



Veille

CENTRE D'ÉTUDES
ET DE PROSPECTIVE



11 juillet 2012

Bonjour,

Veuillez trouver ci-dessous la dernière sélection du blog Veille Prospective & Évaluation du Centre d'études et de prospective du ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt (<http://veilleagri.hautetfort.com/>).

NB : La veille prospective du CEP est une activité de sélection d'informations extérieures au ministère, réalisée à partir d'un corpus non figé d'environ 300 sources de différentes natures (médias, institutions nationales et internationales, think tanks, instituts de recherche, etc.). Il ne s'agit pas de productions du ministère et les informations sélectionnées ne présentent pas la position officielle du ministère.

Céline Laisney

Chargée de mission Veille, Centre d'études et de prospective

INTERNATIONAL / MONDIALISATION

La condamnation de deux labels américains par l'OMC crée un précédent

L'organe d'appel de l'OMC a condamné les États-Unis pour deux labels alimentaires emblématiques de la politique américaine d'information aux consommateurs. Le premier cas oppose depuis 10 ans les États-Unis au Mexique au sujet du label *Dolphin-safe*, censé garantir au consommateur que le thon a été pêché sans causer de dommages aux dauphins. Les juges ont considéré que le label discriminait en particulier les techniques de pêche mexicaines.

Le deuxième cas concerne l'étiquetage obligatoire de l'origine des viandes de bœuf et de porc. Obligés de différencier les viandes selon leur origine, les industriels sont incités à privilégier des animaux nés, élevés et abattus aux États-Unis, ce qui là aussi est considéré par l'OMC comme une discrimination.

Selon l'ICTSD, le principal enjeu de ces jugements réside ailleurs. D'abord, dans le cas *dolphin-safe*, c'est la première fois qu'un label facultatif est condamné par l'OMC. Plusieurs ONG ont alerté sur le fait que désormais, les produits biologiques ou équitables pourront être attaqués à leur tour. Ensuite, malgré les condamnations des mesures, les juges ont considéré comme légitime l'objectif de fournir au consommateur une information sur l'origine, et celui de garantir que le marché intérieur américain n'encourage pas des techniques de pêche dommageables pour les dauphins. Cette jurisprudence pourrait avoir des implications sur les standards européens concernant la durabilité des biocarburants ou encore le bien-être animal.

Alexandre Martin, Centre d'études et de prospective

Sources : OMC http://www.wto.org/french/tratop_f/dispu_f/cases_f/ds381_f.htm
http://www.wto.org/french/tratop_f/dispu_f/cases_f/ds384_f.htm

ICTSD <http://ictsd.org/i/news/bioresreview/135695/>

Volatilité et flambée des cours : causes et solutions

Dans le numéro n°15 de *Perspective* du CIRAD, Benoit Daviron revient sur l'évolution récente des prix alimentaires, marquée par deux flambées, celle de 2008 et celle commencée en 2010 et toujours en cours. Pour lui, il convient d'analyser cette évolution dans une perspective plus large que la seule volatilité. Il passe en revue les facteurs pouvant expliquer ces flambées : l'absence de stockage coordonné ; un investissement agricole insuffisant et inadapté ; la raréfaction des ressources ; la demande croissante du secteur des agrocarburants et des pays émergents.

Selon le chercheur, pour y faire face, il conviendrait de fonder les règles du commerce international sur la sécurité alimentaire, de coordonner les politiques de stockage à l'échelle mondiale, d'investir dans une agriculture écologique et de limiter la croissance de la demande de produits agricoles.

Source : *Perspective* du CIRAD

<http://www.cirad.fr/actualites/toutes-les-actualites/articles/2012/ca-vient-de-sortir/hausse-des-prix-et-securite-alimentaire-mondiale>

EUROPE / PAC

Eurobaromètre enquête sur la perception de l'agriculture par les citoyens européens

Plus de 80% des Européens pensent que l'agriculture est bénéfique pour l'environnement, selon la dernière enquête Eurobaromètre. Avec le Danemark et les Pays-Bas, la France est parmi les pays ayant la perception la plus négative des effets de l'agriculture sur l'environnement. Les citoyens européens sont par ailleurs aussi majoritairement convaincus que l'agriculture contribue à la beauté des paysages et à la protection des zones rurales.

