



Se Nourrir

En réduisant les émissions de gaz à effets de serres

L'accès à la nourriture est un sujet large qui renvoie à un besoin primaire. C'est aussi un sujet auquel sont rattachés de nombreux débats notamment de l'inégalité de l'accès à la nourriture ou bien de l'augmentation de l'obésité dans certaines régions du monde.

Dans notre cas, lorsque l'on parle de se nourrir, on ne parle pas seulement de subvenir sommairement à ses besoins afin de survivre, on parle de se nourrir correctement c'est-à-dire avoir une alimentation équilibrée, saine et en quantité suffisante.

Afin de subvenir à ce besoin, il est possible de se tourner vers plusieurs types de fournisseurs allant de la grande distribution aux petits producteurs en passant par les restaurants et services de restauration collective.

Au-delà de subvenir à nos propres besoins, il y a la question des répercussions du fait de se nourrir sur les territoires et les populations. Aujourd'hui, la majeure partie des aliments que nous consommons ont parcouru des distances importantes avant de finir dans nos assiettes. Le transport de marchandises est aujourd'hui la première source d'émission de gaz à effet de serre (GES) sans compter que l'on estime que l'agriculture représente 108,8 Mt équivalent CO₂ en France en 2019 soit 66,6% des émissions de GES (Barbier et al., 2019).

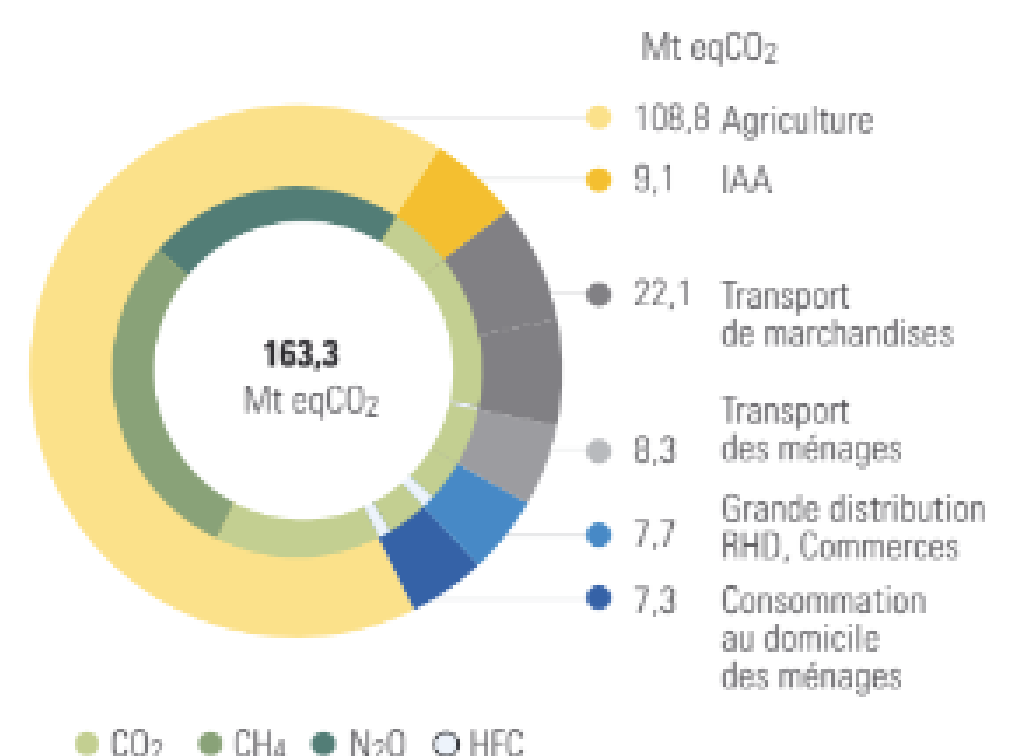


Figure 1. Bilan carbone par secteur (Barbier et al., 2019)



Se Nourrir

En réduisant les gaz à effets de serres

Il est alors nécessaire de remettre en cause notre manière de consommer et de se demander : **Comment est-il possible de contribuer à la réduction des émissions de gaz à effet de serre dans les Pyrénées, dans les pratiques quotidiennes tout comme dans l'accueil touristique à travers de la thématique "se nourrir" ?**

Afin de répondre à cette question, il est nécessaire d'analyser les différents stades de la production de nourriture :



Figure 2 : Etude "Pertes et gaspillage alimentaire : état des lieux et leur gestion par étape de la chaîne alimentaire", ADEME, 2016

La chaîne alimentaire regroupe plusieurs étapes. Néanmoins, les plus consommatrices sont les trois premières. Le transport de marchandise représente à lui seul 74% des émissions de GES tous les ans.

