



Elle aurait une carte à jouer en promouvant et aidant les filières d'appellation d'origine ou d'agriculture biologique par exemple.

Les nombreuses initiatives des collectivités locales montrent néanmoins que l'intégration entre production agricole et consommation alimentaire se développe, mais elle le fait à l'échelle des territoires. En France, les Projets alimentaires territoriaux (PAT), imaginés en 2014, visent à relocaliser la production, la transformation et la commercialisation des produits alimentaires en créant des filières courtes et en cherchant à approvisionner localement la restauration collective. Les PAT suscitent beaucoup d'intérêt de la part des collectivités territoriales, car ils aident à sensibiliser les citoyens sur la qualité des produits, à faciliter l'accès à une alimentation saine, à créer du lien entre les différents acteurs, des producteurs aux consommateurs.

La philosophie de base de ces projets est de partager, entre plusieurs partenaires que sont les collectivités territoriales, les services de l'État,

La PAC incitera les agriculteurs, sur la base du volontariat, à adopter des pratiques agricoles vertueuses, comme de planter des haies, en les rétribuant pour services environnementaux rendus.

les agriculteurs, la société civile, les acteurs de l'économie sociale et solidaire ou encore les entreprises et coopératives, une vision commune de l'organisation alimentaire du territoire et de se mettre d'accord sur une série d'actions, en rassemblant les moyens financiers de chacun. Près de 200 PAT sont d'ores et déjà opérationnels en 2020 et autant en projet.

DU CONTINENT AU TERRITOIRE

L'appel à projets annuel du Programme national pour l'alimentation (PNA) permet d'accompagner les meilleures idées avec une subvention de l'ordre de 50000 euros. C'est un coup de pouce important au démarrage, mais insuffisant pour assurer l'animation globale et la mise en œuvre des actions dans la durée. La future PAC aurait là aussi un levier d'action en soutenant davantage la conception et l'animation de ces projets qui vont dans le sens de l'intégration de l'alimentation dans une politique commune.

Le Pacte vert représente une occasion majeure d'accélérer la transition agroécologique de l'agriculture européenne. Sa mise en œuvre devra se traduire par des évolutions substantielles non seulement de la PAC, mais également de la politique commerciale européenne. En fixant un cap commun, il favorisera une meilleure mise en cohérence des politiques européennes. En réhabilitant une protection aux frontières *via* un mécanisme de compensation carbone, la Commission pourrait tirer vers le haut les standards de production de nos concurrents tout en favorisant la relocalisation européenne de certaines productions qui, ailleurs, sont parfois synonymes de déforestation.

La lutte contre le dumping environnemental (et social qui l'accompagne) serait ainsi au cœur d'un nouveau multilatéralisme dont notre alimentation profiterait. Mais la PAC doit se renouveler en profondeur pour accompagner cette transition, car le cadre actuel de la négociation semble largement insuffisant. Selon quelles directions? Dans un rapport remis en novembre 2020 aux parlementaires européens, plusieurs chercheurs de l'Inrae proposent quelques pistes. Partant du constat que les pratiques agricoles et alimentaires de l'Europe sont à ce jour incompatibles avec les ambitions du Pacte vert, ils préconisent de rendre la réalisation des objectifs juridiquement contraignante et surtout d'adjoindre à la PAC une politique alimentaire globale et cohérente. Seront-ils entendus?

La légende raconte que, les documents officiels n'ayant pas été reçus à temps, les signataires du traité de Rome en 1957 ont apposé leur paraphe sur des pages... blanches! Les négociations de la future PAC étant en cours, tout n'est pas encore écrit. Il reste peut-être une chance d'améliorer la prise en compte par la PAC des enjeux climatiques, environnementaux et nutritionnels! ■

Améliorer l'impact environnemental de son assiette

Connaître l'impact d'un plat sur la planète aiderait les consommateurs dans leurs choix. C'est l'objectif du projet Agribalyse : aider à l'évaluation environnementale de notre nourriture, du champ à l'assiette.