La sécurité alimentaire est clairement un enjeu mondial pour les Européens, et 84% estiment que l'UE devrait aider les pays tiers à accroître leur production alimentaire. En Grèce, au Portugal et en Espagne, plus de 70% des répondants se disent préoccupés par la nécessité de produire suffisamment pour répondre à la demande de leur propre pays, alors qu'en Allemagne, en Suède ou aux Pays-Bas ils sont moins de 15%. Dans ces pays en revanche, plus de 75% des répondants sont concernés par la sécurité alimentaire au niveau mondial.

La qualité et le prix sont les éléments déterminants lors de l'achat d'aliments par les citoyens européens. Ceux-ci sont également sensibles à l'origine du produit (71%), mais c'est moins le cas chez les jeunes ainsi que dans certains pays comme le Royaume-Uni ou les Pays-Bas. De plus, si les labels européens sont jugés importants par les deux tiers des citoyens consultés, il apparaît qu'ils sont relativement mal connus. En France, le label bio est mieux connu que dans les autres pays, mais un tiers des répondants ne connaît aucun des labels UE.

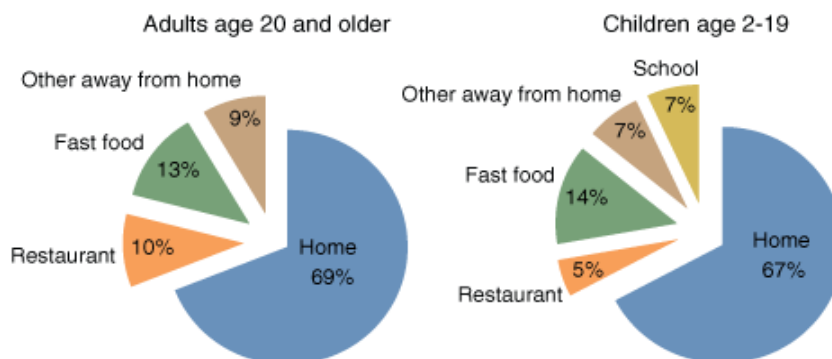
Alexandre Martin, Centre d'études et de prospective

Source : Eurobaromètre spécial n°389 http://ec.europa.eu/agriculture/survey/2012/389_fr.pdf

Qualité nutritionnelle de la consommation hors foyer aux États-Unis

La restauration hors foyer (restaurants, cantines, vente à emporter) a représenté, sur la période 2005-2008, 42% du budget alimentaire des Américains et 32% de la prise calorique, selon le service économique de l'USDA. Les *fast food* représentent la principale source de calories consommées à l'extérieur :

Fast food is the major source of eating-out calories for U.S. adults and children



Source: USDA, Economic Research Service analysis of 2005-08 National Health and Nutrition Examination Survey data.

Une enquête, menée par l'USDA et le *U.S. Department of Health and Human Services*, auprès de 5000 personnes, a comparé la composition nutritionnelle des prises alimentaires dans et hors foyer. Par rapport à ce qui est consommé à la maison, la nourriture prise à l'extérieur contient moins de nutriments (calcium, fibres et fer) mais est plus riche en graisses, sel et cholestérol. Les Américains consomment davantage de fruits, de produits laitiers et de céréales à la maison qu'à l'extérieur, mais moins de légumes. Le lait étant proposé en restauration scolaire au petit-déjeuner et au déjeuner, les enfants en consomment davantage à l'école qu'à la maison. Des données importantes pour mieux connaître la consommation alimentaire et ajuster les recommandations nutritionnelles.