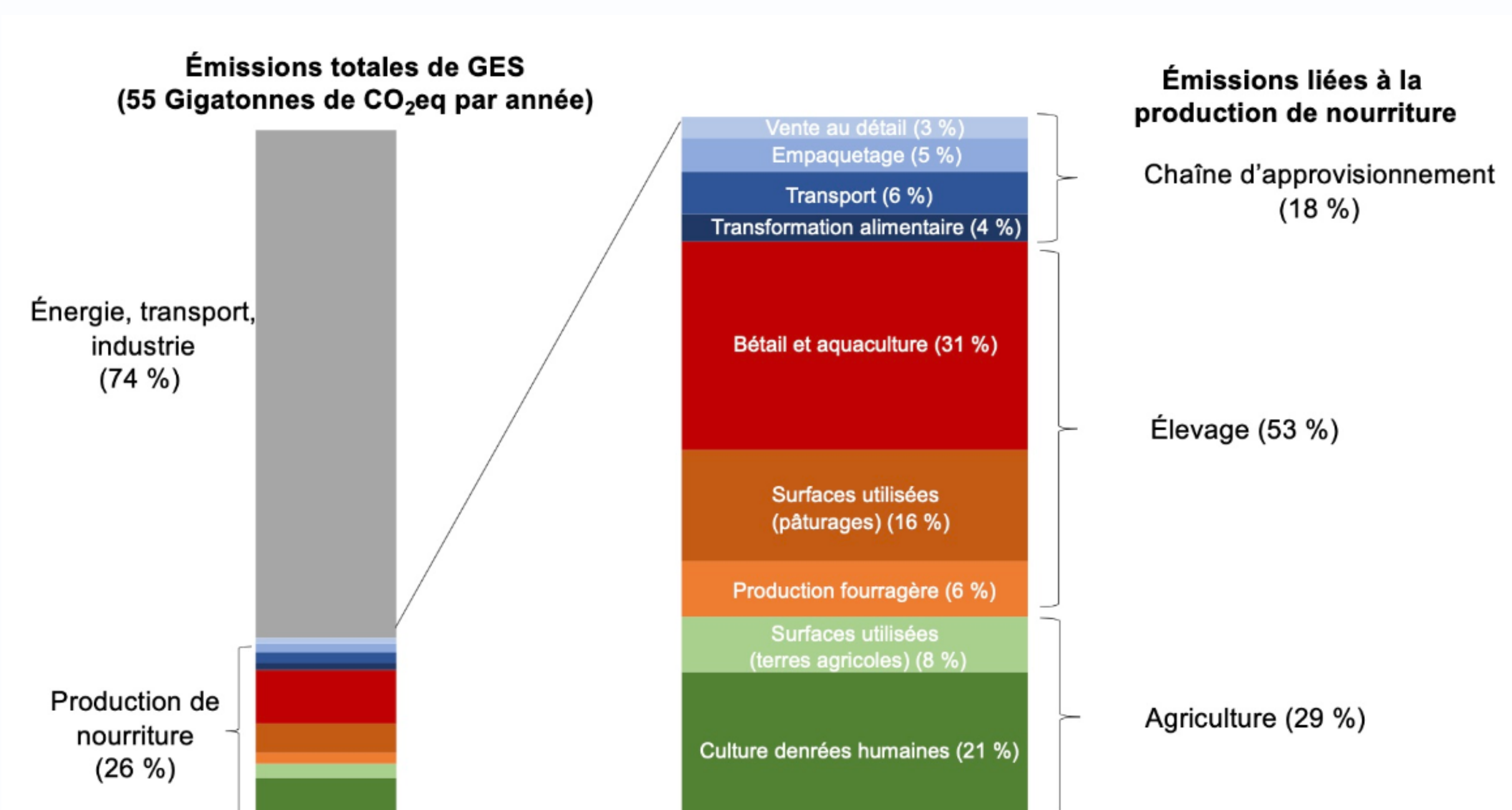


Figure 3 : Contribution du secteur alimentaire à la production annuelle de gaz à effet de serre. Adapté de Ritchie et Roser (2020).



