

Université de Lille

Faculté d'Ingénierie et Management de la Santé - ILIS

Master Nutrition et Science des aliments, option Qualité et Sécurité Alimentaire

Comment à l'échelle d'une métropole, l'intégration d'une entreprise agroalimentaire dans un projet alimentaire local pourrait-elle répondre au concept de développement durable ?

Sous la direction de Madame Evgeniya BABYKINA

Mémoire de fin d'études de la 2^{ème} année de Master

Master Nutrition et Science des aliments, parcours Qualité et Sécurité Alimentaire

Années 2020 – 2021

Composition des membres du Jury :

- Présidente du jury : Mme Annabelle DERAM, enseignante- chercheuse
- Directrice de mémoire : Mme Evgeniya BABYKINA, enseignante chercheuse
- Troisième membre du jury : Mme Juliette GAUGE, Chef d'équipe production

Date de la soutenance : Vendredi 17 Septembre 2021

Faculté d'Ingénierie et Management de la Santé - ILIS
42 rue Ambroise Paré
59120 Loos

REMERCIEMENTS

En préambule, je tiens à remercier l'ensemble des personnes ayant pu m'aider dans la réalisation de ce mémoire.

Dans un premier temps, j'exprime ma gratitude envers Madame Evgeniya BABYKINA, Maître de conférence en statistiques et directrice de ce mémoire, pour le temps qu'elle a pu me consacrer dans le but de m'aider, me guider et répondre à mes interrogations au cours de la réalisation de ce mémoire.

Deuxièmement je souhaite remercier Mesdames Annabelle DERAM, Doyen de la Faculté d'Ingénierie et Management de la Santé, et Juliette GAUGE, chef d'équipe au sein de la Confiserie du Nord, pour leurs remarques constructives lors de l'évaluation du mémoire et de la soutenance orale.

Je tiens également à accorder un remerciement très chaleureux à l'ensemble des participants au questionnaire qui a été réalisé en lien avec ce mémoire et pour avoir eu la gentillesse de répondre afin de faire progresser mon mémoire et de m'aider dans l'interprétation des résultats.

Liste des abréviations

DRAAF : Direction générale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt

SAU : Surface Agricole Utile

PMS : Plan de maîtrise sanitaire

HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point (Analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise)

DDPP : Direction départementale de la Protection des populations

DGCCRF : Direction générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des fraudes

CCP : Points critiques pour la maîtrise

GES : Gaz à effet de serre

CO2 : Dioxyde de carbone

ANIA : Association Nationale des Industries Agroalimentaires

MEL : Métropole Européenne de Lille

Loi Egalim : Loi française pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous

PAC : Politique Agricole Commune

FAO : Food and Agriculture Organization

PAT : Projets alimentaires territoriaux

GMS : Grandes et moyennes surfaces

ONU : Organisation des nations unies

GIEC : Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat

Glossaire

Balance commercial : Une balance commerciale est une unité comptable qui représente la valeur des biens importés et exportés. Nous parlons d'excédent commercial si les exportations sont supérieures aux importations, dans le cas contraire, la balance commerciale est déficitaire.

Mondialisation : Il s'agit d'un processus continu d'intensification et de fluidification des échanges mondiaux via les transports, les mobilités, les systèmes de communication et de circulation de l'information, dans le but de favoriser la relation des sociétés du monde entier.

Transition écologique : Ce terme correspond à un concept qui traduit une évolution de la société actuelle vers un nouveau modèle économique, social et environnemental : le développement durable. L'objectif est le renouvellement de notre façon de consommer, de produire, de travailler et de vivre ensemble afin de répondre aux enjeux environnementaux liés au réchauffement climatique comme la diminution des ressources, l'altération de la biodiversité et la multiplication des risques sanitaires environnementaux [1].

Norme ISO 22 000 : Cette norme internationale est destinée à tous les acteurs du secteur agroalimentaire. Elle comprend plusieurs exigences élaborées en phase avec la réglementation européenne « Food Law » (loi alimentaire) dans le but de manager la sécurité des denrées alimentaires. Cette norme met en avant l'obligation de résultats concrets et non de moyens.

Food Law : Règlement européen UE n°178/2002 fixant les principes généraux de la législation alimentaire. Ce règlement est intégré au sein du « Paquet hygiène » qui regroupe plusieurs règlements en lien avec la sécurité des denrées alimentaires et l'alimentation animale. Il définit notamment les obligations des professionnels en termes de traçabilité, rappel produit, HACCP...

Liste des figures

<i>Figure 1 : Répartition des exploitations dans les Hauts-de-France par département en 2016.....</i>	<i>4</i>
<i>Figure 2 : Marque d'identification alimentaire</i>	<i>10</i>
<i>Figure 3 : La hiérarchisation du Plan de Maîtrise Sanitaire</i>	<i>11</i>
<i>Figure 4 : Les 7 principes de l'HACCP</i>	<i>12</i>
<i>Figure 5 : Les trois piliers du développement durable</i>	<i>19</i>
<i>Figure 6 : Logo certification Haute Valeur Environnementale.....</i>	<i>26</i>
<i>Figure 7 : Les acteurs des Projets alimentaires territoriaux</i>	<i>29</i>
<i>Figure 8 : Répartition des cultures au sein de la MEL</i>	<i>32</i>
<i>Figure 9 : Aperçu du questionnaire en ligne</i>	<i>37</i>
<i>Figure 10 : Répartition des participants en fonction de leur catégorie socioprofessionnelle</i>	<i>41</i>
<i>Figure 11 : Répartition des canaux de distribution en fonction de la classe d'âge....</i>	<i>42</i>
<i>Figure 12 : Perception des consommateurs par rapport aux industries agroalimentaires</i>	<i>44</i>
<i>Figure 13 : Compatibilité des PAT avec les pratiques actuelles des IAA.....</i>	<i>45</i>
<i>Figure 14 : Graphique issu du traitement des réponses du questionnaire</i>	<i>46</i>
<i>Figure 15 : Présentation des principaux titres et sous parties du guide.....</i>	<i>52</i>

Liste des tableaux

<i>Tableau 1 : Liste des principaux groupes industriels dans les Hauts-de-France en 2017.....</i>	<i>6</i>
<i>Tableau 2 : Représentation des secteurs agroalimentaires en pourcentage en 2017</i>	<i>6</i>
<i>Tableau 3 : Principaux critères d'achat des denrées alimentaires</i>	<i>43</i>

SOMMAIRE

INTRODUCTION	1
I. Le secteur agroalimentaire dans les Hauts de France : une terre riche	3
1. Panorama général	3
a) Cultures générales et surfaces agricoles.....	3
b) Un bassin d'emploi dans le secteur agroalimentaire	5
2. La sécurité des aliments au cœur des préoccupations des industries agroalimentaires.....	8
a) Le cadre juridique	8
b) Le plan de maîtrise sanitaire	10
3. La production locale soumise également à des d'exigences réglementaires .	14
4. Des nouveaux enjeux pour faire évoluer les modes de productions et de consommations	16
a) Le changement climatique.....	16
b) Le développement durable	18
c) Le « plan de relance 2020 » pour transformer et accompagner une filière vers les enjeux alimentaires futurs.....	22
5. Les solutions envisagées pour accélérer la transition écologique	25
d) Pérenniser le développement d'une agriculture raisonnée.....	25
e) Promouvoir une alimentation durable.....	26
II. La création des projets alimentaires territoriaux : retrouver une souveraineté alimentaire locale.....	28
1. L'exemple des ceintures alimentaires en Belgique	28
2. La création de projets alimentaires territoriaux en France	28
a) Présentation du concept et des objectifs	28
b) Les acteurs.....	29
c) La situation actuelle en France.....	30

3. L'exemple d'un projet alimentaire territorial en voie de création : Le PAT de la métropole européenne de Lille	32
a) Présentation des données agricoles.....	32
b) Un territoire avec des limites	33
c) Les principaux objectifs du PAT pour la métropole européenne de Lille	34
4. Questionnaire sur les habitudes de consommation et sur le lien entre les consommateurs avec et les industries agroalimentaires	36
a) Méthodologie.....	36
b) Les hypothèses attendues selon les réponses du questionnaire	39
c) Données de terrain sur les habitudes de consommation.....	40
d) Interprétation des résultats du questionnaire.....	46
III. Comment renforcer l'intégration des entreprises agroalimentaires dans les projets alimentaires de demain.....	50
1. Un constat sur la situation actuelle	50
2. Réalisation d'un guide valorisant les actions des industries agroalimentaires	51
CONCLUSION.....	54
BIBLIOGRAPHIE.....	56

INTRODUCTION

Depuis la fin de la seconde guerre mondiale l'économie de la filière agricole et alimentaire s'est articulée autour de l'agriculture intensive dans le but d'accompagner le développement économique des pays industriels et de répondre aux enjeux démographiques. Par ailleurs ce modèle s'inscrivait dans un contexte plus global appelé la mondialisation, dont les objectifs étaient la libéralisation des échanges entre les pays, permettant ainsi de répondre à la demande mondiale qui était croissante. Néanmoins aujourd'hui ce modèle est remis en question d'une part par le contexte environnemental, d'autre part, par l'évolution des mentalités des pays développés concernant leur mode de consommation. En effet les problématiques futures obligent les Etats à prendre des dispositions permettant de répondre à un double objectif : subvenir d'ici 2050 aux besoins grandissants de la population à cause de la croissance démographique, mais également revoir nos modes de production et de consommation afin de ne pas voir l'ensemble des ressources sur Terre épuisées d'ici quelques années. Dans ce contexte il est donc nécessaire d'entamer une transition écologique de notre modèle agricole et alimentaire.

Cette évolution se traduit par la mise en place d'actions concrètes répondant au concept du développement durable reposant sur trois piliers : écologique, économique et sociétal. Depuis quelques années ce concept est réellement mis en application et a une incidence directe sur notre mode de vie. Néanmoins les efforts réalisés jusqu'à présent ne sont pas suffisants. Par ailleurs la crise liée à la pandémie du coronavirus a été un évènement qui a permis d'accélérer le processus de transition écologique notamment avec un investissement financier important de la part des Etats du monde entier dans leurs différents plans de relance.

Aujourd'hui de nombreuses initiatives ont vu le jour notamment en France avec comme objectif la volonté de structurer la filière agricole et agroalimentaire pour répondre aux besoins liés notamment à la production des denrées alimentaires et à leur consommation. L'ensemble de ces projets se caractérisent par les mêmes volontés, à savoir la redynamisation des circuits-courts en privilégiant des produits de qualité et locaux.

Cependant nous sommes en droit de nous demander quelles garanties possèdent les produits locaux sur le plan sanitaire. En effet, les industries agro-alimentaires sont soumises à des normes drastiques en termes d'hygiène ou de contrôle qualité afin de garantir aux consommateurs des denrées alimentaires sûres. Or malgré ces faits, les petits producteurs bénéficient d'une meilleure image de marque auprès des consommateurs par rapport aux différents groupes industriels.

Dans le cadre de ce mémoire, nous allons explorer comment à l'échelle d'une métropole, l'intégration d'une entreprise agroalimentaire pourrait s'adapter aux enjeux liés au développement durable. Le mémoire sera composé de trois parties. Dans un premier temps nous étudierons en guise d'exemple la filière agroalimentaire dans les Hauts-de-France, une terre riche pour l'agriculture et un bassin d'emploi important pour les usines de transformation. Deuxièmement nous analyserons les projets locaux existants en essayant d'apporter un regard critique sur les points qui fonctionnent et les limites. Puis un questionnaire sera réalisé dans le but de comprendre les habitudes et les attentes des consommateurs vis-à-vis de leur rapport avec les industries agroalimentaires. Pour finir la troisième et dernière partie de ce mémoire sera consacrée à l'élaboration d'un guide à l'attention des industriels du secteur agroalimentaire, dont l'objectif est de fournir des solutions afin de faciliter leur intégration au sein des projets alimentaires de demain.

I. Le secteur agroalimentaire dans les Hauts de France : une terre riche

1. Panorama général

a) Cultures générales et surfaces agricoles

De par la richesse de son territoire et de ses sols, la région des Hauts de France a joué et reste encore aujourd'hui une région importante du panorama agricole français. Aujourd'hui, la région dispose d'une surface agricole utile (SAU) occupant 58% de son territoire, alors que l'on estime cette surface à 33% à l'échelle du territoire français [2]. Cela représente 2179,7 millier d'hectares. Au sein de ce périmètre on retrouve les terres agricoles arables, les cultures et les surfaces en herbes.

Cependant, à l'intérieur de cette région nous pouvons observer certaines disparités entre les départements. En effet, d'un côté la SAU représente près de 21,6% du territoire pour la Somme alors que ce chiffre n'est que de 16,6% pour le département du Nord. Cette différence s'explique notamment par une urbanisation plus importante du territoire du Nord avec des grandes agglomérations comme la Métropole Européenne de Lille (MEL), la communauté urbaine de Dunkerque ou encore Valenciennes métropole.

En ce qui concerne l'agriculture, on dénombre près de 26 093 exploitations agricoles (2016) réparties sur l'ensemble de la région des Hauts de France. Ce nombre est en baisse de 4% depuis l'année 2010. Néanmoins ce résultat est inférieur si une comparaison devait être réalisée à l'échelle du territoire français, dont la diminution équivaut à 11%. Aujourd'hui la superficie moyenne par exploitation atteint 84 hectares.

Par ailleurs, depuis plusieurs années nous observons un changement majeur au sein de la filière agricole, avec une diminution du nombre d'agriculteurs mais une augmentation de la taille des surfaces agricoles ou des cheptels pour l'élevage. Les principales exploitations agricoles au sein des Hauts de France indiquées sur la **Figure 1** se situent notamment dans le Nord (26%) et le Pas-de-Calais (25%) [2].

Répartition des exploitations des Hauts-de-France par département en 2016

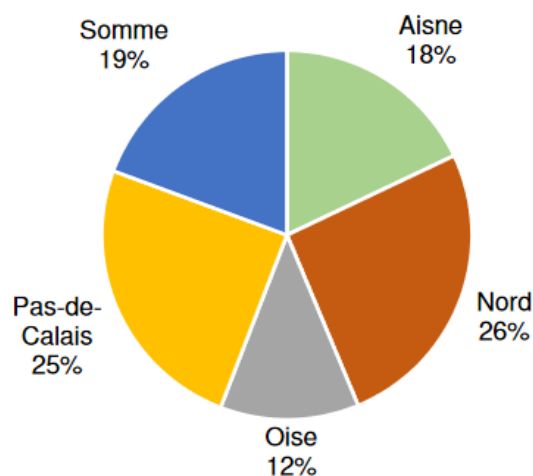


Figure 1 : Répartition des exploitations dans les Hauts-de-France par département en 2016

Source : DRAAF (2016)

De par les propriétés de son sol riche en limons (type de sol géologique) et de son climat (humide en hiver, été relativement chaud et sec), la filière agricole au sein de la région s'oriente principalement vers les grandes cultures (céréales, oléagineux et protéagineux). Parmi ces grandes cultures, les principales cultivées sont les suivantes :

- Céréales : blé tendre, orge
- Oléoprotéagineux : colza, pois
- Culture industrielle : betteraves sucrières
- Pommes de terre
- Légumes : Endives, oignons, Petits pois

Pour les cultures évoquées ci-dessus, les Hauts-de-France se classent dans le trio de tête pour leur capacité de production à l'échelle du territoire français. Outre la part importante d'exploitation agricole, la région des Hauts-de-France représente également un bassin d'emplois industriels conséquent pour la transformation des denrées primaires.

b) Un bassin d'emploi dans le secteur agroalimentaire

De par la qualité de son potentiel agricole, mais également grâce à son emplacement stratégique, la région des Hauts-de-France figure parmi l'un des principaux bassins d'emploi pour le secteur agroalimentaire en France. En effet, les données du ministère de l'agriculture et de l'alimentation recensent près de 1900 établissements regroupant les différentes activités du secteur agroalimentaire, à savoir : commerce de gros (1196 établissements) et industries agroalimentaires (680 hors activités artisanales). La région est notamment leader dans plusieurs secteurs agroalimentaires en termes d'emplois. Ainsi, les principales filières agroalimentaires étant représentées sont les suivantes :

- Fabrication du sucre (37% des salariés du secteur en France)
- Céréales (36%)
- Conservation et transformation de fruits et légumes (22%)
- Fabrication d'huiles et graisses végétales (21%)

Cependant, contrairement à certaines régions comme la Bretagne ou les Pays de la Loire, la transformation alimentaire des produits issus de l'élevage (bovin, ovin, caprin...) n'est pas significativement importante au sein des Hauts-de-France.

De plus, l'industrie portuaire liée à la pêche est aussi un secteur riche en emploi et en capacité de production. Ceci peut s'expliquer grâce à la situation géographique de la région, qui se trouve sur axe dense et stratégique pour le transport maritime à savoir La Manche. Cette mer relie l'océan atlantique aux grands ports maritimes mondiaux (Anvers, Rotterdam) situés sur la mer du Nord. Ainsi le port de Boulogne sur Mer (département du Pas-de-Calais) qui se trouve sur ce carrefour bénéficie de sa position pour être le premier port de pêche français.

Nous pouvons avoir un aperçu des principaux groupes industriels implantées dans la région sur **le tableau 1** permettant ainsi de mettre en évidence la part importante des emplois représentés par le secteur de l'agroalimentaire dans les Hauts-de-France.