Céline Laisney, Centre d'études et de prospective

Source : ERS USDA

<http://www.ers.usda.gov/amber-waves/2012-june/data-feature-food-and-nutrient-intake-data.aspx>

Effets de la crise sur les comportements alimentaires des Britanniques

L'hebdomadaire *The Economist* a rassemblé plusieurs sources de données afin de dresser un portrait de l'alimentation et de la nutrition outre-Manche. La crise économique a eu un impact sur les comportements alimentaires des Britanniques depuis 2008 :

- moindre fréquentation des restaurants ;
- chute des ventes des produits alimentaires biologiques ;
- stratégies d'achats alimentaires pour économiser ;
- moins d'achats de fruits et légumes frais ;
- moins d'achats de viande et de poisson car leur préparation nécessite l'achat d'autres ingrédients pour obtenir un repas complet ;

- choix de pièces de boucherie moins chères qu'auparavant ;
- visites plus fréquentes aux supermarchés mais pour acheter moins qu'avant ;
- constitution de listes d'achat pour acheter juste ce qu'il faut ;
- augmentation des ventes de plats déjà préparés à réchauffer.

Ces tendances s'observent sur l'ensemble des foyers, quels que soient leurs revenus. Au final, il semblerait que les Britanniques passent à présent plus de temps à regarder les émissions culinaires à la télévision qu'à préparer leurs repas.

Jo Cadilhon, Centre d'études et de prospective

Source : *The Economist*, <http://www.economist.com/node/21557377>

L'avenir est à la proximité dans la distribution ?

D'après l'étude Proximité menée par le cabinet Parabellum Geographic Insight sur les 38 plus grandes agglomérations françaises, en partenariat avec Bossman consultants, aux côtés du *drive*, la proximité semble un format d'avenir pour la distribution. En effet, les suffixes Express, City et autres Market ont fleuri sur les devantures des enseignes alimentaires, historiquement spécialistes des formats hyper et super.

Bien que son essor soit moins visible que celui du *drive*, la distribution de proximité emploierait plus de 35 000 salariés en France. Sa croissance tendrait à s'amplifier dans les prochaines années, mais on constate également une tendance au multi-canal : un quart des consommateurs interrogés affirment également faire régulièrement leurs courses alimentaires en ligne.

Source : agro-media.fr

<http://www.agro-media.fr/actualit%C3%A9/conjoncture-tendance/la-proximit%C3%A9-apr%C3%A8s-le-drive-le-format-d%E2%80%99avenir>

Décomposition de « l'euro alimentaire »

L'observatoire des prix et des marges de FranceAgriMer vient de publier un document de travail rédigé par Philippe Boyer, de l'Observatoire, et Jean-Pierre Butault, de l'INRA, sur la décomposition de l'euro alimentaire en revenus des différents facteurs de production en France pour l'année 2005.

Ces travaux s'inspirent d'une méthode de calcul de décomposition du dollar alimentaire développée par le Service de recherche économique du Département de l'agriculture américain (USDA/ERS), à partir des tableaux entrée-sortie de la comptabilité nationale. Les premiers résultats montrent qu'en 2005, 65% de chaque euro dépensé en alimentation dans les lieux de vente de détail (ne comprenant donc pas la restauration hors domicile) contribuaient à créer de la valeur au sein des filières agro-alimentaires françaises. Le reste de la dépense alimentaire de détail rémunérait les importations de produits agricoles bruts et de produits intermédiaires ou était constitué de taxes sur les produits.

Cette méthode permet également de répartir la valeur ajoutée créée par chaque maillon de la filière agro-alimentaire française et de calculer le nombre d'emplois induits dans les IAA par nos dépenses alimentaires. Ces calculs sont destinés à être actualisés pour couvrir des années plus récentes.

Jo Cadilhon, Centre d'études et de prospective

Source : Observatoire des prix et des marges

https://observatoire-prixmarges.franceagrimer.fr/Lists/Liste%20des%20etudes%20autres/Attachments/91/2012_06_04_EURO_ALIMENTAIRE.pdf

Expertise scientifique collective sur les flux d'azote liés aux élevages

Les ministères en charge de l'Agriculture et de l'Écologie ont demandé en 2010 une expertise scientifique collective (ESCO) à l'INRA pour « faire un bilan de l'état des connaissances scientifiques sur les flux d'azote en élevage et leur devenir, afin de mieux comprendre le rôle de l'élevage dans les pollutions liées à l'azote et d'identifier les leviers permettant de réduire les pressions de l'azote sur l'environnement ». Cette expertise, appuyée sur un corpus bibliographique de 1330 références biotechniques, économiques et sociales, vient de faire l'objet d'un rapport final.

