



Société

Alimentation durable: une prise de conscience collective

« Désormais, on ne parle plus uniquement d'alimentation durable. Objectif: nourrir les êtres humains en qualité et en quantité suffisante, dans le respect de l'environnement tout en étant accessible économiquement et rémunératrice pour tous les maillons de la chaîne alimentaire. Mais comment allier sécurité alimentaire et consolidation des exploitations sur nos territoires? Reterritorialiser l'alimentation est un des défis à relever. »

« Repas durable: et si on s'y attablait tous? ». Tel est le défi que l'Isara a lancé à ses invités lors de sa conférence sur l'alimentation durable organisée le 25 janvier. Premières concernées: les collectivités territoriales, qui ont un vrai rôle à jouer. Très mobilisée, la Métropole de Lyon fait partie des plus actives aujourd'hui. En juillet dernier, elle s'est notamment dotée d'une délégation spécifique dédiée à l'alimentation et à l'agriculture. « La crise sanitaire a mis en évidence des déserts alimentaires sur la Métropole avec des personnes qui n'ont pas accès à une alimentation saine et durable. La collectivité gère plus de 80 collèges, soit 24 000 repas servis quotidiennement dans les cantines. A travers nos commandes publiques, nous voulons proposer à nos collègues un repas durable, avec une part d'agriculture biologique plus importante. En ce sens, un double enjeu se présente à nous: agir sur l'accessibilité pour le plus grand nombre et structurer la production agricole locale dans un périmètre de 50 km », confie Jérémie Camus, vice-président délégué à l'agriculture, à l'alimentation et à la résilience du territoire.

Les circuits longs majoritaires

« Il y a un enjeu de sécurité alimentaire, alors même que 95 % de ce que consomment les habitants de la Métropole est importé de l'extérieur du territoire. La collectivité peut contribuer à la résilience alimentaire en agissant sur toute la chaîne de valeur, de la fourche à la fourchette ». Avec 24 000 ha d'espaces naturels et agricoles, la Métropole de Lyon présente un potentiel immense. Pourtant, elle fonctionne encore largement en circuits

longs. Car parler de repas durable interroge directement l'approvisionnement en produits alimentaires. « 70 % de l'offre alimentaire est vendue en grandes surfaces mais les consommateurs sont loin de savoir ce qu'il se passe avant leur acte d'achat. Derrière ces enseignes se trouvent 18 000 entreprises et 400 000 agriculteurs. Ce système extrêmement complexe, en relation avec d'autres systèmes à l'échelle planétaire, a été constitué après la Seconde Guerre mondiale à une époque de pénurie alimentaire. Il fallait lutter contre cette problématique et ce sujet revient aujourd'hui », rappelle Carole Chizoule, enseignante-chercheuse et spécialiste des systèmes alimentaires durables à l'Isara.



Carole Chizoule, enseignante-chercheuse et spécialiste des systèmes alimentaires durables à l'Isara.

« Une équation difficile à résoudre »

Le système alimentaire actuel pose cependant plusieurs problèmes: dégradations environnementales, spécialisation des bassins de production, questionnement sur le bien-être animal, inégalités économiques et sociales, pertes de biodiversité ou encore opacité informationnelle. « Nous avons une équation difficile à résoudre: à la fois fournir des aliments de qualité, pas trop chers pour que tout le monde y ait accès, et garder nos entreprises sur nos territoires tout en les accompagnant pour qu'elles aillent vers des pratiques plus durables, plus pérennes », poursuit l'enseignante. Si l'on souhaite aller vers une alimentation plus durable, l'un des principaux défis à relever dans les années à venir sera celui de la préservation de l'environnement. « Il s'agit principalement de limiter l'impact environnemental sur la biodiversité, la présence de nitrates dans l'eau potable, l'excès de pesticides

ou encore la fertilisation excessive », affirme Alexander Wezel, directeur de recherche à l'Isara et référent international en agroécologie. Adopter des méthodes de travail moins impactantes tout en restant productifs pour répondre à la croissance de la population mondiale, tel est le plus grand défi pour les agriculteurs. Point positif: la prise de conscience du monde agricole autour de la nécessité de préserver l'environnement est réelle. « Nous avons de plus en plus d'agriculteurs engagés dans des groupements d'intérêt économique et environnemental (GIEE), en faveur de l'agroécologie ou dans les plans écoagrovisant à réduire l'utilisation des produits phytosanitaires. Certains agriculteurs sont innovants et produisent eux-mêmes leurs propres auxiliaires », confirme Alexandre Wezel.

