

# L'Écologiste

Edition française de *The Ecologist*

N°39 JANVIER-MARS 2013  
VOLUME 14 N° 1

## Comment vivre plus simplement

**France, Mexique, Russie...**

**Quelle communauté, quelle autonomie ?**

**Techniques conviviales,  
nouveaux arbres fruitiers,  
légumes vivaces...**



FUKUSHIMA



PIERRE



PARC DE

# Un outil public au service de l'autonomie alimentaire

Aujourd'hui, le critère d'approvisionnement local est interdit dans les commandes de marchés publics. Comment donc, en toute légalité, permettre aux collectivités d'accéder aux producteurs locaux ? Plusieurs départements viennent d'apporter une réponse avec une plateforme Internet : [agrilocal.fr](http://agrilocal.fr) pour la Drôme et [agricolocal63.fr](http://agricolocal63.fr) pour le Puy-de-Dôme, dont le principe pourrait être généralisé à tous les départements. Par **Bernard Farinelli**.

*Produire localement, consommer localement : c'est possible*

La question de l'autonomie alimentaire est corrélée à celle des territoires. En effet, production et consommation prennent sens toutes deux dans le local. Mais ce couple fait le plus souvent défaut et se heurte à des réalités économiques lourdes. Autant le couple existait naturellement, et partout ou presque, jusque dans les années 1960, à tel point que Bernard Charbonneau (1) rappelait que jusqu'à cette époque il était impossible de commander un menu régional, puisque c'était une tautologie, autant aujourd'hui manger local - en envisageant la gamme complète d'aliments pour un repas - est difficile.

**Consommer localement : tout reste à organiser !**

Certes, le mouvement de rééquilibrage est en marche, passant de la résistance des paysans dans les années 1980 (magasins collectifs, vente directe à la ferme), via l'ampleur d'une demande sociale contemporaine (manger frais, sain, attention portée à l'empreinte carbone, intérêt des grandes et moyennes surfaces pour le terroir), au mouvement relayé et repris par les citoyens (Amap, renaissance des marchés, souci de la santé via l'alimentation) et par des privés. (2) Mais ce mouvement se heurte à des manques. Celui des outils de production - manque d'abattoirs, d'ateliers collectifs de découpe, de plates-formes de distribution. Celui des producteurs - notamment en fruits, légumes, œufs bio, et selon les endroits de production de viandes, mais aussi difficultés organisationnelles.

Depuis quelques années, un nouveau venu dans ce jeu change la donne. La restauration collective - notamment celle des scolaires - a tout d'abord introduit le bio dans des repas, puis portée par une réflexion sur la santé et par le Grenelle de l'environnement s'est interrogée sur la qualité, la traçabilité, la confection culinaire des repas, l'équilibre des aliments. Les expériences sont légion aujourd'hui.

Une expérience toutefois mérite d'être signalée, analysée, suivie. Le Conseil général de la Drôme (3)

a créé un outil informatique, défini comme une interface entre les gestionnaires publics (des collèges dans un premier temps) et des producteurs locaux. Cet outil, porté par la Drôme, est expérimenté par le Conseil général du Puy-de-Dôme. (4) D'ores-et-déjà d'autres départements sont intéressés par la démarche, au point qu'une association nationale est en cours de réflexion et devrait voir le jour au premier semestre 2013.

## AGRI et LOCAL

AgriLocal est une plate-forme interactive (et non pas un annuaire en ligne), reconnue plate-forme d'annonces légales, qui met en relation, dans le domaine de l'alimentation, acheteurs publics et producteurs en quelques clics en dématérialisant et facilitant le travail administratif nécessaire aux commandes, avec par exemple l'automatisation des avis de publicité. Le Code des marchés publics - première source d'inquiétude des acheteurs publics - est respecté, le dispositif facilitant par ailleurs la conformité des procédures pour les petites structures, ne disposant pas des effectifs formés nécessaires pour ce traitement.

