



Co-funded by
the European Union



SSPICE IT!

Sustainability Skills Program for International Catering
operators and Entrepreneurs through Integrated Training

SSPICE IT! – Programme de formation aux compétences en durabilité pour les opérateurs et entrepreneurs internationaux de la restauration à travers une formation intégrée

Le projet SSPICE IT! est cofinancé par la Commission européenne dans le cadre du programme Erasmus+.

Le contenu de cette publication reflète uniquement le point de vue du consortium informatique SSPICE et la Commission n'est pas responsable de l'utilisation qui pourrait être faite des informations qu'elle contient.

Sous-module n°13 : Créer un réseau avec les producteurs locaux

DOMAINE THÉMATIQUE	Comment créer une chaîne d'approvisionnement durable	
SOUS-DOMAINE DE REFERENCE	<i>Alimentation durable</i>	
HEURES	5	
OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Être capable d'élaborer un menu durable, en tenant compte de tous les aspects de la durabilité 2. Être capable de construire un réseau avec des producteurs locaux, pour créer une chaîne d'approvisionnement durable 		
ACTIVITÉS D'APPRENTISSAGE		
Théorique	Pratique	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Principaux impacts du système alimentaire sur l'environnement ✓ Sélection de systèmes de production et d'aliments plus durables ✓ Construction de réseaux de producteurs locaux 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comment évaluer la durabilité d'un système de production ✓ Comment réduire sa consommation d'eau ✓ Comment évaluer l'impact de l'alimentation sur l'environnement et choisir des fournisseurs durables ✓ Comment créer un réseau de producteurs locaux 	

TABLE DES MATIÈRES

SOUS-MODULE 13 : CRÉER UN RÉSEAU AVEC LES PRODUCTEURS LOCAUX	4
1. Avantages des chaînes de distribution alimentaire locales.....	5
2. Les défis de la distribution alimentaire locale	6
3. Comment créer des chaînes de distribution avec des producteurs locaux	7
Exercice : Analyser la durabilité de vos producteurs locaux.....	9
EXTRAS.....	10
1. Glossaire	10
2. Remerciements	10
3. Bibliographie	11

SOUS-MODULE 13 : Créer un réseau avec les producteurs locaux

Pour réduire l'impact environnemental d'une consommation inconsidérée, en plus de choisir une alimentation durable (comme expliqué au chapitre 2), nous devrions privilégier les produits locaux, certainement frais, qui n'ont pas besoin de parcourir des centaines de kilomètres pour finir dans notre assiette, vendus par l'agriculteur qui les cultive sur son terrain dans nos régions.

Les chaînes de distribution alimentaire locales jouent un rôle essentiel dans la mise en relation des agriculteurs et des producteurs avec les consommateurs d'une même région, offrant de nombreux avantages qui vont au-delà du simple acte d'achat et de vente. Ces avantages vont des avantages environnementaux aux considérations socio-économiques, favorisant un lien plus profond entre les personnes, la nourriture et la terre.

Dans cette exploration des chaînes de distribution alimentaire locales, nous nous pencherons sur les divers avantages qu'elles offrent, notamment la réduction de l'empreinte carbone, l'amélioration de la qualité des aliments et le soutien aux économies locales. Nous aborderons également les défis qui se posent lors de la mise en place et du maintien de tels systèmes, tels que les complexités logistiques, les limites d'échelle et la concurrence avec les chaînes d'approvisionnement traditionnelles.

En comprenant à la fois les avantages et les obstacles de la distribution alimentaire locale, nous pouvons acquérir des informations précieuses sur la manière dont ces systèmes contribuent aux pratiques alimentaires durables et éclairer les stratégies visant à renforcer et à étendre leur portée. En fin de compte, l'examen des chaînes de distribution alimentaire locales nous invite à envisager un avenir où la consommation alimentaire devient une force régénératrice, nourrissant les communautés, les écosystèmes et le bien-être de toutes les parties concernées.