La restauration comme cheffe de file

Représentant près de 220 000 établissements soit 10 milliards de repas consommés annuellement, le milieu de la restauration a également un rôle majeur à jouer. « Par son ampleur, la restauration représente un débouché essentiel pour nos filières agroalimentaires », confirme Maxime Sebbane, responsable du programme de recherche alimentaire durable à l'institut Paul Bocuse. En proposant des produits de saison, locaux, biologiques ou sous signe de qualité, le restaurateur détient en effet ce pouvoir de retisser des liens entre agriculteurs et consommateurs. Le monde de la restauration s'interroge par ailleurs sur la place du déchet dans notre système alimentaire. « Un repas consommé en restauration génère en moyenne quatre fois plus de gaspillage alimentaire qu'un repas consommé à domicile », déplore Maxime Sebbane. En ce sens, des campagnes de pesée de déchets peuvent permettre de mieux cibler les perspectives de progrès. « Un repas durable allie plusieurs dimensions: ce qui est bien pour notre santé, pour notre environnement et nos territoires. Depuis quelques années, les consommateurs ont décidé de devenir acteurs de leur alimentation mais ils ne peuvent pas, à eux-seuls, porter le poids des enjeux à relever. Il faut absolument que la sphère politique joue son rôle. Elle doit aider au développement des filières durables et résoudre la question de l'accessibilité pour réussir ensemble cette transition », conclut Carole Chizoule de l'Isara. ■

Amandine Priolet

RENCONTRES / Organisées par la fondation Carasso du 21 janvier au 11 mars, les 3^e Rencontres de l'alimentation durable se sont interrogées sur les systèmes alimentaires à construire pour nous préparer à répondre aux crises à venir. Le développement des circuits-courts fait partie des solutions. Mais ces derniers sont-ils suffisants pour assurer la sûreté alimentaire des populations?

Le lien avec le consommateur, générateur de valeur

Reterritorialiser l'alimentation. Ce concept peut se définir comme la manière de produire localement afin d'assurer les besoins alimentaires d'une population et la résilience et aussi comme la capacité du système alimentaire à maintenir une alimentation saine et suffisante pendant les crises. « L'idée de reterritorialiser a germé dans l'esprit des aménagistes de la ville de New York dans les années 1920 quand ils s'inquiétaient de savoir, si une crise devait survenir, comment ils pourraient nourrir toute cette population », raconte Yuna Chiffolleau, directrice de recherche en sociologie à l'Institut national de la recherche agronomique (Inrae). « Cette sûreté alimentaire n'est aujourd'hui pas et plus prise en compte par les collectivités territoriales », s'inquiète Arthur Grimont, co-fondateur des Greniers d'Abondance, un nom choisi en référence aux greniers construits au XVIII^e siècle pour conserver le blé nécessaire à l'alimentation annuelle des 120 000 Lyonnais de l'époque. Loin de fustiger les agriculteurs, lui-même reconnaît que le système agricole « dépend de trop nombreux acteurs pour vivre



« Les nombreuses crises sanitaires qui ont secoué le milieu agroalimentaire depuis l'affaire de la vache folle ont suscité un regain d'intérêt pour le local auprès des consommateurs », rapporte Yuna Chiffolleau de l'Inrae.

et produire en autonomie ». Et d'ajouter: « Nous importons les deux-tiers de notre azote et la quasi-totalité du phosphate. La France ne possède plus de constructeur de tracteurs et l'agriculture dépend beaucoup des énergies fossiles ».

Exemples de réussite

Heureusement, l'Histoire nous montre qu'il existe de nombreux exemples de réussite de reterritorialisation. La co-

opérative, des rayons pour des produits locaux alimentés par des circuits courts. L'objectif était alors de faire un million de francs (150 000 €) de chiffre d'affaires. « Aujourd'hui, nous en sommes à six millions d'euros », se réjouit-il. Interrogé sur le terme de résilience, il explique que « le produit est secondaire. La résilience est le lien qui existe avec le consommateur, c'est lui qui est générateur de valeur ».