Se nourrir

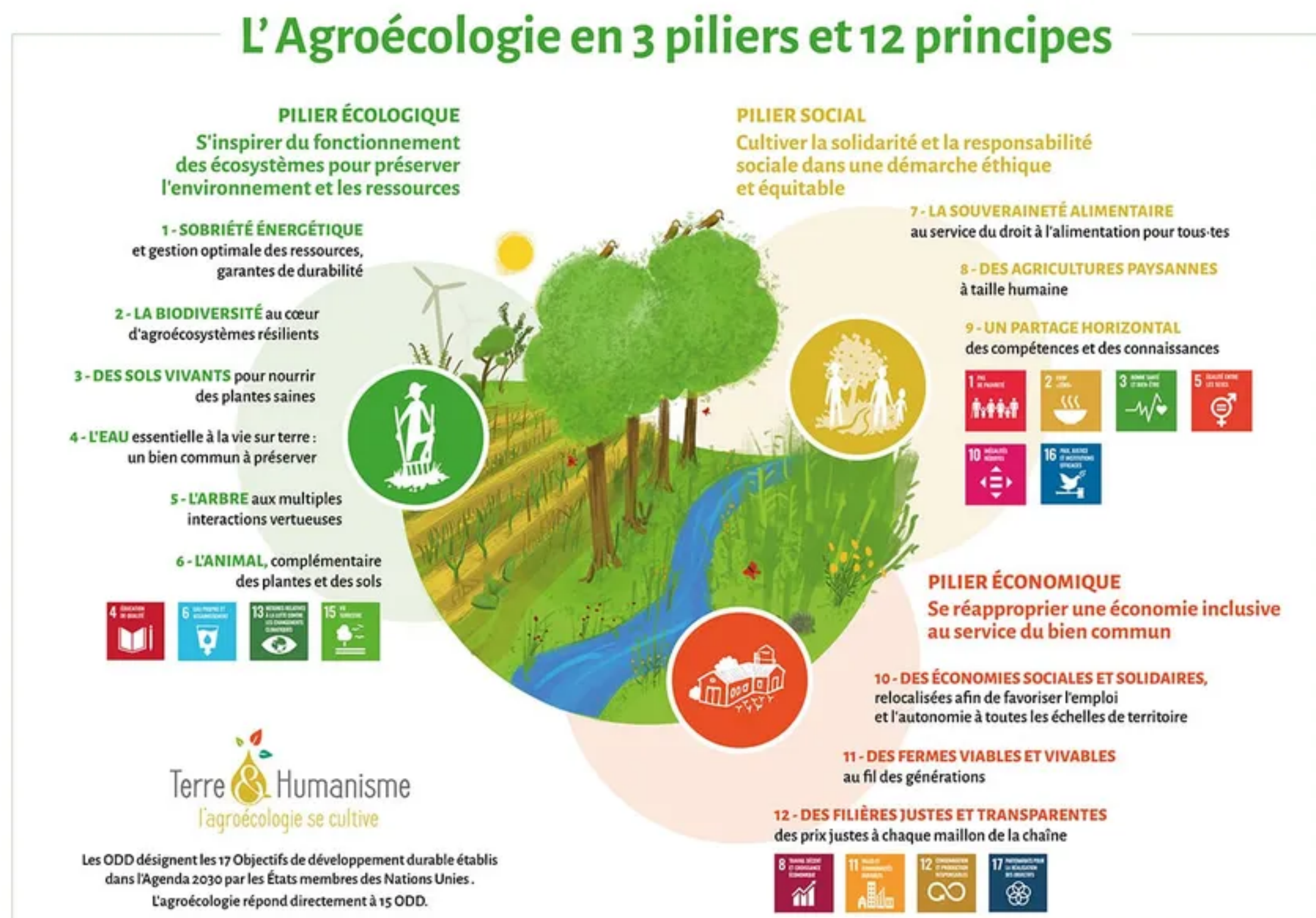
Produire

Envisager l'agroécologie en tant que solution et mettre en œuvre une réelle transition agroécologique.

L'agroécologie est une notion polysémique qui renvoie à la fois à une science, à un mouvement social et à des pratiques agricoles qui se basent notamment sur des savoirs et des savoir-faire paysans. Elle se revendique à mi-chemin entre l'agronomie et l'écologie. Elle repose sur la mise à contribution d'agro écosystèmes qui se présentent comme respectueux des équilibres naturels et au fort pouvoir d'adaptation.

En d'autres termes, il s'agit de toutes les initiatives dans l'agriculture qui se détachent de l'agriculture conventionnelle et se tournent vers un objectif de préservation de l'environnement.

Pour illustrer ce principe, deux exemples de production entrant dans une démarche agroécologie vont être présentés : une méthodologie conforme au Label Bas Carbone pour certifier les réductions d'émission de gaz à effet de serre sur les exploitations agricoles avec *France Carbon Agri* et la permaculture au travers de l'exemple du restaurant *Chez Pépé Nicolas*.



Les trois piliers de l'agroécologie ©terre-humanisme.org

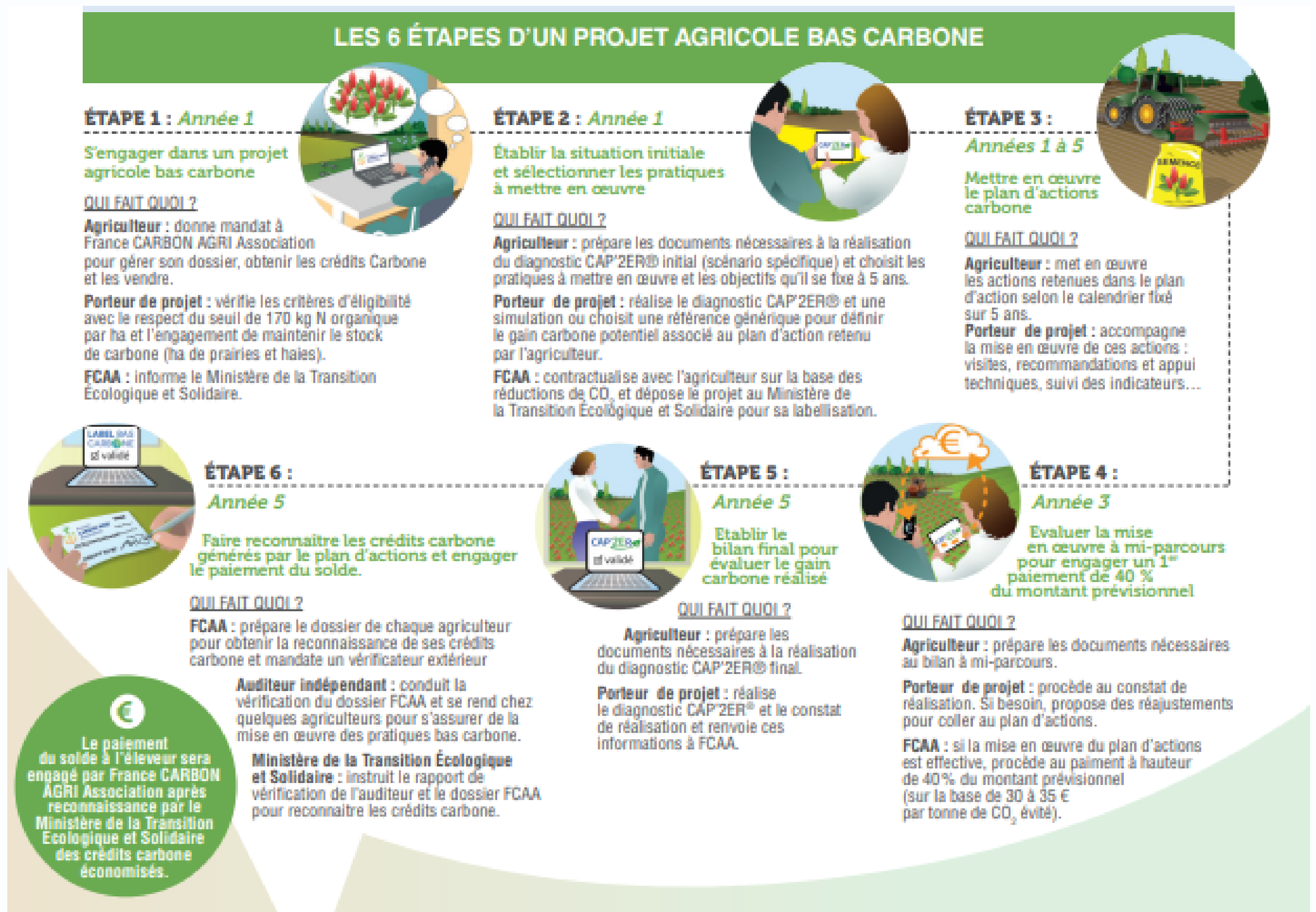
Se nourrir



Produire

L'exemple de France Carbon Agri : favoriser la transition bas carbone

La méthode Carbon Agri vise à la mise en place d'élevages et de cultures conformes au Label Bas Carbone dans un objectif de réduction des émissions carbone. Cette transition peut être accompagnée par France CARBON Agri Association (FCAA) qui a pour objectif de venir en aide aux agriculteurs dans leur mise en place d'une transition bas carbone. Il s'agit ainsi de l'interlocuteur privilégié des agriculteurs, de leurs partenaires techniques porteurs de projets et des acteurs économiques (entreprises, collectivités et particuliers) souhaitant soutenir des projets agricoles bas carbone et innovants pour le climat. L'association est également présente dans la recherche et la négociation avec des acheteurs de crédits carbone pour garantir et sécuriser une juste rémunération des agriculteurs engagés dans un projet bas carbone.



