

## Chronique 170

En avant vers une « écologie de l'alimentation »



J'ai déjà eu l'occasion de vous parler du remarquable travail théorique et opérationnel réalisé à Montpellier par la chaire Unesco Alimentations du monde, notamment en ce qui concerne les expérimentations autour de la sécurité sociale de l'alimentation. Or

voici que cette chaire vient de sortir un livre pour célébrer les 10 ans de son existence intitulé "Une écologie de l'alimentation" (pour ne pas charger le texte de la présente chronique, je mets à la fin les liens complets des références citées). Cet ouvrage mérite de s'y attarder, aussi est-ce ce à quoi je vais m'employer quelques temps dans ces chroniques en commençant par la partie qui discute avec profit un certain nombre d'idées reçues sur l'alimentation durable. Il est en effet nécessaire de ne plus perdre de temps en matière de transition écologique et donc, à sa faveur, de ne pas nourrir à nouveau des erreurs d'analyses, de mots d'ordre et d'actions notamment sous forme de politiques publiques. Le mérite des experts du sujet, provenant de différentes disciplines comme il le requiert tant l'alimentation est au cœur de tout, oui leur mérite est d'appuyer où ça fait mal de manière pédagogique. Outre la gratuité d'accès aux résultats de leurs travaux, cela contribue d'ailleurs à une bonne diffusion de leurs idées, raison pour laquelle je recommande chaudement la lecture de l'ensemble car c'est passionnant..

Alors, première question qui fâche : « Faut-il doubler la production alimentaire pour nourrir le monde ? » (chap.11). On peut se demander pourquoi cette question fâcherait et voici la réponse : parce qu'elle remet sur le tapis deux autres questions que l'on a bien du mal à affronter de manière pragmatique, à savoir l'absence de contrôle de la démographie et idem pour l'urbanisation. Or cela impacte directement non seulement la question mais surtout la manière dont elle est posée, certainement de manière erronée car poser un problème en certains termes est tout sauf neutre, c'est bien politique, et cela conduit à conjuguer des efforts qui ne sont peut-être pas les bons, à commencer par la fuite en avant techno-solutionniste (= la technique seule va nous sauver, alors que comme ce n'est qu'une partie du problème, ça ne peut être qu'une partie de la solution). Donc oui, l'espèce humaine est trop nombreuse sur cette planète qui ne peut la supporter dans tous les sens du terme et, non, on ne peut pas attendre dans ce domaine une stabilisation qui doit certes avoir lieu mais sera au rythme actuel trop tardive par rapport à l'empreinte écologique de ladite espèce. Par ailleurs, comme cette dernière ne sait pour l'heure rien faire d'autre que s'agglutiner dans des villes à peu près toutes dès leur origine (ça remonte à loin!) incapables de pourvoir à leurs besoins vitaux minimaux, à commencer par nourrir leurs habitants, il y a du souci à se faire. Bon, les auteurs le disent différemment de moi mais ils s'inquiètent tout de même d'un certain hold up sur la notion de sécurité alimentaire qui, comme en plus il y a des crises comme celle des prix agricoles en 2008 ou des guerres comme celle actuellement en Ukraine, peut d'autant moins être calmement pensée que de gros acteurs du marché comme les lobbies de l'agro-alimentaire pèsent de tout leur poids pour freiner des quatre fers. La logique semble implacable, en mode post 2ème Guerre Mondiale : puisqu'il y a beaucoup et de plus en plus de bouches à nourrir qui sont souvent mises hors d'état de produire leur propre alimentation et puisque nous sommes -comme par hasard- tout le temps sous l'eau à cause de « crises », alors il faut être "raisonnables" et employer tous les moyens pour produire, produire, produire coûte que coûte. Cela signifie entre autres des semences trafiquées et des pesticides à gogo dont, différence avec le post 2ème Guerre Mondiale, on connaît désormais tous les dangers pour la santé humaine et celle de la planète, autant dire pour la santé tout court. Donc il faut en finir avec une malhonnêteté intellectuelle et une absence de conscience morale dommageables au bien de tous, et à ce sujet les contributeurs sont on ne peut plus clairs et fermes: « *Il faut toutefois souligner que la solution à l'insécurité alimentaire ne résidera pas dans une posture technologique qui consisterait à intensifier l'agriculture de manière conventionnelle, simplement à l'aide d'intrants et de*

