Produits locaux, produits de saison

Produits locaux, produits de saison… De quoi s'agit-il ?

Il s'agit de quelque chose de simple : profiter de ce que nous offre à tout moment de l'année notre région ou notre pays comme légumes, fruits ou autres produits alimentaires. Il va être question de plaisir gustatif, mais aussi de santé, d'énergie, de développement durable, d'emploi, de traditions, d'économie et même… d'économies au niveau du porte-monnaie.

Les produits locaux sont tout simplement ceux qui sont produits à proximité (ou pas trop loin) de chez vous, en Haute-Normandie ou, à défaut, dans le Nord-Ouest de la France, ou bien ailleurs en France. On n'imagine pas la diversité d'aliments de qualité offerte par la Haute-Normandie comme par les autres régions françaises !

Sur le marché, il y a souvent des étals de producteurs locaux.

Les produits « de saison » sont des produits locaux qui sont naturellement bons à consommer à moment donné, et cela quelle que soit la méthode de culture (conventionnelle, raisonnée, bio ou autre). Il n'y a pas de label « produit de saison » !

Exemples

- La saison des fraises, en France, se situe de mai à septembre.
- Les fruits d'un verger, les légumes d'un jardin potager sont par définition « de saison ».

On oppose aux produits de saison les produits issus des serres chauffées, ou bien qui sont importés de pays lointains dont les cycles climatiques sont décalés par rapport au nôtre.

Exemples

Prunes du Chili en hiver.
Tomates des Pays-Bas toute l'année.

Pourquoi ce lien entre la saison et les aliments ?

Chaque plante cultivée pousse selon un cycle naturel qui lui est propre, notamment en fonction de ses exigences sur le plan de la température. C'est pourquoi les fruits et légumes changent avec les saisons. Certains sont présents en permanence car ils sont faciles à conserver (oignons, haricots secs, pommes de terre, pommes…).

Exemples

Pommes de terre qui se conservent le mieux (en cave) : 'Claustar', 'Désirée', 'Kerpondy' et 'Rosa'.
Pommes se conservant en « fruitier » (cave ou dépendance fraîche) jusqu'en mars, voire au-delà : 'Idared', 'Reinette Clochard', 'Reinette de Caux', 'Court pendu plat', 'Melrose', 'Golden', 'Reinette du Mans', 'Reinette grise du Canada', etc.
Poires id. : Doyenné du Comice, Jeanne d'Arc, Comtesse de Paris, Beurré Diel, Beurré d'Hardenpont, Doyenné d'hiver, etc.

En quoi cela est-il important ?

Les choix de consommation de chacun d'entre nous sont devenus très importants dans la perspective d'un développement durable. Pendant des siècles, nous n'avons consommé que des produits locaux et de saison sans y prêter attention, parce que c'était normal. Il n'y avait que cela. A présent, préférer ces produits prend un sens. En effet, les dernières décennies ont vu se multiplier les produits proposés aux consommateurs. Le développement des transports, notamment par camions et avions, de la conservation par le froid et de la grande distribution a fait qu'on trouve de tout – ou presque – à tout moment de l'année, en provenance de tous les coins de la planète. Cette mondialisation des échanges a de bons côtés

5 bonnes raisons de préférer ce qui est « de saison » et produit près de chez moi

1. Je participe à la lutte contre le changement climatique et le gaspillage des ressources pétrolières
2. Je favorise le développement de l'économie de ma région et de mon pays, et notamment d'une agriculture de qualité
3. Je contribue à la préservation de la diversité des fruits et des légumes, des savoir-faire attachés aux produits alimentaires, et des paysages ruraux
4. Je bénéficie de produits plus frais meilleurs pour ma santé et celle de ma famille
5. Je fais des économies

Avec le soutien de la Région

– la découverte de cultures différentes, par exemple, ou l'accès à certains produits exotiques –, mais quand elle aboutit à faire pousser à l'autre bout de la planète des fruits ou des légumes standard pour ensuite les transporter jusque chez nous, il y a de quoi s'interroger. Idem quand on en arrive à chauffer des milliers d'hectares de serres au cœur de l'hiver pour produire des tomates sans intérêt sur le plan gustatif ou nutritionnel.

