

FRESQUE COLLABORATIVE

Objectif de l'atelier

L'objectif de cet atelier est de réaliser une fresque murale collaborative. Grâce à cet outil visuel, les participants sauront identifier les différents acteurs et étapes de cycle de vie d'un produit local et d'un produit importé, tout en prenant conscience des coûts et impacts de ce cycle. L'atelier met en évidence les différences des chaînes de valeur.

Il est intéressant de prendre deux produits différents mais comparable, que l'on trouve dans la zone où on réalise l'atelier, soit un produit local et un produit importé. Par exemple : le riz importé et le fonio dans le cas du Sénégal, et la pomme et la tomate dans le cas de la France.

Nombre de participants : 2 minimum/20 maximum

Age des participants : 15 ans et plus

Matériel : Feuilles, stylos de différentes couleurs, scotch, post-it. Les ressources imprimées ou via le QR code. Les cartes questions.

Nombre d'animateur : 2, un pour chaque groupe

Durée de l'atelier : env. 40min à 1h

Déroulé de l'atelier

- **Étape 1 : Introduction (5min)**

Commencer par une question de réflexion pour introduire le sujet.

Exemple : *Qu'avez-vous mangé ce matin ? D'où pensez-vous que ces produits viennent ?*

Un animateur peut prendre des notes sur un tableau.

- **Étape 2 : Création des groupes (5min)**

Faire deux groupes, mixtes dans la mesure du possible, qui vont tirer au sort un des deux produits.

Commencer à initier la réflexion avec la question : *A votre avis quel produit est importé/local ?*

- **Étape 3 : Temps de réflexion (20min)**

Les ressources présélectionnées et les cartes questions sont distribuées aux deux groupes. A partir de celles-ci et de leurs connaissances, chaque groupe discute du produit qu'ils ont tirés au sort. Une personne est chargée de prendre des notes.

Les “questions guides” permettent d'aiguiller la réflexion et d'aborder tous les acteurs et les étapes du cycle de vie du produit et caractéristiques de ce dernier. Par exemple : *Quelles sont les qualités nutritionnelles de ce produit ? Quel est son coût humain (conditions de travail), son coût environnemental, son prix ? Quels sont les acteurs ?*

- **Étape 4 : Temps de production (15min)**

Après ce temps d'échange collectif, chaque groupe renseigne les informations récoltées sur la fresque murale dans la partie du correspond à son produit.

- **Étape 5 : Restitution (10min)**

Un groupe présente sa fresque et argumente ses choix. L'autre groupe donne son avis et pose des questions si besoin. Puis inversement.

Correction par les animateurs si il y a des oublis ou erreur. Cela permet de mettre en évidence les différences de représentations et la réalité.

Pour aller plus loin, les animateurs peuvent fournir plus de données.

- **Étape 6 : Conclusion (5min)**

Ce temps de conclusion permet de souligner l'intérêt de l'atelier. Les questions suivantes peuvent être posées : *Qu'est-ce que cet atelier permet de mettre en avant ? Quels enjeux, limites ressortent ? Quel est votre avis personnel, en tant que consommateur ? Existe-t-il des solutions, alternatives aux problèmes posés ?*

La question de l'agroécologie, du développement durable, etc peuvent être abordées.

Questions guides

Où et comment ce produit est-il cultivé ?

Qui sont les personnes derrière cette production ? (âge, genre, statut ...)

Quelles ressources naturelles sont mobilisées pour cette culture ? (terre, eau, semences, énergie...)

Quels en sont les impacts ?

Le produit subit-il une transformation ? Si oui laquelle ?

Quel est le chemin que parcourt ce produit pour arriver jusqu'aux consommateurs ?

Qui sont les intermédiaires entre le producteur et le consommateur ?

Qui consomme ce produit ?

Existe-t-il une alternative locale ou plus durable à ce produit ?

Que devient ce produit une fois consommé ? (restes, emballages, déchets...)

Quels sont les gagnants et les perdants de cette chaîne de valeur ?

Ressources

Plusieurs ressources (articles, vidéos, données chiffrées, etc.) sont mises à disposition des deux groupes afin d'alimenter leur réflexion.

