

Reportage

les alternatives écologiques : c'est possible !

CONSOMM'ACTION :

Le Festival ALIMENTTERRE nous rappelle que "*notre avenir se joue dans nos assiettes*", avec un enjeu local et global fort : nourrir 9 à 10 milliards d'humains en 2050.

Les circuits courts et de proximité

Manger bio, local, de saison... c'est possible et facile en **circuit court** ! Cela permet de savoir et comprendre comment est utilisé notre argent, qui correspond à notre pouvoir de consommateur, et essayer autant que possible de sortir des circuits de commercialisation à grande échelle qui confondent souvent le prix et la valeur des produits.



photo : GABB 32

Les **intérêts** sont nombreux : une alimentation sûre, une meilleure qualité nutritive et sanitaire, une diminution du gaspillage, un bilan carbone réduit, une biodiversité favorisée, un environnement préservé, un prix juste, une transparence, le soutien du développement d'une économie locale, le maintien de terres de production face à la pression de l'urbanisation, etc.

La définition du Ministère de l'agriculture :

"Un **circuit court** est un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire".

L'agriculture paysanne produit 70% de l'alimentation mondiale et 85% des productions sont consommées localement (source : etc Group, *Réflexions sur les crises alimentaires et climatiques*).

Pourtant, à un niveau plus local on se rend compte que la quasi totalité (environ 90%) des denrées alimentaires sont importées sur le territoire du Pays du Val d'Adour.

On escompte que les **États Généraux de l'Alimentation** qui se déroulent de juillet à octobre, se transforment en actions concrètes pour atteindre les objectifs d'accès à une alimentation de qualité au niveau national et international, mais aussi de meilleures conditions de production.

La **restauration collective** représente un important débouché pour la production en circuit court.



On peut citer par exemple le Conseil départemental du Gers qui renouvelle l'opération "**Alimentation de qualité et restauration scolaire durable**" lancée en 2009 :

elle consiste en l'intégration de produits bio et locaux dans les repas de toutes les cantines des 22 collèges publics (tels que les collèges de Marciac et de Plaisance), et des animations de sensibilisation des élèves sur la production, la santé, et le gaspillage.

Pour toutes ces raisons, les circuits courts sont considérés comme un mode de distribution prometteur pour l'avenir, et déjà efficient.



Exemples sur notre territoire :

vente directe à la ferme (Jardin d'Alaric...), vente directe sur les marchés, vente avec un intermédiaire en épicerie collective (Gourmand'ici), AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) et Jardins de Cocagne (Jardin solidaire de l'Adour), etc.

Retrouvez les producteurs bio en vente directe sur le **Guide Manger Bio** du GABB 32 (Groupement des Agriculteurs Biologiques et Biodynamiques) et sur l'**Annuaire des producteurs en vente directe** du Pays du Val d'Adour.

www.pierreetterre.org

Retrouvez-nous également sur Facebook !