Un tel développement n'est pas durable :

- il fait disparaître les productions locales, et les emplois, les variétés végétales cultivées, les savoir-faire qui vont avec ;
- il aboutit à une gabegie énergétique ;
- il génère des besoins en transports rapides sources de nuisances, de pollutions et d'accidents, et générateurs de coûts élevés en infrastructures.

Exemple

Un kilo de haricots verts nécessite pour sa production et son transport une consommation énergétique de :

- 3,6 mégajoules s'il est produit dans la région ;
- 13,2 MJ s'il est produit dans la région et surgelé ;
- 45,3 MJ s'il est produit en Afrique et transporté par avion, soit l'équivalent de l'énergie consommée par une voiture sur 30 km.

Il ne s'agit pas de rejeter *a priori* les produits alimentaires importés, mais de redonner plus de place aux productions locales. Il y a urgence à redécouvrir les potentialités de notre territoire !

Les produits de saison sont-ils meilleurs ?

Puisqu'ils viennent de plus près, ils ont des chances d'être plus frais, ce qui est essentiel pour la saveur et la teneur en vitamines. Mais d'autres facteurs entrent en ligne de compte, comme le mode de culture (bio ou autre), la variété cultivée, etc. Le fait que certains fruits et légumes « en direct du producteur » ne soient pas calibrés ne veut pas dire qu'ils soient de moindre qualité.

A chaque produit sa saison

Produits de Normandie (en **gras**) ou, à défaut, de France métropolitaine et de Corse. Seuls sont pris en considération les légumes frais poussés en pleine terre, à l'exclusion des produits issus de serres chauffées.

Produits	Printemps	Eté	Automne	Hiver	Produits	Printemps	Eté	Automne	Hiver
Fruits					**Légumes**				
Abricot	-	●	-	-	**Carotte**	●	●	●	●
Amande*	-	●	-	-	**Céleri à côtes**	-	●	●	-
Cerise	●	-	-	-	**Céleri-rave**	-	●	●	●
Châtaigne	-	-	●	-	**Champignons cultivés**	-	-	●	●
Clémentine	-	-	-	●	**Chicorées**	-	●	●	●
Coing			●		**Chou de Bruxelles**	-	-	-	●
Figue*	-	●	●	-	**Chou pommé**	●	●	●	●
Fraise	●	●	-	-	**Chou-fleur**	●	●	●	●
Framboise	-	●	●	-	**Courgette**	-	●	●	-
Groseille, cassis	-	●	-	-	**Cresson**	-	●	●	-
Kaki	-	-	-	●	**Echalote**	●	●	●	●
Kiwi	-	-	-	●	**Endive**	-	-	-	●
Melon	-	●	-	-	**Epinard**	●	-	●	●
Mûre, myrtille	-	●	-	-	Fenouil	-	●	●	-
Noisette*	-	-	●	-	Fève	●	-	-	-
Noix*	-	-	●	-	**Haricot en grains***	-	●	●	-
Pastèque	-	●	-	-	**Haricot vert**	-	●	-	-
Pêche	-	●	-	-	**Laitue**	●	●	●	-
Poire	-	●	●	●	**Mâche**	-	-	●	●
Pomme	●	●	●	●	Maïs sucré	-	-	●	-
Prune	-	●	-	-	**Oignon**	●	●	●	●
Raisin	-	●	●	-	**Oseille**	●	●	-	-
Produits	**Printemps**	**Eté**	**Automne**	**Hiver**	**Pâtisson**	-	●	●	-
Légumes					**Petit pois**	●	●	-	-
Ail	●	●	●	●	**Pissenlit**	●	-	-	●
Artichaut	●	●	-	-	**Poireau**	-	-	●	●
Asperge	●	-	-	-	Poivron	-	●	●	-
Aubergine	-	●	-	-	**Pomme de terre**	●	●	●	●
Bette	-	●	●	-	**Potiron**	-	-	●	●
Betterave rouge	-	●	●	●	**Rhubarbe**	●	-	-	-
Brocoli	-	●	●	-	**Tomate**	-	●	●	-

* Produits frais (on les trouve toute l'année à l'état sec).

A-t-on des chances de voir se développer des productions locales qui ont été abandonnées ?

Autrefois, la Haute-Normandie produisait toutes sortes de fruits et de légumes qui suffisaient à son approvisionnement. Une partie était expédiée vers Rouen, Paris, ou même en Angleterre.