Tableau 1 : Liste des principaux groupes industriels dans les Hauts-de-France en 2017

Source : INSEE

Raison sociale	Activité principale	Taux d'implantation dans la région
CSF	Commerce de gros alimentaire non spécialisé	15%
ROQUETTE FRERES	Fab. de produits amylacés	92%
BONDUELLE EUROPE LONG LIFE	Autre transformation et conservation de légumes	100%
TEREOS FRANCE	Fab. de sucre	76%
HERTA	Préparation indus. de produits à base de viande	66%
GROUPE BIGARD	Trans. et conservation de la viande de boucherie	29%
MC CAIN ALIMENTAIRE	Trans. et conservation de pommes de terre	79%
NESTLE FRANCE	Trans. du thé et du café	21%
METRO FRANCE	Commerce de gros alimentaire non spécialisé	7%
NESTLE PURINA PETCARE FRANCE	Fab. d'aliments pour animaux de compagnie	31%
SOCIETE INDUSTRIELLE LESAFFRE	Fab. d'autres produits alimentaires n.c.a.	99%
SAINT LOUIS SUCRE	Fab. de sucre	43%

Les entreprises présentes dans le tableau ci-dessus ont été mises en relief car elles ont un minimum de 80% de leurs effectifs qui sont représentés dans la région des Hauts-de-France [2]. Comme nous pouvons le constater, les entreprises présentes dans cette liste appartiennent à différents secteurs. Selon un point de vue quantitatif, la répartition des établissements industriels par secteur est indiquée dans le **tableau 2** :

Tableau 2 : Représentation des secteurs agroalimentaires en pourcentage en 2017

Source : INSEE

	Région	Région / France (yc Dom)
Secteur agroalimentaire (industrie, commerce de gros)	1 876	6%
10 - Industries alimentaires (hors artisanat commercial)	680	6%
10.1 - Trans. et conserv. de viande, prép. de produits à base de viande	97	5%
10.2 - Trans. et conserv. de poisson, de crustacés et de mollusques	53	17%
10.3 - Trans. et conserv. de fruits et légumes	67	10%
10.4 - Fab. d'huiles et graisses végétales et animales	8	5%
10.5 - Fab. de produits laitiers	49	4%
10.6 - Travail des grains ; fabrication de produits amylacés	30	7%
10.7 - Fab. de produits de boulangerie-pâtisserie, de pâtes alimentaires	88	7%
10.8 - Autres industries alimentaires	174	6%
dont Fab. de cacao, chocolat et de produits de confiserie	44	5%
Fab. de plats préparés	27	5%
Transformation du thé et du café	27	7%
Fab. de sucre	15	33%
Fab. de condiments et assaisonnements	11	10%
Fab. d'aliments homogénéisés et diététiques	10	10%
10.9 - Fab. d'aliments pour animaux	42	8%
11 - Fab. de boissons	72	4%
Commerce de gros de produits agroalimentaires	1 196	7%
46.2 - Commerce de gros de produits agricoles bruts et d'animaux vivants	467	9%
46.3 - Commerce de gros de produits alimentaires, de boissons (hors tabac)	729	6%

Afin de peser le poids économiques de la région en termes de données commerciales, nous pouvons nous intéresser aux chiffres portant sur les importations et les exportations. Pour cela, nous allons utiliser dans ce mémoire des données qui regroupent les produits agricoles ainsi que celui des industries agroalimentaires. D'après les chiffres de l'INSEE (Institut national de la statistique et des études économiques), le poids total des importations est estimé à 63 554 millions d'euros. En comparaison ce chiffre s'élève à 50 966 milliers d'euros pour les exportations. On constate donc que la balance commerciale est en déficit (-12 588 milliers d'euros). A l'échelle française, le coût total en importation est évalué 558 216 milliers d'euro et pour les exportations se chiffre s'élève à 481 486 millier d'euros.

Ainsi, la balance commerciale est également déficitaire à l'échelle de la France (- 76 729 milliers d'euros) comme celle des Hauts-de-France.

Afin d'identifier le poids économique de la région par rapport au pays, le ratio calculé pour les importations représente 11,3% du total français et les exportations de la région regroupent 10,5% du total français.

Comme nous avons pu le constater avec les données économiques étudiées au cours de cette partie, aujourd'hui les secteurs agricoles et agroalimentaires restent une des branches industrielles majeures en termes d'emploi et de productivité au sein de la région des Hauts-de-France. Néanmoins pour pouvoir répondre à divers enjeux majeurs dans le futur, l'organisation, la gestion et les modes de production se doivent d'évoluer afin de pouvoir s'adapter aux nouvelles exigences et aux contraintes liées notamment à la prise en compte de l'impact environnemental sur nos modes de production. Ce constat est applicable à l'ensemble du territoire français. Par ailleurs, l'évolution des pratiques industrielles doit être conciliable avec les mesures engagées pour la sécurité des aliments. Il s'agit là d'un point essentiel permettant de garantir aux consommateurs des produits de qualité et ne présentant pas de danger pour leur santé.

2. La sécurité des aliments au cœur des préoccupations des industries agroalimentaires

a) Le cadre juridique

Toutes les entreprises agroalimentaires françaises souhaitant commercialiser des denrées alimentaires sont soumises à une réglementation européenne qui s'applique selon le droit français. Aujourd'hui le « Paquet hygiène » est la base de toute la réglementation du secteur des denrées alimentaires [3]. Ce dernier regroupe en ensemble de 6 règlements européens listés dans **l'Annexe 1** dont l'objectif est d'harmoniser la législation portant sur la sécurité sanitaire des aliments et de l'alimentation animale. Les industriels ont l'obligation d'appliquer ces règlements depuis le 1^{er} Janvier 2006.

Le règlement n°178/2002 également appelé « Food Law » (loi alimentaire) est considéré comme le document socle de la sécurité sanitaire des aliments [4] [5]. En effet, il repose sur 4 grands principes :

- Principe de recours à l'analyse des risques (Identification des dangers, caractérisation, évaluation de l'exposition, caractérisation du risque)
- Principe de précaution
- Principe de transparence
- Principe d'innocuité qui consiste à ne pas mettre un aliment sur le marché si celui-ci est dangereux

Ce règlement définit également plusieurs obligations pour les professionnels du secteur agroalimentaire :

- L'obligation de traçabilité
- L'obligation de retrait de produits susceptibles de présenter un risque pour la santé des consommateurs
- L'obligation d'information des services de contrôle

Les responsabilités des professionnels s'étendent depuis la production primaire jusqu'aux consommateurs. Pour répondre aux obligations indiquées ci-dessus, les professionnels doivent également mettre en place des procédures basées sur le principe de l'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), ainsi que d'appliquer les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH). Les professionnels ont une obligation de résultat de par les objectifs à atteindre qui sont fixés par les règlements comme les critères microbiologiques par exemple. Cependant ils sont libres du choix des moyens à utiliser à condition d'être conformes vis-à-vis des obligations citées préalablement.

Concernant les informations documentées en lien avec la sécurité des aliments, elles sont regroupées dans un dossier appelé « Plan de maîtrise sanitaire » qui comprend également le système de traçabilité. Ces documents regroupent les moyens mis en place par les industriels pour maîtriser et garantir l'hygiène et la sécurité des aliments par rapport aux dangers microbiologiques, chimiques et physiques.

Ils s'appliquent à toutes les étapes allant de la production jusqu'à la distribution en passant par la transformation. De plus il existe des règles spécifiques s'appliquant à certains secteurs du domaine agroalimentaire. C'est notamment le cas pour la transformation de produits d'origine animale. Les établissements concernés doivent alors remplir un dossier d'agrément qui sera validé par les autorités compétentes. Il s'agit là, de tout exploitant qui transforme, manipule ou entrepose des produits d'origine animale ou des denrées en contenant et qui commercialise ces produits auprès d'autres établissements. Des exceptions existent, ainsi les exploitants impliqués dans la production de produits primaires bruts (œuf, lait cru, miel...) ne sont pas soumis à une demande d'agrément. [6]

En France le service de l'Etat qui s'occupe du contrôle et de la validation de la demande d'agrément est la Direction départementale de la Protection des populations (DDPP) qui est un organisme dépendant du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. Ce dossier est composé d'une partie propre à l'entreprise (organisation générale, description des activités de l'entreprise) ainsi que le plan de maîtrise sanitaire de l'établissement. Une fois le dossier validé, les autorités délivrent une marque d'identification représentée sur la **figure 2** [7] qui devra être appliquée sur chaque produit avant de pouvoir quitter l'établissement en vue d'une éventuelle vente par exemple.

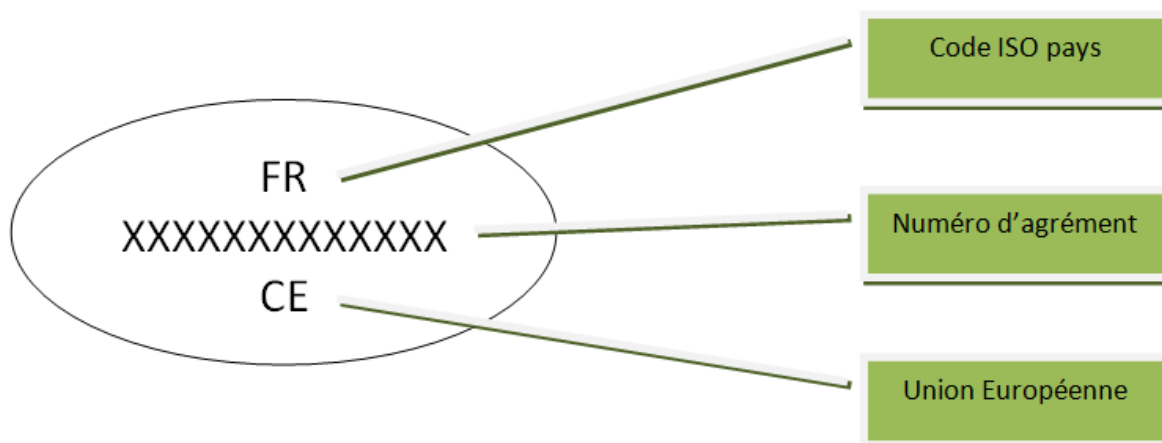


Figure 2 : Marque d'identification alimentaire

Par ailleurs, comme nous avons pu le constater, l'ensemble des législations européennes (règlements) et nationales (directives, décrets) existantes ont pour objectif de mettre la sécurité des aliments et par conséquent la santé des consommateurs au cœur des objectifs à atteindre pour les industriels du domaine agroalimentaires.

En cas d'écart constaté par les autorités compétentes (DGCCRF, DDPP en France) lors d'un contrôle, des sanctions peuvent alors être infligées. C'est pourquoi des documents comme le Plan de Maîtrise Sanitaire sont essentiels pour garantir la sécurité des aliments. Nous allons dorénavant présenter plus en détail les informations contenues dans ce dossier.

b) Le plan de maîtrise sanitaire

Nous avons introduit dans la partie précédente la notion de « plan de maîtrise sanitaire ». Il s'agit d'ensemble de documents qui sont nécessaires dans le cadre de l'application réglementaire du « Paquet Hygiène ». L'utilité est d'autant plus grande au quotidien dans les entreprises, pour la gestion et la maîtrise des risques. L'objectif principal est de garantir la sécurité des denrées alimentaires à toutes les étapes de production du produit. L'application du PMS par les industriels reposent notamment sur la création de documents en lien avec les trois notions obligatoires inscrites sur la **figure 3**, comprenant les bonnes pratiques d'hygiène, un plan HACCP et un système de traçabilité (avec une gestion des non-conformités).

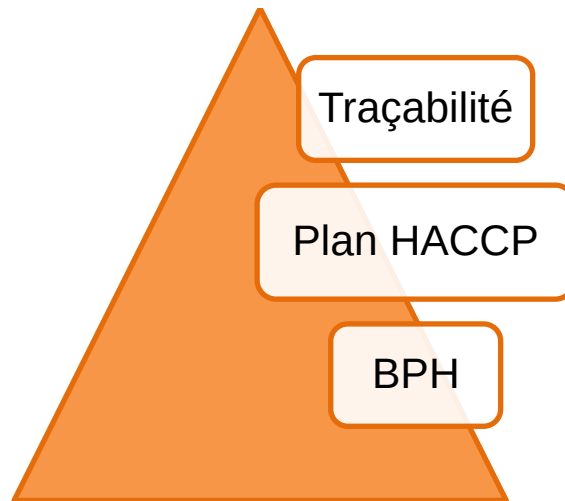


Figure 3 : La hiérarchisation du Plan de Maîtrise Sanitaire

Source : Personnelle

Aujourd'hui l'application des bonnes pratiques d'hygiène constituent le socle sur lequel repose le plan de maîtrise sanitaire. Il existe des guides pour chaque secteur d'activité qui ont été rédigés par les professionnels du secteur concerné.

La notion de bonnes pratiques d'hygiène est reprise dans le règlement UE n°852/2004 qui établit les règles d'hygiène applicables à toutes les denrées alimentaires (pour les exploitants du secteur agroalimentaire) [8]. Concrètement les guides portant sur les BPH mentionnent les obligations des professionnels relatives notamment à l'hygiène du personnel et des locaux (plan de nettoyage, plan de sanitation, stockage des produits d'entretien...). Pour cela les guides indiquent la nécessité de réaliser des formations, de rédiger des procédures et des instructions (lavage des mains, tenue vestimentaire, manipulation des denrées alimentaires...).

Sur le deuxième échelon du plan de maîtrise sanitaire nous retrouvons le plan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). Il s'agit d'une démarche et non d'une norme, qui a pour but d'identifier, évaluer et maîtriser les dangers significatifs du point de vue de la sécurité des aliments. Un danger est « un agent biologique (bactéries, virus, moisissures pathogènes...), chimique (pesticide, produit toxique...) ou physique (bois, verre, insecte...) présent dans un aliment ou état de cet aliment pouvant entraîner un effet néfaste sur la santé ». L'objectif de cette méthode est soit d'éliminer le danger, soit de le réduire au minimum au stade de la production du produit fini. L'application du plan HACCP repose sur 7 principes qui sont décrits sur la **figure 4** avec une démarche comprenant 12 étapes qui sont listées dans **l'Annexe 2**.

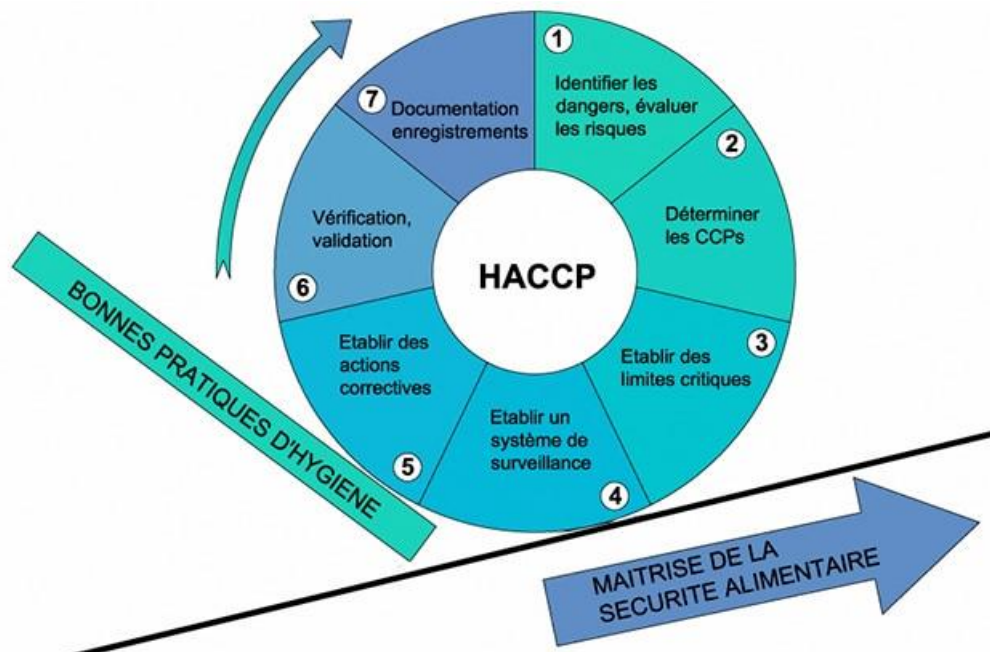


Figure 4 : Les 7 principes de l'HACCP

Source : Internet (www.formation-haccp.info)

Le principe d'amélioration continue a été inclus dans la méthode HACCP. Nous pouvons constater sur la **figure 4** que les 7 principes de l'HACCP sont agencés de façon à former une roue (roue de Deming). Cette roue s'appelle également la méthode PDCA (Plan, Do Check, Act). La méthode PDCA permet d'améliorer un processus, un produit ou en service en respectant 4 étapes, dans l'ordre : planifier, faire, vérifier, agir.

De plus, une des notions majeures caractérisant le plan HACCP concerne la détermination des points critiques pour la maîtrise (CCP) également appelé « critical control point » en anglais. Il s'agit pour le professionnel de déterminer si une (ou les) étape(s) de la production d'une denrée présente un danger qui doit être maîtrisé. S'il devait y avoir une non maîtrise de l'étape considérée comme un CCP, cela peut entraîner un risque significativement élevé pour la sécurité des aliments et par conséquent pour la santé du consommateur. C'est pourquoi en plus de pouvoir identifier les CCP, il est également nécessaire d'appliquer des limites critiques pour ces points. Cela pourra permettre de distinguer l'acceptabilité de la non-acceptabilité en appliquant des paramètres de contrôle qui sont mesurables dans le cadre d'un plan de surveillance.

En cas de non maîtrise d'un CCP lors d'un contrôle de surveillance, des mesures correctives doivent être prises immédiatement par l'entreprise. Ces mesures peuvent être des actions à réaliser sur le produit (par exemple un retrait/rappel produit) ou sur le procédé de fabrication.

Au sein d'une entreprise agroalimentaire, il est obligatoire qu'au moins une personne soit formée à l'HACCP ainsi qu'aux BPH. L'ensemble des documents en lien avec l'HACCP (procédure, instruction, enregistrement) doivent être conservés et mis à jour régulièrement afin de pouvoir apporter des preuves en cas de contrôle des autorités sanitaires ou d'évaluation pendant un audit externe (certification Bio, ISO 2000, IFS, BRC...).

Le troisième maillon constituant le plan de maîtrise sanitaire est le système de traçabilité et de gestion des non-conformités. Cela correspond à la capacité de suivre les déplacements d'un aliment durant son cycle de vie depuis la production jusqu'à la distribution en passant par la transformation. Comme cela est stipulé dans le règlement UE n°178/2002 (Food Law), les professionnels du secteur agroalimentaire ont plusieurs obligations vis-à-vis de la traçabilité :

- Avoir un système permettant à une entreprise d'identifier les fournisseurs directs et les clients ayants directement acheté les produits commercialisés.
- Etre capable d'établir un lien entre le produit et le fournisseur (traçabilité amont)
- Savoir établir un lien entre le produit vendu et le client (traçabilité aval)

Ces informations doivent être stockées et conservées afin de pouvoir être mises à disposition des autorités en cas de demande.

Au cours de cette partie nous avons pu constater l'existence de plusieurs exigences réglementaires s'appliquant pour les entreprises agroalimentaires permettant de garantir la sécurité des denrées alimentaires. Dans la partie suivante nous allons nous intéresser aux éventuelles mesures réglementaires existantes pour les plus petits producteurs.

3. La production locale soumise également à des d'exigences réglementaires

L'évolution des modes de consommation, les enjeux environnementaux ainsi que les difficultés rencontrées par les agriculteurs pour vivre convenablement ont accéléré le besoin pour ces derniers de diversifier leurs activités. Aujourd'hui de nombreux producteurs disposent d'un atelier de transformation leur permettant de commercialiser les denrées produites via une distribution en circuit-court. La vente de ces denrées peut être réalisée sur place (à la ferme), sur les marchés locaux, sur les salons et foires, en vente itinérante, par internet ou encore à travers des points de vente collectifs.

