposer des techniques de production vertueuses à tout produit d'où qu'il provienne ».

### RELOCALISER, OUI, MAIS QUOI ?

Augmenter les productions en introduisant ou réintroduisant certaines variétés est un thème commun à la souveraineté et à la résilience, car il porte aussi bien sur le renforcement de l'autonomie alimentaire que sur la proximité des cultures des bassins de consommation. Relocaliser la production agricole est d'ailleurs clairement inscrit dans le volet agricole du plan de relance. Le CNA (Conseil national des achats, regroupant 15000 acheteurs) et PwC France et Maghreb se sont associés pour identifier les catégories de produits les plus propices à une relocalisation de leur production, en collaboration avec le ministère de l'Économie et des Finances (DGE).



UNIVERSITÉ PARIS-SACLAY

▲ Introduire ou réintroduire des variétés de légumes ou de fruits est largement envisagé, comme ici sur le plateau de Saclay, en région parisienne.

L'aspect intéressant de cette étude, publiée en 2020, est de proposer une approche par la demande et non par l'offre. Quatre secteurs français, dont la filière agroalimentaire, ont ainsi été identifiés avec des taux d'importation associés représentant 70 % du volume annuel d'importation en France (382 Md€, chiffres 2018). Grâce à une cartographie des dépenses d'achat créée par les équipes PwC, un indice de criticité a permis de sélectionner les catégories de produits et services à forts enjeux de relocalisation. Les opportunités de relocalisation ont été gradées de 1 à 5 (5 étant l'opportunité la plus haute). En d'autres termes, la classification permet de relever les produits où le besoin de développement d'une offre nationale est le plus fort chez les acheteurs. Il ressort que la filière arboricole (fruits à noyau et à pépins, fruits d'arbustes, fruits à coque) se situe au niveau 4 et la filière légumière (incluant melons, racines et tubercules) au niveau 3. Par ailleurs, la transformation et la conservation sont un secteur où la relocalisation doit être vraiment étudiée (niveau 5).



**La souveraineté alimentaire est un terme touffu, face auquel nous préférons celui de sécurité alimentaire ».**

« Imaginer que le nord de la Loire soit approvisionné localement à hauteur de 20 % des besoins fait sens. Mais, cette résilience doit se définir aussi, et particulièrement pour les fruits et légumes, avec les aléas météorologiques, pense Laurent Grandin. Les gels qui ont frappé la production arboricole tout récemment – mais aussi les épisodes de grêle, les inondations – rappellent que les capacités d'approvisionnement sont impactées par ces événements. Cela suppose aussi d'être capable de développer productions et zones de production. »

### UNE APPROCHE PAR FILIÈRE NÉCESSAIRE

L'Île-de-France est un bon exemple : avant que la production agricole se spécialise sur certains produits (céréales par exemple), la région était quasi autonome en termes de variétés. À l'occasion des Controverses des Régions organisées par Régions de France, Serge Papin, l'ancien ➤



patron de Système U le rappelait: « Il faut pouvoir déspecialiser les territoires et redévelopper, par exemple, les ceintures vertes autour des métropoles. Des productions aussi doivent être relancées: celle de légumineuses a pratiquement disparu ». On avancera néanmoins que les coopératives travaillent sur le développement de ce type de produit (lentilles, haricots secs...) et que certaines diversifient leurs productions (des maïsiculteurs d'Euralis se tournent vers le maraîchage et l'arboriculture).

« Il y a un gros travail de structuration de filières à effectuer. Relocaliser, oui, mais il faut que toute la filière soit impliquée, souligne Marc De Nale. Notre adhérent, Vergers de Gascogne, cherche à bâtir une filière d'approvisionnement 100 % France. Quand le produit existe, cela se met en place. Mais, pour les autres, c'est beaucoup plus compliqué. La relocalisation de la production, telle qu'on l'entend aujourd'hui, porte en elle une certaine image idéalisée de l'agriculture. Mais nous parlons là d'une production totale de 26 Mt de fruits et légumes et d'un savoir-faire technique: cela ne se décrète pas. »

### CIRCUITS COURTS, CIRCUITS LONGS

La crise sanitaire a montré que les consommateurs étaient avides de proximité. Ils désirent que la production et la commercialisation se rapprochent afin de susciter un lien plus fort. Les circuits de proximité sont un moyen de le faire et ils concernent fortement les produits pas ou peu transformés comme les fruits et légumes. Les exemples dans les territoires sont légion. « Une commercialisation tout en circuit court n'est pas la réponse mais il fait partie de la solution, analyse Gilles Bertrandias. Il est possible de faire de la proximité dans les circuits longs: il faut un amont structuré face à un commerce structuré, en l'occurrence la grande distribution qui, même si elle est fragilisée, ne tombera pas de sitôt. »

À l'occasion des premières journées parlemen-



Denis Puy/Exki

taires de la résilience alimentaire, le 8 avril dernier, Yuna Chiffolleau, directrice de recherche à l'Inrae, soulignait: « La résilience n'est pas simplement de rééquilibrer circuits courts et circuits longs. C'est retisser du lien, instaurer une collaboration plutôt qu'une dépendance au sein des territoires et entre les territoires ». Les plans alimentaires territoriaux (PAT), considérés comme une pierre angulaire du plan de relance



**La relocalisation de la production, telle qu'on l'entend aujourd'hui, porte en elle une certaine image idéalisée de l'agriculture...**

agricole, participent à cela. Mais comme le précise Laurent Grandin: « Les PAT n'ont de sens que lorsqu'ils dépassent le niveau du clocher du village. Il faut qu'ils puissent entraîner un effet de masse.

Le niveau régional semble idoine, celui du département un peu moins. Plus petit, cela devient antinomique ».

### DE LA PROXIMITÉ DEPUIS VINGT ANS

La proximité est appelée à se développer dans tous les domaines. Dans celui de la restauration, certains en ont fait leur credo depuis longtemps. « S'approvisionner en produits locaux, c'est le principe même de l'enseigne, explique David Esseryk, directeur marketing et innovation de la chaîne de restauration rapide Exki. La définition du local diffère dans les pays où l'enseigne est implantée. Notre approche est donc de trouver un fournisseur dans les 10 km autour de nos quatre unités de fabrication. Ainsi, à Bruxelles, nous avons sélectionné des producteurs de fraises proches; à Carpentras, un producteur d'agrumes voisin... Ils approvisionnent l'ensemble de nos cuisines. Si le produit manque, nous ne cherchons pas d'autre fournisseur. »

Il reconnaît la complexité de s'approvisionner en circuit court: « La filière légumes est mature. C'est, en revanche, plus complexe en fruits, particulièrement en petits fruits rouges malgré plusieurs essais. Nous avons néanmoins trouvé une alternative pour la myrtille bio, mais pas au Brésil bien évidemment ». |



La Roche Quilès/Ole