L'alimentation pèse pour beaucoup dans la dégradation du climat et de l'environnement. Mais on peut réduire son impact.

L'ESSENTIEL

● L'affichage environnemental des aliments, c'est-à-dire une information généralisée sur leur impact environnemental, est en cours d'expérimentation.

● À cet effet, le programme Agribalyse recense des données de référence, définies selon des analyses du cycle de vie (ACV) des produits, sur les impacts environnementaux des produits agricoles et alimentaires.

● Aujourd'hui, l'approche ACV est incontournable, mais encore incomplète. Des améliorations sont en cours afin, par exemple, de mieux prendre en compte l'impact de différents modes d'agriculture sur la biodiversité.

● Agriculteurs, industries, décideurs et consommateurs peuvent s'emparer de ces données pour rendre l'alimentation plus durable.

LES AUTEURS



VINCENT COLOMB
est spécialiste
en évaluation
environnementale
à l'Ademe.



HAYO VAN DER WERF
est chercheur à l'INRAE

D

ans un supermarché, face à la pléthore de produits proposés, que ce soit des pizzas, des yaourts, des biscuits... le consommateur peut orienter son choix selon des critères nutritionnels grâce à des indicateurs du type Nutri-Score. Cependant, il est bien dépourvu si d'aventure il se soucie aussi de la planète. Quel produit a le meilleur bilan carbone? Et, plus largement, lequel a la plus petite empreinte environnementale?

Pour répondre, l'article 15 de la loi relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire a acté début 2021 une expérimentation afin d'identifier les méthodes les plus adaptées à un affichage environnemental harmonisé. En imaginant pour les produits alimentaires un logo environnemental comme il en existe déjà pour l'hôtellerie, l'ameublement, l'électronique... l'objectif serait d'aiguiller le choix des consommateurs, d'encourager les entreprises agricoles et agroalimentaires à diminuer l'empreinte de leurs produits et d'éclairer les politiques publiques.

L'enjeu est d'importance, car l'alimentation représente en France environ 25% des émissions de gaz à effet de serre d'un foyer. Au niveau mondial, l'agriculture occupe environ 40% des terres, utilise plus de 70% de l'eau douce, émet environ 30% des gaz à effet de serre totaux et contribue fortement à

l'accumulation d'azote et de phosphore (on parle d'eutrophisation) dans les milieux naturels. Ce n'est pas tout. L'utilisation de pesticides a des conséquences néfastes sur les écosystèmes et la santé humaine. La demande pour de nouvelles terres agricoles est le principal moteur de la déforestation dans les pays du Sud. Et dans les pays du Nord, l'intensification de l'agriculture est la principale cause de l'effondrement de la biodiversité dans les campagnes, notamment en ce qui concerne les insectes et les oiseaux.

Dans un tel contexte, savoir à quoi s'en tenir pour le consommateur est crucial, afin qu'il puisse influencer par ses décisions sur l'évolution des pratiques, par exemple favoriser la transition agroécologique (voir *Les vertus d'une agriculture fondée sur la biodiversité*, par S. Rebulard, page 52). Celle-ci vise en effet, par des changements profonds du système agricole et alimentaire, à nourrir l'humanité en préservant des conditions favorables à la vie humaine et la nature.

C'EST LE CYCLE DE LA VIE !

L'intégration de la dimension environnementale dans les filières alimentaires nécessite toutefois des indicateurs objectifs et fiables. Ils existent, et l'analyse du cycle de vie (ACV) est l'une des méthodes de référence pour quantifier une performance environnementale. Elle est utilisée dans tous les secteurs de l'économie et recommandée par nombre d'instances internationales.

L'ACV est fondée sur la quantification des flux physiques (ressources, énergie, polluants...) impliqués dans la production d'un bien, par exemple une baguette de pain, ou d'un service, comme un repas, de l'extraction des matières premières jusqu'à la fin de vie, ➤