En ce qui concerne les exigences sanitaires pour les « petits producteurs », les textes de base du paquet hygiène à savoir les règlements UE n°178/2002 et UE n°854/2004 doivent être appliqués quel que soit le volume de denrées alimentaires produit. Les producteurs indépendants ont donc l'obligation d'appliquer des mesures relatives à l'hygiène des aliments. Ils ont également une responsabilité vis-à-vis de l'application d'un système de traçabilité ou encore l'obligation de mettre en place des procédures de retrait-rappel en partie fondées sur les principes de l'HACCP.

De plus, les autorités gouvernementales avec notamment la DGAL (Direction générale de l'alimentation) ont établi des mesures spécifiques dérogatoires [9] pour les plus petits établissements en tenant compte de plusieurs facteurs :

- Un volume de denrées fabriquées avec des limites maximales qui ont été fixées
- Le nombre de personnes travaillant directement au contact des denrées doit être inférieur ou égal à 5 personnes.

Un arbre de décision a été réalisé pour comprendre comment attribuer ces dérogations. Il est consultable dans **l'Annexe 3**. Les informations décrites proviennent d'une instruction publiée par la DGAL et dont la date de mise en application est le 01 Janvier 2019. Par ailleurs, les producteurs/transformateurs doivent également déposer pour une grande majorité d'entre eux, une demande d'agrément sanitaire s'ils manipulent des denrées d'origine animale. Cependant il existe la possibilité pour certains producteurs d'obtenir une dérogation pour ceux ayant décidé de vendre leur production directement au consommateur.

En effet ces derniers peuvent être dispensés de déposer un dossier de demande d'agrément sanitaire. Dans ce cas-là, en termes de sécurité des aliments il leur est demandé d'appliquer uniquement le guide des bonnes pratiques d'hygiène propre à leur secteur.

Dans sa globalité, une grande partie des producteurs appliquent plus ou moins correctement les mesures de maîtrise du risque sanitaire sur le plan des bonnes pratiques d'hygiène. Cependant la notion de traçabilité pourrait être une notion à améliorer. En effet, même s'il n'existe pas d'intermédiaire entre le producteur et le consommateur, nous constatons lors d'une vente à la ferme ou sur les marchés par exemple, l'absence d'un numéro lot sur l'étiquette du produit vendu. Généralement les produits vendus à la découpe sont identifiables avec la date de vente. La création d'un numéro de lot permettrait aux consommateurs en cas de problème sanitaire, de pouvoir contacter le producteur et de lui donner directement les informations sur la denrée provenant d'un lot susceptible d'être défectueux.

En ce qui concerne le producteur, la mise en place d'un numéro de lot pourrait lui permettre de maîtriser davantage la traçabilité en aval des denrées vendues et également de l'aider à mieux gérer ses stocks lors du dénombrement des produits finis vendus à partir du numéro de lot. En comparaison, lorsqu'une entreprise agroalimentaire de transformation constate un lot défaillant, les canaux de distribution (magasins, grossistes) sont immédiatement prévenus. Puis dans un second temps, les produits sont retirés des rayons et une fiche alerte est directement apposée dans les rayons à l'endroit où le produit était vendu, et ce dans le but d'informer les consommateurs. Ces actions sont possibles car les produits finis industriels contiennent un numéro de lot.

Pour finir, nous avons pu constater que les producteurs réalisant de la vente en circuit-court sont également soumis à des exigences réglementaires en ce qui concerne la sécurité des denrées alimentaires. Cependant nous observons que ces exigences sont plus flexibles sous certaines conditions en comparaison avec les obligations des entreprises agroalimentaires.

De par des ressources inférieures aux entreprises industrielles, les petits producteurs n'ont pas les moyens humains, financiers ou matériels de pouvoir appliquer avec un niveau élevé un suivi et un contrôle qualité permettant de garantir pleinement la sécurité des denrées alimentaires.

C'est pourquoi, aujourd'hui il est nécessaire de pouvoir améliorer la maîtrise du risque sanitaire afin de satisfaire les clients et d'assurer aux consommateurs des produits sûrs sur le plan sanitaire. Il pourrait être intéressant de renforcer les échanges entre les producteurs et les industriels. Cela permettrait de trouver des exemples concrets applicables dans les usines et qui pourraient être adaptés à plus petite échelle pour les productions locales, et ce dans le but de renforcer des points comme la traçabilité par exemple.

L'étude des obligations réglementaires auxquelles sont soumis les producteurs locaux renforce l'idée que ces derniers n'ont pas encore aujourd'hui pleinement les moyens de pouvoir appliquer un système de maîtrise des risques pour la sécurité des aliments, qui soit pleinement opérationnelle et efficace. Dans un contexte d'évolution des pratiques agricoles et industrielles en faveur de la transition écologique, la sécurité des aliments et le développement durables sont deux notions majeures qui doivent être conciliables afin d'initier l'émergence d'une alimentation durable pour les générations futures.

4. Des nouveaux enjeux pour faire évoluer les modes de productions et de consommations

a) Le changement climatique

La filière agricole est aujourd'hui directement concernée par les effets du réchauffement climatique. Ainsi, si rien n'est fait aujourd'hui pour s'adapter aux problèmes issus de ce phénomène, les conséquences seront lourdes : diminution des rendements, perte de surfaces agricoles, volatilité des cours de matières premières, épuisement des ressources...

Pour comprendre l'impact environnemental propre à cette filière, les scientifiques ont démontré que l'alimentation est responsable de plus d'un tiers des émissions de CO₂ totales. En ce qui concerne la chaîne alimentaire cela regroupe les étapes allant de la production des matières premières agricoles jusqu'à leur consommation. Concernant la production des matières premières et l'élevage, les principales effets nocifs concerne l'impact des émissions de gaz à effet de serre, ou encore l'utilisation des pesticides. L'effet de serre est un phénomène naturel qui provoque une élévation de la température à la surface de notre planète ».

Les activités humaines ont une influence sur l'augmentation de cet effet de serre en affectant la composition chimique de l'atmosphère, qui par conséquent a un effet additionnel.

Parmi ces activités, l'élevage en est une des causes. En effet il y a une provocation d'émissions de méthane (par la fermentation entérique des ruminants pendant la digestion et par la fermentation du fumier et des déchets organiques) et d'oxyde nitreux (produit à partir de fertilisants à base d'azote organique et minéral) qui sont deux gaz à effet de serre (tout comme le CO₂). [10] En ce qui concerne les émissions de gaz à effet de serre dues au méthane, nous constatons des disparités dans le monde. D'un côté les gaz à effet de serre ont diminué dans l'Union européenne depuis la fin des années 1990 (baisse de 24% entre 1990 et 2012) mais la tendance est inversée pour d'autres grandes régions du monde comme l'Asie et l'Afrique, ce qui s'explique par le fait qu'au sein de ces continents de nombreux pays sont en voie de développement et donc il y a une hausse de la croissance et de la demande alimentaire, entraînant une augmentation de la production agricole. Grâce à ces données nous pouvons observer toute la complexité actuelle par rapport aux enjeux climatiques et sociaux. C'est pourquoi depuis la fin du XX^{ème} siècle, un concept a vu le jour dans le but de trouver une solution pour répondre à ces enjeux pour les années et les siècles à venir. Il s'agit du développement durable.

En ce qui concerne les industries agroalimentaires, la question du réchauffement climatique est tout aussi importante que pour la production agricole. Aujourd'hui les principales critiques qui existent à l'égard des industriels mettent en avant les fortes consommations d'eau et d'énergie qui sont nécessaires à la production des denrées alimentaires. De plus nous constatons l'émergence de critiques concernant les pratiques de certains industriels en termes de pollution et de gaspillage alimentaire.

C'est pourquoi il est donc nécessaire pour le secteur agroalimentaire de s'adapter à ces nouvelles contraintes environnementales, tout en essayant de veiller à ce que les changements des pratiques n'aient pas d'influence sur la qualité et la sécurité des denrées alimentaires. Nous verrons dans la suite de ce mémoire que les industries agroalimentaires ont déjà lancé des plans de transformation de leurs activités afin de faire du développement durable et de la sécurité des aliments les deux piliers de leur développement pour les années à venir.

b) Le développement durable

Pour faire face aux nombreuses conséquences issues du réchauffement climatiques, l'ensemble des acteurs composant notre société (dirigeants, intellectuels...) se doivent de faire évoluer les mentalités et alerter sur l'urgence environnementale et ce afin de s'adapter et trouver des solutions pour répondre aux nouveaux besoins.

La signature des accords de Paris sur le climat en Décembre 2015 a permis pour la première fois de l'histoire que près de 195 pays faisant partie de l'Organisation des Nations Unies (ONU) fassent consensus sur la nécessité de limiter le réchauffement climatique et donc d'appliquer des mesures dans les pays signataires, afin de limiter les émissions de gaz à effet de serre. Il s'agit là d'une vraie avancée majeure en faveur du développement durable [11]. En effet, aujourd'hui l'ensemble des actions prises à différentes échelles (nationales, régionales, locales) ont pour aboutissement l'adaptation aux enjeux du développement durable. Des objectifs ont été définis comme nous pouvons le constater en **Annexe 4**, puis ils ont été adoptés par l'ONU à l'échelle mondiale également en 2015. Ce concept a été émis pour la première fois lors du sommet de la Terre à Rio de Janeiro en 1987. Sa mission principale est « de répondre aux besoins du présent, sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs » (citation de Madame Gro Harlem Brundtland, Premier ministre de la Norvège).

A travers cette notion, trois piliers majeurs mis en évidence sur la **figure 5** seraient le socle d'un développement qui s'articulerait autour de trois dimensions :

- économiquement efficace ;
- socialement équitable ;
- écologiquement soutenable ;

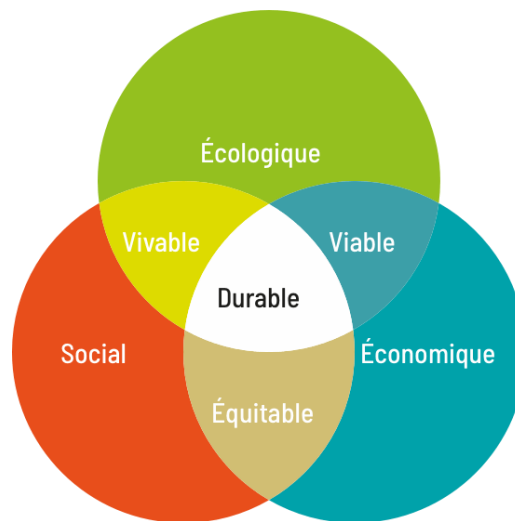


Figure 5 : Les trois piliers du développement durable

En ce qui concerne le secteur agroalimentaire, l'évolution des techniques de production, des mentalités et des habitudes de consommation favorisent le basculement dans une nouvelle ère. Le modèle de société est aujourd'hui différent de celui qui a été mis au point il y a plus de cinquante ans, lorsqu'après la seconde guerre mondiale, l'agriculture moderne a vu le jour. Cette dernière avait été accompagnée par l'essor économique des pays occidentaux ainsi que par une évolution technologique des matériaux de production, qui ont permis de passer d'une agriculture encore principalement paysanne au début du XXème siècle vers une agriculture intensive.

Ce modèle a perduré pendant près de 60 ans en se basant sur l'utilisation massive des machines agricoles, des pesticides ainsi que la favorisation de la libre-circulation des échanges dans un contexte de mondialisation.

Cependant les contraintes écologiques liées au réchauffement climatique, ainsi que l'évolution des mentalités ont abouti à la remise en cause de ce modèle de production et de distribution afin de répondre aux enjeux du développement durable. Par exemple, d'un point de vue écologique, les nouvelles techniques de production veulent promouvoir la conversion de certaines cultures dites conventionnelles en nouvelles cultures appliquant une démarche biologique. Cela permettrait notamment de réduire drastiquement la consommation de pesticides et d'améliorer les qualités nutritionnelles des produits, en réduisant les risques pour la santé des consommateurs.

D'un point de vue sociétal, il est nécessaire de revoir nos modes de consommation et de distribution afin de rapprocher les producteurs et les consommateurs, en valorisant les circuits-courts selon le concept du « producteur à l'assiette ». Enfin, sur le plan économique il est important d'avoir une filière stable notamment économiquement. Or, aujourd'hui ce n'est pas le cas notamment concernant la rémunération pour les producteurs.

C'est pourquoi des actions pourraient permettre d'accompagner économiquement les agriculteurs à percevoir le juste prix par rapport à leur travail auprès notamment de la grande distribution et des entreprises de transformation. L'ensemble de ces propositions constituent uniquement une ébauche de ce qui pourrait être réalisable. Nous verrons dans les chapitres suivants qu'il existe des solutions concrètes pour pouvoir adapter la filière agricole et agroalimentaire aux enjeux du XXIème siècle.

Les acteurs du secteur agroalimentaire (transformation, distribution) sont également concernés par les enjeux climatiques. Par conséquent des initiatives sont prises sur la recherche, le développement et la mise en place de solutions alternatives aux pratiques actuelles. Dans cette optique, le syndicat des Industries Agroalimentaires (ANIA pour Association Nationale des Industries Agroalimentaires) a réalisé en 2015 un « livre vert » avec pour but la mise en avant d'actions concrètes qui ont été prises par certaines entreprises en faveur de la lutte contre le réchauffement climatique [12].

Ces actions stratégiques ont été divisées en 5 axes dont nous pouvons voir les sous-parties en **Annexe 5** :

- Agir sur les approvisionnements.
- Utiliser efficacement l'énergie.
- Gérer les emballages et leur fin de vie.
- Optimiser la logistique et le transport.
- Lutter contre les pertes et le gaspillage alimentaire.

L'objectif est double. Le but est d'accélérer le changement au sein des entreprises agroalimentaires et de montrer une mobilisation collective de l'ensemble du secteur. En effet, aujourd'hui l'industrie agroalimentaire bénéficie d'une perception plutôt négative auprès des consommateurs.

Ces dernières années le secteur agroalimentaire a été touché par plusieurs scandales sanitaires comme celui de la viande de bœuf remplacée par du cheval dans des lasagnes ou plus récemment la contamination à la salmonelle du lait infantile commercialisé par la société Lactalis. Ces exemples ont mis en valeur en défaut dans la gestion de la qualité entraînant des conséquences pour la sécurité des denrées alimentaires. Du point de vue de la qualité, des actions concrètes seraient un renforcement des contrôles lors de la sélection des fournisseurs en privilégiant le plus possible des matières premières locales. Cela permettrait ainsi de renforcer la gestion de la traçabilité via notamment un canal de contact plus rapide et efficace.

Bien que ces exemples ne soient pas directement liés aux enjeux climatiques, cela a renforcé le sentiment des consommateurs à revenir vers des canaux autres que celui de la grande distribution ou les produits des industriels sont généralement vendus. Ainsi depuis quelques années nous observons une tendance qui confirme à nouveau un rapprochement entre les consommateurs et les produits. C'est pourquoi le défi des industries agroalimentaires s'apparente aujourd'hui à regagner la confiance de leurs clients, notamment en révisant certaines méthodes et politiques pratiquées (approvisionnement, techniques de production, circuits de distribution...) qui étaient appliquées jusqu'à présent depuis la fin de la seconde guerre mondiale.

A ces contraintes, s'ajoute le contexte actuel dans lequel la pandémie liée au Covid-19 a bouleversé nos modes de vie. Au cours des derniers mois, certains dysfonctionnements ont vu le jour, ce qui a amené le gouvernement français à mettre en œuvre un plan de relance inédit consacré à l'investissement massif d'argent afin de préparer la France de 2030. Cet investissement concerne l'ensemble des secteurs professionnels (industriels, tertiaires). Concernant la filière agricole et agroalimentaire, les sommes mises en jeu par l'Etat ont pour but de pleinement engager la filière dans la transition écologique pour les années à venir, en répondant aux enjeux du développement durable. C'est ce que nous allons expliciter dans la prochaine partie.

c) Le « plan de relance 2020 » pour transformer et accompagner une filière vers les enjeux alimentaires futurs

Depuis la prise en compte massive d'une nécessité d'adapter nos modes de production, de distribution et de consommation pour s'accommoder aux enjeux environnementaux, plusieurs actions ont été entreprises par l'Etat français afin de faire de l'agriculture française un modèle durable pour le futur. Concernant la filière agricole et agroalimentaire nous pouvons notamment citer l'application des lois ci-dessous :

- Loi Grenelle 1 (2009)
 - ➔ Stratégie nationale sur la transition écologique vers un développement durable pour 2015-2020
- Loi d'Avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt (2014)
 - ➔ Projet agro-écologie
- Loi Egalim (2018)
 - ➔ Rétablir l'équilibre commercial entre les producteurs la grande distribution
 - ➔ Améliorer l'accessibilité pour une alimentation saine et durable pour les consommateurs

Or aujourd'hui ces mesures apparaissaient insuffisantes face à l'ampleur du réchauffement climatique. Pour cela, des changements radicaux doivent être entrepris pour pouvoir être conformes à certains objectifs environnementaux comme celui pris lors de l'accord de Paris sur le climat en 2015 qui vise la neutralité carbone à l'horizon 2050. Néanmoins la pandémie de Covid-19 a été un évènement déclencheur d'une prise de conscience pour laquelle il était nécessaire d'accélérer la transition écologique. C'est pourquoi beaucoup de pays ont investi massivement pour pouvoir adapter leurs économies respectives vers les enjeux futurs.

En France, il s'agit d'un plan historique d'une valeur de 100 milliards d'euros avec pour but le « redressement de l'économie qui a été grandement impactée par la crise du coronavirus, et de faire la France de demain ». Ce plan concerne un ensemble large de secteurs (aéronautique, transports...) et s'articule autour de trois priorités : l'écologie, la compétitivité (souveraineté économique et indépendance technologique) et la cohésion (sociale et territoriale).

Parmi les secteurs concernés, figure notamment celui de l'agriculture et de l'agroalimentaire. Pour cela, une somme de 1,2 milliards d'euros a été allouée « au service de nos agricultures, des agriculteurs et des consommateurs » [13]. Le détail des investissements est représenté en **Annexe 6**.

Plus particulièrement, trois axes prioritaires ont été définis :

- Reconquérir une souveraineté alimentaire.
- Accélérer la transition agro écologique au service d'une alimentation saine, durable et locale pour tous les français.
- Accompagner l'agriculture et la forêt française dans l'adaptation au changement climatique.