Fraises : autour de Rouen, notamment à Bois-Guillaume et au Mesnil-Esnard.
Cerises, prunes, pêches, asperges, haricots et pommes de terre : dans la vallée de la Seine, au climat et au sol propices.
Pommes, poires, noix, châtaignes : partout.
Aux portes de la Haute-Normandie, on cueillait des abricots sur les coteaux de Bennecourt (Yvelines), à quelques kilomètres de Vernon, des figues à Argenteuil (Val-d'Oise), du raisin de table à Thomery et Fontainebleau (Seine-et-Marne). Rien n'empêche que ces cultures soient remises à l'honneur si elles trouvent un débouché, notamment dans les zones périurbaines. D'autres pourraient être développées comme le kiwi ou la noisette. Le réchauffement du climat auquel nous assistons favorise plutôt la diversification des productions en Haute-Normandie.

La Haute-Normandie offre une grande diversité de produits alimentaires. On a plus tôt fait de dresser la liste des denrées alimentaires qu'elle *ne produit pas :* riz, fruits tropicaux, vin, olives et autres produits spécifiquement méditerranéens, produits divers sous appellation d'origine contrôlée (certains fromages, par exemple)… Tout le reste peut être de provenance locale pourvu que des agriculteurs en fassent la production et qu'une filière de commercialisation existe.

Marché aux pommes dans le Parc naturel régional des Boucles de la Seine normande.

Productions alimentaires haut-normandes

Pain et produits à base de céréales
Produits laitiers : fromages de vache (fromages frais artisanaux ou industriels, neufchâtel) ou de chèvre, crème fraîche, beurre
Poisson : maquereau, hareng, poissons plats, morue salée, poissons fumés, truite d'élevage, etc.
Autre produits de la mer : coquilles Saint-Jacques, moules (cueillette), crabes, crevettes, bulots, vignots (cueillette), huîtres (Veules-les-Roses)
Viande : porc et tous produits charcutiers, bœuf, mouton, volailles, foie gras
Œufs - Escargots
Eau de source : Pierval
Cidre, calvados, pommeau
Bière artisanale
Confitures, confiserie - Miel
Légumes : gamme complète, en plein air ou sous abri, cresson
Fruits : pommes, poires, prunes, cerises, fraises, framboises, groseilles, cassis, coings, noix, noisettes
Autres produits : huile de colza, sucre de betterave

Une production alimentaire haut-normande : le neufchâtel.

« Ferme aux fraises » à Bois-Guillaume, au début du XXe siècle.

Cueillette des abricots à Bennecourt au XIXe siècle.

Haricots secs locaux : la provenance est indiquée.

Ne risque-t-on pas de se lasser si l'on se contente des produits locaux et de saison ?

Bien sûr, quand c'est la saison des courgettes, ou celle des fraises, on en mange plus d'une fois ! Si la routine menace, varier les recettes ! Si un produit est momentanément abondant et bon marché, faire des conserves ! Et il n'est pas interdit de s'offrir un produit exotique. C'est plutôt quand une denrée est disponible en permanence qu'elle risque de perdre son attrait.

« Gourmandie », un signe de reconnaissance

Un Institut régional de la qualité agroalimentaire de Normandie (IRQUA) a été créé en 1999, à l'initiative des chambres d'agriculture, avec le soutien des conseils régionaux de Haute et Basse-Normandie pour promouvoir les produits normands de qualité. En 2002, l'Institut a lancé « Gourmandie », un signe de reconnaissance pour les produits normands.

Où trouver ces produits ?

On trouve des produits de saison partout (marchés, petit commerce, grande distribution), et en général la provenance est indiquée. En ce qui concerne les produits locaux, il existe plusieurs possibilités :
- le marché ; il y a souvent des étals de producteurs locaux ;
- les marchés bio ou fermiers ;
- la vente directe à la ferme.

Actuellement, se développe une distribution spécifique de produits locaux : boutiques spécialisées, groupements d'achat, Amap, « paniers » (cf. encadré). En général, produits locaux et produits de saison sont synonymes de circuits commerciaux courts.