Il en ressort notamment que la contribution de l'élevage aux émissions d'azote est importante et que la concentration des élevages favorise fortement les excédents d'azote. Pour améliorer l'efficacité de l'azote au niveau de l'exploitation, les chercheurs soulignent l'importance des modalités de gestion des effluents d'élevage (bâtiment, stockage, épandage), et l'importance des prairies, du pâturage, des légumineuses et des CIPAN (cultures intermédiaires pièges à nitrates) qui recyclent efficacement l'azote.

Le traitement technologique des effluents d'élevage pourrait faciliter l'exportation de l'azote vers des régions non excédentaires et donc une meilleure répartition spatiale des apports en azote organique. Cette piste est toutefois insuffisamment étudiée aujourd'hui. Une autre piste pourrait être une relocalisation partielle des activités d'élevage, une approche toutefois difficile à mettre en œuvre et qui ne pourrait s'envisager qu'au cas par cas.

Concernant la mise en œuvre d'outils économiques, une politique de quotas (i.e. fixer un niveau maximal de surplus d'azote) présente le double avantage d'être efficace au niveau environnemental (si les quotas sont respectés) et de pouvoir être différenciée en fonction de la sensibilité des territoires. Mais elle pose le problème des coûts de transaction et de contrôle qui peuvent être très élevés.

Les auteurs mettent également en évidence quatre priorités de recherche, à savoir : la dynamique de l'azote au sein des systèmes de production ; le développement d'outils d'aide à la décision pour les éleveurs et leurs conseillers ; l'insertion territoriale des élevages et de leurs filières ; l'efficacité des politiques environnementales.

Noémie Schaller, Centre d'études et de prospective

Source :

http://www.inra.fr/l_institut/expertise/expertises_realisees/expertise_flux_d_azote_lies_aux_elevages

Rapport de la Cour des comptes européenne sur le système de contrôle des produits bio

Alors que le marché des produits biologiques a pris de l'ampleur ces dernières années, la Cour des comptes européenne (CCE) vient de sortir un audit sur l'efficacité du système de contrôle de la production biologique : les organismes concernés par le contrôle et leur façon d'exercer leurs responsabilités. Le document conclut sur l'existence de certaines faiblesses dans le système de contrôle de la production sous certification biologique : certifications inadéquates, application inégale des sanctions vis-à-vis des non conformités de production, pas d'informations suffisantes sur la régularité annuelle des contrôles, traçabilité des produits qui pourrait être mieux assurée notamment lors des passages aux frontières et pour les importations de pays tiers, etc. Les auditeurs de la CCE ont ainsi procédé à un exercice pour remonter la chaîne de production de 85 produits de différentes origines (dont la France). En trois mois, 60% des producteurs ont pu être identifiés, le reste n'étant pas possible à cause d'informations incomplètes. Au bout de 6 mois, 32% des produits ne pouvaient toujours pas être tracés jusqu'au producteur.

La CCE recommande de renforcer la supervision par les autorités nationales des organismes de contrôle, d'améliorer des échanges d'information entre États membres, de s'assurer du respect des règles de traçabilité des produits et d'accroître la surveillance de la

Commission européenne sur les systèmes de contrôle nationaux. Le rapport ajoute également que la Commission européenne doit s'assurer des modes de contrôle et de supervision de la production biologique dans les pays tiers où la production biologique est déjà reconnue comme équivalente.

Thuriane Mahé, Centre d'études et de prospective

Source : [Communiqué de presse du 26/6/2012](http://europa.eu/rapid/pressReleasesAction.do?reference=ECA/12/30&format=HTML&aged=0&language=FR&guiLanguage=en), « Rapport spécial de la Cour des comptes européenne : Le système de contrôle de la production biologique », CCE.
<http://europa.eu/rapid/pressReleasesAction.do?reference=ECA/12/30&format=HTML&aged=0&language=FR&guiLanguage=en>

Droits carbone pour reboiser l'Aquitaine

La région Aquitaine a signé, jeudi 7 juin 2012, son premier achat de droits aux crédits carbone à deux sylviculteurs de la région, via l'association Aquitaine Carbon, dont l'ambition est de contribuer au reboisement de 220 000 ha de forêt sinistrée en 2009 par la tempête Klaus.