La volonté de retrouver une souveraineté alimentaire peut être vue comme une critique de la mondialisation. En effet aujourd'hui encore, la France est dépendante de certaines cultures comme les protéines végétales qui sont massivement produites en Asie ou sur le continent Sud-Américain. C'est pourquoi la relocalisation de certaines productions dites stratégiques, et la modernisation des filières agricoles auraient pour but de réduire la dépendance vis-à-vis de certains pays et de gagner en compétitivité. Les protéines végétales et plus particulièrement les légumineuses sont considérées comme des denrées prépondérantes pour deux raisons : d'une part beaucoup de ces protéines végétales sont importées pour pouvoir nourrir les animaux d'élevage, d'autre part ces denrées possèdent des bienfaits nutritionnels essentiels pour la santé des consommateurs.

Par ailleurs les légumineuses sont amenées à prendre une part plus importante dans notre assiette dans le futur, d'où le choix stratégique du gouvernement d'avoir comme objectif de doubler les surfaces pour les protéines végétales et de faire de la France un leader dans le domaine avec comme horizon 2030.

L'autre grand chapitre du plan de relance consacré à la filière agricole concerne la relocalisation de filière pour « améliorer la compétitivité, pérenniser les emplois agricoles et répondre à une demande croissante de la part des consommateurs français qui désirent une alimentation saine pour la santé et respectueuse du bien-être animal ». Concrètement aujourd'hui l'emploi agricole ne cesse de décroître de part un manque d'attractivité de ce métier lié aux nombreuses contraintes (amplitude horaire, métier physique, faible rémunération...).

C'est pourquoi le gouvernement envisage le lancement d'une grande campagne d'information pour faire connaître au grand public les métiers agricoles et de l'agroalimentaire. Par ailleurs, une des questions essentielle concerne la juste rémunération des agriculteurs, notamment pour la vente de leurs produits aux distributeurs. Pour cela, le gouvernement français va investir pour l'amélioration de la structure des filières (privilégier des marchés plus qualitatifs) ou encore la formation des agriculteurs sur des outils de négociation.

Enfin, la volonté de relocaliser et d'accélérer le « made in France » répond à la demande des consommateurs français. Il a donc été décidé de mettre en place un plan de modernisation des filières animales (élevage et abattoirs). L'objectif étant double : être conforme aux exigences sanitaires et plus particulièrement sur l'hygiène, prévenir le risque lié aux crises sanitaires d'origine animale comme la peste porcine, la grippe aviaire...Ce dernier point souligne un aspect essentiel qui est la garantie pour les consommateurs d'avoir des produits de qualité et conformes du point de vue de la sécurité des denrées alimentaires.

C'est pourquoi il est nécessaire d'avoir des entreprises agroalimentaires qui soient compétitives et donc irréprochables sur la qualité des produits fabriqués. Ainsi le plan de relance a également pour volonté d'accompagner la modernisation de certains secteurs pour pouvoir répondre aux exigences ci-dessus. L'émergence d'une alimentation durable, saine et locale passe par un changement dans notre manière de consommer, mais également dans les méthodes d'élevage et de production ainsi que par l'émergence des circuits de distribution durables. Cela dans le but de véritablement accélérer la transition écologique qui est le deuxième axe prioritaire du plan de relance consacrée à l'agriculture et à l'alimentation.

5. Les solutions envisagées pour accélérer la transition écologique

d) Pérenniser le développement d'une agriculture raisonnée

Le passage d'une agriculture intensive à un mode de développement durable et raisonné est indispensable si un pays comme la France veut pouvoir répondre à ses objectifs en termes de réduction de son impact écologique, en agissant notamment sur les émissions de gaz à effet de serre qui sont propres à la filière agricole et agroalimentaire. Les investissements réalisés par l'Etat français ont pour but de renforcer la compétitivité de l'agriculture française pour en faire la première puissance agricole européenne. Les objectifs sont multiples : il est nécessaire d'améliorer la performance environnementale de l'agriculture, mais également de répondre aux attentes croissantes des consommateurs en termes de qualité des produits et implicitement d'un point de vue sécuritaire.

Concrètement des leviers doivent permettre d'accélérer la transition écologique via l'amplification des cultures biologiques et à haute valeur environnementale. Pour rappel, l'agriculture biologique est une démarche qui vise à promouvoir des modes de production (élevage, culture) et de transformation respectueux de l'environnement, du bien-être animal et de la biodiversité [14].

Grâce à cette pratique, les caractéristiques organoleptiques du produit sont mises en valeur au détriment du rendement. Aujourd'hui l'agriculture biologique bénéficie d'une réglementation européenne s'appliquant à l'ensemble des Etats membres de l'Union Européenne dans le cadre de la Politique Agricole Commune (PAC). Cette pratique est valorisée via l'utilisation d'une certification, permettant notamment de garantir le respect des méthodes utilisées, mais également d'apporter une aide aux consommateurs désireux de consommer les produits issus de cette filière. Pour cela, des organismes certificateurs s'assurent du contrôle de l'ensemble des acteurs concernés (production, transformation, stockage, distribution) avec une fréquence d'au moins une fois par an.

Parmi les caractéristiques liées à ce type de production, on retrouve notamment l'interdiction pour les agriculteurs d'utiliser des produits phytopharmaceutiques ou encore la nécessité de procéder à des rotations de culture. Les produits phytopharmaceutiques couramment appelés pesticides, agissent sur la protection des végétaux par la destruction ou l'éloignement d'organismes nuisibles et indésirables via un mode d'action s'attaquant au processus structurel de développement des végétaux.

Ces produits sont classés en plusieurs catégories selon leur mode d'action (insecticides, fongicides, herbicides...) et/ou leur composition.

Il existe d'autres solutions permettant de garantir une agriculture raisonnée. Nous retrouvons la création d'une certification garantissant une pratique respectueuse vis-à-vis de l'environnement. C'est notamment le cas avec le label « Haute Valeur Environnementale », avec le logo en **figure 6**. Cette certification est une démarche volontaire pour les agriculteurs, qui s'oriente autour de quatre thèmes :

- La protection de la biodiversité.
- La stratégie phytosanitaire.
- La gestion de la fertilisation.
- La gestion de la ressource en eau.



Figure 6 : Logo certification Haute Valeur Environnementale

Source : Internet (Association nationale pour le développement de la certification Haute Valeur Environnementale)

L'un des avantages de cette certification est qu'elle est adaptable pour chaque type d'exploitation. Par ailleurs elle dispose de plusieurs niveaux permettant ainsi aux exploitants d'accompagner le changement étape par étape dans le but de faciliter l'acceptabilité et la faisabilité de cette transition. Les produits issus des exploitations bénéficiant du plus haut niveau de certification bénéficient d'une mention ainsi que d'un logo permettant une valorisation auprès des consommateurs.

e) Promouvoir une alimentation durable

Le développement d'une alimentation durable est indissociable des techniques et des modes de production utilisés en amont de la filière agricole. Concrètement une alimentation durable répond à trois principes selon une définition de la Food and Agriculture Organization (FAO) en 2010 :

- Protection de la biodiversité et des écosystèmes
- Acceptable culturellement, accessible, économiquement loyale et réaliste, sûre, nutritionnellement adéquate et bonne pour la santé
- Optimisation de l'usage des ressources naturelles et humaines

De par les principes caractérisant une alimentation durable, ce concept est en adéquation avec les idées du développement durable. Le secteur agroalimentaire s'adapte donc continuellement aux exigences des consommateurs et essaye de répondre à leurs besoins en proposant notamment les solutions suivantes :

- Développement des réseaux de circuits-courts alternatifs
- Maintien d'activité d'autoproduction
- Mise en avant des labels sur la qualité et/ou l'origine du produit

De plus, la qualité et la sécurité des denrées alimentaires sont intrinsèquement associées. C'est pourquoi les mesures de contrôle qui sont déjà réalisées par les industries agroalimentaires au quotidien, restent applicables dans le cadre de l'alimentation durable. Même si l'évolution des procédés mis en avant dans le cadre du développement d'une alimentation durables a pour but de réduire les risques, ces derniers persisteront et donc le rôle des entreprises est encore aujourd'hui nécessaire afin de préserver la santé des consommateurs.

Comme nous avons pu le constater, l'alimentation est un enjeu important pour les années à venir dans le cadre du développement durable. C'est pourquoi de nombreux projets ont vu le jour afin d'apporter des solutions à ces enjeux. C'est notamment le cas avec la création du concept de Projet Alimentaire Territorial (PAT) qui a été développé en France avec pour objectif d'adapter les filières agricoles et agroalimentaires à l'échelle d'un territoire (ville, aire urbaine, collectivité territoriale). Nous allons donc dans la deuxième partie de ce mémoire étudier ces alternatives existantes et analyser leurs forces et leurs faiblesses dans le but d'estimer leur capacité à présenter un modèle durable et conforme aux exigences en termes de qualité et de sécurité des aliments.

II. La création des projets alimentaires territoriaux : retrouver une souveraineté alimentaire locale

1. L'exemple des ceintures alimentaires en Belgique

Depuis le début des années 2010 plusieurs projets en Belgique ont été créés avec l'objectif de « favoriser le développement d'une filière alimentaire courte, écologique et génératrice d'emplois de qualité ». Ces projets ont notamment la volonté de développer des filières alimentaires répondant aux trois piliers (économique, écologique, sociétal) du développement durable, mais également de retrouver une souveraineté alimentaire régionale. Ce concept a pour but de répondre aux nouvelles attentes des consommateurs, désireux d'avoir des denrées de proximité, de qualité et sûres en termes de sécurité alimentaire. [15]

Aujourd'hui plusieurs initiatives de ce type ont vu le jour parmi les principales métropoles urbaines belges. Nous pouvons notamment citer la Ceinture Aliment-Terre Liégeoise, la Ceinture alimentaire de Charleroi Métropole ou encore la Ceinture alimentaire du Tournaisis... Si ces projets existent toujours de nos jours, c'est le fruit d'une étroite coopération entre les différents acteurs jouant un rôle sur le développement de ce concept, à savoir les producteurs, les distributeurs et les consommateurs. Ce type de projet ne trouve pas encore suffisamment d'équivalence au sein des autres pays européens, néanmoins certaines initiatives voient le jour progressivement notamment en France. Il s'agit des Projets Alimentaires Territoriaux.

2. La création de projets alimentaires territoriaux en France

a) Présentation du concept et des objectifs

Depuis la promulgation de la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt en 2014, le gouvernement français a initié la création de projets ayant des similitudes avec les ceintures alimentaires en Belgique. Il s'agit des Projets Alimentaires territoriaux (PAT). Ces initiatives ont pour finalité de faire de l'alimentation « un axe intégrateur et structurant de mise en cohérence des politiques à l'échelle d'un territoire » [16]. La mise en place de ce type de concept traduit la volonté des pouvoirs publics de répondre aux défis environnementaux du point de vue de l'alimentation, en intégrant une dimension durable aux projets.

Parmi les exemples concrets recherchés dans le cadre de ces projets et répondant aux trois piliers du développement durable, les initiatives lancées auraient pour missions la structuration et la consolidation des filières agricoles à l'échelle des territoires (dimension économique), le développement d'une consommation de produits locaux et de qualité (dimension environnementale) ou encore la création d'emplois locaux (dimension sociale). L'objectif de ces projets est de répondre à des problématiques locales en lien avec l'alimentation. Le domaine d'application de ce type de projet ne se limite pas uniquement à une commune. Cela peut aussi bien concerner des communes ou des communautés de communes, mais également des départements ou encore des « grandes régions ». Au sein de ces collectivités nous retrouvons plusieurs acteurs qui œuvrent dans la mise en place et qui assurent le fonctionnement de ces projets une fois qu'ils sont créés.

b) Les acteurs

Ce qui permet de caractériser les projets alimentaires territoriaux, c'est la dimension collective sur laquelle repose la mise en place et l'application de ce type d'initiative. En effet plusieurs acteurs ont une influence sur la création de ces projets comme cela est illustré sur la **figure 7**. Nous pouvons notamment y retrouver des organismes privés (entreprises, particuliers) et publics (collectivités territoriales, associations, organismes de recherche...)

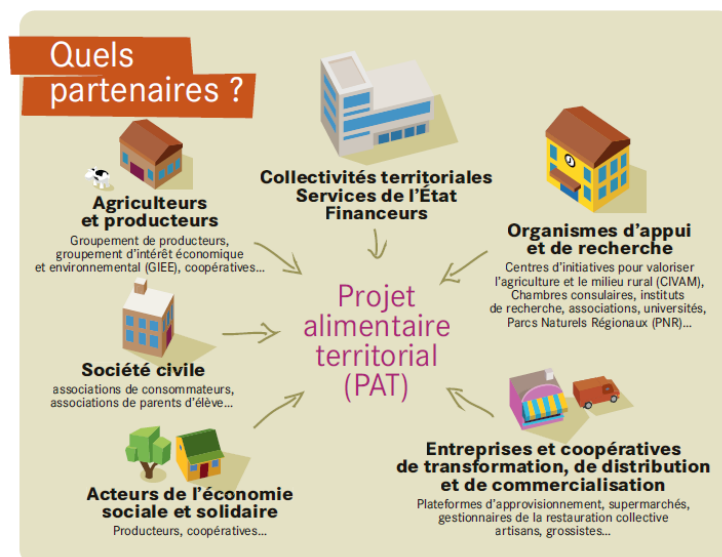


Figure 7 : Les acteurs des Projets alimentaires territoriaux

Source : Ministère de l'agriculture et de l'alimentation

Bien qu'elles soient évoquées sur la liste des partenaires qui sont présents sur la **figure 7**, les entreprises et en particulier les industries agroalimentaires ne sont que très rarement concernées par la création de ces projets au regard de l'étude des premiers projets existants. Nous essaierons de comprendre pourquoi dans la suite de ce mémoire.

c) La situation actuelle en France

Depuis le début des années 2000, les économistes et les observateurs ont pu constater un déclin de l'agriculture française, tant du point de vue de la rentabilité que sur la capacité de production ainsi que l'attractivité des métiers agricoles auprès des jeunes générations. Aujourd'hui la France dispose toujours d'une capacité agricole importante en termes de production faisant d'elle l'une des principales puissances agricoles exportatrices au sein de l'Union Européenne. Le marché commun intérieur (libre circulation des marchandises avec absence de douane) de cette organisation fait que les pays européens sont les principaux partenaires commerciaux de la France pour presque tous les secteurs industriels. Cependant en ce qui concerne le secteur agricole, les derniers bilans indiquent que la balance commerciale (rapport importation/exportation) avec l'Union Européenne diminue depuis le début des années 2000 [17]. Ainsi les données de l'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA) notifient que cette balance a été déficitaire en 2018 (38,1 milliards d'euros d'exportations contre 38,4 milliard d'euros d'importation) pour la première fois depuis la fin de la seconde guerre mondiale en 1945.

Ce chiffre reflète donc une plus grande dépendance de l'alimentation de la population française vis-à-vis de certains pays européens. Cette donnée est le constat d'une capacité de production insuffisante permettant de pouvoir garantir une souveraineté alimentaire dans tous les domaines agricoles, comme cela a pu être constaté lors d'un rapport sénatorial. En effet, selon un rapport d'information (« Place de l'agriculture française sur les marchés mondiaux ») du sénat publié en 2019 (réalisé par Monsieur Laurent DUPLOMB, sénateur de Haute Loire), les principales denrées importées seraient les fruits (50%) la viande de porc (25%) et de volaille (24%) [18]. De plus, la part d'importation totale dans l'alimentation française représenterait près de 20% des denrées. Face à ce constat il était donc primordial pour les pouvoirs publics de définir une politique nationale permettant de regagner une autonomie nationale sur le plan de l'alimentation. C'est ce qui a été initié avec la loi d'orientation d'agriculture (2014) qui fait référence pour la première fois de la création et du développement des projets alimentaires territoriaux. Néanmoins jusqu'à 2020 ces projet ont mis du temps à se développer massivement en France.

Comme cela a pu être expliqué lors de la première partie de ce mémoire, nous avons vu que l'Etat français avait engagé un plan de relance économique à la suite de la pandémie de la Covid-19 en Septembre 2020. Ce dernier a pour objectifs d'apporter des investissements dans les secteurs stratégiques (agriculture, aéronautiques...) et de retrouver une certaine souveraineté nationale dans ces différents domaines permettant de préparer la France aux enjeux à venir pour l'horizon 2030.

En ce qui concerne la partie « agriculture et agroalimentaire », le plan de relance consacre des investissements en lien avec la création des projets alimentaires territoriaux. Parmi les sommes allouées, près de 200 millions d'euros ont pour but de « donner à tous les français l'accès à une alimentation saine, durable et locale ». Dans le détail 80 millions d'euros sont débloqués pour renforcer les partenariats entre l'Etat, les collectivités afin d'amplifier le développement des projets alimentaires territoriaux. Ce type d'investissement est le fruit d'une reconnaissance du rôle primordial qui est joué par les territoires (collectivités par exemple), qui sont des éléments moteurs pour accélérer la transition écologique et garantir une alimentation saine et durable à l'échelle locale. Concrètement, l'objectif fixé par l'Etat français est d'atteindre la création d'au moins un PAT pour chaque département français d'ici 2022. Dans ce contexte, l'année 2020 a été marquée par un record concernant les propositions de création de projets alimentaires territoriaux. En effet, près de 65 projets ont été validés par le ministère de l'agriculture française. Parmi les projets retenus nous pouvons constater que ces derniers se différencient notamment suivant leur taille. Ainsi certains projets s'articulent autour de métropoles (Exemple : Lille, Saint-Etienne) d'autres concernent des communautés de communes plus petites (Exemple : Arbois-Poligny-Salins).

Dans le cadre de ce mémoire nous allons étudier un projet alimentaire territorial afin de mieux comprendre qu'est-ce qui caractérise ce type d'initiative. Etant donné que nous avons réalisé le panorama agricole pour la région des Hauts-de-France en 1^{ère} partie, nous avons décidé de nous intéresser plus particulièrement au PAT de la Métropole Européenne de Lille.

3. L'exemple d'un projet alimentaire territorial en voie de création : Le PAT de la métropole européenne de Lille

a) Présentation des données agricoles

Aujourd'hui la métropole européenne de Lille est un territoire riche en terres agricoles en comparaison avec d'autres métropoles françaises tel que Lyon, Paris ou Marseille... En effet, les surfaces agricoles utiles représentent 46% du territoire avec 835 exploitations agricoles, ce qui en fait la première métropole de France pour cette donnée [19]. Cette donnée correspond à la localisation des Hauts-de-France.

Comme nous avons pu le constater dans la 1^{ère} partie de ce mémoire, la région bénéficie d'une situation géographique, d'un climat et d'une qualité des sols qui font de cette région l'une des terres agricoles majeures en France. De plus, une des richesses de la métropole lilloise est due à une diversité importante en termes de répartition agricole, comme cela est représenté sur la **figure 8**.