Les six étapes d'un projet agricole bas carbone ©France Carbon Agri



Se nourrir

Produire

L'exemple de France Carbon Agri : favoriser la transition bas carbone

Leviers possible pour une transition bas carbone :

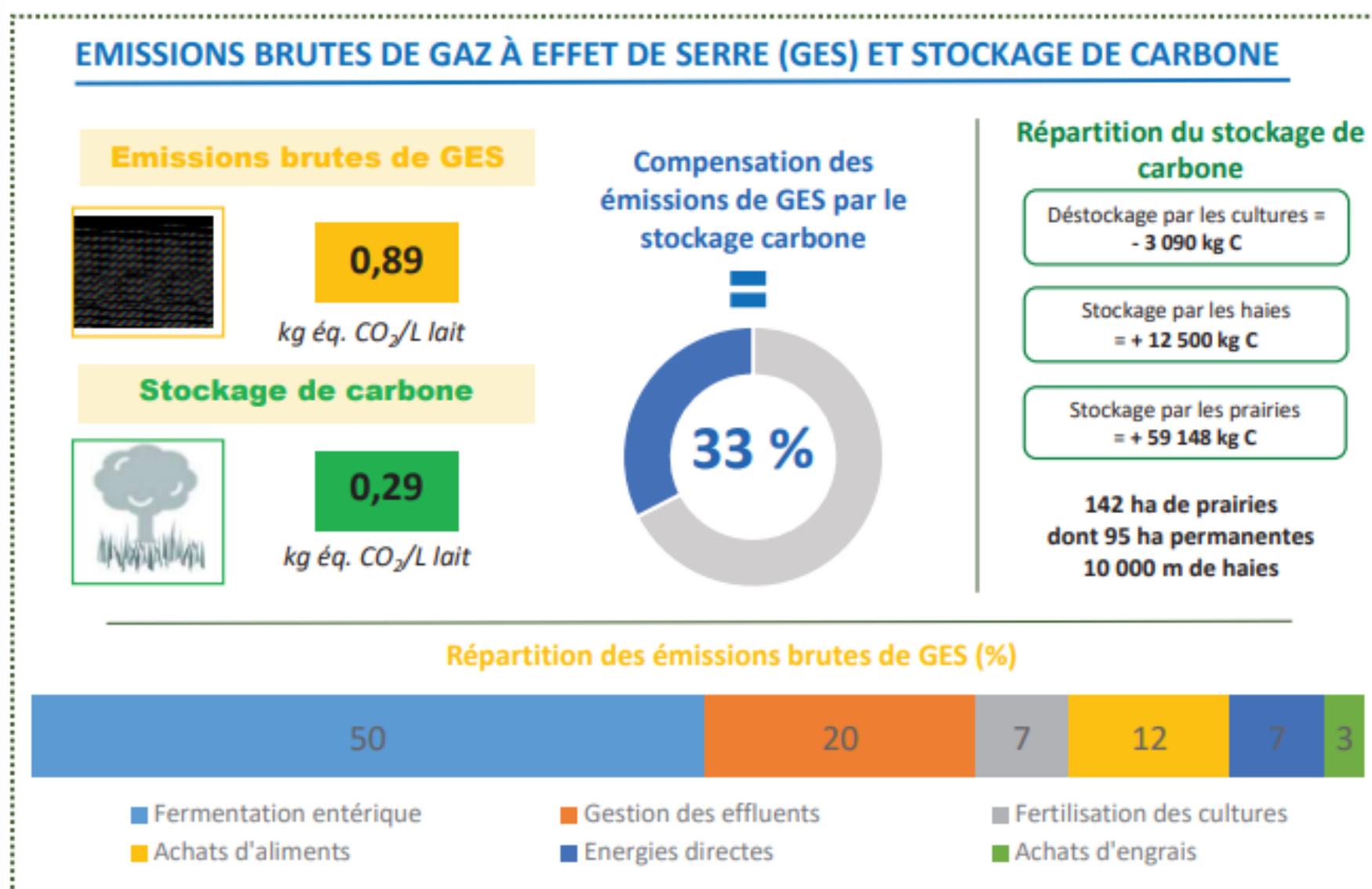
PRATIQUES SIMPLES QUI PERMETTENT DE RÉDUIRE les émissions de GES :

- Moduler les temps d'élevage des animaux du troupeau
- Moduler le recours à des intrants selon les besoins
- Utiliser et mieux gérer les émissions de GES liées aux matières organiques et aux engrais
- Maîtriser la consommation d'énergies

Pratiques qui permettent d'augmenter le stockage de carbone :

- Planter ou allonger la durée de vie des prairies
- Planter des cultures intermédiaires
- Planter des haies et/ou développer l'agroforesterie
- Améliorer la gestion des prairies permanentes

Exemple concret : En 2016, le GAEC de la croix Pommier (l'Ain), accompagné par Carbon Agri a réalisé 22 % moins d'empreinte carbone, soit - 104 Tonnes éq.CO₂ depuis son accompagnement par l'association (entre 2013 et 2016).



Par la mise en œuvre d'initiatives visant à la réduction des émissions de gaz à effet de serre et de stockage carbone, les agriculteurs qui adhèrent au label Carbon Agri entrent largement dans la démarche visant à proposer une nouvelle forme de production qui réduit les émissions de GES à leur minimum.