1. Avantages des chaînes de distribution alimentaire locales

Les circuits de distribution alimentaire locaux offrent une gamme d'avantages, tant pour les consommateurs que pour la communauté au sens large. Voici quelques-uns des principaux avantages des circuits de distribution alimentaire locaux :

- **Fraîcheur et qualité** : Les aliments locaux sont souvent plus frais, car ils ne nécessitent pas de longs trajets. Cela se traduit par une meilleure saveur, une valeur nutritionnelle plus élevée et une qualité globale supérieure des produits.
- **Variété saisonnière** : Les aliments locaux encouragent la consommation de saison, favorisant une alimentation variée et équilibrée. Les consommateurs apprennent à apprécier et à savourer les aliments lorsqu'ils sont naturellement disponibles.
- **Santé et nutrition** : Les aliments locaux sont plus nutritifs, car ils sont récoltés à maturité. Ils peuvent également correspondre à des préférences alimentaires spécifiques, comme les régimes biologiques, sans gluten ou végétaliens.
- **Réduction de l'empreinte carbone** : Les aliments locaux parcourent de plus courtes distances, réduisant ainsi les émissions de CO₂ liées au transport. Cela contribue à la diminution des gaz à effet de serre et à l'atténuation du changement climatique.
- **Soutien à l'économie locale** : Acheter auprès de producteurs locaux renforce l'économie régionale en maintenant les flux financiers au sein de la communauté. Cela soutient les agriculteurs, les artisans et les petites entreprises.
- **Transparence et traçabilité** : Les circuits courts permettent une meilleure transparence sur l'origine et les méthodes de production des aliments, renforçant ainsi la confiance des consommateurs et la responsabilité dans la chaîne d'approvisionnement.
- **Renforcement du lien social** : Les initiatives locales créent du lien entre les consommateurs et les producteurs. Les marchés fermiers, les AMAP et les coopératives alimentaires locales organisent souvent des événements et des activités communautaires.
- **Préservation des espaces agricoles** : Soutenir l'agriculture locale permet de préserver les terres agricoles, les paysages ruraux et la biodiversité, tout en limitant l'étalement urbain.
- **Réduction du gaspillage alimentaire** : Les circuits alimentaires locaux minimisent les pertes, car les chaînes d'approvisionnement plus courtes entraînent moins de gaspillage dû au transport et au stockage.

- **Résilience économique** : Les communautés dotées de systèmes alimentaires locaux solides sont plus résilientes en période de crise et peuvent mieux résister aux perturbations des chaînes d’approvisionnement mondiales.
- **Préservation culturelle** : Les aliments locaux incluent souvent des produits traditionnels et emblématiques, contribuant ainsi à la préservation des patrimoines culinaires et gastronomiques.
- **Diversité des produits** : Les circuits courts mettent en valeur une large gamme de produits, y compris des variétés anciennes et des aliments rares ou oubliés.
- **Éducation et sensibilisation** : Les systèmes alimentaires locaux offrent des opportunités d’apprentissage sur l’agriculture durable, la production alimentaire et l’importance de la consommation responsable.

Dans l’ensemble, les circuits de distribution alimentaire locaux jouent un rôle clé dans la promotion de systèmes alimentaires durables, axés sur la communauté et respectueux de l’environnement. Ils offrent de nombreux avantages aux consommateurs, aux producteurs et aux collectivités, et constituent un élément fondamental d’un avenir alimentaire plus durable et résilient.

2. Les défis de la distribution alimentaire locale

Bien que les circuits de distribution locaux offrent de nombreux avantages, ils rencontrent également plusieurs défis pouvant impacter leur fonctionnement et leur développement :

- **Disponibilité saisonnière** : L’offre locale est souvent limitée aux produits de saison, ce qui peut entraîner des fluctuations et des difficultés à répondre à une demande constante tout au long de l’année.
- **Échelle et régularité** : Les petits producteurs locaux peuvent avoir du mal à répondre à une demande régulière, ce qui peut entraîner des pénuries ou une variabilité des produits.
- **Prix compétitifs** : Les produits locaux peuvent être plus chers que les alternatives industrielles en raison de coûts de production plus élevés, ce qui peut constituer un frein pour certains consommateurs.
- **Infrastructure logistique** : La mise en place de réseaux de distribution efficaces pour les produits locaux peut être complexe, notamment en matière de transport, de stockage et de livraison.
- **Éducation des consommateurs** : Sensibiliser les consommateurs aux avantages des produits locaux et modifier leurs habitudes d’achat est un processus long et continu.
- **Accès aux marchés** : Certains producteurs locaux ont un accès limité aux marchés au-delà des ventes directes, ce qui limite leur clientèle potentielle.