Enjeu électoral

Il est également vrai que les nombreuses crises sanitaires qui ont secoué le milieu agroalimentaire depuis l'affaire de la vache folle « ont suscité un regain d'intérêt pour le local auprès des consommateurs », rapporte Yuna Chiffolleau de l'Inrae. Mais convaincre les élus de s'intéresser au sujet est compliqué car « ils sont souvent en concurrence les uns les autres. Chacun veut sa légumière, son maraîcher », poursuit-elle. Il arrive en effet que les enjeux électoraux aient tendance à prévaloir sur la résilience et sur la mise en place d'une véritable stratégie à long terme comme les projets alimentaires territoriaux (PAT). De plus, la re-

localisation de la production se heurte parfois à des législations trop tatillonnes. C'est le cas pour les abattoirs qui doivent répondre aux mêmes exigences techniques et sanitaires en France alors que dans d'autres pays, « il existe un règlement pour les petits abattoirs et un autre pour les gros », précise-t-elle. Enfin, reterritorialiser et ancrer la résilience va nécessiter de renouveler les générations car on le sait, la moitié des agriculteurs devrait partir à la retraite d'ici 2030. Il faudra aussi éviter que le concept de local ou de circuit court ne soit finalement récupéré par les principales entreprises de la grande distribution. « Leur fonctionnement est antinomique avec la reterritorialisation mais elle reste malgré tout incontournable », concède Arthur Grimont. Faire sauter ce verrou ne sera pas facile sachant que les grandes enseignes concurrençant, à elles seules, 90 % des achats alimentaires des Français. « Même quand elles achètent local, elles refusent de changer leurs règles de commercialisation, notamment celle du "zéro défaut" pour les fruits et légumes », se désole Yuna Chiffolleau. ■

Christophe Soutard



« Nous avons une équation difficile à résoudre: à la fois fournir des aliments de qualité, pas trop chers pour que tout le monde y ait accès, et garder nos entreprises sur nos territoires tout en les accompagnant pour qu'elles aillent vers des pratiques plus durables, plus pérennes », estime Carole Chizoule de l'Isara.

POINT DE VUE / Pour accompagner au mieux les transitions agricoles en région, la Coopération agricole Auvergne-Rhône-Alpes a créé un pôle Filière transitions valorisation (FTV). Son responsable, Jérémie Bosch, nous expose sa vision de l'alimentation durable.

« Il faut une réelle complémentarité entre les acteurs de l'alimentation »

Organe régional de représentation unifiée des coopératives agricoles, agroalimentaires et forestières, la Coopération agricole d'Auvergne Rhône-Alpes rassemble 290 coopératives et plus de 160 filiales. « Il y a environ 17 000 salariés au sein des coopératives régionales. Au total, nos coopératives représentent un chiffre d'affaires annuel de 9 milliards d'euros », explique Jérémie Bosch, responsable du pôle Filière transitions valorisation (FTV). La définition de l'alimentation durable de la Coopération agricole d'Auvergne-Rhône-Alpes repose sur quatre principaux piliers: la préservation de l'environnement, la performance économique, l'impact social et les dynamiques de gouvernance et enfin la préservation de la santé et du bien-être.



Jérémie Bosch, responsable du pôle FTV de la Coopération agricole Auvergne-Rhône-Alpes.

Mutualiser les forces

Pour Jérémie Bosch, réfléchir à la complémentarité des circuits d'approvisionnement est capital pour tendre vers une alimentation plus durable. « À titre d'exemple, la loi Egalim impose 50 % de produits bio, de qualité et durables dans la restauration collective à l'horizon 2022. Pour y arriver, dans une logique de relocalisation de l'alimentation, il faut une réelle complémentarité entre les acteurs de l'alimentation dans notre région », explique-t-il. « Nous possédons des outils de transformation à l'échelle régionale qui permettent d'optimiser les flux. Bien souvent, la structuration de filières industrielles régionales permet de

regrouper l'offre et d'avoir une logistique de transport optimisée, avec une empreinte carbone plus faible qu'une distribution éparpillée. » En complément des circuits courts et de la vente directe, il estime que la structuration de filières agricoles et agroalimentaires à l'échelle régionale et l'optimisation des outils industriels existants représentent « un levier important » pour bénéficier d'une alimentation durable, qualitative et quantitative. « On dit que l'on bétonne un département tous les dix ans en France. Mieux vaut rénover ou réhabi-