Se nourrir



Produire

L'exemple de France Carbon Agri : favoriser la transition bas carbone

| | |
|------------------------------------|--|
| <p>Intérêts</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Accompagnement de l'éleveur dans la démarche • Production sur place en zéro émission • Réalisable sur de faibles surfaces comme sur de grandes surfaces • Transition vers le bas carbone effective • Soutiens financier pour l'éleveur |
| <p>Limites</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Peu d'informations et de communication sur l'agroécologie • La formation est coûteuse et nécessite du temps |
| <p>Pistes de solutions</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Formations plus générales sur l'agroécologie, qui ne se limite pas à la question de la diminution des émissions carbone |
| <p>Pour aller plus loin</p> | <ul style="list-style-type: none"> • <u>Carbon Farming Initiative</u> : un programme en Australie qui permet aux agriculteurs de générer des crédits carbone en mettant en œuvre des pratiques agricoles durables • <u>Réseau Agriculture Durable</u> : un réseau en France qui promeut l'agriculture durable et soutient les agriculteurs dans la transition vers des pratiques plus respectueuses de l'environnement • <u>Végétal Local</u> : une marque française pour protéger et conserver le patrimoine naturel végétal. Elle aide les agriculteurs désireux de pratiquer l'agroforesterie. |



Se nourrir

Produire

L'exemple de Chez Pépé Nicolas : Introduire et diffuser la permaculture

La permaculture est une forme d'agriculture vise à s'inspirer de la nature pour développer des **systèmes agricoles en synergie**, basés sur la diversité des cultures, leur résilience et leur productivité naturelle. (Source : Dictionnaire d'Agroécologie)

Restaurateur indépendant de Val Thorens depuis 30 ans, Chez Pépé Nicolas propose des aliments directement issus de leur potage. Depuis 2020, l'équipe s'est lancée dans un jardin en permaculture, de 2000m², à 1950 mètres d'altitude. Des visites commentées du jardin sont effectuées toutes les semaines en été pour présenter le concept de la permaculture.

Le Jardin présente plusieurs techniques de permacultures avec les spirales aromatiques (diffusant la chaleur des pierres), les jardins debout, en forme de fleurs, (représentant les principes de la permaculture, les buttes, les restanques (diffusant la chaleur des pierres), les gouilles, pour que l'eau du ruisseau ne soit pas trop froide, les couches chaudes (fermentation du fumier et préservation de la chaleur).