Les produits fermiers

Le qualificatif « fermier » ne peut s'appliquer qu'à des produits élevés ou récoltés par un producteur agricole sur les lieux de son exploitation selon des modes de fabrication non industriels. Dans le cas de produits ayant subi une transfor-

mation, celle-ci doit avoir été effectuée sur les lieux de production sous le contrôle permanent et effectif de l'agriculteur. Des spécifications particulières existent pour chaque produit (notamment produits laitiers et fromages, œufs, volailles et lapins, palmipèdes gras...). Il existe une charte nationale des producteurs fermiers, mais les cahiers des charges par produit et par terroir sont encore à venir.

Exemples

· « Seine-Maritime Terroirs » est une marque collective des produits fermiers propre au département. Elle garantit aux consommateurs que le produit est fabriqué selon un savoir-faire traditionnel à partir d'une matière première originaire du département, et qu'il a un goût remarquable (sélection gustative par un jury indépendant).

· « Bienvenue à la ferme » : le produit est identifié à son producteur et à son lieu de production.

Un potager pour redécouvrir les saisons

Un bon moyen d'initier les enfants au rythme des saisons.

« Dans une métropole comme celle-ci, les gens sont déconnectés de l'origine des aliments. »* La métropole dont il s'agit est… New York, mais le phénomène est commun à beaucoup de zones urbaines ou périurbaines de la planète. Celui qui s'exprime est le directeur d'une ferme pédagogique comportant un potager. « Les enfant [qui viennent ici] sont surpris de voir que les carottes poussent dans la terre, les instituteurs s'offusquent d'entendre que ce beau cochon est intelligent mais surtout très bon », ajoute-t-il.

Il n'y a pas plus local, ni « de saison » qu'un légume ou un fruit du jardin ! C'est pourquoi la pratique du potager est à encourager : c'est un des meilleurs moyens d'initier les enfants, sans grands discours, de manière concrète, au rythme des saisons et à la diversité des produits.

* Paris Normandie, *17 mai 2005*.

Amap et « paniers »

Il existe depuis quelques années des formules de distribution des produits alimentaires qui rapprochent consommateurs et producteurs : c'est le principe des groupements d'achats, Amap (associations pour le maintien d'une agriculture paysanne) et « paniers ». Dans les Amap et « paniers », un groupe de consommateurs s'associe avec un producteur. Chaque adhérent souscrit pour une période donnée, ce qui donne une certaine sécurité à l'agriculteur. En contrepartie, celui-ci s'engage à lui fournir à date fixe les produits disponibles en fonction de la saison. Il s'agit d'un véritable partenariat, car les consommateurs assument une partie des risques, et le producteur assure une totale transparence.

Les consommateurs s'associent avec un producteur.

Il existe des dizaines de points de vente de produits fermiers dans chaque département, où l'on peut trouver une large gamme de produits : viande, volaille, foie gras et dérivés, escargots, produits laitiers, fruits et légumes (parfois en cueillette libre), truite et dérivés, produits de la ruche, produits cidricoles, laine mohair…

S'il faut se déplacer loin pour acheter un produit, quel bénéfice pour l'environnement ?
Effectivement, il ne serait pas cohérent d'arriver à un système où le consommateur se déplace plus que le produit. Rappelons qu'un des buts de l'approvisionnement local est l'économie d'énergie ! Il faut agir avec bon sens.

« Relocaliser » les productions alimentaires présente d'autres avantages…

· Chaque producteur fermier garde la maîtrise et la responsabilité de son produit jusqu'à sa présentation finale.

· La transparence est plus grande. Le consommateur est considéré par le producteur comme un véritable partenaire, responsable de ses choix. Cette relation permet de tisser un lien fort entre campagnes et villes.

· La production fermière fait tous les jours la preuve de sa viabilité économique. Ne recevant pas ou peu d'aides publiques, elle est pratiquement indolore pour le contribuable.

« Connaître pour agir » est une publication de l'Agence régionale de l'environnement de Haute-Normandie, Cloître des Pénitents, 8, allée Daniel-Lavallée, 76000 Rouen.
Texte : J.-P. Thorez / AREHN.
Photos : J.-P. Thorez / AREHN, Delu / PNRBSN (pommes), GNIS (enfants), L. Le Guyader / Aprifel (marché).
© AREHN, 2006. Reproduction, même partielle, interdite sans autorisation de l'éditeur.