- **Contraintes réglementaires** : La conformité aux réglementations en matière de sécurité alimentaire peut être exigeante pour les petits producteurs, augmentant ainsi leurs coûts d'exploitation.
- **Pression sur l'utilisation des terres** : Avec l'expansion des zones urbaines, les terres agricoles sont menacées par le développement immobilier, ce qui complique la préservation des espaces de production.
- **Technologie et infrastructure** : Le manque d'accès aux outils technologiques modernes, tels que les plateformes de vente en ligne, peut freiner l'essor des circuits locaux.
- **Concurrence avec les grandes enseignes** : Les systèmes alimentaires locaux doivent faire face aux grandes chaînes de distribution, qui disposent de ressources et de stratégies marketing considérables.
- **Accès au financement** : Trouver des financements pour développer une entreprise alimentaire locale peut être difficile, limitant les possibilités d'expansion et d'investissement.
- **Problèmes d'expansion** : Augmenter l'échelle d'une initiative locale tout en conservant des pratiques durables et une approche communautaire peut être un défi.
- **Préférences des consommateurs** : Les habitudes de consommation, qui privilégient souvent la praticité des grandes surfaces, peuvent constituer un obstacle à la distribution locale.
- **Changements climatiques et conditions météorologiques** : Les agriculteurs locaux sont particulièrement vulnérables aux phénomènes météorologiques extrêmes, pouvant perturber leur production.
Surmonter ces défis nécessite une collaboration entre producteurs locaux, décideurs politiques, consommateurs et organisations communautaires. Des solutions innovantes, comme les coopératives de distribution, les incitations aux marchés fermiers et les campagnes de sensibilisation, peuvent contribuer à atténuer ces obstacles et à favoriser l'essor des circuits de distribution locaux.

3. Comment créer des chaînes de distribution avec des producteurs locaux

Créer un circuit de distribution avec des producteurs locaux demande une planification rigoureuse, une collaboration efficace et une vision claire. Voici les étapes clés pour établir un réseau de distribution réussi :

- **Identifier les producteurs locaux** : Rechercher et recenser les producteurs de la région proposant des produits correspondant à votre projet (fruits, légumes, produits laitiers, viande, produits artisanaux).

- **Créer des relations de confiance** : Échanger avec les producteurs, visiter leurs exploitations, comprendre leurs méthodes de production et discuter de leur intérêt à rejoindre le réseau de distribution.
- **Définir un modèle de distribution** : Choisir un mode de distribution adapté : marchés fermiers, AMAP, vente en gros aux restaurants et magasins, plateforme de vente en ligne en circuit court.
- **Impliquer les acteurs locaux** : Collaborer avec des coopératives agricoles, des associations et des autorités locales pour bénéficier de soutien, de ressources et d'un réseau élargi.
- **Mettre en place une logistique efficace** : Organiser un système de collecte, de stockage et de transport garantissant la qualité et la fraîcheur des produits.
- **Établir une tarification équitable** : Fixer des prix qui bénéficient aux producteurs tout en restant accessibles aux consommateurs, en tenant compte des coûts de production et de distribution.
- **Sensibiliser les consommateurs** : Informer sur les bienfaits des circuits courts pour l'environnement, l'économie et la communauté, afin de favoriser l'engagement des consommateurs.
- **Promouvoir la transparence** : Fournir des informations sur l'origine des produits, les pratiques agricoles et l'impact positif du soutien aux circuits locaux.
- **S'adapter aux saisons** : Encourager la consommation de saison et informer sur la diversité des produits disponibles tout au long de l'année.
- **Respecter les réglementations** : Veiller à la conformité avec les normes sanitaires et administratives liées à la distribution alimentaire.
- **Développer des actions marketing** : Utiliser les réseaux sociaux, les événements locaux et les partenariats pour accroître la visibilité du réseau et attirer les consommateurs.
- **Évaluer et améliorer en continu** : Recueillir des retours des producteurs et consommateurs pour ajuster et optimiser le fonctionnement du circuit de distribution.

En suivant ces étapes, tout en restant fidèle aux principes de durabilité, de transparence et de coopération, il est possible de créer un circuit de distribution efficace avec les producteurs locaux. Un tel réseau contribue au dynamisme économique local, à la préservation de l'environnement et au renforcement du lien social autour de l'alimentation.