AgriLocal est basé sur le concept d'hyper-proximité et ainsi affiche à la demande d'un gestionnaire les producteurs dans des rayons concentriques allant de 5 km en 5 km à partir du point de commande. Comment cela fonctionne-t-il ? L'acheteur engage sa consultation sur le site. AgriLocal identifie par géolocalisation les producteurs locaux et les abonnés (ceux-ci peuvent être des coopératives ou d'autres fournisseurs du département, mais rien n'interdit qu'ils viennent de plus loin) capables de répondre à la demande. Les producteurs intéressés font leur offre en ligne. L'acheteur relève sur le site les offres après le délai de consultation. L'acheteur valide sa commande. Le producteur livre ses produits à la date retenue.

La réglementation pour les collectivités territoriales en matière de marché de fournitures et de services (5) établit des seuils. Ainsi en dessous de 15 000 €, c'est un marché dit de « gré à gré », les acheteurs doivent disposer de 3 devis différents. Vient ensuite le marché à procédure adaptée (MAPA), dont on



**Bernard Farinelli**

est directeur du développement local durable au Conseil général du Puy-de-Dôme. Il vient de publier *Comment moins dépendre du système*.

*Habitat, nourriture, autosuffisance, entraide : petit manuel de conseils pratiques au quotidien*, Rustica, 2012, 191 p. Site : [www.bernardfarinelli.com](http://www.bernardfarinelli.com)

retiendra ici le premier volet, à savoir de 15 000 € à 90 000 €. Là, il y a nécessité de publicité, soit par voie de presse, soit par site de l'acheteur public, soit via un site concentrateur d'annonces de marché (ce qui est le cas de l'outil Agrilocal).

Ainsi avec Agrilocal, la commande publique privilégie le gré à gré et respecte les seuils des marchés en s'appuyant tout à la fois sur des avis de publicité automatiques et une nomenclature cohérente des produits.

Au respect des seuils s'ajoute la possibilité d'allotir, c'est-à-dire de commander par lot. Agrilocal a défini son marché autour de 34 lots. Ce dispositif, dit d'allotissement, est prévu dans le cadre des marchés publics. Ainsi existe-t-il dans le dispositif concerné un lot pour les fruits à pépin et à noyaux, un autre pour les fruits exotiques et agrumes, un pour les légumes, un pour la viande de bœuf, un autre pour la viande de porc (hors charcuterie), un autre encore pour la volaille, un pour les œufs et les ovo-produits, un pour les yaourts et les fromages blancs... Ainsi dépasser pour une petite commune et son restaurant scolaire le seuil des 15 000 € avec ce principe de lots est-il quasi impossible, ce qui signifie que toutes communes rurales de moins de 1 000 habitants ne sont en réalité pas concernées, avec un peu d'attention, par la règle restrictive des marchés et que l'argument de précaution cache dans la réalité une non-connaissance de la problématique ou une non-volonté de recourir au local.

#### Pour les cantines de collèges

Plus encore, les établissements de type collège moyen n'ont pas de souci particulier dans le cadre du MAPA. Comment dépenser plus de 90 000 € de viande de bœuf par an ? Là encore, sauf si tous les établissements sont regroupés au sein d'un groupement d'achat public par facilité ou pour négocier les prix, il est largement possible d'utiliser Agrilocal. Si les restaurants collectifs sont liés par des marchés annuels ou pluriannuels avec un groupement, ils ont une marge de commande utilisable via Agrilocal et peuvent anticiper à la baisse leur engagement annuel selon les lots d'une année sur l'autre.

Bien entendu, les critères légaux doivent être respectés, celui de localisme n'étant pas admis. Parmi eux, on peut établir un mixte tenant compte du prix évidemment, mais aussi du mode de production (bio, économe en intrants), de la qualité gustative, du développement durable (emballages, transport, sans OGM), des services proposés (livraison)... Ces critères bien travaillés favorisent de fait les circuits courts de commercialisation et les productions locales de qualité.