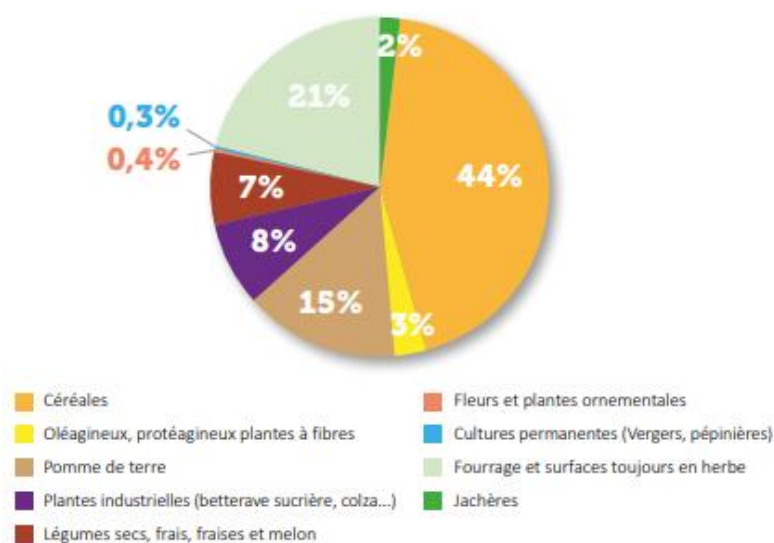


Figure 8 : Répartition des cultures au sein de la MEL

Source : Métropole européenne de Lille (Recensement agricole 2020)

Nous distinguons trois productions principales au sein des terres de la métropole, à savoir les céréales (44%), le fourrage (21%) et la pomme de terre (15%). Cette diversité importante permet d'avoir une production agricole s'étendant sur toute l'année, été comme hiver. Par ailleurs, si ces denrées étaient destinées uniquement à la population locale, les habitants pourraient par exemple consommer des aliments à chaque saison et non pas uniquement des légumes en été ou des pommes de terre en hiver.

La richesse du territoire de la métropole de Lille ne se résume pas uniquement aux grandes cultures agricoles (pommes de terre, endives, betterave...), car nous retrouvons également une part importante d'élevage. En effet, près de 50% des exploitations agricoles possèdent un élevage qui est principalement bovin (69,5%). Ce chiffre peut présenter des avantages en vue d'une démarche liée au développement durable notamment par le fait que l'élevage permet une diversification des rotations et assure un maintien des pâturages favorisant la biodiversité. Par ailleurs, les produits issus de l'élevage comme le lait, le fromage ou encore la viande sont traditionnellement vendus lors des marchés ou directement à la ferme favorisant ainsi la livraison de proximité (circuit-court) et créant un lien direct entre le producteur et le consommateur en se passant d'intermédiaire. Aujourd'hui près de 43% des exploitations du territoire métropolitain réalisent de la vente directe.

Pour finir concernant les points mis en avant par le projet, sur le front de l'emploi, les chiffres rassemblés dans « La stratégie agricole et alimentaire de la MEL » indiquent que l'agriculture représente 6,6 emplois pour 100 hectares. Il s'agit d'une donnée qui est nettement supérieure en comparaison avec celle de l'ensemble de la région des Hauts de France (2,8 emplois pour 100 hectares) reflétant la dynamique que pourraient engendrer ce projet en termes de valorisation et de promotion de l'emploi local.

Pour avoir une étude plus complète et objective de ce projet alimentaire territorial, il est nécessaire de prendre en compte les contraintes pouvant avoir un impact négatif sur la mise en œuvre de ce type de projet.

b) Un territoire avec des limites

Aujourd'hui, ainsi que dans de nombreuses autres métropoles françaises nous pouvons constater un étalement urbain de plus en plus important ainsi qu'une pression foncière qui s'exerce sur les terres agricoles. Ce constat est la conséquence d'un accroissement de la démographie des villes dû à une augmentation de la demande en logement. Voici donc une problématique à prendre en compte pour les futurs projets en lien avec le développement de l'agriculture dans des espaces urbains. En effet, si la part des terres agricoles exploitables diminue, il sera alors nécessaire de trouver une solution pour produire des quantités plus importantes permettant de répondre à la demande des consommateurs. Cependant ce principe peut sembler être en contradiction avec les démarches de production biologique, qui ne reposent pas uniquement sur le rendement et la quantité produite, mais plutôt sur la qualité.

Par ailleurs les problématiques concernant les territoires ruraux ne sont pas identiques à celle des territoires urbains. La métropole européenne de Lille réunit 95 communes sur près de 672 Km². Par conséquent il existe des inégalités entre les communes au sein même de la métropole notamment en termes de transport. Ainsi l'accès aux mobilités communes (tramway, métro, bus) n'est pas le même pour un habitant de Lille par rapport à un habitant à Wavrin par exemple qui se trouve dans un territoire déjà davantage rural. Ainsi l'accès à la nourriture pourrait être plus compliqué si les points de vente étaient centralisés au niveau de Lille. C'est pourquoi il est nécessaire de prendre en compte les considérations de l'ensemble des acteurs afin de pouvoir harmoniser les solutions apportées par la création de ce projet alimentaire territorial.

c) Les principaux objectifs du PAT pour la métropole européenne de Lille

La mise en place du projet alimentaire territorial pour la métropole lilloise a pour ambition de répondre à quatre grandes orientations stratégiques [20] :

- Contribuer au bien-être alimentaire des habitants de la métropole ainsi que les visiteurs
- Développer une politique agricole et alimentaire à l'échelle du territoire et respectueuse de l'écosystème de ce même territoire
- Co-construire une métropole alimentaire durable, conviviale et solidaire
- Rendre chaque habitant acteur du Projet Alimentaire Territorial

Pour arriver à trouver ces propositions, plusieurs mois de concertation ont été nécessaires pour les différents acteurs ayant contribué à la création de ce projet. Preuve de l'importance et de la volonté d'intégrer un maximum de personnes, près de 114 propositions ont été reçues parmi les personnes ayant participé à la consultation citoyenne. Cette consultation a été conçue autour de 6 points de débat qui sont : la qualité, l'environnement, la santé, l'emploi, le territoire et attractivité. Cette volonté d'inclure les habitants en tant que consommateurs dans les débats pour construire les projets est une démarche participative permettant d'avoir des avis pertinents et concrets et qui s'inscrit dans la dimension sociale portée par le développement durable.

Par ailleurs lors de l'étude de la stratégie du PAT de la Métropole lilloise, nous avons établi un constat identique à ce qui a été relevé précédemment dans ce mémoire à une échelle plus globale, à savoir le fait que la place des entreprises agroalimentaires en tant qu'acteur participant au développement des PAT est souvent marginale.

Nous pouvons donc nous demander si ce constat s'explique par le fait que les pratiques et le mode de fonctionnement des industries agroalimentaires soient incompatibles avec ce type d'initiative.

De par nos connaissances du domaine agroalimentaire ainsi qu'avec la réalisation d'une veille bibliographique (cf. livre vert des IAA), nous sommes en mesure de penser que les entreprises agroalimentaires ont les moyens et la volonté d'être des acteurs actifs sur des problématiques portées sur le développement durable. Cependant ce constat n'est peut-être pas partagé par une population plus importante.

C'est pourquoi nous allons dans la suite de ce mémoire explorer le point de vue des consommateurs vis-à-vis des entreprises agroalimentaires afin de pouvoir dans un deuxième temps, proposer une solution permettant de mettre en relief les actions concrètes qui ont été engagées par les entreprises agroalimentaires en faveur du développement durable et définir comment celles-ci pourraient-elles davantage participer à des projets locaux. Comme résultat nous allons proposer la réalisation d'un guide dans lequel seront implémentés des mesures existantes en termes de développement durable, de qualité et de sécurité alimentaire.

Afin d'explorer le point de vue des consommateurs nous réalisons un sondage permettant de recueillir le point de vue des consommateurs vis-à-vis de leurs habitudes de consommation et de leur regard sur les industries agroalimentaires. Les thématiques abordées concerneront des questions en lien avec le développement durable, la qualité et la sécurité des denrées alimentaires.

4. Questionnaire sur les habitudes de consommation et sur le lien entre les consommateurs avec et les industries agroalimentaires

a) Méthodologie

La réalisation d'un guide à l'attention des industries agroalimentaires, nécessite d'avoir dans un premier temps un constat portant sur l'avis des consommateurs concernant notamment leurs habitudes de consommation. Cela permettra d'axer le contenu du guide en tenant compte en partie des réponses des consommateurs. C'est dans ce contexte que nous avons réalisé un questionnaire à destination des consommateurs pour pouvoir recueillir leur avis.

Le questionnaire a été conçu sur Google Forms. Ce dernier a été diffusé pendant une semaine sur les réseaux sociaux (Facebook), du Lundi 05 Juillet 2021 jusqu'au Dimanche 11 Juillet 2021. Le choix d'une diffusion sur les réseaux sociaux avait pour objectif d'avoir une proportion plus élevée de personnes pouvant être informées et n'ayant pas forcément une connaissance importante du monde de l'industrie agroalimentaire, chose qui aurait pu biaiser les réponses au questionnaire si ce dernier avait été posté sur LinkedIn par exemple.

Le questionnaire est divisé en plusieurs rubriques. L'ensemble des questions posées aux participants sont listées dans **l'Annexe 7**. Nous avons un aperçu sur la **figure 9** du questionnaire mis en ligne sur Google Forms.

La première notion étudiée est l'identification des habitudes de consommation (canal de distribution, critères d'achats) des personnes ayant répondu au questionnaire. En effet les principaux points de distribution (GMS, magasins biologiques, vente directe) ont un positionnement différent sur le marché suivant le prix et la qualité des denrées. C'est pour cela que l'étude de la catégorie socioprofessionnelle, de l'âge ou du cadre de vie a une influence sur le canal d'achat privilégié par le consommateur. Par conséquent nous pouvons établir un lien entre ces paramètres dont il faudra en tenir compte dans l'interprétation des résultats.



Les industries agroalimentaires et leur lien avec les consommateurs à l'échelle d'un territoire métropolitain

Questionnaire sur vos habitudes de consommation alimentaire

Quel canal de distribution privilégiez-vous pour vos achats concernant les denrées alimentaires ?

- ☐ Grandes surfaces (supermarchés, hypermarchés)
- ☐ Magasins biologiques (Biocoop, Naturalia...)
- ☐ Circuit court / Vente directe à la ferme
- ☐ Autre : _____

Figure 9 : Aperçu du questionnaire en ligne

Source : Questionnaire Google Forms

La structure des premières questions est d'autant plus importante qu'elle conditionne en grande partie les réponses aux questions suivantes qui concernent principalement les critères d'achats vis-à-vis des denrées alimentaires comme la qualité du produit, le prix ou encore l'origine. L'approvisionnement des différents points de distribution est également sensiblement différent selon si les produits sont vendus en Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) ou au sein de boutiques plus spécialisées (magasins biologiques par exemple). On retrouve dans la grande distribution principalement des produits provenant des industries agroalimentaires de transformation du type Danone, Nestlé ou Bonduelle...

Au contraire, les magasins biologiques font la part belle à la commercialisation de produits issus exclusivement de l'agriculture biologique, garantissant aux clients des produits sans pesticides et avec une production tournée vers la qualité des denrées en dépit du rendement qui est plutôt recherché avec l'agriculture conventionnelle. Enfin la troisième option concerne les produits vendus à travers le canal de distribution producteur-consommateur.

Cette troisième voie permet le développement des réseaux de circuit-court et de vente directe. Les consommateurs ont la possibilité de venir acheter aux producteurs des produits bruts ou qui sont transformés directement sur le lieu d'élevage (pour les produits laitiers) ou de récolte (fruits et légumes) par exemple. Au sein de ce canal, il n'y a aucun intermédiaire entre le producteur et le client, permettant ainsi d'avoir une meilleure empreinte écologique avec un bilan carbone plus faible en termes de transport. Les consommateurs sont majoritairement des clients locaux qui consomment des produits de proximité. De plus, dans le cadre de la vente directe, les producteurs ont également la possibilité de percevoir une rémunération juste qui traduit la valeur de leur travail et où les denrées ne sont pas vendues à un prix plus faible comme cela peut être le cas lors des négociations avec la grande distribution. Les négociateurs servent d'intermédiaire et achètent les aliments au prix le plus bas possible dans le but de réaliser une marge sur le produit à la vente.

La dernière rubrique du questionnaire s'intéresse plus en détail aux industries agroalimentaires et à leurs pratiques en lien avec le développement durable et la sécurité des aliments. Les participants au questionnaire sont sondés afin de connaître leur perception des entreprises agroalimentaires. Si cette perception devait être mauvaise, quelles pourraient être les causes possibles permettant de répondre à ce constat.

Enfin, le questionnaire se terminera par une ouverture portant sur le concept des projets alimentaires territoriaux, avec en premier lieu une question fermée ayant comme objectif de mesurer le niveau de connaissance des consommateurs vis-à-vis de ce type d'initiative. Pour les personnes qui ne connaîtraient pas l'existence des PAT, une définition synthétique a été ajoutée après cette première question sur les PAT afin de donner un aperçu du concept et donc d'aiguiller les participants pour répondre à la dernière question. Il s'agit d'une question ouverte où les participants ont la possibilité de formuler des propositions permettant aux industries agroalimentaires de pouvoir pleinement s'intégrer au sein des projets alimentaires territoriaux.

b) Les hypothèses attendues selon les réponses du questionnaire

La réalisation de ce questionnaire a pour objectif de valider plusieurs hypothèses émises en amont de sa conception et ce dans le but de pouvoir réaliser dans un deuxième temps un guide. Ce guide aura comme contenu des propositions permettant aux industriels de mieux s'intégrer dans les initiatives mises en avant par les projets alimentaires territoriaux en tenant compte notamment des attentes des consommateurs à partir des réponses que nous avons obtenu pour le sondage.

C'est pourquoi, à travers ce questionnaire nous espérons tout d'abord observer que le thème de l'alimentation soit considéré comme enjeu significativement essentiel pour les consommateurs dans leur mode de vie. En effet, en supposant que les personnes ayant répondues au questionnaire ne soient pas toutes titulaires d'un emploi stable leur garantissant un salaire élevé, pour une majorité d'entre elles la qualité des denrées alimentaires est un critère prépondérant dans leur choix. Ainsi les personnes seraient prêtes à payer le prix nécessaire (plus cher) pour pouvoir « manger mieux » sur le plan qualitatif (**hypothèse n°1**).

Cette volonté de consommer des produits de meilleure qualité est corrélée avec l'émergence des réseaux de circuit-court faisant la part belle aux produits issus d'une production locale. En revanche, les consommateurs estiment consommer des produits de qualité inférieure si les denrées alimentaires sont produites dans des usines industrielles appartenant à de grands groupes agroalimentaires comme Bonduelle, Lactalis, Danone... Ces produits sont pour la plupart vendus au sein des magasins de la grande distribution (Leclerc, Carrefour, Auchan...) qui reste encore aujourd'hui le canal privilégié des consommateurs pour l'alimentation.

La deuxième hypothèse à investiguer par le questionnaire est la mise en évidence qu'aujourd'hui, les industries agroalimentaires pâlisent d'une mauvaise image auprès des consommateurs (**hypothèse n°2**). Plusieurs raisons peuvent expliquer ce constat. Une des premières options est que plusieurs scandales sanitaires ont été médiatisés à grande échelle auprès des consommateurs, ce qui a eu pour conséquence d'accentuer un sentiment de peur et de manque de confiance vis-à-vis des industriels concernant la capacité à pouvoir commercialiser des produits de qualité et conformes aux normes sanitaires.

Par ailleurs, l'image de ces industries pourrait également être altérée du fait que pour les participants, le fonctionnement général des industries serait incompatible avec les enjeux écologiques auxquels notre société est confrontée. Le constat évoqué ci-dessus pourrait notamment s'expliquer par un manque de connaissance des consommateurs vis-à-vis de mesures concrètes prises ou mises en place de manière obligatoire ou volontaire par les industries agroalimentaires en termes de sécurité des denrées alimentaires et de développement durable (**hypothèse n°3**).

Afin de confirmer ou de réfuter les hypothèses émises en amont du traitement des réponses, nous allons analyser les réponses obtenues dans le but de constituer les principaux thèmes du guide à destination des industriels.

c) Données de terrain sur les habitudes de consommation

Nous avons obtenu un total de 51 réponses pour le questionnaire. Dans le détail nous obtenons près de 33% d'hommes et 66% de femmes parmi les 51 personnes qui ont participé. En ce qui concerne le critère de l'âge, environ 60% des personnes ayant répondu au questionnaire sont positionnées dans la tranche d'âge entre 18 et 25 ans. Deuxièmement, avec un pourcentage similaire nous retrouvons les 25-35 ans (16%) et les personnes qui sont âgées entre 45 et 60 ans (16%). Les résultats obtenus sont consultables sur **l'Annexe 7**. Le critère de l'âge a également une incidence sur la situation professionnelle des personnes qui ont participé au questionnaire comme cela est présenté sur la **figure 10**. En effet, étant donné qu'une grande majorité de personnes jeunes ont répondu aux questions, nous observons que près de 50% des personnes sont des étudiants(es), puis nous retrouvons les salarié(e)s/employé(e)s et les fonctionnaires.

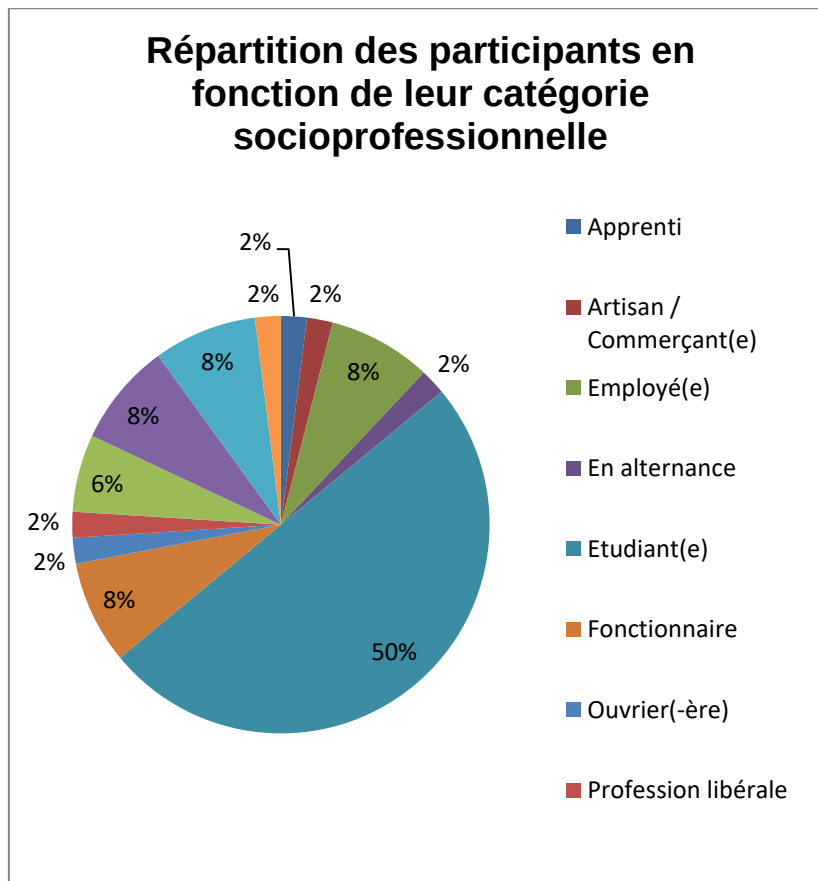


Figure 10 : Répartition des participants en fonction de leur catégorie socioprofessionnelle

En ce qui concerne les questions liées aux canaux de distribution et les exigences portant sur les critères d'achat des denrées alimentaires, nous avons décidé d'analyser les réponses en combinant les résultats obtenus pour les deux questions ci-dessous avec la variable de l'âge des participants comme dénominateur commun. Nous obtenons ainsi un graphique sur la **figure 11** permettant de sectoriser les différents canaux d'achat en fonction de la classe d'âge.