Ressources cas France :

- La ferme intégrale :



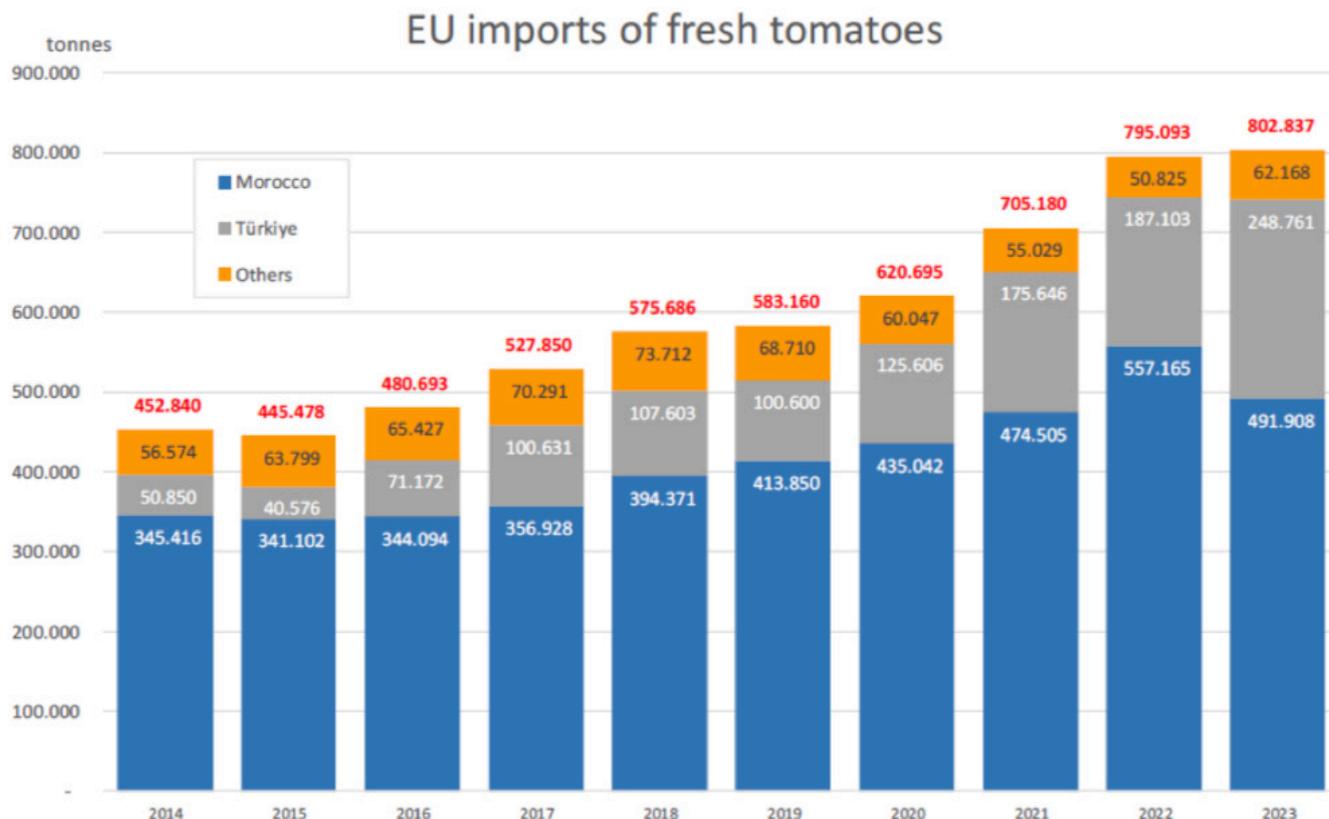
- Vie publique : importation de tomates depuis le Maroc

<https://www.vie-publique.fr/files/rapport/pdf/297201.pdf>

1. LES EXPORTATIONS MAROCAINES DE TOMATES FRAICHES TIRENT PARTI DE L'ACCORD UE- MAROC ET DE L'AUGMENTATION DES VOLUMES IMPORTES.

1.1. Le Maroc est le premier fournisseur de l'UE et de la France

En 2023, le Maroc était le premier exportateur de tomates fraîches vers l'UE avec 491 908 tonnes, suivi de la Turquie avec 248 761 tonnes (source DG AGRI - Eurostat¹), soit 61% des importations de l'UE en volumes.