*variétés améliorées. Les échecs antérieurs, combinés aux impacts environnementaux avérés, appellent la mise en œuvre de nouvelles voies pour résoudre l'équation alimentaire. Ces voies incluent non seulement de nouvelles pratiques agricoles fondées sur la biodiversité, mais aussi de nouvelles formes d'organisation des systèmes alimentaires plus favorables aux agriculteurs » (p.172).*

Deuxième mot d'ordre passé au crible de l'analyse : le local. Quand on s'appelle LocoBio (« loco » justement pour « local » et « bio » pour "biologique" et "écologique" de manière plus large), inutile de dire que le sujet interpelle. On se demande en effet au chapitre 17 s'il conviendrait de « prendre ses distances » avec lui. Certains fans de cette notion pourraient sursauter direct mais le fait que cette question soit posée ne me surprend pas car cela renvoie justement à ce que j'ai pu moi-même constater comme dysfonctionnements et ambiguïtés à cette échelle trop souvent présentée comme LA solution depuis la création de LocoBio en 2007. J'abonde donc face au propos suivant qui résume bien les choses : *« L'échelle locale, comme les autres, n'est pas une entité indépendante, avec des qualités inhérentes. L'échelle en soi n'est pas donnée : c'est une construction sociale, qui dépend des acteurs et de l'agenda qu'ils se sont fixés. Et c'est le contenu de cet agenda qui produira des objectifs de durabilité ou de justice sociale, non pas l'échelle à laquelle cet agenda est mis en œuvre. De sorte qu'un système alimentaire relocalisé aura tout autant de chances d'être plus ou moins durable ou plus ou moins solidaire qu'à une autre échelle. Le local n'est pas « bon » par nature. La proximité géographique ne garantit pas le non-usage de grandes quantités de pesticides (notamment sur des terres périurbaines où le prix du foncier incite à intensifier les productions) ou le non-recours à une main d'œuvre étrangère surexploitée. Elle ne garantit pas non plus une offre alimentaire meilleure du point de vue sanitaire, gustatif ou nutritionnel*

» (p.233). Dit plus crûment, ce n'est pas parce que c'est local que c'est bio. Or, oui, le bio est plus durable que le conventionnel, c'est désormais prouvé par des études en veux-tu en voilà. Raison d'ailleurs pour laquelle me tape un peu sur les nerfs la notion de « confiance » en mode puisqu'on connaît le producteur, on a des assurances sur sa manière de travailler et les produits qu'il utilise ou non. D'expérience, ayant fréquenté un certain nombre d'exploitations ici et là, je peux vous dire que c'est faux et on peut très bien imaginer des productions certifiées bio qui auraient échappé à la vigilance d'un contrôleur qui vit de sa certification et au contraire un exploitant qui n'a pas les moyens de se payer la certification en question et va au-delà, dans son travail, du cahier des charges -en baisse- du bio. Par ailleurs, les auteurs ne manquent pas de mentionner la « *face sombre* » du local, « *marquée par une dimension identitaire, de repli sur soi et de rejet de l'altérité, où il s'agit de flatter spécificités et authenticités* » (p.233)... d'ailleurs plus ou moins reconstruites et donc vraies. Il faut le répéter : malgré une proximité de longue date en matière d'idées et de pratiques politiques, le local n'a que très peu à voir avec des questions idéologiques liées au nationalisme. Il faut en la matière garder la tête sur les épaules et avoir conscience que sa définition varie selon la configuration de chaque territoire, ses besoins et les kilomètres à parcourir pour que les productions y pourvoient. Ainsi, on ne peut pas comparer le local dans de grands espaces comme les Etats-Unis avec celui de la France ; et encore, comment comparer celui de Paris avec celui de la Creuse ? Où la question posée par certains Gilets Jaunes refait surface car n'a pas été entendue,

encore moins résolue. Il convient donc de plus réfléchir en termes de systèmes alimentaires durables à l'échelle locale, laquelle voit ses dimensions varier selon chaque cas. Et les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) dont il a déjà été question dans d'autres chroniques de LocoBio, qui se développent heureusement à vitesse grand V, se situent bien dans cette optique. Ce point est loin d'être anecdotique dans un contexte où on ne peut pas dire que les forces progressistes évoluent positivement ni dans notre pays ni en Europe ni globalement dans le monde. Là encore, traiter la question de manière essentialiste et non pas dynamique ne peut que nourrir des erreurs et réveiller de vieux démons déjà visiblement bien en forme.

