



On mange quoi demain ?

VERS UN SYSTÈME ALIMENTAIRE DURABLE

EN AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

NOVEMBRE 2019

—
SYNTHÈSE
—

Contexte

Les consommateurs sont de plus en plus informés, impliqués par le contenu de leur assiette et font valoir des exigences croissantes, très souvent légitimes, qui vont peser sur tous les acteurs du système alimentaire (production, transformation, distribution...). Ces derniers ont conscience du besoin de mutation et de transformation qu'ils doivent assumer et assurer pour répondre au mieux aux attentes sociétales.

Forte de ses richesses agricoles, la région Auvergne-Rhône-Alpes est particulièrement concernée par ce besoin de transformation qui nécessite un accompagnement pour une meilleure cohérence, lisibilité et acceptabilité des mutations. Les acteurs de la région doivent jouer un rôle moteur et être exemplaires dans ce besoin de transformation.

Enjeu

Mais comme dans tout contexte de transition, des difficultés peuvent apparaître pour apporter à tous un système alimentaire durable. Les transitions doivent permettre d'avoir une alimentation de bonne qualité, à un prix acceptable pour chacun des acteurs (producteur, transformateur, distributeur) et pour tous les consommateurs, même les plus démunis. Les évolutions doivent s'ancrer dans un souci permanent de protection de l'environnement. Le système alimentaire a aussi un impact direct ou indirect sur les ressources, la gestion des territoires, la ruralité, l'environnement, le bilan carbone, la vie sociale et citoyenne... La recherche de modèle alimentaire durable ne peut être envisagée sans intégrer ces aspects.

Question

C'est sous l'égide de ces principes directeurs qu'est envisagée la question posée dans la contribution du CESER :

Comment accompagner les transitions vers un système alimentaire durable en Auvergne-Rhône-Alpes ?

Démarche

Pour répondre à cette question, le CESER évoquera les éléments connexes à l'alimentation, tant dans ses dimensions environnementales, sociales, sociétales, culturelles qu'économiques.

Afin de trouver des pistes pour accompagner la transition sociétale, le CESER s'est intéressé aux acteurs: le consommateur, le producteur, le transformateur et le distributeur.





Synthèse des préconisations



Axe 1

Accompagner les transitions alimentaires en préservant la culture et la richesse des territoires de la région

Fiche 1 : Continuer à concilier agriculture et environnement pour une alimentation de qualité

► **Préconisation 1**

Établir de manière concertée une charte régionale de stratégie alimentaire en intégrant un socle partagé de critères environnementaux, sociaux et de qualité des produits

► **Préconisation 2**

Soutenir des pratiques agricoles favorables à la biodiversité et intégrant le changement climatique



Fiche 2 : Réaffirmer les représentations sociales de l'alimentation et son rôle sur la santé

► **Préconisation 3**

Mettre à disposition des citoyens des cuisines collectives partagées conviviales sur le temps du déjeuner, à l'initiative des collectivités territoriales ou des entreprises

Fiche 3 : Articuler le mondial et le local en développant l'économie des filières

► **Préconisation 4**

Mieux prendre en compte l'origine des produits et la saisonnalité dans les appels d'offres des entreprises

► **Préconisation 5**

Recenser toutes les ressources disponibles potentielles d'espace foncier, pour sauvegarder du foncier agricole fertile, notamment en utilisant les projets alimentaires territoriaux (PAT)



Axe 2

Accompagner les transitions alimentaires en s'adaptant aux besoins du consommateur

Fiche 4 : Suivre l'évolution des comportements, sensibiliser, éduquer au système alimentaire

► *Préconisation 6*

Demander à la Région d'organiser des défis sur le thème de l'éducation à l'alimentation dans les cantines dont elle a la charge

Fiche 5 : Renforcer la sécurité alimentaire avec une communication lisible

► *Préconisation 7*

Inclure des critères de qualité et des informations sur les filières de production dans la marque « Région du goût » et associer le Nutri-score

