Publié le 29 mars 2012

L’alimentation en circuit court

Les circuits courts retrouvent la faveur des consommateurs, à la recherche d’authenticité, de goûts souvent oubliés et de qualités nutritionnelles préservées. A l’heure du développement durable, les collectivités locales appuient la tendance qui limite la pollution en transport et dynamise l’agriculture locale.

Après l’importation à outrance en faveur des régions ou des pays les plus productifs, le circuit court revient sur le devant de la scène. Les collectivités locales ont bien compris l’enjeu. Il participe non seulement à la croissance de l’économie locale et à la qualité des aliments, mais il permet aussi de limiter le rejet de gaz à effet de serre en limitant les transports et les intermédiaires. Des marchés d’intérêt nationaux (MIN), gérés par des Epl, se retrouvent aujourd’hui en première ligne dans cette dynamique du XXIe siècle, comme à Montpellier (Mercadis), dans le Val de Loire (Sominval) et à Lille (Sogemin). Le marché de gros lillois valorise ainsi désormais les fruits et légumes locaux à travers une garantie de qualité innovante baptisée ASHA et veut rationnaliser les livraisons en cœur de ville en mutualisant les dessertes par des véhicules « propres » sur « les derniers kilomètres ». Le Marché d’intérêt national du Val de Loire participe également au soutien à l’agriculture locale et à l’approvisionnement des collectivités en produits de proximité, voulus par les élus locaux. Des fruits et légumes variés, typiquement angevins, s’ajoutent ainsi à des produits plus standardisés, importés par les grossistes et autres opérateurs.

Un mode de consommation à réinventer

Au-delà des aspects économiques et de développement durable, la valorisation des produits locaux par des circuits courts entraîne aussi une diversité de l’offre intéressante. Des variétés de fruits et légumes, parfois menacées par l’uniformisation, retrouvent ainsi de nouveaux débouchés comme les crosnes et les fraises Mara des bois en Anjou, ou la pomme Pinova dans le Languedoc, variété locale très parfumée. Des aliments cultivés par les agriculteurs locaux que fait profiter, par exemple, la Saem Occitane de restauration à Béziers aux écoles, crèches, centres aérés, maisons de retraite et foyers restaurants du biterrois. Les contrats se sont multipliés au cours des dernières années directement avec les producteurs. C’est tout un mode de consommation à réinventer. Car, il n’est pas toujours facile, selon Eric Villaret, directeur général de la Saem, « de relier restauration collective et producteurs locaux dont la production est parfois limitée », ou « chère et peu adaptée dans le cas de la viande ». Les blocages sont encore nombreux.

© 2025 www.lesepl.fr