Source : Commission européenne – DG AGRI

- Osaé : La production de jus de pomme

<https://osez-agroecologie.org/transformer-et-vendre-du-jus-de-pomme>

Un coût de fabrication variable selon la nature de la main d'œuvre

Coût de fabrication d'un litre de jus de pomme produit avec un atelier mobile artisanal

Désignation	Coût
Frais de fonctionnement de l'atelier	0,30 €/l
Bouteille Fraicheur (1 L. en verre blanc) avec capsule	0,50 €/l
Étiquette	0,05 €/u
Main d'œuvre salariée (Smic avec charges sociales)	0,70 €/l
Coût de production HT	1,85 €/l

Le coût de production hors main d'œuvre est d'environ 0,85 €/l. Le coût de main d'œuvre du travail de transformation (assuré par le producteur ou par travail à façon) est d'au moins 0,70 € par litre de jus pour un petit pressoir hydraulique (presse à paquet) ; un minimum pour tenir compte de la pénibilité du travail.

Souvent les petits producteurs se regroupent pour investir dans un atelier collectif (associatif ou coopératif) et réalisent tout ou partie du pressage des fruits et de la pasteurisation.

L'autoproduction et les quantités supérieures de fruits transformés diminuent significativement le prix de revient du jus pour les producteurs.

- Pommeau de Normandie : les arbres comme capteurs de gaz à effet de serre



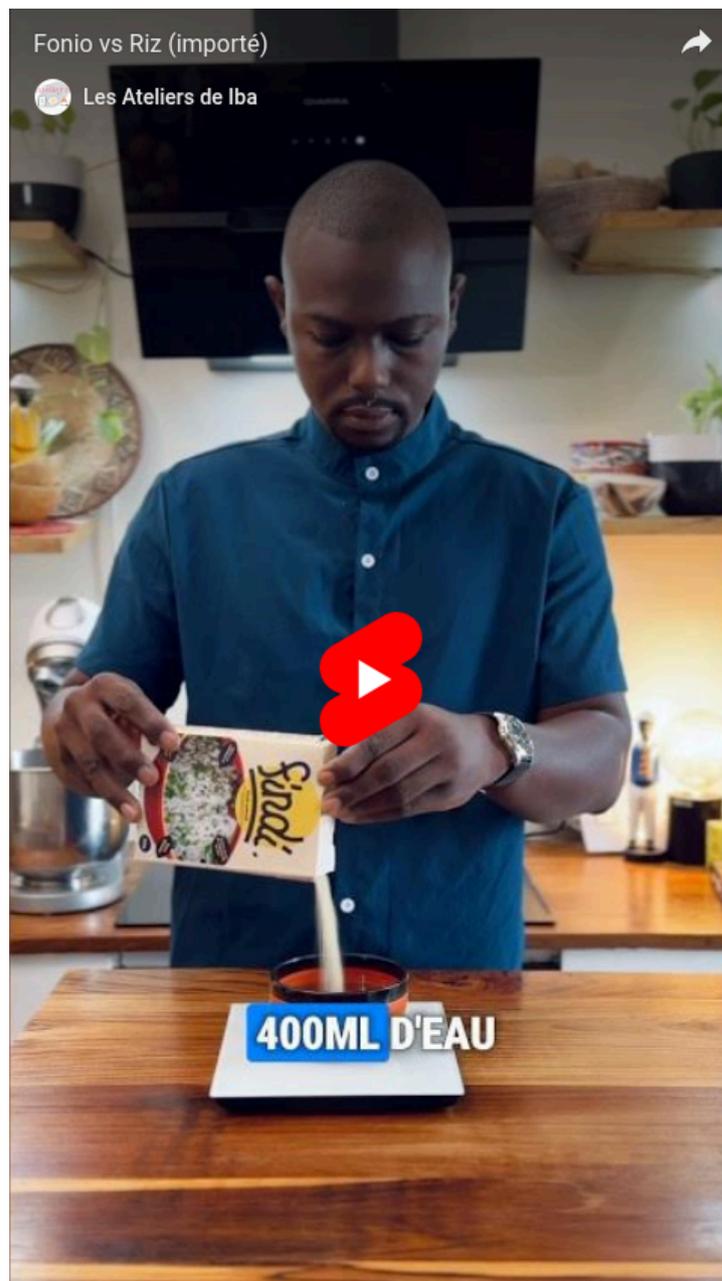
Ressources cas Sénégal :