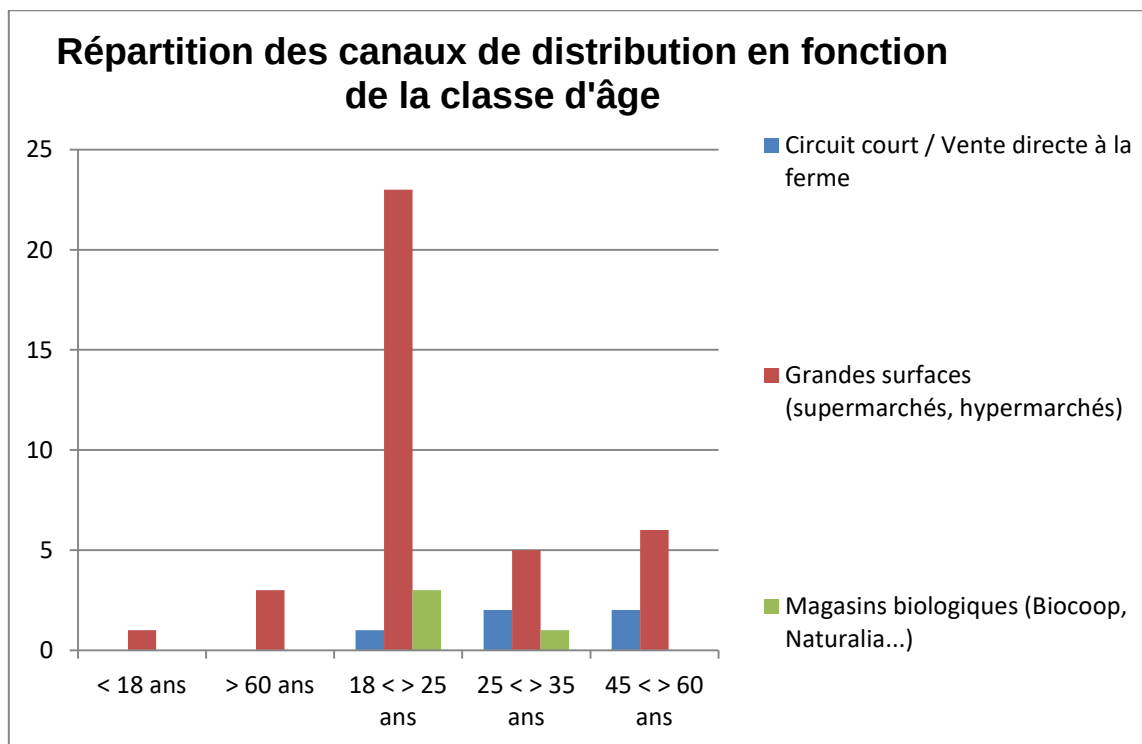


Figure 11 : Répartition des canaux de distribution en fonction de la classe d'âge

Source : Questionnaire Google Forms

Nous pouvons constater que pour une majorité de personne ayant répondu au questionnaire, les grandes surfaces constituent le principal canal de distribution des denrées alimentaires quel que soit la tranche d'âge. Dans une moindre mesure nous retrouvons ensuite les réseaux de circuit-court et de vente directe, puis les achats en magasins biologiques qui semblent notamment être plébiscités par les jeunes adultes (générations entre 18 et 35 ans). Sur la **figure 11** nous constatons également l'absence de réponse pour la tranche d'âge 35-45 s'expliquant par le fait qu'aucune personne ayant répondu à ce questionnaire se situe dans cette classe d'âge.

Concernant les principaux critères attendus par les consommateurs lors de l'achat d'une denrée alimentaire, nous pouvons distinguer grâce au **tableau 3** que les participants privilégient majoritairement la qualité (82,4%) et le prix (76,5%). En troisième position nous retrouvons l'origine de l'aliment (54,9% des réponses). Par ailleurs nous pouvons également constater que l'aspect organoleptique est également un critère significativement important pour les consommateurs dans leur choix des denrées alimentaires (33% des réponses). Pour cette question les participants au questionnaire devait cocher uniquement les trois critères pour lesquels ils étaient intéressés.

Tableau 3 : Principaux critères d'achat des denrées alimentaires

Source : Questionnaire Google Forms

Critères	Nombre de réponses	Pourcentage (%)
La qualité	42	82,4
Le prix	39	76,5
L'origine	28	54,9
L'aspect organoleptique	17	33,3
La sécurité sanitaire	9	17,6
La marque	10	19,6
La composition	1	2,0
Total participants	51	

Parmi les autres questions du questionnaire, nous avons pu constater qu'une part importante des participants estime que les produits vendus en circuit-court sont de meilleures qualité (organoleptiques, sécuritaire) que ceux commercialisés au sein des magasins en GMS (84% de réponse « oui »). Dans ce contexte la qualité regroupe l'aspect organoleptique du produit et sécuritaire. De plus les consommateurs seraient également prêts à payer un aliment plus cher pour pouvoir manger un produit de meilleure qualité (78% de réponses positives).

Après avoir effectué le traitement des résultats expérimentaux liés à l'identification du profil des participants ainsi qu'à leurs habitudes de consommation, nous allons à présent nous concentrer sur les réponses obtenues en lien avec la relation entre les industries agroalimentaires et les consommateurs.

La première question concernant cette rubrique consistait à évaluer la perception des consommateurs vis-à-vis des industries agroalimentaires. Nous observons sur le graphique de la **figure 12** que près de 40% des participants ont une perception négative sur les industries agroalimentaires (notation mauvaise et/ou médiocre).

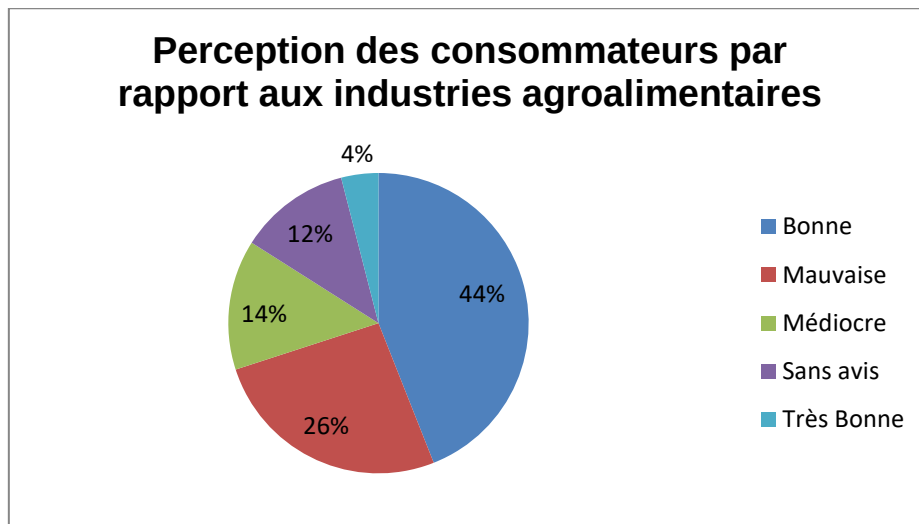


Figure 12 : Perception des consommateurs par rapport aux industries agroalimentaires

Source : Questionnaire Google Forms

Pour les personnes ayant répondu négativement, les raisons mises en avant pour expliquer ce choix concernent le fait que les produits transformés par les industries soient de moins bonne qualité. De plus à cela s'ajoute un manque de confiance des consommateurs vis-à-vis des industriels. Une autre point relevé concerne les supposées mauvaises pratiques des industriels sur le plan écologique (gaspillage, consommation en eau importante...) qui sont dénoncées par les participants du questionnaire. L'aspect environnemental est notamment privilégié par les consommateurs dans leur choix de d'acheter des produits vendus en circuits-courts. Cela traduit leur volonté de consommer des produits de qualité avec un impact modéré sur le plan écologique. Pour cela les participants préfèrent consommer des produits récoltés et/ou transformés proche de leur lieu d'habitation (réduction de l'impact carbone lié au transport). Ce mode de distribution permet également de garantir aux producteurs une rémunération juste et équitable s'inscrivant dans une dynamique durable.

Les questions suivantes portent sur la connaissance des consommateurs par rapport au contexte général dans lequel les entreprises agroalimentaires fonctionnent en tenant compte de leurs problématiques. En ce qui concerne les normes agroalimentaire pour lesquelles les entreprises peuvent être certifiées, une moitié des consommateurs (52%) n'ont pas de connaissances relatives aux normes existantes en termes de sécurité des denrées alimentaires.

La notion de responsabilité sociétale des entreprises semble également être un point pour lequel les personnes qui ont répondu au questionnaire n'ont pas de connaissance des mesures concrètes prises par les industriels en lien avec ce concept.

L'analyse des réponses du questionnaire se conclue par une dernière rubrique traitant du concept de projet alimentaire territorial. Nous avons pu constater qu'une très large proportion des participants n'a jamais entendu parler du concept des PAT (84% des réponses). C'est pourquoi une définition permettant d'expliquer le but de ces initiatives a été rajoutée à la suite de la précédente question afin d'aider les participants à répondre à la suite du questionnaire. Les dernières questions portent sur la compatibilité du concept des PAT avec les pratiques actuelles des industries agro-alimentaires. Or, comme nous pouvons le constater sur la **figure 13**, aujourd'hui pour une majorité des participants les pratiques actuelles des industries agroalimentaires sont incompatibles avec les valeurs et les objectifs des PAT.

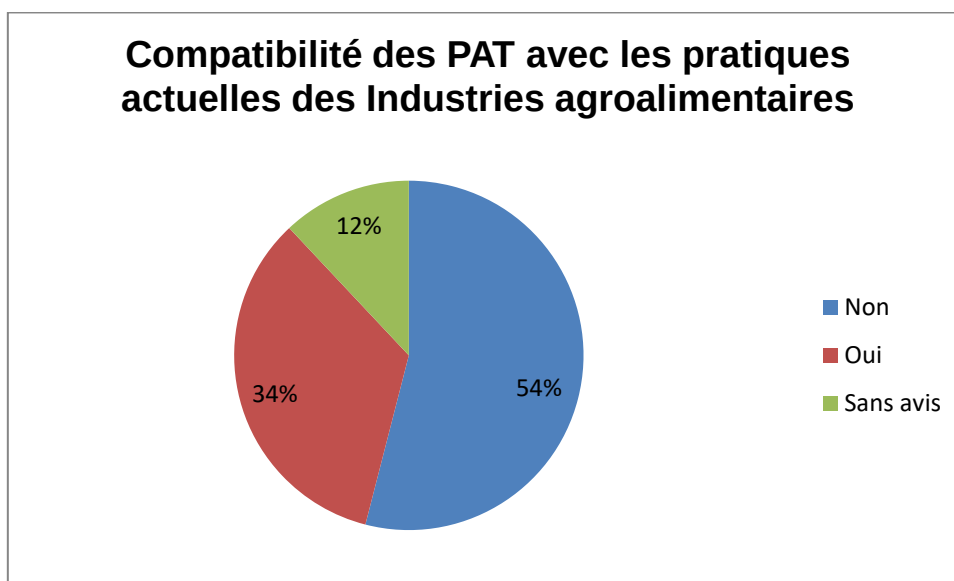


Figure 13 : Compatibilité des PAT avec les pratiques actuelles des IAA

Source : Questionnaire Google Forms

La dernière question du questionnaire consiste à laisser la possibilité aux participants de donner leurs idées sur comment renforcer les place des entreprises agroalimentaires dans les projets alimentaires locaux. La liste des réponses obtenues est consultable sur **l'Annexe 7**. Les tendances qui émergent des réponses obtenues nous montrent l'aspect sociétal qui est mis avant pour une meilleure reconnaissance vis-à-vis des producteurs mais également par la relocalisation des usines.

Par ailleurs nous distinguons clairement une volonté des consommateurs d'exiger de la part des entreprises agroalimentaires une stratégie d'approvisionnement local permettant d'avoir des produits de qualité.

Pour approfondir la restitution des réponses au questionnaire, il est nécessaire de pouvoir interpréter les résultats expérimentaux avec pour objectif de valider les hypothèses de travail émises en amont de la réalisation du questionnaire et dans un second temps pouvoir déterminer les thèmes stratégiques sur lesquels le guide sera fondé.

d) Interprétation des résultats du questionnaire

La consultation des données terrain obtenues nous permettent de conforter en grande partie les hypothèses de travail annoncées en amont du traitement des réponses. En ce qui concerne **l'hypothèse n°1**, l'objectif était de savoir si les consommateurs étaient prêts à payer plus cher pour consommer des aliments de qualité. Comme nous pouvons observer sur la **figure 14**, près de 80% des personnes ayant répondu au questionnaire sont favorables à l'idée de « payer plus pour manger mieux ».

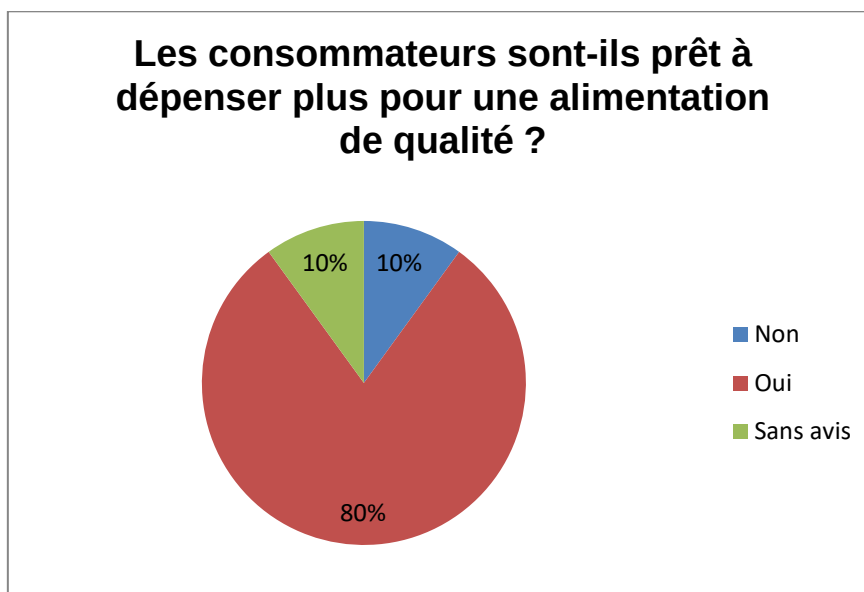


Figure 14 : Graphique issu du traitement des réponses du questionnaire

Source : Questionnaire Google Forms

De plus, les consommateurs accordent une perception positive en ce qui concerne la qualité des produits vendus en circuit-court en comparaison avec les denrées commercialisées en grande distribution et dont l'approvisionnement se fait à partir de produits industriels.

Néanmoins le principal canal de distribution reste la grande distribution pour une grande majorité des participants étant donné la possibilité pour celui-ci de proposer une gamme de denrées plus large et variée mais également du fait que ce canal est davantage accessible pour les consommateurs par rapport au critère du prix des aliments.

La **figure 12** nous a permis d'avoir une indication sur la perception des consommateurs vis-à-vis des entreprises agroalimentaire (**hypothèse n°2**). Nous avons pu constater que près de 40% des réponses étaient négatives. Bien que ce chiffre ne soit pas majoritaire, il demeure élevé, ce qui laisse deviner une part importante de consommateurs non-satisfaits des produits et prestations proposées par les industries agroalimentaires. Ces craintes peuvent s'expliquer par une mauvaise image de marque des entreprises agroalimentaires en termes de qualité des produits, mais également par un manque significatif de confiance sur les pratiques internes et sur les engagements concrets pris par le secteur industriel pour lutter contre le réchauffement climatiques.

Les réponses obtenues aux questions portant sur la notion de RSE et de sécurité des denrées sont consultables sur les graphiques présentées dans **l'Annexe 7**. Elles ont permis de mettre en évidence le manque de connaissance du grand public de manière général vis-à-vis de ces deux notions (**hypothèse n°3**).

Lorsque les participants avaient une connaissance de certaines normes, la norme ISO 22 000 (management de la sécurité des denrées alimentaires) apparaissait comme celle qui était la plus citée en guise d'exemple. Une partie des participants au questionnaire sont impliqués sur le plan professionnel dans le secteur agroalimentaire, ce qui permet d'expliquer ce résultat. L'aspect sécuritaire des aliments demeure une problématique majeure pour le domaine agroalimentaire. L'ensemble des méthodes appliquées dans les entreprises ont pour objectif de faire de la santé du consommateur une priorité. De par un manque de connaissances des consommateurs, une meilleure communication sur les mesures concrètes prises par les entreprises pour assurer la sécurité des denrées alimentaires pourrait permettre d'améliorer la perception vis-à-vis des industries agroalimentaires et une meilleure prise en compte de la qualité des produits vendus.

Enfin la dernière étape de ce questionnaire traitait plus particulièrement de la notion de projet alimentaire territorial. L'ensemble des réponses sont détaillées dans **l'annexe 7**. Nous sommes capables de mettre en avant une tendance qui se traduit par la volonté des participants de davantage développer des filières alimentaires locales allant des producteurs jusqu'aux consommateurs.

Le manque de connaissance des consommateurs par rapport à l'existence des PAT s'explique par le fait que ces projets sont pour la plupart récents ou en phase de développement. Néanmoins les participants adhèrent aux idées du concept qui se rapprochent de leurs attentes ainsi que des problématiques liées au développement durable.