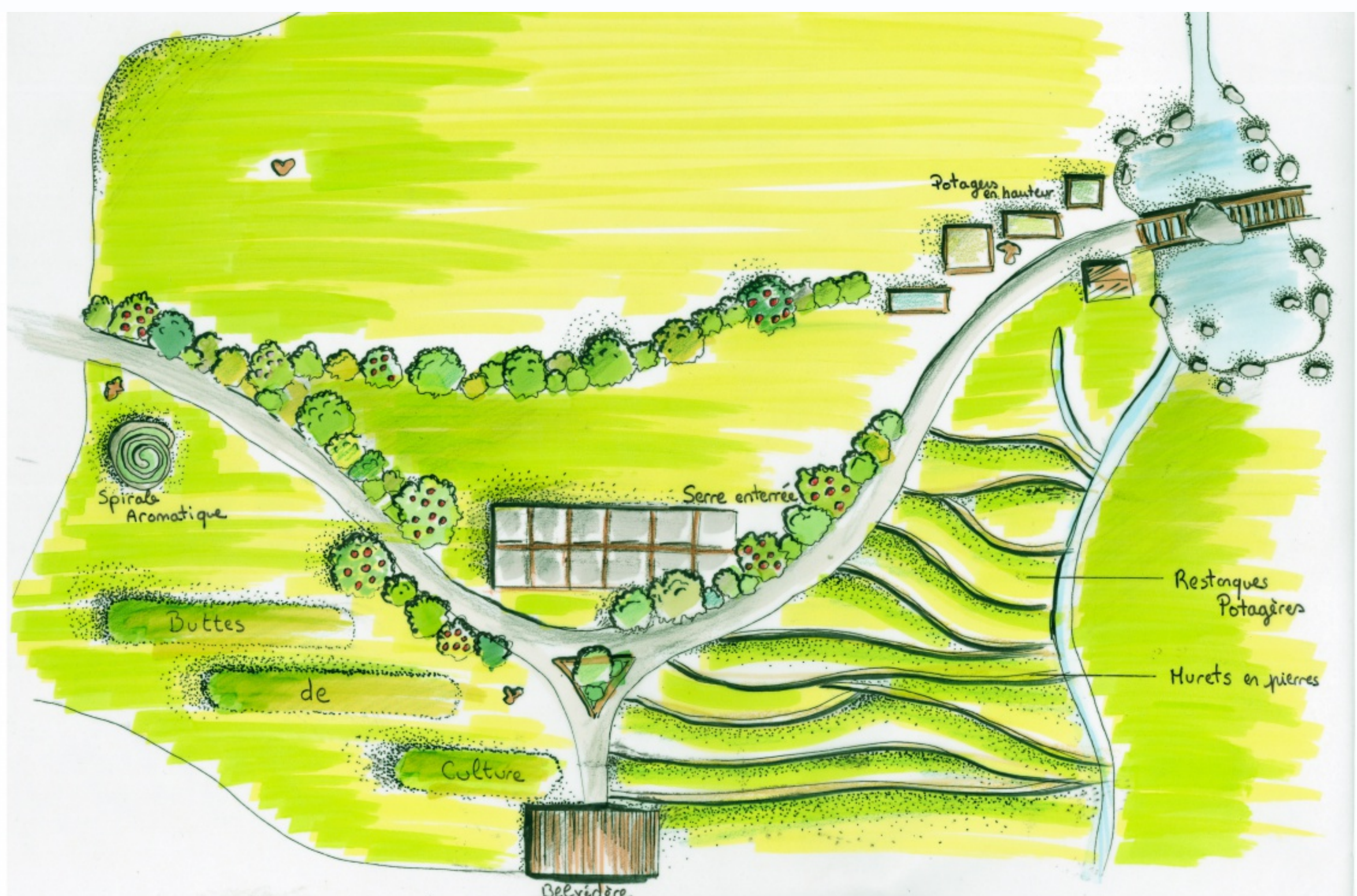


Image 1: Le Jardin en permaculture du restaurateur chez Pépé Nicolas

Se nourrir



Produire

L'exemple de Chez Pèpé Nicolas : Introduire et diffuser la permaculture

Le jardin en permaculture de Chez Pèpé Nicolas est un bon exemple d'action simple, à petite échelle d'une meilleure manière de s'alimenter. En enlevant les coûts de transports par la production de fruits et légumes en symbiose mais surtout de saison, on réduit les gaz à effet de serre, tout en communiquant et diffusant l'idée d'une production durable.

| | |
|------------------------------------|--|
| <p>Intérêts</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Consomme peu de place • Production sur place en zéro émission • Réalisable sur de faibles surfaces • Production de produits frais toute l'année et de saison • Économie sur |
| <p>Limites</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Nécessité de posséder les éléments suivants : <ul style="list-style-type: none"> ◦ Une surface agricole ◦ Temps et ressource humaine importante ◦ Formation sur la permaculture ◦ Un budget propre à investir (manque d'aide financière de la part de la collectivité publique) • Réponse à une partie des besoins mais pas à tous, surtout en hiver |
| <p>Pistes de solutions</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Une gestion de la ressource en été pour subvenir aux besoins futurs • Cultiver une spécialité et proposer un menu limité mais du coup de saison, frais et plus sain |
| <p>Pour aller plus loin</p> | <ul style="list-style-type: none"> • <u>Clos Mirabel</u> à Jurançon (hébergement possédant un jardin en permaculture dont la prestation de tables d'hôtes est très annexe) • <u>La Maison d'à côté</u>, terres maraîchères qui alimente le restaurant haut de Gamme du Chef Christophe Hay |



Se Nourrir

Distribuer

Réduire la distance entre producteurs et consommateurs

La fonction principale de la distribution est de mettre à la disposition des utilisateurs un assortiment de biens ou de services. Dans le cas de la distribution alimentaire, elle comprend toutes les étapes impliquées dans le transport des aliments depuis leur lieu de production ou de transformation jusqu'à leur mise à disposition pour les consommateurs.

Cependant, qui dit distribution dit déplacements. En ce sens, la distribution renvoie aussi aux parcours qu'empruntent les aliments pour se rendre dans les lieux de vente ou de consommation. On distingue les circuits courts des circuits longs. Les circuits courts ou encore appelés de proximité se définissent par une distance réduite entre producteur et consommateur. La vente directe à la ferme, l'auto-cueillette, les marchés publics et virtuels, les paniers de légumes sont des exemples de circuits courts où il n'y a pas d'intermédiaire entre le producteur et le consommateur. D'autre part, les circuits longs impliquent, pour leur part, plusieurs intermédiaires.

Dans la chaîne alimentaire, les étapes de transport représentent 17%. Néanmoins la relocalisation des productions agricoles dans une logique de gouvernance alimentaire pourrait être synonyme de responsabilisation des consommateurs et être vecteur de progrès sur des leviers tels que la réduction des émissions de GES, limitation des gaspillages alimentaires ou encore moins de déplacement des consommateurs.

