

«Stop aux kilomètres dans mon assiette !» une pétition demande à l'État d'agir

lefigaro.fr/conso/2019/02/04/20010-20190204ARTFIG00003-stop-aux-kilometres-dans-mon-assiette-une-petition-demande-a-l-etat-d-agir.php

4 février 2019

- Par [Mathilde Golla](#)
- Mis à jour le 05/02/2019 à 10:09
- Publié le 04/02/2019 à 05:45



FIGARO DEMAIN - Initiée par la Ruche qui dit Oui, la pétition demande au gouvernement de prendre des engagements concrets en faveur d'une alimentation locale.

«Stop aux kilomètres dans mon assiette». Ainsi intitulée, une pétition veut inciter les consommateurs à privilégier les produits locaux... Mais à quoi bon? «Parce que 8 Français sur 10 pensent que manger local peut réduire l'impact de l'activité humaine sur l'environnement mais dans les faits seulement 16% d'entre eux sont adeptes du bio/local», répond La Ruche qui dit Oui à l'origine de la pétition. Inspirée par «l'Affaire du siècle», la plateforme qui relie producteurs et consommateurs utilise cette nouvelle arme pour inciter le gouvernement à agir en faveur d'une alimentation locale.

» À écouter dans l'Esprit d'Initiative d'Emmanuel Moreau sur France Inter

Ainsi, chaque fois que la pétition comptera 10.000 signatures de plus, le spécialiste des circuits courts 2.0 rendra visite à des ministères, armés de bons petits plats! En une journée, la pétition a déjà dépassé deux fois ce cap. Cette semaine, le ministère de la transition écologique recevra donc la visite de ces adeptes des circuits courts. On ne connaît pas encore le plat qui sera concocté mais une chose est certaine: les ingrédients seront locaux et de saison!

Les auteurs de la pétition ont déjà prévu de s'inviter dans d'autres ministères. Ceux de l'Agriculture, de la Santé ou de l'Économie pourraient être les prochains sur la liste. Avec plus de 50000 signatures, les auteurs ont promis d'organiser un banquet! «La défense de l'alimentation locale est une problématique transversale. Les enjeux touchent à l'environnement, la santé, l'agriculture, l'économie... Tout le monde doit se saisir du problème», estime Hélène Binet, à l'origine de l'opération à la Ruche qui dit oui!

«Se nourrir localement permet de réduire les émissions de gaz à effet de serre, de redynamiser les territoires, de créer de l'emploi, de tisser des liens entre les villes et les campagnes, de manger plus sain...», plaident ainsi les signataires de l'appel. Parmi eux, le réseau d'entreprises responsables B Corp France, Cyril Dion, réalisateur du film *Demain*, Maxime de Rostolan, Fondateur des Fermes d'Avenir, Christophe Duhamel, Fondateur de Marmiton ou Stéphane Gigandet, Fondateur de Open Food Facts. Avec cette campagne, la Ruche qui dit oui! veut sensibiliser les citoyens et leur faire prendre conscience de l'importance de manger des produits locaux.

Pour un étiquetage géographique clair

Une étude menée par la [London School of Economics](#) montre en effet qu'un achat de 10 euros effectué auprès d'un producteur sur un marché génère 25 euros redistribués dans l'économie et 14 euros lorsqu'ils sont dépensés dans la grande distribution.

Par ailleurs, une tomate produite hors saison sous serre chauffée émet jusqu'à dix fois plus de gaz à effet de serre qu'une tomate produite sous serre non chauffée en saison, selon le réseau Action Climat. De même, la viande issue d'un élevage local nourri en prairies émet 30% de CO2 de moins que lorsqu'elle provient d'un élevage industriel, selon [un rapport du mouvement SlowFood](#). Toutefois, selon l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe), en termes d'impact sur l'environnement, «la diversité de ces circuits ne permet pas d'affirmer qu'ils présentent systématiquement un meilleur bilan environnemental que les circuits «longs», notamment en matière de consommation d'énergie et d'émissions de gaz à effet de serre». L'agence affirme ainsi que, pour que les effets soient réels, il faut «accompagner les initiatives» et «partager les bonnes pratiques».

Mais comment? Le spécialiste des circuits courts 2.0 milite pour «un étiquetage géographique clair» sur les produits alimentaires. «Aujourd'hui c'est le grand flou. Essayez de calculer le nombre de kilomètres parcouru par un pot de miel quand les seules indications géographiques données sur l'étiquette sont UE ou hors UE (et souvent les deux)», indique Helene Binet. «Les viandes doivent certes afficher le pays de naissance, d'élevage et d'abattage des bêtes et les légumes le pays d'origine», concède l'alliée des petits producteurs mais «difficile de savoir combien de kilomètres a parcouru votre caddie». Or, selon une étude du cabinet Kantar, 9 consommateurs sur 10 demandent une plus grande transparence sur les produits achetés. [Le succès des applications comme Yuka ou Open Food Facts l'atteste](#). Mieux informés, les Français privilégieraient les produits locaux.

«La transparence apporte de la vertu, nous le constatons avec les producteurs, nous avons déjà vu des compositions de certains produits modifiées à la demande des clients», indique la responsable. Ainsi, «au même titre que les étiquettes énergie sur les performances

environnementales des appareils électroménagers ont poussé les industriels à s'améliorer, ces indications conduiraient à ce que les marques relocalisent une partie de leur production», estime Hélène Binet.

Autre idée: la pétition propose que des terres soient réservées aux agriculteurs dans les communes pour permettre de nourrir les habitants de produits locaux. Le programme national nutrition santé (PNNS) pourrait également ajouter la dimension locale à ses messages. Alors parés à «manger cinq fruits et légumes locaux et de saison par jour»?!

Société, santé, environnement, éducation, énergie

» Découvrez les acteurs et initiatives du changement



La rédaction vous conseille