Au cours de la deuxième partie de ce mémoire, nous avons pu développer le concept des PAT avec comme objectif de faire de l'alimentation un enjeu majeur dans les politiques locales à l'échelle d'un territoire. Ces projets ont notamment pour volonté de développer des filières alimentaires locales et de qualité en ayant comme point de convergence la prise en compte des trois piliers du développement durable.

Cependant l'étude de certains projets existants ainsi que les réponses obtenues lors d'un questionnaire nous ont permis de constater qu'aujourd'hui l'intégration des industries agroalimentaires dans les projets alimentaires locaux n'est pas évidente. Les réponses apportées par le questionnaire, l'étude du plan de relance de l'Etat français pour l'agriculture et les recherches bibliographiques en lien avec le développement durable vont nous permettre de réaliser un guide.

Ce guide tiendra compte en partie des réponses obtenues de la part des participants lors de la diffusion du questionnaire dans le cadre de ce mémoire. Il reprendra également des exemples d'actions engagées par les entreprises agroalimentaires dans le cadre du livre vert des industries agroalimentaires publié en 2015 par l'ANIA. Enfin il intégrera des notions évoquées au sein du plan de relance de l'Etat français pour l'agriculture et l'alimentation. Le recueil de l'ensemble de ces informations va nous permettre de développer notre guide autour d'une thématique centrée sur le développement durable, la qualité et la sécurité des aliments.

Le guide sera destiné principalement aux personnes membre des collectivités œuvrant pour la création de projets portés sur le développement d'une alimentation durable et locale. Néanmoins pour une diffusion plus large, le guide pourra également s'adresser aux consommateurs désireux d'avoir un niveau de connaissance plus élevé concernant les actions prises par les entreprises agroalimentaires par rapport aux thématiques liées au développement durable et à la sécurité des aliments.

Pour cela l'objectif de ce guide est de présenter pour chaque thématique évoquée ci-dessus, deux ou trois exemples d'actions déjà engagées par les entreprises ou à entreprendre concernant la qualité, la sécurité des aliments ainsi que le développement durable. Ce guide doit aboutir à un rapprochement entre les collectivités, les consommateurs et les industriels afin de travailler ensemble autour de projets tournés vers l'alimentation durable.

III. Comment renforcer l'intégration des entreprises agroalimentaires dans les projets alimentaires de demain

1. Un constat sur la situation actuelle

Au cours de la réalisation de ce mémoire nous avons pu constater une augmentation croissante des initiatives liées à la création de projets alimentaires locaux. Ces initiatives sont également couplées à une demande de plus en plus élevée de la part des consommateurs pour une alimentation plus saine, durable et avec une volonté de promouvoir les produits locaux. Ces constats ont pu être mis en évidence d'une part avec l'étude synthétique d'un projet alimentaire territorial, celui de la Métropole Européenne de Lille. D'autre part avec la réalisation d'un questionnaire diffusé auprès des consommateurs et axé sur le thème de l'alimentation.

Dans le cadre de l'analyse des réponses du questionnaire, nous avons pu observer une part toujours plus grande de personnes ayant une image négative des industries agroalimentaires sur des questions portant sur la qualité des produits fabriqués, mais également sur un manque de transparence des industries concernant leurs pratiques. Ce constat s'explique en grande partie par la surmédiatisation de certains scandales sanitaires ayant mis en évidence certains défauts liés notamment à la traçabilité au sein de la chaîne alimentaire et donc une défaillance sur l'aspect sécuritaire.

Pour résumer, les consommateurs exigent plus de transparence et davantage de communication de la part des industriels notamment sur les problématiques portant sur les questions sécuritaires et écologiques. En effet, les consommateurs n'ont pas connaissance des mesures prises par les entreprises agroalimentaires depuis ces dernières années en faveur de la transition écologique. Un des points caractérisant le mieux cette évolution est la création d'un poste en lien avec la notion de RSE (Responsabilité sociétale des entreprises). Ce poste a pour objectif de réaliser le pilotage de la politique RSE de l'entreprise concernée.

L'objectif d'une politique RSE est l'augmentation du confort et de la qualité des collaborateurs ainsi que celle des parties intéressées d'une société, en s'inscrivant dans une démarche de développement durable qui participe au respect de l'environnement.

Comme nous avons pu le voir dans la première partie de ce mémoire, un premier « Livre vert des industries agroalimentaires » avait été réalisé en 2015 pour mettre en avant les premières actions engagées par certains groupes agroalimentaires en lien avec les pratiques durables.

Or six ans après, le contexte a évolué et le temps presse. L'impact du réchauffement climatique implique que les mesures prises par les industriels doivent aller plus loin que les objectifs fixés initialement. C'est pourquoi il pourrait être pertinent de réaliser un guide à destination des consommateurs en mettant en avant leurs attentes implicites et explicites afin de proposer des solutions concrètes apportées par les industries agroalimentaires sur le plan du développement durable et de la sécurité des aliments. Ce dernier point est essentiel afin de subvenir aux besoins futurs et garantir une alimentation de qualité.

2. Réalisation d'un guide valorisant les actions des industries agroalimentaires

Durant les précédentes parties de ce mémoire, nous avons pu étudier les questionnements émis par les consommateurs concernant leur doute sur la capacité des entreprises agroalimentaires à pouvoir s'intégrer dans une démarche durable. De plus, ces problématiques s'inscrivent dans un contexte dans lequel des initiatives en faveur d'une alimentation répondant à des critères durables, voient le jour afin de proposer une alternative à la chaîne alimentaire existante.

La réalisation de ce mémoire nous a également permis de mettre en relief l'importance de la sécurité des denrées alimentaires, notamment grâce aux mesures de maîtrise des risques qui sont appliquées au sein des entreprises agroalimentaires.

C'est pourquoi il était nécessaire de valoriser auprès des collectivités et des consommateurs, les actions engagées par les entreprises agroalimentaires sur des questions concernant le développement durable et la sécurité des aliments, C'est ce qui deviendra possible avec la réalisation d'un guide, ayant comme volonté de contribuer à l'intégration des entreprises agroalimentaires au sein d'initiatives locales souhaitant développer l'alimentation durable comme un modèle de production, de distribution et de consommation.

L'objectif de ce guide est de servir d'outil de communication afin de démontrer l'aptitude des industries agroalimentaires à prendre en compte les enjeux du développement durable et de la sécurité des aliments dans leur fonctionnement. Ce guide s'adresse donc aux personnes désireuses de développer des projets alimentaires locaux (collectivités) et qui pourraient avoir envie de collaborer avec les industries agroalimentaires.

Comme cela a été expliqué précédemment, ce guide s'oriente autour de deux thèmes principaux, à savoir le développement durable et la sécurité des denrées alimentaires. Pour cela nous avons intégré ces thèmes parmi les problématiques suivantes :

- Favoriser la pérennisation d'une chaîne alimentaire durable
- Maintenir un niveau d'exigence élevé pour la sécurité des denrées alimentaires

Chacune des deux problématiques décrites ci-dessus comportent des sous-parties dont nous pouvons observer les titres sur la **figure 15**.

Il s'agit d'exemples d'actions ou d'outils qui ont été mis en place au sein des entreprises agroalimentaires dans le but de pouvoir concilier des pratiques à vocation durable tout en s'assurant de la préservation de la sécurité des aliments.

Partie 1 : Favoriser la pérennisation d'une chaîne alimentaire durable

- Promouvoir une dynamique d'approvisionnement en matières premières locales
- Dynamisation d'un territoire via l'emploi
- Accélérer la transition écologique à toutes les étapes de la chaîne alimentaire

Partie 2 : Maintenir un niveau d'exigence élevé pour la sécurité des denrées alimentaires

- Garantir des produits de qualité
- Respecter les mesures sanitaires
- Assurer la satisfaction client

Figure 15 : Présentation des principaux titres et sous parties du guide

Source : Guide

Le guide a été réalisé en parallèle de l'écriture de ce mémoire et est consultable sur un document qui sera remis en même temps que la mémoire. Ce document s'intègre dans la troisième partie de ce mémoire et il contient les propositions de solutions permettant de répondre à la problématique initiale.

Dans le détail, le guide est composé d'une quinzaine de pages illustrées d'images dans lesquelles deux ou trois propositions sont présentées pour expliquer les titres qui sont listés sur la **figure 15**. De plus, le guide constitue une réponse la plus synthétique possible afin de démontrer que les entreprises agroalimentaires participent déjà pleinement à la transaction écologie dans leur fonctionnement au quotidien. Par ailleurs ce document permet de rappeler les enjeux liés à la sécurité des aliments et comment ces mêmes enjeux sont appréhendés par les entreprises agroalimentaires pour maîtriser les risques sanitaires au quotidien.

À l'avenir, si des propositions d'initiatives locales se développent avec comme sujet de faire de l'alimentation durable une priorité, ce guide pourrait être soumis aux porteurs de projets. L'intérêt serait qu'ils puissent considérer les entreprises agroalimentaires comme des acteurs impliqués dans le développement durable pour les différentes raisons concrètes que nous avons décrites dans le guide.

Par conséquent, les entreprises agroalimentaires pourraient apporter leur savoir-faire et leur culture du management de la sécurité des aliments. De par leur expérience et les moyens qu'elles accordent à la sécurité sanitaire, cela permettrait d'ajouter une troisième dimension à la caractérisation des projets alimentaires territoriaux. Ainsi l'alimentation durable d'un territoire pourrait donc être au cœur d'une problématique dont les trois piliers majeurs seraient : le développement durable, la qualité et la sécurité des aliments.

CONCLUSION

La réalisation de ce mémoire avait pour objectif de répondre à la problématique suivante : **Comment à l'échelle d'une métropole, l'intégration d'une entreprise agroalimentaire dans un projet alimentaire local pourrait-elle répondre au concept de développement durable ?**

Nous avons constaté que les modes de production, de transformation et de distribution actuels ne font plus l'unanimité auprès des consommateurs. De plus les enjeux environnementaux auxquels la planète Terre est confrontée impliquent une raréfaction de certaines ressources (énergies fossiles). Cela a pour conséquence la nécessité d'adapter nos pratiques notamment dans le domaine agricole et agroalimentaire afin d'y intégrer les objectifs liés au développement durable. Dans ce contexte, ce mémoire a été l'occasion de présenter dans un premier temps la situation actuelle de la capacité agricole française. Deuxièmement nous avons présenté l'émergence de nouveaux enjeux dont l'objectif est de permettre à l'agriculture française d'engager une transition écologique profonde.

La nécessité d'adapter la chaîne alimentaire en faveur d'une alimentation durable ne peut se faire sans une concertation avec l'ensemble des acteurs concernés par ces changements. Les attentes des consommateurs sont un des points-clés. Dans ce contexte un questionnaire a été réalisé auprès des consommateurs dans le but d'analyser leurs habitudes alimentaires, ainsi que d'évaluer leur perception des industries agroalimentaires. La troisième notion étudiée dans ce questionnaire consistait à connaître le niveau de connaissance des consommateurs vis-à-vis des problématiques auxquelles sont confrontés les industriels (normes pour la sécurité des aliments, actions en faveur du développement durable...).

Ce questionnaire a permis de répondre à des points portant sur des problématiques en lien avec l'alimentation durable. Par ailleurs l'absence de collaboration avec les industries agroalimentaires ainsi que la perception plutôt négative des consommateurs pour les entreprises agroalimentaires témoigne de la difficulté pour les industriels de pleinement pouvoir s'intégrer à l'échelle locale.

Après la constatation de ces résultats, nous avons voulu apporter une solution permettant aux industriels de pouvoir s'intégrer davantage dans la vie d'un territoire local comme une métropole par exemple.

Pour cela il a été décidé de proposer un guide permettant d'aider les entreprises agroalimentaires à communiquer plus facilement auprès des consommateurs mais surtout auprès des personnes désireuses de créer des projets alimentaires locaux. Le guide sert de manifeste pour démontrer le rôle essentiel des industries agroalimentaires sur une thématique comme l'alimentation. L'accent est notamment mis sur les mesures prises pour garantir la sécurité des aliments. Les actions prises en faveur du développement durable ont également été ajoutées. Ce guide pourra ainsi être proposé à certains acteurs désireux de faire de l'alimentation durable un sujet de création d'initiatives locales et qui ont la volonté de collaborer avec les entreprises agroalimentaires.

Il est à noter que les derniers rapports climatiques émis par le Groupe d'Experts Intergouvernemental sur l'Evolution du Climat (GIEC) alertent sur le risque de ne pas pouvoir respecter l'engagement pris par les pays membres de l'Organisation des Nations Unies (ONU) d'arriver à maîtriser l'augmentation de la température de la Terre de 2°C [21] d'ici à la fin du siècle. C'est pourquoi les actions prises pour accélérer la transition écologique devront aller encore plus loin par rapport aux objectifs fixés lors de la Cop 21 de Paris afin de pouvoir limiter les émissions de gaz à effet de serre à l'horizon 2050.

BIBLIOGRAPHIE

[1] Préfecture de la Manche. La transition écologique. Mise à jour le 17/08/2017 [Consulté le 15/03/2021]

Disponible sur : <https://www.manche.gouv.fr/Politiques-publiques/Amenagement-territoire-energie/Developpement-Durable/La-transition-ecologique>

[2] Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt. Panorama du monde agricole, forestier et agroalimentaire. Edition 2020. Publié le 16 /03/2021 [Consulté le 15/01/2021]

Disponible sur : <https://draaf.hauts-de-france.agriculture.gouv.fr/Hauts-de-France-Panorama-du-monde,2970>

[3] ANSES. Le Paquet hygiène. Mise à jour le 20/11/2020 [Consulté le 18/07/2021]

Disponible sur : <https://www.anses.fr/fr/content/le-paquet-hygi%C3%A8ne>

[4] LOISY A. Le Paquet Hygiène ou « Food Law » Règlement CE n°178/2002. SBSSA Académie de Dijon [Consulté le 18/07/2021]

Disponible sur : http://biotec.ac-dijon.fr/IMG/PDF/paquet_hygiene_et_pms.pdf

[5] LEGIFRANCE. Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires [Consulté le 18/07/2021]

[6] LIZAMA P. Cours Master 2 Dossier d'agrément [Consulté le 23/07/2021]

[7] Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. Agrément sanitaire des établissements au titre du règlement (CE) n°853/2004. Publié le 06/11/2020 [Consulté le 25/07/2021]

Disponible sur : <https://agriculture.gouv.fr/agrement-sanitaire-des-etablissements-au-titre-du-reglement-ce-ndeg8532004>

[8] Journal officiel de l'Union Européenne. Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 Avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. [Consulté le 22/07/2021]

Disponible sur : <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0852&from=FR>

[9] Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. Circuits courts : exigences sanitaires et flexibilité pour les petites entreprises. Publié le 11/06/2020 [Consulté le 10/08/2021]

Disponible sur : <https://agriculture.gouv.fr/circuits-courts-exigences-sanitaires-et-flexibilite-pour-les-petites-entreprises>

[10] Météo France. L'effet de serre. Rubrique « comprendre le climat mondial » [Consulté le 15/03/2021]

Disponible sur : <http://www.meteofrance.fr/climat-passe-et-futur/comprendre-le-climat-mondial/leffet-de-serre-et-autres-mecanismes>

[11] INSEE. Développement Durable. Rubrique « Définitions ». Publié le 13/10/2016 [Consulté le 02/02/2021]

Disponible sur : <https://www.insee.fr/fr/metadonnees/definition/c1644>

[12] Association Nationale des Industries Agroalimentaires. Le livre vert des industries alimentaires en France. Publié le 30/11/2015 [Consulté le 03/04/2021]

Disponible sur : https://www.ania.net/wp-content/uploads/2015/11/2015-11-30_ANIA_Livre-Vert_BD.pdf

[13] Ministère de l'agriculture et de l'alimentation. Plan de relance : Transition agricole, alimentation et forêt. Publié le 03/09/2020 [Consulté le 10/04/2021].