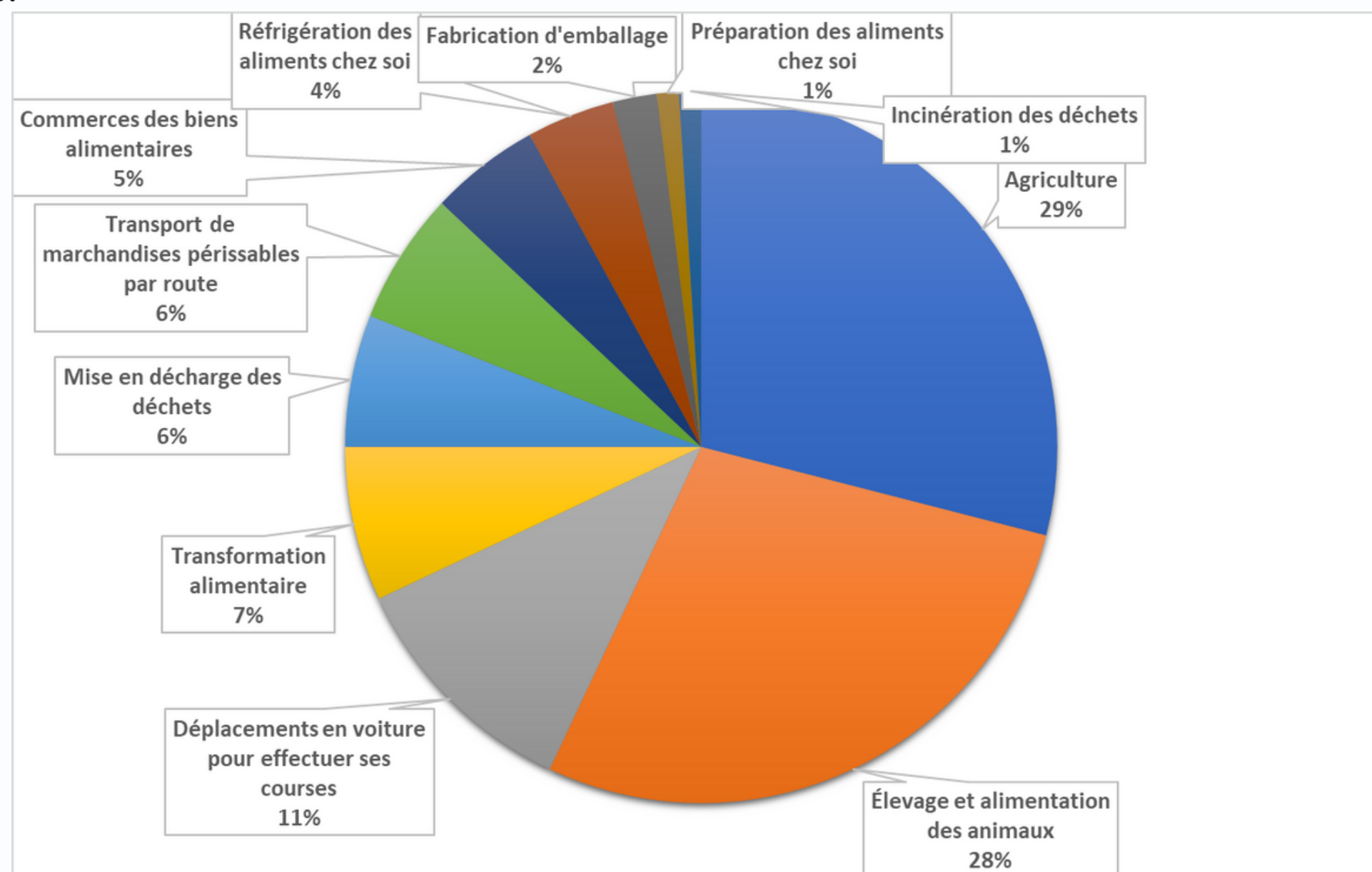


Figure ___ : Sources d'impact d'émissions de gaz à effet de serre dans la chaîne alimentaire. Le Point sur n°158. 2013.
Sources : Ifen (2006) ; d'après Citepa (format Secten), Ademe, Ministère chargé de l'Industrie (DGEMP), Ministère chargé des Transports (DAEI), Ministère chargé de l'Agriculture (Scees), Insee.

Pour illustrer ce principe, deux exemples de distribution permettant de réduire la distance entre les producteurs et les consommateurs vont être présentés : « La Ruche Qui Dit Oui ! » un service web qui favorise les échanges directs entre producteurs locaux et communautés de consommateurs et Les « Drive Fermier » Bienvenue à la ferme permettant d'acheter des produits 100% fermiers, locaux et du terroir, en quelques clics.

Se Nourrir

Distribuer

L'exemple de « La Ruche Qui Dit Oui ! »



« La Ruche Qui Dit Oui ! » est une plateforme de vente en ligne (par internet) de produits fermiers locaux. Il n'y a pas d'abonnement, ni d'engagement à acheter régulièrement, une simple inscription sur le site de la Ruche suffit. Il y a trois parties prenantes dans ce système à savoir les consommateurs, les producteurs et les responsables de Ruche.

- Le responsable de la Ruche peut être un particulier, association, restaurant, etc... Le but étant qu'il ouvre une Ruche chez lui ou le plus souvent dans un local (grange, magasin, restaurant, centre associatif ou culturel, mairie, etc...) dans lequel les producteurs viendront livrer leurs produits.
- Ensuite, les producteurs qui indiquent un montant minimum de commandes à atteindre pour qu'ils viennent livrer et fixent librement le prix de leurs produits.
- Enfin, les consommateurs qui commandent par internet les produits repérés et mis en ligne par le responsable de la Ruche.

Les responsables de la Ruche s'assure à ce que les produits parcourent en moyenne **60 km** avant d'arriver dans les assiettes des consommateurs.



C'est un projet à destination des consommateurs souhaitant consommer local et de saison. C'est une initiative privée, diffusée à l'échelle européenne, elle dispose d'une certaine notoriété et peut être adapté autant aux habitants qu'aux touristes amateurs du slow tourisme. En effet, il y a 1500 ruches ouvertes en Europe dont 448 en France et 14 proches des Pyrénées.

« La Ruche Qui Dit Oui ! » rend accessible directement les produits des producteurs au plus grand nombre. Les Ruches représentent un bon vecteur de diffusion des filières courtes de proximité pour le grand public et permet de réduire drastiquement les transports des aliments qui terminent dans notre assiette, donc de réduire les émissions de gaz à effet de serre liées au transport.

Se Nourrir

Distribuer

L'exemple de « La Ruche Qui Dit Oui! »



| | |
|------------------------------------|---|
| <p>Intérêts</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Renforcer le sentiment de communauté • Moins d'intermédiaires dans la chaîne d'approvisionnement • Produits plus frais, de meilleure qualité et de saison • Projet présent dans de nombreux pays d'Europe |
| <p>Limites</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Variétés de produits limitée • Dépendance à la demande locale • Accessibilité géographique limitée • Concurrence avec les supermarchés • Saisonnalité des produits |
| <p>Pistes de solutions</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Extension de la couverture géographique • Sensibilisation des utilisateurs • Diversification de l'offre |
| <p>Pour aller plus loin</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Distributeurs automatiques de produits frais : des <u>exemples dans le Pays Basque</u> • <u>Rencontres avec les producteurs du Loiret</u> : site qui permet de mettre en relation les visiteurs avec des agriculteurs, des producteurs et des restaurants locaux (Loiret) • <u>Frais et local</u> : un réseau qui regroupe les plateformes de vente directe de produits agricoles |



Se Nourrir

Distribuer

L'exemple des « Drive Fermier » Bienvenue à la Ferme

Connu pour sa praticité et rapidité, le « drive » c'est un mode d'achat qui prend de plus en plus d'importance dans tous les domaines de commerces. Il a pour but de se faire servir tout en restant dans son véhicule.

Le système de « Drive fermier », qui s'apparente au système des Drives développé par la grande distribution mais adapté aux circuits courts, repose sur une mutualisation entre agriculteurs et une optimisation de la logistique de distribution. Cette initiative consiste à précommander par internet et de retirer dans des lieux préalablement définis. Elle permet le regroupement des commandes (via la plateforme internet), regroupement physique de l'offre dans un local commun et distribution commune).



