

PRODUITS LOCAUX & CIRCUITS COURTS

Manger local peut être plus écologique, mais cela a surtout du sens dans la vision de l'écologie intégrale présente au cœur de *Laudato si'*. Ce choix permet de prendre soin du lien humain, en particulier avec nos frères et sœurs paysans, et de s'ancrer concrètement dans un territoire.

ENJEUX

> DE QUOI PARLE-T-ON ?

- Les **produits locaux** ne sont pas strictement définis : la distance varie, depuis la ferme voisine jusqu'à l'échelle régionale. Il s'agit de **tendre vers la consommation la plus locale possible**.
- **Acheter en circuit court** consiste à **limiter le nombre d'intermédiaires** : achat directement chez le producteur, ou via un intermédiaire au maximum.
- On peut parler de **circuits courts de proximité** lorsqu'on cumule les deux.

> DES BÉNÉFICES PRINCIPALEMENT ÉCONOMIQUES ET SOCIAUX

- Acheter local et en circuit court permet de **maintenir et créer des emplois locaux** et contribue à la **vitalité du territoire** sur lequel on vit.
- C'est une manière de **façonner une économie plus juste en assurant une meilleure rémunération aux agriculteurs**. La part de la valeur ajoutée qui leur revient augmente grâce à la réduction du nombre d'intermédiaires.
- On **évite aussi de cautionner des conditions de travail indignes dans certains pays étrangers** (ex : travailleurs sans papiers exploités en Andalousie pour la production de tomates ou de fraises...).
- Cela améliore l'autosuffisance territoriale et donc la **résilience du système alimentaire** en cas de crise.

> LIEN HUMAIN ET ANCRAGE TERRITORIAL

- Alors que les modes actuels de production et de consommation ont déconnecté notre alimentation de la terre qui l'a produite et des femmes et hommes qui l'ont cultivée, se fournir auprès de producteurs locaux **nous réenracine dans une terre et recrée des liens humains**.
- Ce lien resserré peut **redonner du sens**, tant aux producteurs (travail mieux reconnu) qu'aux consommateurs (éducation à l'alimentation et à la production agricole), et favoriser une **sensibilisation mutuelle aux enjeux écologiques** par une meilleure conscience de l'activité agricole et des attentes des consommateurs.

> IMPACT ENVIRONNEMENTAL À NUANCER

- Les produits alimentaires sont principalement transportés **par voie maritime** (57% du trafic pour 11% des émissions en France) et **par camion** (41% du trafic mais 83% des émissions en raison d'un bilan carbone à la tonne-kilomètre bien plus lourd). **L'avion** est utilisé pour certains produits fragiles (seulement 0,5% du trafic mais 5% des émissions). La part du fret ferroviaire est négligeable.

CHIFFRES CLÉS

13%

Part des émissions imputables au transport dans le bilan carbone de l'alimentation des ménages (France)

50 ou 100 km

Distances habituelles pour désigner des produits locaux

Le coup de pouce du pape François

« Acheter est non seulement un acte économique, mais toujours aussi un acte moral ».

(Benoît XVI in *Caritas in veritate*, cité dans LS 206)



- **La phase de production agricole a un impact environnemental bien plus fort** que celle du transport : méthane issu de la digestion des ruminants, engrais azotés, effluents d'élevage, serres chauffées, pollution de l'eau et des sols... Acheter "moins et mieux" de viande ou choisir des produits bios a donc plus d'effets pour le climat et la biodiversité que de manger local sans veiller au mode de production.
- **Chercher à réduire les émissions de CO₂ issues du transport des aliments** a donc du sens, mais plutôt en complément d'autres actions évoquées ci-dessus.

QUE POUVONS-NOUS FAIRE ?

> MANGER PLUS VÉGÉTAL, BIO, DE SAISON ET LOCAL

- Chercher à **combiner ces critères**. Tout est lié ! Se faciliter la tâche en se fournissant dans une enseigne qui garantisse cette cohérence..

> AVANCER PAR ÉTAPES

- **Éliminer les achats provenant d'au-delà des frontières** sauf pour quelques exceptions (bananes, oranges...). Par exemple, n'acheter que des **tomates, fraises, kiwis, pommes, haricots verts ou encore du raisin** cultivés sur le territoire national, en attendant que ce soit la saison.
- Commencer par acheter local **pour certains produits** (par exemple dans un rayon de 150 km) avant d'étendre peu à peu ce critère à d'autres aliments.

> TROUVER DE NOUVEAUX LIEUX POUR S'APPROVISIONNER EN PRODUITS LOCAUX

- S'abonner à un **panier hebdomadaire auprès d'un agriculteur** : via les **AMAP** en France, les **GAA ou GASAP** en Belgique, ou encore **La Ruche qui dit Oui** (système sans abonnement).
- En Belgique, se fournir en produits issus des **ceintures alimentaires** telles que la **Ceinture Aliment-Terre Liégeoise** et la **Ceinture alimentaire namuroise**.
- Repérer les **magasins de producteurs locaux** près de chez soi avec la **carte des circuits courts** proposée par l'UFC-Que Choisir pour la France, et pour la Belgique **l'annuaire Good Food**, la **carte de Manger demain**, les **Paysans Artisans**.
- Parmi les **marchés autour de chez soi ou les magasins bio**, repérer ceux qui sont également **attentifs à la production locale et en circuits courts** tels que **Biocoop** en France, **Färm, BEES coop** ou **The Barn** en Belgique...

POUR ALLER + LOIN

> Article *Manger local permet-il de réduire les impacts environnementaux de son alimentation ?* du Réseau action climat.

> Avis de l'ADEME *Alimentation - Les circuits courts de proximité.*

> Fiches Ecojesuit *Une alimentation plus juste, Manger moins de viande et Agroécologie et agriculture bio.*