Partie prenante du programme régional lancé après cette tempête, l'association crée pour l'Aquitaine des crédits carbone, achetés aux sylviculteurs puis revendus aux collectivités, particuliers ou entreprises souhaitant compenser leurs émissions de gaz à effets de serre. Le financement dégagé pour les sylviculteurs leur permettra de mettre en œuvre ou d'accentuer leurs efforts de reboisement.

L'Aquitaine est la première région forestière française et elle possède la plus grande forêt cultivée d'Europe (1,8 million ha). Sa production annuelle est de 8,5 millions de m³, soit le quart de la production française, et la filière forêt-bois-papier représente dans la région 34.000 emplois directs et plus de 3,5 milliards d'euros de chiffre d'affaires.

Source : Communiqué de presse du Conseil régional d'Aquitaine

<http://aquitaine.fr/IMG/pdf/CP-Forexpo-CreditsCarboneAquitaine-070612-2.pdf>

Portail des zones agro-écologiques

Un nouveau portail en ligne de la FAO et de l'Institut international pour l'analyse des systèmes appliqués (IIASA), le portail des zones agro-écologiques (GAEZ), est un outil de planification servant à recenser les zones pouvant accroître leur production vivrière. Dans certaines régions, la FAO estime ainsi que la production actuelle est à 30-40 % de son potentiel, en particulier en Afrique subsaharienne.

Le premier pas déterminant pour intensifier durablement la production sera de combler les écarts de rendement qui continuent à affecter le secteur agricole dans de nombreuses régions du monde. En effet, les rendements céréaliers du continent africain ont longtemps tourné autour de 1,2 tonne l'hectare, contre un rendement moyen d'environ 3 tonnes l'hectare dans le monde en développement.

Ce nouveau portail en ligne de la FAO et de l'IIASA entend renforcer la capacité des planificateurs et des décideurs d'estimer les potentiels et la variabilité de la production selon différents contextes environnementaux et scénarios de gestion, prenant en compte notamment les conditions climatiques, les régimes de gestion, les disponibilités d'eau et les niveaux d'intrants.

Sources : FAO <http://www.fao.org/news/story/fr/item/143817/icode/>
<http://www.fao.org/nr/gaez/en/>

Voir aussi : publication de L. Roudart : <http://agriculture.gouv.fr/terres-cultivees-terres,13173>

Le cacao en voie de disparition ?

L'Alliance des pays producteurs de cacao (COPAL) a tiré la sonnette d'alarme à Abidjan en Côte d'Ivoire. Cette alliance regroupant des pays comme le Ghana, le Nigeria, le Brésil, la Côte d'Ivoire, le Cameroun, la Malaisie, craint que la culture de cacao ne soit en danger d'extinction dans le monde. Le vieillissement des cacaoyers, les effets du changement climatique et les attaques des parasites expliquent cette crainte.

« S'il n'y a pas une réaction rigoureuse aux menaces, il va sans dire que (. . .) dans 50 ans ou un siècle on ne pourra plus avoir du cacao », selon M. Coulibaly, secrétaire général de la COPAL, qui a plaidé en particulier pour une aide financière accrue à la recherche, en vue de renouveler les vergers avec de nouvelles variétés végétales résistantes aux parasites. Selon lui, cette aide devrait venir des chocolatiers et des gouvernements des pays producteurs. Ces questions sont mises à l'ordre du jour de la 17^e conférence internationale de la recherche sur le cacao qui se tiendra en octobre 2012.