Disponible sur : <https://agriculture.gouv.fr/telecharger/118611?token=a44277e16ca210e483e822b4d6e131f77d9735e9c3d9b87cd95d289f2ccaa3a3>

[14] LANIER C. Cours Gestion durable en agroalimentaire. Présenté en Octobre 2020 [Consulté le 25/03/2021]

[15] Ceinture alimentaire Charleroi métropole. Le fonctionnement [Consulté le 10/05/2021]
Disponible sur : <https://www.ceinturealimentaire.be/fonctionnement>

[16] Ministère de l'agriculture et de l'alimentation. Comment construire son projet alimentaire territorial. Mise à jour le 06/08/2021 [Consulté le 04/05/2021]
Disponible sur : <https://agriculture.gouv.fr/comment-construire-son-projet-alimentaire-territorial>

[17] KUMOR A. La balance commerciale agroalimentaire de la France est devenue déficitaire. Radio France Internationale. Publié le 05/07/2019 [Consulté le 10/02/2021]
Disponible sur : <https://www.rfi.fr/fr/economie/20190705-balance-commerciale-agroalimentaire-France-est-devenue-deficitaire-ue>

[18] DUPLOMB L. Rapport d'information Place de l'agriculture française sur les marchés mondiaux. Publié le 28 Mai 2019 [Consulté le 10/03/2021]
Disponible sur : <https://www.senat.fr/rap/r18-528/r18-5281.pdf>

[19] MEL Direction nature, agriculture et environnement. Stratégie agricole et alimentaire de la MEL 2016-2020. Publié en Mars 2019 [Consulté le 15/05/2021]
Disponible sur : <https://www.lillemetropole.fr/sites/default/files/2019-07/Strat%C3%A9gie%20Agricole%20et%20Alimentaire%20de%20la%20MEL%20web.pdf>

[20] MEL Direction nature, agriculture et environnement. Le PAT'MEL (Le projet alimentaire territorial de la métropole européenne de Lille) [Consulté le 15/05/2021]
Disponible sur : <https://www.calameo.com/read/005117137ebcb65c6ac3d>

[21] Agence Parisienne du Climat. Qu'est-ce que la COP21 ? Publié le 04/12/2018 [Consulté le 20/08/2021]
Disponible sur : <https://www.apc-paris.com/COP-21>

Table des Annexes

Annexe 1 : Les textes communautaires fondateurs du paquet hygiène	1
Annexe 2 : Les 12 étapes de la démarche HACCP	2
Annexe 3 : Arbre des décisions permettant de définir les cas dérogatoires concernant le dossier d'agrément sanitaire	3
Annexe 4 : Les 17 objectifs du développement durable adoptés par l'ONU	4
Annexe 5 : Les 5 axes stratégiques définis par l'ANIA pour lutter contre le réchauffement climatique.....	5
Annexe 6 : Détail des mesures du plan de relance française pour les secteurs de l'agriculture et de l'alimentation.....	6
Annexe 7 : Liste des questions et des réponses complémentaires obtenues à partir du questionnaire	7

Annexe 1 : Les textes communautaires fondateurs du paquet hygiène

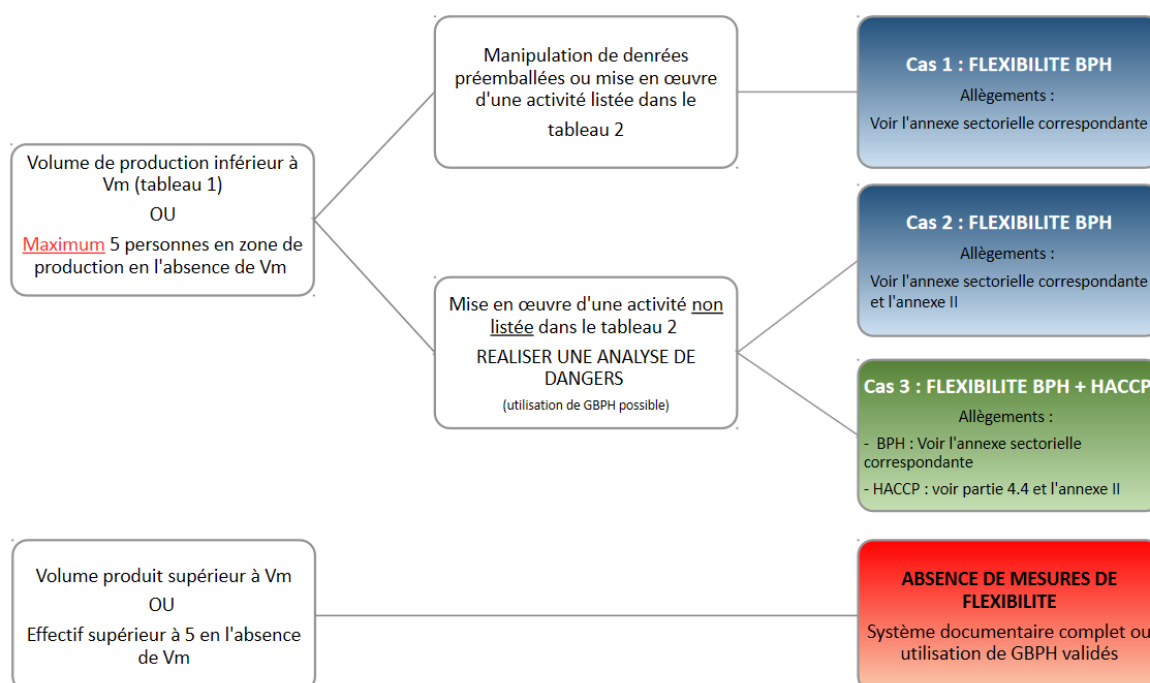


Source : site internet hygiène sécurité alimentaire

Annexe 2 : Les 12 étapes de la démarche HACCP



Annexe 3 : Arbre des décisions permettant de définir les cas dérogatoires concernant le dossier d'agrément sanitaire



Source : DGAL

Annexe 4 : Les 17 objectifs du développement durable adoptés par l'ONU



Source : Nations Unies

Annexe 5 : Les 5 axes stratégiques définis par l'ANIA pour lutter contre le réchauffement climatique



AGIR SUR LES APPROVISIONNEMENTS

- Sensibiliser et accompagner les producteurs par la mise en place de chartes, cahiers des charges ou codes de bonnes pratiques,
- Soutenir des filières d'approvisionnement durables,
- S'approvisionner à proximité des sites de production.



UTILISER EFFICACEMENT L'ÉNERGIE

- Améliorer l'efficacité énergétique des procédés de fabrication,
- Récupérer l'énergie et la chaleur,
- Utiliser des combustibles moins polluants et des énergies renouvelables,
- Former et sensibiliser les salariés aux économies d'énergie.



GÉRER LES EMBALLAGES ET LEUR FIN DE VIE

- Eco-concevoir les emballages,
- Utiliser des matériaux recyclés et bio-sourcés,
- Contribuer au développement de filières de recyclage,
- Optimiser les emballages de transport,
- Informer et sensibiliser les consommateurs au geste de tri.



OPTIMISER LA LOGISTIQUE ET LE TRANSPORT

- Optimiser les flux logistiques et le taux de remplissage des camions,
- Mutualiser le transport avec d'autres entreprises,
- Utiliser des modes de transport alternatifs aux camions,
- Utiliser des véhicules « propres »,
- Sensibiliser les transporteurs et les salariés.



LUTTER CONTRE LES PERTES ET LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- Concevoir des produits et des formats permettant de limiter le gaspillage alimentaire,
- Optimiser les procédés de fabrication afin d'éviter les pertes et le gaspillage,
- Accompagner les consommateurs dans leur quotidien et les acteurs de la restauration,
- Donner des produits encore consommables.

Source : Livre vert des Industries agroalimentaires (2015)

Annexe 6 : Détail des mesures du plan de relance française pour les secteurs de l'agriculture et de l'alimentation

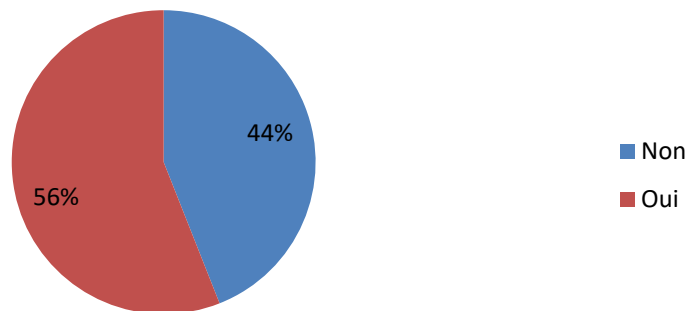
3 priorités Mesures du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation		Objectif cible montant en millions d'€
Reconquérir notre souveraineté alimentaire	Plan protéines végétales	100
	Campagne grand public sur les métiers et formations de l'agriculture et l'agroalimentaire	10
	Formation à la négociation collective des organisations de producteurs	4
	Plan de modernisation des abattoirs	130
	Pacte « bio-sécurité – bien-être animal » en élevage	100
	Plan de soutien à l'accueil des animaux abandonnés et en fin de vie	20
Accélérer la transition agroécologique au service d'une alimentation saine, durable et locale pour tous les Français	Crédit d'impôt pour la certification HVE (création)	76
	« Bon bilan carbone »	10
	Plan de structuration des filières agricoles et alimentaires & Renforcement du Fonds Avenir Bio	60
	Prime à la conversion des agroéquipements	135
	Accélérateur pour les entreprises d'agroéquipement et de biocontrôle	15
	Programme « Plantons des haies ! »	50
	Plan de soutien aux cantines scolaires des petites communes	50
	Partenariat État/collectivité au service des projets d'Alimentation Territoriaux (amplification)	80
	Opération « 1000 restaurants durables »	10
	Initiative « Jardins partagés »	30
	Opération « paniers fraîcheur »	30
Accompagner l'agriculture et la forêt françaises dans l'adaptation au changement climatique	Aide aux investissements de protection face aux aléas climatiques	100
	Plan de reboisement des forêts françaises et de soutien à la filière bois	200

Source : Plan de relance de l'Etat français pour l'agriculture et l'agroalimentaire

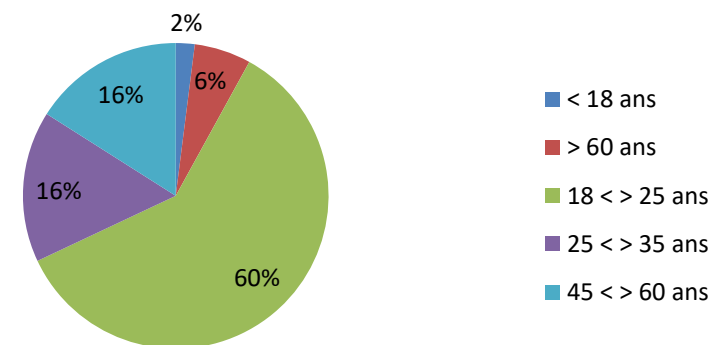
Annexe 7 : Liste des questions et des réponses complémentaires obtenues à partir du questionnaire

	Intitulé des questions
Question 1	Vous êtes : une femme ou un homme ?
Question 2	Habitez-vous au sein d'une métropole urbaine ?
Question 3	À quelle classe d'âge appartenez-vous ?
Question 4	Quel est votre situation professionnelle ?
Question 5	Dans quelle tranche de revenu annuel (brut) vous situez-vous ?
Question 6	Quel canal de distribution privilégiez-vous pour vos achats concernant les denrées alimentaires ?
Question 7	Cochez trois critères parmi ceux indiqués ci-dessous concernant vos exigences prioritaires lorsque vous achetez une denrée alimentaire
Question 8	Seriez-vous prêt(e) à payer plus cher un aliment pour manger mieux ?
Question 9	Pensez-vous que les produits alimentaires issus des circuits courts (exemple : vente directe à la ferme) sont de meilleure qualité que ceux provenant de la grande distribution ?
Question 10	Quelle perception avez-vous des industries agroalimentaires ?
Question 11	Si vous avez répondu "mauvaise" ou "médiocre" à la question ci-dessus, quelle(s) pourrait être la(les) raison(s) ?
Question 12	Pour quelle raison privilégieriez-vous l'achat de denrées alimentaires via les circuits courts en comparaison avec des produits fabriqués par les industries agroalimentaires ?
Question 13	Êtes-vous au courant des normes existantes en termes de sécurité des aliments à destination des industriels ?
Question 14	Si vous avez répondu oui à la question ci-dessus, pouvez-vous donner un exemple d'une norme ?
Question 15	Connaissez-vous la notion de RSE (Responsabilité sociétale des entreprises) ?
Question 16	Avez-vous déjà entendu parler du concept de Projet Alimentaire Territorial ?
Question 17	Pensez-vous que la notion de Projet Alimentaire Territorial est compatible avec les pratiques actuelles des industries agroalimentaires notamment en ce qui concerne les approvisionnements, la distribution ou encore le transport ?
Question 18	Avez-vous une idée de proposition à destination des industries agroalimentaires pouvant avoir comme finalité de renforcer leur intégration à l'échelle d'un territoire métropolitain ?

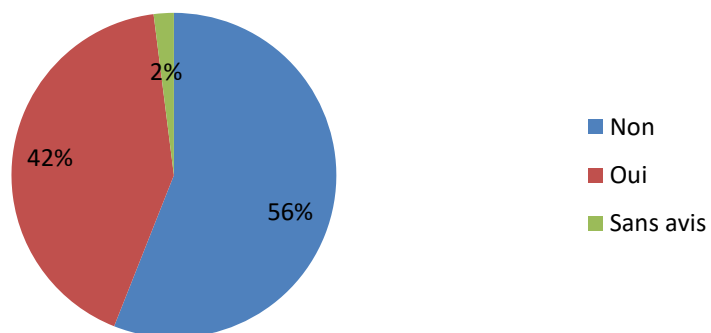
Répartition des personnes habitant au sein d'une métropole



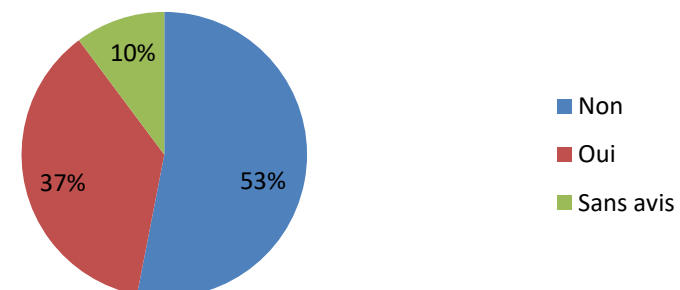
Répartition des participants selon leur classe d'âge



Représentation des connaissances portant sur la notion de RSE



Représentation des connaissances portant sur es normes pour la sécurité des aliments



Question 12 : Pour quelle raison privilégieriez-vous l'achat de denrées alimentaires via les circuits courts en comparaison avec des produits fabriqués par les industries agroalimentaires ?
Plus grosse rémunération pour les producteurs
Peu discuter avec le producteur et connaître l'origine exacte du produit et la manière dont il a été fabriqué !!! Proximité de l'achat !
Moins d'intermédiaires. Le producteur est payé au juste prix
Plus de transparence sur la composition, pas d'additifs et moins de transport des aliments, mieux pour l'environnement
Moindre empreinte carbone et aide à la production locale
Privilégier la production locale en faisant travailler les artisans locaux
Je sais d'où ils viennent
Contact direct avec l'agriculteur
Pour la qualité et pour faire marcher les petits commerces afin de soutenir l'économie française
Pas de transport et produit frais
QUALITÉ ET FRAÎCHEUR
Pour faire fonctionner le marché local, pour avoir un impact écologique moindre ainsi que pour des questions de prix
Sur de la provenance et de ce qu'on achète
Production plus raisonnée et aide de petits agriculteurs
L'échange avec le producteur
Qualité et surtout privilégier l'économie locale et la vie des agriculteurs français (papa agriculteurs)
Faire vivre un voisin
Le fait que je connaisse et sache comment travail les personnes chez qui j'achète
Le prix
Produits naturels et non chimiques contrairement aux industries agroalimentaires où beaucoup de produits sont ajoutés
Aider les commerçants locaux, diminuer mon impact carbone
Le soutien
Elles y sont meilleures (fruits cueillis mûrs, animaux souvent élevés en plein air et moins nombreux, sont moins stressés donc meilleures conditions pour eux et viande de meilleure qualité et meilleur goût), moins de pollution quant aux transports des aliments
Moins de transport écologique local de saison
Une meilleure qualité
Faire vivre le producteur directement
Moins de produits transformés, connaissance des produits

Question 12 : Pour quelle raison privilégieriez-vous l'achat de denrées alimentaires via les circuits courts en comparaison avec des produits fabriqués par les industries agroalimentaires ?
L'écologie : circuit plus court, sur d'où cela vient et meilleure qualité
Acheter des aliments de qualité qui soient aussi bon pour la santé que pour la planète. Limiter l'impact écologique dû au transport, aider les producteurs de la région
A prix identiques j'irais vers les circuits courts afin de soutenir l'économie locale, des produits plus frais, d'origine locale et de meilleur goût car j'irai vers des maraîchers en permaculture.
Rencontre avec le producteur et sa connaissance de son produit
Faire vivre les producteurs locaux. Manger de la nourriture de meilleure qualité, non transformée et non polluante. Ne pas donner d'argent aux industries agroalimentaires qui détruisent parfois sciemment notre santé et écrasent les petits producteurs.
Meilleure rémunération du producteur
Qualité + goût
On sait d'où ça vient, que le vendeur est bien souvent spécialisé, dédié à son activité. Le produit est naturel, là où les industries "fabriquent".
Sur de la provenance
Pour aider les producteurs locaux et donc faire marcher l'économie locale
Économie locale
Le non connaissance de produits chimiques qu'il peut y avoir dans les produits venant d'agro-alimentaire alors que dans les fermes on sait que c'est directement sans OGM
Qualité

Question 18 : Avez-vous une idée de proposition à destination des industries agroalimentaires pouvant avoir comme finalité de renforcer leur intégration à l'échelle d'un territoire métropolitain ?
Améliorer la qualité des produits (stopper les additifs) / arrêter l'utilisation de plastique pour le packaging alimentaire
Se fournir localement même si cela revient plus cher
Démarcher des producteurs locaux
Monter un projet avec les agriculteurs
Utiliser la proximité
La question pour moi est mal posée car pour fournir à une grande échelle comme la France je ne vois que le circuit d'approvisionnement industriel
La livraison
Relocaliser les usines
Fournisseurs locaux, commercialisation de marques locales ou produits typiques locaux, embauche de locaux, partenaires locaux \sponsoring d'entreprises locales
Favoriser le circuit court et les producteurs locaux dans les cantines des entreprises
Soutenir les agriculteurs avec des prix d'achats corrects et privilégier les circuits courts pour limiter les transports
Arrêter d'être des industries agroalimentaires ? Non, plus sérieusement, je crois que la finalité ne doit plus être le profit quantitatif, mais la qualité nutritionnelle des produits, la santé des consommateurs et la décarbonation des circuits de production. Il faudrait renoncer à tout ce qui ne vient pas de France, par exemple. N'élaborer des produits qu'avec des composants écologiquement produits. Bien sûr, cela coûterait plus cher et devrait s'insérer dans une vraie politique publique de bonne alimentation. Vaste programme !...
Collaborer avec les producteurs locaux sans les dépouiller
Intégrer des acteurs locaux à chaque étape de la chaîne agroalimentaire
toujours mieux faire et informer davantage la clientèle

COMMENT A L'ECHELLE D'UNE METROPOLE, L'INTEGRATION D'UNE ENTREPRISE AGROALIMENTAIRE DANS UN PROJET ALIMENTAIRE LOCAL POURRAIT-ELLE REpondre AU CONCEPT DE DEVELOPPEMENT DURABLE ?

Mots-clés : Développement durable – Qualité – Local – Consommateurs – Industries agroalimentaires – Sécurité des aliments

Avec pour objectif l'intégration des enjeux du **développement durable**, des projets sont créés pour la promotion d'une alimentation durable afin de permettre aux **consommateurs** de pouvoir bénéficier de produits **locaux** et de **qualité**. Cependant, les **industries agroalimentaires** se retrouvent généralement en marge des acteurs concernés par ces projets. C'est pourquoi elles ont besoin de davantage communiquer. La réalisation d'un guide synthétisant les actions prises en faveur du développement durable et de la sécurité des aliments pourrait permettre aux industries agroalimentaires d'améliorer leur image auprès des consommateurs. De plus, le guide pourrait servir d'outil de communication afin d'intégrer les entreprises agroalimentaires dans la création de nouveaux projets alimentaires locaux.

HOW THE INTEGRATION OF A FOOD COMPANY IN A LOCAL FOOD PROJECT ON THE SCALE OF A METROPOLIS CAN RESPOND TO THE CONCEPT OF SUSTAINABLE DEVELOPMENT?

Key words : Sustainable development – Quality – Local – Consumers – Food Industries - Food safety

With the objective of integrating **sustainable development** issues, projects are created to promote sustainable food in order to allow **consumers** to benefit from **local** and **qualitative** products. However, the **food industries** are generally on the fringes of the actors involved in these projects. This is why they need to communicate more. The production of a guide summarizing the actions taken in favor of sustainable development and food safety could enable the food industries to improve their image to consumers. In addition the guide could be used as a communication tool aimed at integration of food companies to the creation of new local food projects.