Lien : Production de fonio biologique - Azione Terrae

Lien : Quand le fonio aide à lutter contre la faim – DW – 16/10/2024

Lien : Sénégal. Après 60 ans d'importation, on découvre les dangers du riz asiatique | Le360 Afrique

Vidéo :



Annexes

Informations cas Sénégal

🌿 CYCLE DE VIE DU FONIO (produit local)

Étapes principales :

1. Production agricole

- Acteurs : Agriculteurs locaux (souvent de petites exploitations familiales)
 - Activités : Semis, entretien, récolte (manuel ou semi-mécanisé)
 - Ressources : Terres locales, semences locales, outils agricoles
 - Enjeux : Climat, techniques traditionnelles, accès aux intrants
- 2. Transformation**
- Acteurs : Coopératives, femmes transformatrices, PME locales
 - Activités : Décorticage, lavage, séchage, conditionnement
 - Outils : Équipements artisanaux ou semi-industriels
- 3. Distribution locale**
- Acteurs : Commerçants, marchés locaux, boutiques, supermarchés
 - Circuit : Court (du producteur au marché local)
- 4. Consommation**
- Acteurs : Ménages sénégalais, restauration locale
 - Usage : Préparation traditionnelle (thiakry, couscous, etc.)
- 5. Fin de vie / Déchets**
- Déchets biodégradables, peu d’emballages industriels

CYCLE DE VIE DU RIZ ASIATIQUE (produit importé)

Étapes principales :

- 1. Production agricole (en Asie)**
- Acteurs : Grandes exploitations agricoles, agro-industries
 - Activités : Production intensive, usage de machines, irrigation
 - Enjeux : Pollution, monoculture, consommation d’eau
- 2. Transformation industrielle**
- Acteurs : Usines de transformation (décorticage, polissage)
 - Activités : Processus mécanisés, standardisation
- 3. Conditionnement et export**
- Acteurs : Exportateurs asiatiques, transporteurs maritimes
 - Activités : Emballage, logistique, douanes
- 4. Importation au Sénégal**
- Acteurs : Importateurs sénégalais, transitaires, douanes
 - Coûts : Taxes, transport, marges des intermédiaires
- 5. Distribution**
- Acteurs : Grossistes, supermarchés, marchés urbains, marchés locaux
 - Circuit : Long (importateur → grossiste → détaillant)
- 6. Consommation**
- Acteurs : Ménages sénégalais, restauration collective
 - Usage : Aliment de base (riz au gras, ceebu jën...)
- 7. Fin de vie / Déchets**
- Emballages plastiques, déchets industriels

COMPARAISON DES ACTEURS ET IMPACTS

Aspect	Fonio local (Sénégal)	Riz importé (Asie)
Producteurs	Agriculteurs locaux	Agriculteurs étrangers / agro-industries
Transformateurs	Acteurs locaux, souvent des femmes	Usines à l'étranger
Distribution	Courte (locale)	Longue (internationale)
Valeur ajoutée locale	Élevée (production, transformation, vente)	Faible (essentiellement vente)
Écologique	Moindre impact carbone	Fort impact carbone (transport, production)
Sécurité alimentaire	Favorise l'autonomie	Dépendance extérieure

✓ Enjeux et perspectives

- **Soutenir les filières locales** (comme le fonio) renforce l'économie rurale, crée des emplois, et améliore la souveraineté alimentaire.
- **Réduire la dépendance aux importations** de riz permettrait de valoriser des céréales locales sous-utilisées (mil, sorgho, fonio).
- **Sensibilisation et politique publique** sont essentielles pour réorienter la consommation.