Sources : COPAL

<http://www.acclimate-oi.net/filiere-cacao-danger-changement-climatique>

<http://www.copal-cpa.org/>

<http://www.copal-cpa.org/icrc.php>

AGRICULTEURS / METIERS DE L'AGRICULTURE

Croissance de la formation continue des chefs d'exploitation

Selon le rapport annuel de VIVEA, 168.000 chefs d'exploitation agricole, entrepreneurs du paysage, de travaux agricoles ou forestiers et horticulteurs ont suivi au moins une formation financée par cet organisme en 2011. Les femmes représentent 19% du total (mais 30% des contributrices).

Le taux d'accès à la formation a atteint 21,5 % contre 12 % en 2009. Cette croissance est surtout due aux obligations du plan Ecophyto 2018 : en effet, 130.000 personnes ont été formées au Certiphyto en deux ans, soit 37 % des chefs d'entreprise. Pour la présidente de VIVEA, Christiane Lambert, « ce qui était perçu comme une contrainte est devenu un levier de changement ».

Le nombre de formations liées au volet environnemental du développement durable a continué d'augmenter en 2011, pour atteindre 35,9% des formations financées par VIVEA, soit 1,22 million d'heures/stagiaire. Abstraction faite du Certiphyto, ce sont 12% du total des formations financées qui concernent cette thématique, dont près du quart l'agriculture biologique, la pratique de la lutte intégrée ou d'une agriculture raisonnée.

D'autres formations innovantes sont testées : ainsi, en Rhône-Alpes, VIVEA a conduit depuis 2010, avec le soutien financier du FEADER, un dispositif expérimental d'ingénierie de formation sur le thème des circuits courts. Par ailleurs, VIVEA a lancé une démarche prospective visant à anticiper les compétences des chefs d'exploitation en grandes cultures à l'horizon d'une dizaine d'années.

Céline Laisney, Centre d'études et de prospective

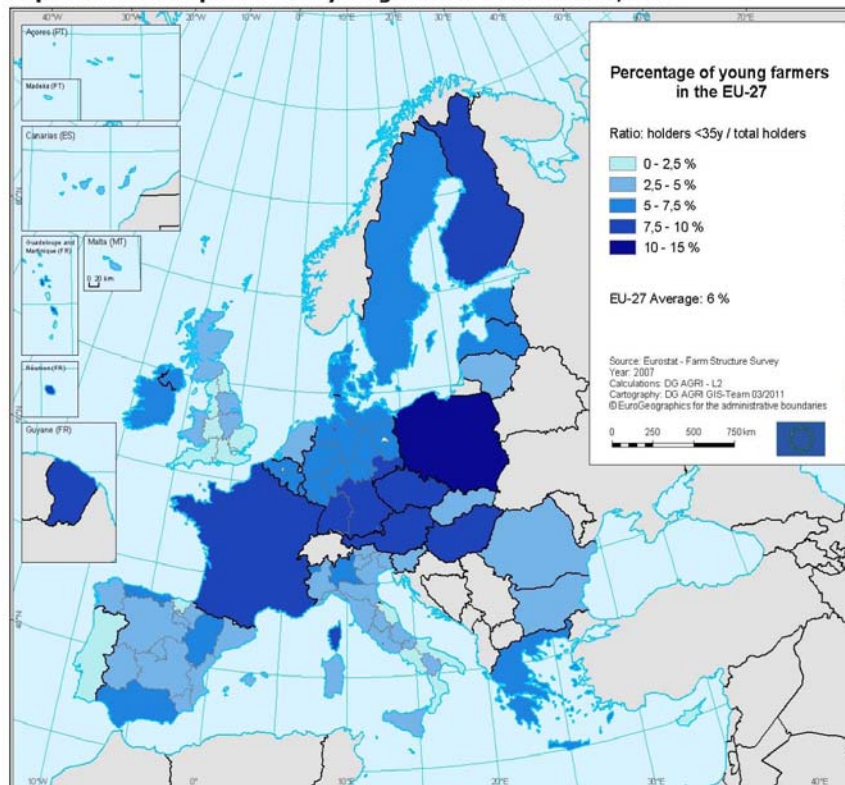
Source : VIVEA

http://www.vivea.fr/internet/pages/Documents/Publications_officielles/rapport_annuel_vivea_2011.pdf