liter les nombreux outils industriels existants que de construire à nouveau. » Pour appuyer son propos, Jérémie Bosch reprend l'exemple d'un groupement d'éleveurs demandant à la collectivité le soutien à la création d'un nouvel abattoir de proximité. « S'il y a un abattoir existant à proximité, autant envisager de partager les coûts de fonctionnement, de le rénover avec une meilleure efficacité énergétique, voire l'agrandir. » Que ce soit pour les abattoirs, les laiteries, les légumeries ou autres, l'important reste de rentabiliser l'existant. « Souvent, le maillage d'outils industriels publics et/ou privés ne fonctionne pas de manière optimale et certains ne sont pas saturés. Il faut envisager des délégations de services et rendre la mutualisation accessible via des partenariats. »

Objectif neutralité carbone

D'ici 2035, la Coopération vise la neutralité carbone au niveau national. Pour l'atteindre, de nombreuses actions sont d'ores et déjà menées ou verront prochainement le jour. Ces projets, qui mêlent des acteurs comme le Cluster herbe du Massif central, sont la clé pour innover collectivement. « Il faut se mettre autour de la table et déterminer le schéma gagnant pour la société, les citoyens, la collectivité, les agriculteurs, et pour les industriels. Nous avons tous des intérêts communs et un rôle à jouer », affirme Jérémie Bosch. ■

Zoé Beste

ANALYSE / Le Plan de relance peut-il réduire la « fracture alimentaire »?



Le Plan de relance agricole prévoit une enveloppe de 200 millions d'euros pour l'alimentation.

« La crise sanitaire a aggravé dramatiquement les inégalités alimentaires », a rappelé Marie-Stéphane Maradeix, déléguée générale de la Fondation Carasso lors des 3^e rencontres de l'alimentation, qui se sont déroulées du 21 janvier au 11 mars. Il faut dire que le nombre de personnes vivant sous le seuil de pauvreté « atteint aujourd'hui les dix millions », comme l'a souligné Audrey Pulvar, adjointe à la mairie de Paris en charge de l'alimentation durable, de l'agriculture et des circuits courts. Autre chiffre inquiétant: les quelque quatre millions de personnes qui ont recours chaque année à l'aide alimentaire à travers le tissu associatif. Sans en arriver à cet ultime recours, « un Français sur cinq déclare avoir du mal à se nourrir sagement », a renchéri Marianne Faucheu, directrice adjointe à la Banque des territoires.

Lever d'accompagnement

Certes, le Plan de relance agricole, doté de 1,2 milliard d'euros, prévoit une enveloppe de 200 millions d'euros pour l'alimentation mais il se situe « plus dans une logique d'aval que d'amont », estime Cédric Prévost, sous-directeur de la politique de l'alimentation au ministère de l'Agriculture. Il faut donc voir ce Plan de relance plus comme un levier qui s'inscrit dans une logique d'investissement et d'accompagnement. A ce titre, la Banque des territoires peut apporter son expertise sur l'amorçage d'une réflexion stratégique territoriale, la déclinaison d'un plan alimentaire territorial ou encore la structuration d'une plateforme logistique alimentaire comme elle l'a fait avec le Pôle d'équilibre territorial et rural du plateau de Langres. Cependant, il ne faut pas perdre de vue les défis de long terme comme la réduction des gaz à effet de serre ou la lutte contre les gaspillages alimentaires qui représentent 5 % des émissions de GES. Comment, par conséquent, nourrir plus et en qualité tout en réduisant l'empreinte carbone? « Le Green Deal sera un moment clé de la transformation de nos systèmes agricoles et alimentaires », affirme Sébastien Treyer, directeur général de l'Institut du développement durable et des relations internationales (Idrri). Si la transition écologique doit passer par le numérique, elle s'accompagnera également d'une « reconversion de nombreux secteurs d'activité notamment l'agriculture », poursuit-il, mettant en garde sur la stratégie à adopter pour que cette transition soit économiquement viable et annonçant que la course à la neutralité carbone est déjà engagée au plan européen. En effet, les éleveurs danois de porc et de lait se sont fixés d'atteindre cette neutralité en 2040, ce qui pourrait, à terme, leur donner un avantage concurrentiel en termes de débouchés même si les effets de cette démarche restent aujourd'hui encore difficiles à évaluer. ■

Christophe Soutard