

Vendredi 10 novembre 2023

Alimentation durable

Lancement du dispositif de valorisation des produits locaux Ici.C.Local au marché des Lices

Samedi 11 novembre 2023, le marché des Lices verra fleurir les premières étiquettes du dispositif Ici.C.Local (Innovation pour la coopération et l'information en circuit local). Cet étiquetage vise à signaler, dans les lieux de vente de produits alimentaires, les produits locaux et les circuits courts alimentaires respectant les critères de durabilité définis localement, à l'aide d'un code couleur et avec l'appui d'un comité de suivi local.

La Ville de Rennes expérimente la démarche au marché des Lices

Du 11 novembre 2023 au 31 décembre 2024, la démarche Ici.C.Local est expérimentée sur le marché des Lices. Le projet est coordonné par la Ville de Rennes et porté par un comité de suivi constitué de consommateurs, exposants et partenaires institutionnels. L'utilisation d'Ici.C.Local est définie dans un règlement d'usage national et des ajustements spécifiques sont apportés au niveau local.

Objectifs du dispositif

Un ensemble d'objectifs est visé par le dispositif :

- Favoriser la transparence en signalant l'origine des produits aux consommateurs ;
- Soutenir et valoriser les acteurs de l'économie locale ;
- Encourager la coopération entre professionnels des circuits courts alimentaires (agriculteurs, artisans, commerçants), consommateurs et collectivités ;
- Valoriser les produits locaux, issus de circuits courts et allant dans le sens du développement durable comme les produits bio ou labellisés Terres de Sources ;
- Permettre aux acteurs locaux de définir le critère « local » et de réfléchir aux critères de durabilité minimum ;
- Donner l'opportunité au consommateur de participer à la transition du système alimentaire de son territoire et créer des espaces d'échange autour de l'origine des produits et de leurs modes de production ;
- Soutenir et valoriser les démarches de qualité du territoire comme la démarche Terres de Sources ou la filière bio.

Une couleur d'étiquette par critère

Les étiquettes de couleur verte, bleue, orange et violette garantissent à minima des produits respectant la saisonnalité de la production dans la zone d'où ils sont issus. Le comité de suivi a également choisi d'inscrire des critères d'entrée en faveur de la prise en compte du mieux-être animal pour les produits d'élevage.

Le code couleur permet aux consommateurs d'identifier facilement et rapidement les produits locaux bruts ou transformés, issus de circuits courts¹ (étiquettes vertes, bleues et oranges) ainsi que les produits non locaux mais issus de circuits courts (étiquettes violettes affichant le logo mais sans mention « Ici.C.Local » pour éviter la confusion). Un stand ou rayon peut être composé de différentes couleurs d'étiquettes.







Les produits n'entrant pas dans ces catégories sont dotés d'étiquettes neutres, sans logo ni mention « Ici.C.Local », si bien que les consommateurs peuvent avoir une lecture rapide et facile des stands ou des rayons du point de vente.

Critères minimum de durabilité et complémentarité avec les labels existants

La démarche n'a pas vocation à garantir au consommateur des méthodes de production. Les labels de qualité tels que le label de territoire Terres de Sources, porté par la Collectivité Eaux du Bassin Rennais, dont la vocation est d'accompagner les producteurs et transformateurs alimentaires vers la protection des ressources en eau et de la qualité de l'air, jouent déjà ce rôle. Elle vient cependant en complémentarité en apportant des informations sur l'origine des produits. Ainsi, pour les produits labélisés, l'étiquetage se composera du code couleur de la démarche sur lequel sera apposé le label de qualité. Les espaces d'échange créés par l'arrivée de la démarche pourront également être mis à profit des partenaires locaux porteurs des labels de durabilité pour qu'ils puissent parler de leurs engagements.

Néanmoins, le comité est libre d'inscrire dans la charte d'utilisation locale des critères minimum de durabilité en deçà desquels les étiquettes ne pourront être utilisées.

Sur le territoire de la Ville de Rennes, les critères minimums de durabilité à respecter pour les produits étiquetés sont les suivants :

				
Respect de la saisonnalité dans la zone de production	X	X	X	X
Pour les produits animaux, respect des critères en faveur du mieux être animal*	X	X	X	X
Respect du cahier des charges de l'agriculture biologique	X			

*En fonction de la production : labels, mentions ou signes de qualité AB, Label Rouge ou pratiques équivalentes. Les critères sont souvent liés à l'accès au plein air.

Définition du périmètre local

L'usage des étiquettes de couleur verte, bleue ou orange n'est possible que pour la vente de produits considérés comme « locaux ». Rappel : pour les produits transformés, un produit est

considéré comme « local » lorsque la production de la matière première discriminante (ex. fruits pour les confitures) et la transformation sont situées dans la zone considérée comme locale.

C'est le comité de suivi qui a débattu et travaillé à la définition du périmètre pour l'expérimentation. Pour tous les produits du marché des Lices à l'exception des produits de la mer, un produit est ainsi considéré comme local s'il provient d'une commune située dans un rayon de 70 km autour du marché. Concernant les produits de la mer, un produit est défini comme local s'il provient de la région Bretagne et/ou du périmètre de 70 km défini précédemment.

Pour la phase d'expérimentation d'Ici.C.Local sur le marché des Lices, l'usage des étiquettes sera limité aux coquillages car leur origine peut être plus facilement garantie. La question des autres poissons et des crustacés fera l'objet d'un second temps de travail.

Dans le cadre de la phase d'expérimentation de la démarche, il sera demandé aux utilisateurs de limiter l'usage des étiquettes aux marchés rennais.

Qui sont les participants

Pour débiter l'expérimentation, une quinzaine de commerçants du marché des Lices participe au dispositif :

- Maraichers (dont maraichers en agriculture biologique)
- Vendeur de miel et produit issus de l'apiculteur
- Ostréiculteur
- Producteurs d'huile de colza/farine, etc.
- Horticulteur
- Éleveur d'agneaux et volailles
- Arboriculteur
- Producteur de cidre et vente de bières
- Éleveur de porc sur pailles et également labellisé Terre de Sources

À propos du dispositif

Ici.C.Local est une marque collective déposée à l'INPI (Institut National de la Propriété Intellectuelle) par INRAE et la Ville de Grabels en 2014 et dont la propriété a été cédée entièrement à INRAE en 2019. L'usage est gratuit pour les commerçants.

¹Par **circuit-court**, on entend un circuit de distribution mobilisant au plus :

- pour les produits bruts, un intermédiaire entre le producteur agricole ou le groupement de producteurs agricoles et le consommateur ;
- pour les produits transformés, deux intermédiaires (un pour la transformation, un pour la commercialisation) entre le producteur agricole ou le groupement de producteurs agricoles et le consommateur, à la condition que l'origine des matières premières soient connues du vendeur et puissent être communiquées au consommateur.