► *Préconisation 8*

Encourager les labels environnementaux à travers l'établissement d'un bilan carbone des exploitations

Fiche 6 : Permettre une alimentation de qualité accessible

► *Préconisation 9*

Accroître l'utilisation des chèques alimentaires et/ou d'une tarification sociale et les cibler « alimentation de qualité et de proximité »



Axe 3

Accompagner les transitions alimentaires dans une relation équilibrée entre le producteur, le transformateur et le distributeur

Fiche 7 : Généraliser l'approvisionnement de proximité à un double niveau : individuel et professionnel

► *Préconisation 10*

Préfigurer et soutenir des plateformes locales, approvisionnées par les producteurs de denrées alimentaires pour fournir les marchés publics et privés

Fiche 9 : Renforcer la sensibilisation, le dialogue, au-delà des enjeux de court terme

► *Préconisation 12*

Initier des rencontres territoriales régulières entre les acteurs de l'alimentation sous l'impulsion des chambres consulaires et des collectivités territoriales

Fiche 8 : Favoriser la qualité de vie et une rémunération juste des actifs agricoles

► *Préconisation 11*

Rémunérer à sa juste valeur le travail des actifs agricoles pour améliorer leurs conditions de vie



Alors... on mange quoi demain ?

Une transition comporte des mutations économiques, sociales et environnementales importantes. Les 3 ne peuvent être dissociées et l'agroalimentaire doit s'inscrire dans cette mutation à 3 entrées pour prendre sa place dans l'évolution sociétale en cours.

Accompagner les transitions alimentaires passera par la préservation des richesses du territoire et des représentations sociales liées à l'alimentation, en s'adaptant aux demandes des consommateurs et en assurant une relation équilibrée et un dialogue entre les acteurs du système alimentaire. La région Auvergne-Rhône-Alpes qui est un berceau de la gastronomie française, s'illustrant par exemple à travers l'ouverture de la cité de la gastronomie à l'Hôtel Dieu à Lyon, doit rester leader et exemplaire dans les transitions à mener.

La Société évolue, les comportements alimentaires aussi. Le consommateur veut une alimentation respectueuse de l'environnement, liant santé et bien-être, à un prix équitable, incluant l'offre digitale tout comme le « fait-maison ». Il s'agit de lutter contre le gaspillage alimentaire, avec plus de transparence et de sécurité sanitaire, plus de proximité. Des critères environnementaux et le changement climatique doivent être pris en considération dans l'accompagnement des transitions.

Autant de critères à imbriquer, parfois difficilement conciliables, mais qui doivent guider les transitions alimentaires pour aboutir à une alimentation de qualité et à un prix suffisamment rémunérateur pour les agriculteurs. La montée en gamme implique forcément un prix en conséquence.

Une approche globale de l'alimentation, inscrite dans une stratégie alimentaire portée par les collectivités territoriales d'Auvergne-Rhône-Alpes (choix politiques, gestion du foncier...) apparaît alors comme un facteur de réussite pour accompagner les transitions vers plus de qualité, de proximité et de justice sociale pour tous et pour asseoir le modèle alimentaire de demain. La question de « que mange-t-on demain ? » renvoie également aux enjeux de l'agro-industrie et des modèles agricoles, qui mériteront un approfondissement dans un prochain travail du CESER.

Téléchargez la contribution sur ceser.auvergnerhonealpes.fr

CESER AUVERGNE - RHÔNE-ALPES / LYON

8 rue Paul Montrochet – CS 90051 – 69285 Lyon cedex 02
T. 04 26 73 49 73 – F. 04 26 73 51 98

CESER AUVERGNE - RHÔNE-ALPES / CLERMONT-FERRAND

59 Bd Léon Jouhaux – CS 90706 – 63050 Clermont-Ferrand Cedex 2
T. 04.73.29.45.29 – F. 04.73.29.45.20