Vieillesse de la population active agricole en Europe

La population active agricole européenne vieillit rapidement, selon une publication récente de la DG Agriculture et développement rural. Pour chaque agriculteur de moins de 35 ans, il y en a 9 de plus de 55 ans, une situation un peu plus prononcée dans les « anciens membres » que chez les nouveaux. En moyenne dans l'UE-27, les agriculteurs de moins de 35 ans représentent 6% des exploitants, cette proportion étant la plus élevée en Pologne (12,3%), en République tchèque, en Autriche et en Finlande. D'un autre côté, les agriculteurs de plus de 55 ans représentent 55% des exploitants en moyenne dans l'UE-27 et jusqu'à 73,4% au Portugal et 70% en Bulgarie. En termes de surfaces, les jeunes agriculteurs cultivaient 8,6% des terres de l'UE-27 en 2007 et les plus de 55 ans, 37,3%.

Map 1. Relative importance of young farmers in the EU-27, 2007



La publication conclut que les jeunes agriculteurs sont confrontés à la difficulté d'accéder au foncier, mais qu'ils sont plus diplômés et plus performants économiquement que les plus âgés, ce qui renforce la nécessité d'aider les transmissions d'exploitation.

Céline Laisney, Centre d'études et de prospective

Source :

« Generational Renewal in EU Agriculture: Statistical Background ». *EU Agricultural Economic Briefs* n° 6, juin 2012

http://ec.europa.eu/agriculture/agrista/economic-briefs/06_en.pdf

Grand projet de ferme urbaine à New-York

D'après *Transrural Initiatives*, la société privée *Bright Farms* a le projet de construire à New York, dans le quartier de Brooklyn, une grande ferme urbaine sur le toit d'anciens entrepôts. Une serre hydroponique qui réutiliserait l'eau de pluie occuperait 9000 m². Un autre projet serait à l'étude dans le Bronx et dans la ville de St Paul. Depuis la nouvelle réglementation sur la construction baptisée *Zone Green*, en application depuis avril 2012, les installations de serres ou autres plantations sur les toits ont en effet été rendues plus faciles.

Source : *Transrural Initiatives*, n°416, mai 2012

Bright Farms : <http://brightfarms.com/null/brooklyn-salutes-rooftop-farming>

La culture de viande *in vitro* à partir de cellules souche : défis et perspectives

Un article du *Meat Science journal* fait la synthèse de différentes alternatives à la viande, en mettant l'accent sur la viande *in vitro*, également nommée « steak artificiel ». La production de muscle artificiel à partir de cellules souches de bovins est possible depuis environ 15 ans, mais n'a encore jamais été utilisée aux fins de production de viande.

Le recours à de la viande *in vitro* est considéré par certains comme une alternative susceptible de pallier les inconvénients liés à l'impact environnemental, de prendre en compte le bien-être animal ou certains risques de santé publique pouvant être associés à la consommation de viande. L'équipe du Dr Post (université de Maastricht) effectue des travaux visant à synthétiser, pour le mois d'octobre 2012, un steak artificiel. Un investisseur privé a financé ces recherches à hauteur de 250 000 euros.

Toutefois, l'INRA estime aujourd'hui qu'il est possible, tout au plus, de produire en faible quantité un agglomérat de cellules musculaires qui ne ressemble ni tout à fait à du muscle ni à un steak. En plus des handicaps financiers et techniques de cette synthèse, il faudra également, pour envisager un jour la commercialisation de ce produit, pallier son absence de qualité gustative et améliorer son image auprès des consommateurs. Il conviendra aussi d'évaluer les aspects environnementaux et le bilan énergétique de la production *in vitro* par rapport à la production naturelle.

Madeleine Lesage, Centre d'études et de prospective

Sources : Post, M.J., « Cultured meat from stem cells: Challenges and prospects », *Meat Science* (2012), doi:[10.1016/j.meatsci.2012.04.008](https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2012.04.008)

« Viande in vitro : entre faux espoirs et vraies solutions, comment gérer les pénuries alimentaires ? » *Atlantico*, 8 mars 2012

<http://www.atlantico.fr/decryptage/viande-vitro-laboratoires-penuries-alimentaires-jean-francois-hocquette-304213.html>

Vers un retour du cheval de trait en viticulture ?