Figure ___ : Drive fermier : comment ça marche ?. Source : Drive Fermier.fr

Le réseau des « Drive Fermier » permettent d'acheter des produits frais, locaux et du terroir. C'est une opération de vente qui a lieu sans intermédiaire, entre le producteur et le consommateur final. Le vendeur est à l'origine des produits proposés. Il est organisé et coordonné par les Chambres d'Agriculture. Il y a 8000 agriculteurs partout en France dans le réseau Bienvenue à la Ferme. Ils sont organisés en collectifs d'agriculteurs, réunis majoritairement sous une forme associative.

Le réseau « Drive Fermier » contient 21 circuits courts et 82 lieux de distribution.

Les « Drive Fermier » permettent de limiter les impacts liés au transport des aliments mais aussi au déplacement des consommateurs sur les lieux de vente. En effet, la majorité des émissions dues au transport des marchandises ne provient pas des gros flux mais plutôt des derniers kilomètres. Ainsi, la mise en place de points de vente au plus près des consommateurs et l'organisation de systèmes collectifs de distribution sont des solutions pour améliorer cette réduction des gaz à effet de serre.



Se Nourrir

Distribuer

L'exemple des « Drive Fermier » Bienvenue à la Ferme

| | |
|------------------------------------|---|
| <p>Intérêts</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Créer du lien entre producteurs et clients • Accès plus facile et plus rapide aux produits de la ferme • Aller au plus près des consommateurs • Moins de déplacement pour faire ses courses • Collaboration entre plusieurs producteurs • Développement durable : vrac • Assurance d'une rémunération juste des agriculteurs |
| <p>Limites</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Variétés de produits limitée • Dépendance à la demande locale • Accessibilité géographique limitée • Concurrence avec les supermarchés • Saisonnalité des produits • Créneau imposé pour récupérer les commandes |
| <p>Pistes de solutions</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Extension de la couverture géographique • Sensibilisation des utilisateurs • Fidélisation des clients |
| <p>Pour aller plus loin</p> | <ul style="list-style-type: none"> • <u>Cueillette de l'Aragon</u> à Montardon : ferme de cueillette • <u>XIXTROAK</u> : panier de produits locaux en ligne • <u>Rencontres avec les producteurs</u> du Loiret : site qui permet de mettre en relation les visiteurs avec des agriculteurs, des producteurs et des restaurants locaux (Loiret) • <u>Frais et local</u> : un réseau qui regroupe les plateformes de vente directe de produits agricoles • <u>Paniers Fraîcheur SNCF Transilien</u> : maraîchers locaux viennent vendre leurs productions aux consommateurs dans les gares |



Se Nourrir

Bibliographie

Références Bibliographiques :

- Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie, « « Pertes et gaspillages alimentaires : état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire » », ADEME, mai 2016. Consulté le: 8 octobre 2023. [En ligne]. Disponible sur: https://presse.ademe.fr/wp-content/uploads/2016/05/DP_Etude-ADEME_-pertes-et-gaspillages-alimentaires.pdf
- C. Barbier, C. Couturier, P. Pourouchottamin, J.-M. Cayla, M. Silvestre, et I. Pharabod, « L'empreinte énergétique et carbone de l'alimentation en France de la production à la consommation », Club Ingénierie Prospective Energie et Environnement (CIPEE), Paris, janv. 2019. Consulté le: 27 septembre 2023. [En ligne]. Disponible sur: https://solagro.org/images/imagesCK/files/publications/f92_empreinte-carbone_alimentation_france.pdf
- DORE T., BELLON S., 2019, "Le monde de l'agroécologie", QUAE
- Ritchie et Roser (2020) - Adapté de borealisdev.net et D. M. J. FRCP M. D., « Les impacts environnementaux associés à la production de nourriture », Observatoire de la prévention de l'Institut de Cardiologie de Montréal. Consulté le: 2 octobre 2023. [En ligne]. Disponible sur: <https://observatoireprevention.org/2021/09/07/les-impacts-environnementaux-associes-a-la-production-de-nourriture/>
- V. Mancret-Taylor, « LES FILIÈRES COURTES DE PROXIMITÉ AU SEIN DU SYSTÈME ALIMENTAIRE FRANCILIEN », Institut d'aménagement et d'urbanisme de la région d'île de France, déc. 2015. Consulté le: 9 octobre 2023. [En ligne]. Disponible sur: https://www.institutparisregion.fr/fileadmin/NewEtudes/Etude_1222/fascicule6_Les_filières_courtes_de_proximite.pdf
- U. Nations, « Alimentation et changement climatique : une alimentation plus saine pour une planète en meilleure santé | Nations Unies », United Nations. <https://www.un.org/fr/climatechange/science/climate-issues/food> (consulté le 14 septembre 2023).

Sitographie :

- « Agroécologie - Définition et Fondamentaux », Agroécologie et Permaculture. <https://terre-humanisme.org/association/agroecologie/> (consulté le 26 septembre 2023).
- « Drive Fermier - Accueil ». Consulté le: 2 octobre 2023. [En ligne]. Disponible sur: <https://www.drive-fermier.fr/>
- France CARBON AGRI Association, « Projet agricole bas carbone », France Carbon Agri, janv. 2023. Consulté le: 2 octobre 2023. [En ligne]. Disponible sur: <https://www.france-carbon-agri.fr/wp-content/uploads/2021/02/plaquette-fcaa-eleveurs-imp-2-web.pdf>
- « La Ruche qui dit Oui! » Consulté le: 2 octobre 2023. [En ligne]. Disponible sur: <https://nous.laruchequiditoui.fr/notre-histoire/>
- « Le jardin d'altitude en permaculture | Chez Pépé Nicolas ». Consulté le: 2 octobre 2023. [En ligne]. Disponible sur: <https://www.chezpepenicolas.com/3-12/ferme-d-alpage/le-jardin-en-permaculture/>