Exercice : Analyser la durabilité de vos producteurs locaux

Pré-requis	/
Temps	1 heure
Outils	Manuel SSPICE IT!, PC ou smartphones, connexion Internet, imprimante
Objectifs	1. Utilisez les informations fournies par le Manuel pour évaluer la durabilité d'un fournisseur
Instructions	
<p>Cet exercice doit être réalisé, si possible, en groupe.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Étape 1 : Avec l'aide des enseignants, choisissez deux fournisseurs de votre territoire. Ils devront être situés à moins de 70 km de votre centre de formation professionnelle. 2. Étape 2 : À l'aide des informations fournies par le Manuel, élaborer une liste de contrôle de la durabilité. Chaque liste de contrôle doit inclure la liste des produits obtenus, la zone de production, les caractéristiques du produit, ainsi que tout élément caractérisant les produits et le système de production en termes de durabilité. 3. Étape 3 : À l'aide de la liste de contrôle, évaluez la durabilité des deux fournisseurs, en identifiant le plus durable. 	

EXTRAS

1. Glossaire

- **PAC** : La politique agricole commune soutient les agriculteurs et garantit la sécurité alimentaire de l'Europe. La PAC est une politique commune à tous les pays de l'UE, gérée et financée au niveau européen avec des ressources provenant du budget de l'UE.
- **De la ferme à la table (F2F)** : La stratégie « De la ferme à la table » (F2F) est le plan décennal élaboré par la Commission européenne pour guider la transition vers un système alimentaire équitable, sain et respectueux de l'environnement.
- **CEM : Critères environnementaux minimaux (CEM)** sont des exigences environnementales établies pour les différentes phases du processus d'achat, visant à identifier le meilleur produit, service ou solution de conception en termes environnementaux, tout au long de son cycle de vie, en tenant compte de la disponibilité sur le marché.
- **IAM : Indice d'adéquation méditerranéenne (IAM), dont la fonction est d'exprimer le degré d'adhésion d'un repas au régime méditerranéen. Pour ce faire, il compare les calories, donc l'énergie, fournies par les différentes classes d'aliments présents dans le plat que nous consommons.**
- **PNRR** : Le Plan national de relance et de réhabilitation (PNRR) est le programme par lequel le gouvernement entend gérer les fonds de l'UE Next Generation. C'est l'instrument de relance économique mis en place par l'Union européenne pour remédier aux pertes causées par la pandémie
- **SPG** : Partenariat mondial pour les sols. Un mécanisme reconnu mondialement, créé en 2012, dont la mission est de promouvoir une gestion durable des sols et de garantir leur productivité en vue de la sécurité alimentaire.

2. Remerciements

Ce module a été écrit par Loreta Grande et Andrea Palmieri, avec le soutien de l'équipe SSPICE IT! en Italie et au Portugal.

3. Bibliographie

- International Fund for Agricultural Development (IFAD), <https://www.ifad.org/en/>
- United Nations Regional Information Centre for Western Europe (UNRIC), *Agenda 2030*, <https://unric.org/en/united-nations-sustainable-development-goals/>
- Water footprint network, <https://www.waterfootprint.org/>
- Ecosystems, *A Global Assessment of the Water Footprint of Farm Animal Products*, https://www.waterfootprint.org/resources/multimediahub/Mekonnen-Hoekstra-2012-WaterFootprintFarmAnimalProducts_4.pdf
- European (EC) , *Farm to Fork strategy*, https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/farm-fork-strategy_en
- European Commission (EC), *The common agriculture policy at a glance*, https://agriculture.ec.europa.eu/common-agricultural-policy/cap-overview/cap-glance_en
- European Council of the European Council, *Results of the European Council, 23-24 June 2022 on Food security*,

<https://www.consilium.europa.eu/en/meetings/european-council/2022/06/23-24/>

- Global Footprint Network, *Ecological Footprint Calculator*, <https://www.footprintcalculator.org/home/en>
- Fischler C., *L'Homnivore. Le goût, la cuisine et le corps*, Paris, Odile Jacob, 1990.
- Damasio A.R., *Descartes' Error: Emotion, Reason, and the Human Brain*, Putnam, 1994; revised Penguin edition, 2005
- Piccinni A., *Drogati di cibo*, Giunti, 2012