Depuis quelques années, de plus en plus de viticulteurs font le choix de réintroduire le cheval comme outil de travail dans leur exploitation. On ne peut pas quantifier précisément le phénomène mais il prend de l'ampleur et concerne des surfaces non négligeables. Certains lycées agricoles commencent même à proposer des formations en attelage de chevaux. En Bourgogne,

plus d'une dizaine de prestataires en traction animale sont installés au service des viticulteurs et plus de 200 ha y sont labourés à cheval. Plusieurs vignobles prestigieux ont fait le choix du cheval, sans pour autant communiquer sur cette pratique.

Le cheval peut être utilisé pour une diversité d'opérations (labour, désherbage, binage, épandage du fumier) ou encore pour transporter le raisin lors des vendanges. D'après ses partisans, il évite le tassement des sols. Dans les exploitations en agriculture biologique en particulier, où les passages sont très nombreux, la traction animale améliore l'aération du sol et l'accès à l'eau par les racines de la vigne. Elle offre également la possibilité d'accéder à des parcelles très pentues ou plantées en rangs très serrées, où le passage du tracteur est difficile. Elle peut aussi réduire le bilan carbone de l'exploitation.

En termes de performances économiques, les coûts de production en traction animale semblent légèrement supérieurs, en raison du besoin accru en main-d'œuvre et d'une vitesse de travail inférieure. En Bourgogne, les viticulteurs ont estimé que le surcoût dû à la traction animale correspondait « au prix d'un bouchon supplémentaire par bouteille de vin ».

Noémie Schaller, Centre d'études et de prospective

Sources : *Aujourd'hui en France*, 13 juin 2012, *La Nouvelle République*, 20 janvier 2012

Bientôt des emballages comestibles ?

Pour réduire la quantité de déchets liés au suremballage, la start-up franco-américaine Wikicells a mis au point des emballages comestibles. Réalisés soit sous forme de boîte classique ou de coque à partir de bagasse (pulpe de canne à sucre), soit sous forme de membrane fabriquée à partir d'aliments variés (chocolat, tomate), ils peuvent recouvrir tous les types d'aliments. Ces emballages étant comestibles, il faut les passer sous l'eau avant de les consommer et ils auront une date de péremption. « Il faudra éduquer le consommateur à ce nouveau type de produits », a déclaré le fondateur de la start-up. Les premiers produits seront mis en vente cet automne au Laboratoire, un lieu d'exposition installé à Paris.

Source : *RIA, La revue de l'industrie agroalimentaire*

<http://www.ria.fr/actualites/conditionnement-wikicells-imaginer-l-emballage-de-demain-58954.html>

Des distributeurs automatiques proposant des produits « sains »

Selon le site *agro-media.fr*, la Chambre Syndicale Nationale de la Distribution Automatique (NAVSA) propose de découvrir en avant-première les distributeurs automatiques labellisés « feelGood. De la variété dans votre distributeur® » sur le site www.dafeelgood.fr. Ce label distingue les distributeurs automatiques proposant des produits variés sur le plan nutritionnel autour de 4 familles d'aliments :

- les fruits et légumes (fruits ou légumes à croquer, jus de fruits, compotes sans sucres ajoutés, soupes et gaspachos, smoothies) ;
- les boissons rafraîchissantes sans alcool (eaux plates et gazeuses, natures ou aromatisées, sodas light, thés glacés sans sucres ajoutés) ;
- les produits céréaliers (barres de céréales complètes, flocons de céréales allégés en sucres) ;
- les produits laitiers (yaourts à boire, portions de fromages pré-emballées, lait aromatisé).

Le label est attribué en fonction d'un cahier des charges précis, élaboré avec l'appui de nutritionnistes. Un organisme indépendant sera chargé d'effectuer des contrôles réguliers.

Source : *agro-media.fr*

<http://www.agro-media.fr/actualite/C3%A9/marketing-communication/feelgood-met-de-la-diversite/C3%A9-dans-nos-distributeur-automatiques>