Informations cas France

CYCLE DE VIE DE LA POMME (produit local)

1. Production agricole

- **Acteurs** : Arboriculteurs français (ex. Normandie, Pays de la Loire, Auvergne-Rhône-Alpes, Grand Est...), coopératives de producteurs, chambres d'agriculture régionales.
- **Étapes principales** :
 1. Choix des porte-greffes / variétés (Gala, Golden, Pink Lady, etc.)
 2. Plantation des vergers et entretien (taille, traitements phytosanitaires autorisés, irrigation si besoin)
 3. Récolte manuelle (août – octobre selon les régions et variétés)
 4. Tri et calibrage sur l'exploitation ou en coopérative (sélection des calibres : 70–90 mm, 80–100 mm, etc.)
- **Ressources mobilisées** : Terre agricole labellisée (AOP/AOC ou non), matériel d'irrigation (dans certaines régions), filets anti-grêle, matériel de récolte, main-d'œuvre saisonnière.

2. Conditionnement et stockage

- **Acteurs** : Stations de conditionnement (souvent gérées par des coopératives locales ou des PME), entrepôts frigorifiques (stockage à 0 – 4 °C, atmosphère contrôlée).
- **Étapes principales** :
 1. Lavage et désinfection (eau traitée)
 2. Tri automatisé (tri optique selon couleur/calibre/qualité)
 3. Emballage en caisses carton recyclables ou barquettes (étiquetage régional, variété, calibre, code producteur)
 4. Stockage en chambres froides (jusqu'à 6–8 mois pour certaines variétés tardives)
- 3. **Distribution domestique**
 - **Acteurs** :
 - Plateformes de grossistes (« centrales d'achat »)
 - Réseau de détaillants (marchés de producteurs locaux, épiceries de proximité)
 - Supermarchés/hypermarchés (Auchan, Carrefour, Leclerc...)
 - Vente directe à la ferme (circuit court, drive à la ferme, paniers AMAP)
 - **Itinéraire type** :
Producteur → coopérative de conditionnement → grossiste / centrale d'achat → plateforme logistique régionale → magasins (GMS, magasins bio, AMAP) → consommateur.
- 4. **Consommation**
 - **Acteurs** : Ménages français (utilisation en fruit frais, compotes, jus, desserts), restauration collective (cantines scolaires, hôpitaux), artisans (boulangeries/pâtisseries).
 - **Usages principaux** : Consommation en « fruit à croquer », préparation de tartes, compotes, jus de pomme (spécialités régionales).
- 5. **Fin de vie / Valorisation des déchets**
 - **Acteurs** : Centres de compostage municipaux, plateformes de méthanisation, filières de recyclage carton
 - **Principaux flux** :
 - Rémanents organiques (trognons, coques abîmées) vers le compostage ou méthanisation
 - Cartons et barquettes recyclés via la filière papier/carton

CYCLE DE VIE DE LA TOMATE (produit importé)

1. **Production agricole à l'étranger**
 - **Acteurs** : Grandes exploitations spécialisées (serres chauffées ou sous abri), unités agro-industrielles espagnoles (Vélez-Málaga, Almería) ou néerlandaises (Greenhouses du Nord).
 - **Étapes principales** :
 1. Choix de la variété (Cœur de bœuf, Roma, Cerise, etc.) selon marchés
 2. Culture sous serres (hydroponie ou substrat de coco, utilisation de lampes LED, forte automatisation)
 3. Traitements phytosanitaires (respect des normes européennes, mais parfois plus intensifs qu'en culture plein champ)
 4. Récolte semi-automatique (toujours sous abri, souvent plusieurs cycles par an)
 - **Ressources mobilisées** : Énergie pour chauffage et éclairage, eau recyclée (systèmes «closed-loop» en hydroponie), fertilisants et pesticides.
2. **Conditionnement et premier emballage**
 - **Acteurs** : Plateformes de conditionnement sur place (Espagne/Pays-Bas), grossistes/exportateurs.