Enfin, la question qui chatouille un peu des personnes investies comme moi de longue date pour stimuler la fameuse « consommation responsable » : le consomm'acteur est-il vraiment moteur du changement ? De quoi décourager des vocations;)... mais non, certainement pas. Alors de quoi s'agit-il dans ce chapitre 18 ? Eh bien de la non moins fameuse « part du colibri », du « chacun fait sa part », autrement dit de la responsabilité que chaque individu peut endosser pour mener les systèmes alimentaires vers plus de durabilité. Et là, ça calme, les données chiffrées calment tout de suite, donc redessinent à nouveau les contours de l'équation alimentaire à résoudre. En effet, comment chacun.e peut agir ? Notamment par son régime alimentaire. Notre formidable (en voilà un « cocorico » approprié) Agence française de la transition écologique, l'ADEME, a produit à ce sujet une analyse ; voir pour plus de détails le tableau p.244. Il s'avère que si nous évoluons vers une manière de s'alimenter moins carnée, certes le bilan carbone baissera. Mais cela ne suffira certainement pas à atteindre l'objectif de l'Accord de Paris de 2015 qui est de contenir le réchauffement moyen de la Terre en-dessous de 2° par rapport à l'ère pré-industrielle et mieux, de 1,5°. Il faut aussi actionner d'autres leviers comme baisser la température de son logement en hiver ou moins utiliser sa voiture et mener des réformes structurelles sur « *la performance environnementale des procédés de production agricole, industrielle et des services* » (p.245). Il faut surtout ne pas estimer qu'un individu en vaut un autre et, bien sûr, responsabiliser plus, demander plus d'efforts à ceux qui ont une empreinte carbone plus élevée que les autres de par leur style de vie. Pour rappel, « environ 10% des ménages les plus riches du monde émettent 52% des gaz à effet de serre, alors que 50% des plus pauvres n'en émettent que 7%

» (ibidem). Donc non, la responsabilité du changement n'incombe pas à égalité aux individus et entre individus. Là encore, il faut affronter la réalité pour viser juste en matières d'action pour la Transition et notamment de politiques publiques : dans la triangulaire citoyens-mangeurs (seuls ou rassemblés en divers collectif)-entités publiques/Etat-entreprises plus ou moins multinationales, l'essentiel se joue entre les deux derniers acteurs. Aux premiers de faire pression pour que les seconds -souvent élus donc comptables devant le peuple souverain- assument leurs responsabilités et recadrent aussi régulièrement que vertement s'il faut les troisièmes souvent laissés hors de contrôle. On ne peut en effet décentement et raisonnablement laisser le domaine alimentaire aux mains de ceux qui le considèrent comme un éternel far west à conquérir sans scrupule.

Pour compléter la lecture de ce livre, je recommande aussi le hors-série estival proposé par la revue Socialter qui propose de vous booster en matière d'autodéfense intellectuelle. Le tout a pour rédacteur en chef l'écrivain François Bégaudeau qui, comme à son habitude, n'y va pas de main morte dans la critique. Cela dit, vous trouverez dans ce numéro des articles intéressants pour décoder l'actualité, apprendre à prendre de la distance, à défendre un juste usage des mots... car la Transition se joue bien là, aussi.

Allez, je vous laisse avec un extrait de la sublime nouvelle "Mustang" qui figure dans le recueil de récits Canoës de la brillante et si discrète Maylis de Kerengal (sous-entendu: lisez AUSA ce livre cet été!): "*(...) et si je baisse le volume, je perçois alors ma propre voix, furtive mais incroyablement nette, elle me revient, et insiste, comme si ces heures seule en voiture ne servaient qu'à ça: l'entendre. ni errance, ni même exploration, ces heures s'étirent dans une forme d'appréhension excitée, un jeu ouvert, où la monotonie de la banlieue, sa continuité infinie, mais aussi les échappées sur les collines, dans les plis rocheux de la montagne, peuvent à tout moment faire revenir une image, une pensée, une voix, et relier en moi ce qui se tient disjoint.*" (Editions Verticales, 2021, p.92).

©Yolaine de LocoBio,

Juillet 2023

Liens complets vers les références citées :

<https://chaireunesco-adm.com/Une-ecologie-de-l-alimentation>

[https://www.chaireunesco-adm.com/IMG/pdf/une\\_ecologie\\_de\\_l\\_alimentation\\_-\\_chaire\\_unesco\\_adm\\_2021.pdf](https://www.chaireunesco-adm.com/IMG/pdf/une_ecologie_de_l_alimentation_-_chaire_unesco_adm_2021.pdf)

<https://www.socialter.fr/produit/hors-serie-numero-1>