Un focus sur le marché de la restauration collective permet d'avoir une idée de l'effet de levier que cette dernière peut représenter dès lors qu'elle inclut des produits locaux. 6 milliards de repas sont servis chaque année en France, dont 1,1 milliard dans le monde scolaire et universitaire. Le chiffre d'affaires de la restauration concédée est de 24 milliards d'euro. (6)

L'idée - et la réalité du système de production actuel l'interdirait - n'est pas de remplacer cette

restauration concédée par la restauration directe et locale. Le processus de concentration s'est opéré en plusieurs décennies, il en sera de même pour un processus de déconcentration. Les territoires sont spécialisés et certaines productions totalement absentes par endroits. Mais pour calibrer le concept, un département dépensant 5 M € pour l'alimentation au sein des collèges, comme celui du Puy de Dôme, pourrait espérer, si seulement 10 % était relocalisé, aider à hauteur de 500 000 € les producteurs. Et encore ne sont concernées ni les écoles, ni les maisons de retraite.

L'hyper-proximité d'Agrilocal favorise non seulement l'interconnaissance des acteurs, la traçabilité de visu, mais aussi autorise des prix concurrentiels, compte tenu de l'économie importante des frais de transport et de livraison. Le soutien direct aux producteurs est valorisant parce qu'il ne les maintient pas en survie par des subventions, mais par des commandes réelles. Ce complément est bienvenu pour les agriculteurs qui peuvent ainsi diversifier leurs sources de revenus. Enfin la simplicité de gestion de la commande par un outil des plus simples favorise tout le monde.

Les avantages pour les acheteurs ne manquent pas : instantanéité des informations et connaissance approfondie des producteurs, assurance de la traçabilité des produits, respect du code des marchés publics, base de données évolutive, travail pédagogique intéressant à valoriser auprès des enfants, satisfaction des familles (parents d'élèves ou famille des pensionnaires de Maison de retraite)...

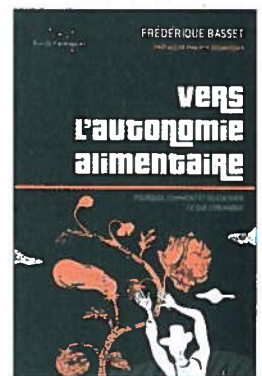
La collectivité s'y retrouve en pratiquant un véritable développement territorial (mobilisation des acteurs locaux, adaptation constante de sa politique agricole par des aides aux investissements, participation au processus de santé via l'alimentation). Elle met ce dispositif à disposition gratuite.

L'outil dispose d'une partie analyse des flux d'offres et de demandes, ce qui permet de sortir des approximations ou des phantasmes avec des statistiques fiables et d'analyser les marchés non satisfaits et de réagir.

#### Une méthodologie participative

Attention toutefois, Agrilocal sans une méthodologie appropriée ne reste qu'un outil. Une sensibilisation tous azimuts est nécessaire. L'idée de départ reste souvent intention, si elle n'est pas relayée sur le terrain auprès des élus locaux, des gestionnaires, des producteurs et de leurs représentations, et appropriée par les services des collectivités. Il faut prendre le temps pour répondre à toute interrogation et rassurer. Ainsi nombre de gestionnaires émettent des craintes sur le respect des normes sanitaires par les agriculteurs (ateliers de découpe de la viande, atelier de fabrication de produits laitiers...). Il faut donc expliquer les contraintes des agriculteurs, les labellisations, les normes de la DSV (Direction des services vétérinaires), (7) rappeler les formations et les agréments. Cela ne peut être fait que par les professionnels. La mise aux normes est souvent un problème financier important. Un producteur qui

## Il s'agit de favoriser les circuits courts et les productions locales de qualité



#### Vers l'autonomie alimentaire

Préfacé élogieusement par Philippe Desbrosses, l'un des pionniers de la bio en France, Frédérique Basset offre dans ce livre une belle synthèse sur les expériences d'autonomie alimentaire au niveau personnel ou collectif. F. Basset, *Vers l'autonomie alimentaire*, Rue de l'échiquier, 2012, 128 p.