

biologique. En 2015, la région se plaçait au 1er rang des régions françaises en surface agricole utile en agriculture biologique (18,2 % de surface agricole certifiée ou en conversion). Cette part a presque doublé en 6 ans (9,3 % en 2009), une augmentation plus marquée qu'en France.

La certification des exploitations à Haute Valeur Environnementale (HVE), qui s'appuie sur des indicateurs de performance environnementale portant sur l'intégralité de l'exploitation, permet d'attester que les éléments de biodiversité (haies, bandes enherbées, arbres, fleurs, insectes...) sont très largement présents sur l'exploitation et que la pression des pratiques agricoles sur l'environnement (air, climat, eau, sol, biodiversité, paysages) est réduite au minimum. Au 1er janvier 2018, seules 19 exploitations HVE ont été répertoriées dans la région, sur les 841 comptabilisées en France.

◆ LES ACHATS ET COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES DURABLES

L'alimentation durable peut être définie comme « une alimentation qui protège la biodiversité et les écosystèmes, est acceptable culturellement, accessible, économiquement loyale et réaliste, sûre, nutritionnellement adéquate et bonne pour la santé, et qui optimise l'usage des ressources naturelles et humaines (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, 2010).

L'environnement est une préoccupation de plus en plus forte pour les consommateurs, ce qui les conduit à rechercher une alimentation plus durable et en particulier à se tourner vers des produits alimentaires durables. Lors de leurs achats alimentaires, plus de la moitié des habitants de la région ont déclaré faire systématiquement attention à certains critères comme la quantité, pour éviter le gaspillage alimentaire, la saisonnalité, la provenance géographique ou encore la manière dont sont produits les aliments. Par ailleurs, au cours des 15 jours précédant l'enquête, 68 % des habitants ont déclaré avoir été au marché, 30 % s'être approvisionnés auprès d'un producteur à la ferme et 20 % via un système d'approvisionnement direct auprès d'un producteur type paniers (Baromètre santé environnement - Provence-Alpes-Côte d'Azur 2017).

Pour plus de 9 habitants de la région sur 10 (93 %), les pesticides représentent un risque élevé pour la santé. Le niveau élevé d'inquiétude concernant les risques sanitaires liés aux pesticides semble avoir orienté une part importante de la population vers la consommation de produits issus de l'agriculture biologique, jugés « meilleurs pour la santé » par 68 % des habitants. En 2017, 7 habitants sur 10 ont déclaré en effet consommer

des produits « bio », alors qu'ils n'étaient que 4 sur 10 il y a 10 ans, soit une progression de 30 points. Si 91 % des habitants déclarent trouver facilement des produits « bio » dans leur lieu d'achat habituel, les avis sont très partagés concernant l'accessibilité financière de ces produits. La moitié des habitants (46 %) jugent leur prix acceptable, une opinion davantage partagée par les personnes les plus diplômées.

◆ LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Les pertes et gaspillages alimentaires correspondent aux « parties de produits perçues à un moment donné de la chaîne alimentaire comme comestibles par des humains, et qui bien que comestibles ne sont pas consommées par l'humain parce que écartées (tri, surproduction...), perdues (récolte, transformation, transport...) ou non consommées (périmées, servies mais non consommées) » (ADEME, 2016).

En France, 10 millions de tonnes de produits sont perdus et gaspillés pour l'alimentation humaine chaque année. Le gaspillage alimentaire dans la consommation des ménages français représente 20 kg de déchets par an et par personne, dont 7 kg de déchets alimentaires encore emballés, auxquels s'ajoutent 2,3 millions de tonnes par an de nourriture gaspillée dans la distribution et 1,6 million de tonnes dans la restauration (ADEME, 2012). La lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaire est l'une des quatre priorités du Programme National de l'Alimentation (PNA). Le Ministère en charge de l'agriculture a mis en place le Pacte national de lutte contre le gaspillage, qui vise à répondre à l'objectif d'une réduction de 50 % de pertes et gaspillages alimentaires d'ici 2025.