- **Étapes principales :**
 1. Tri optique / manuel (sélection de la maturité, absence de défauts, calibre)
 2. Emballage en barquettes plastiques ou carton avec film plastique perforé (traçabilité, indications pays d'origine, labels GlobalG.A.P., parfois labels Red Tractor ou MPS)
 3. Palettisation et stockage en chambres froides (+8 °C environ pour protéger la qualité).
- 3. **Transport international**
 - **Acteurs :** Transitaires, transporteurs routiers internationaux (camions frigorifiques) ou, plus rarement, transport combiné rail+route.
 - **Itinéraire type :**
Exploitation/conditionnement (Espagne/PB) → camion réfrigéré → frontière franco-espagnole → entrepôt de groupage en France (plateformes à Narbonne, Perpignan) → redistribution vers régions consommatrices (Île-de-France, Auvergne-Rhône-Alpes, PACA).
 - **Durée & coût :** 1 à 3 jours de transport selon provenances, coûts carburant, péages, respect de la chaîne du froid (engendrant un bilan carbone élevé).
- 4. **Distribution en France**
 - **Acteurs :**
 - Centrale d'achats des grandes enseignes (Carrefour, Casino, Intermarché...)
 - Grossistes maraîchers (Rungis, MIN Nantes, MIN Lyon...)
 - Distributeurs spécialisés (grossistes-importateurs, primeurs)
 - **Itinéraire type :**
Importateur → grossiste portuaire/régional → centrale d'achat (GMS) → supermarché / épicerie fine / primeur → consommateur.
- 5. **Consommation**
 - **Acteurs :** Ménages français (usage en salade, cuisson, ratatouille), restauration commerciale (restaurants, traiteurs), restauration collective (cantines).
 - **Période de pointe :** Hors saison en France (automne, hiver), la tomate importée (Espagne/Pays-Bas) couvre la demande quand la production locale est limitée.
- 6. **Fin de vie / Gestion des emballages**
 - **Acteurs :** Centres de tri et recyclage (plastiques PET, PE, cartons), déchèteries municipales.
 - **Flux :**
 - Barquettes plastiques → filière plastique (tri, recyclage chimique ou mécanique)
 - Cartons ondulés → filière papier/carton
 - Déchets organiques (peaux, parties abîmées) → compost ou méthanisation

COMPARAISON SYNTHÉTIQUE

Aspect	Pomme locale (France)	Tomate importée (Espagne/Pays-Bas)
Producteurs	Arboriculteurs français (ex. Normandie, Val de Loire)	Exploitations maraîchères en serres (Espagne – Almería, Pays-Bas)
Mode de culture	Plein champ, vergers ouverts, saisonnier (août–oct.)	Serres chauffées ou hydroponie, cycles toute l'année
Transformateurs/Conditionnement	Stations de conditionnement régionales (coopératives, PME)	Usines de tri et d'emballage à l'étranger (normes GlobalG.A.P., MPS)
Emballages	Caisses carton recyclables, film plastique minimal	Barquettes plastiques scellées, cartons renforcés
Transport	Camion frigorifique entre régions françaises (distance courte)	Camion frigorifique international (2 à 3 jours), plateforme de groupage en France
Distributeurs en aval	Circuits courts (ventes directes, marchés), GMS régionale	Centrales d'achat nationales (GMS), grossistes Rungis / MIN
Consommateurs finaux	Ménages français (fruit frais, compotes, jus)	Ménages français (salades, cuisson), restauration hors saison
Impact carbone (estimation)	Relativement faible (transport court, absence de serres chauffées)	Élevé (serres énergivores + long trajet routier réfrigéré)
Valeur ajoutée locale	Très élevée (de la production à la vente)	Faible en France (seulement distribution et vente, quasi-aucune transformation)
Sécurité alimentaire	Renforcée (autonomie en fruits à l'échelle régionale)	Dépendance extérieure (aléas politiques, climatiques, logistiq.)

✓ Enjeux et perspectives

1. **Soutien à l'agriculture locale**

- Encourager le consommateur à privilégier des pommes AOP/AOC (ex. Pomme du Limousin, Pomme de la Loire), gage de qualité et de respect de l'environnement.
- Développer la vente directe (drive à la ferme, points de retrait « paniers locaux ») pour réduire les intermédiaires et la dépendance aux importations.

2. **Mieux valoriser la tomate française**

- Investir dans des serres à énergie renouvelable (géothermie ou solaire) pour prolonger la saison sans recourir systématiquement à l'importation.
- Promouvoir des labels bio ou « HVE » (Haute Valeur Environnementale) pour rassurer le consommateur sur la qualité, d'avril à octobre (saison des tomates en plein champ).

3. **Sensibilisation au « manger local »**

- Affichage clair de l'origine (« Origine : France », « Espagne », « Pays-Bas ») sur les étals et packs ; communication en GMS sur le bilan carbone.
- Inciter les restaurateurs, collectivités scolaires et hôpitaux à privilégier les filières locales selon la saison.