SESSION 3 : 2 FÉVRIER | **TABLE RONDE**

« Reterritorialisation et résilience »

SYNTHESE

› **ANIMATRICE :**

Cécile Blatrix • *Professeur en science politique – AgroParisTech*

› **INTERVENANT-ES :**

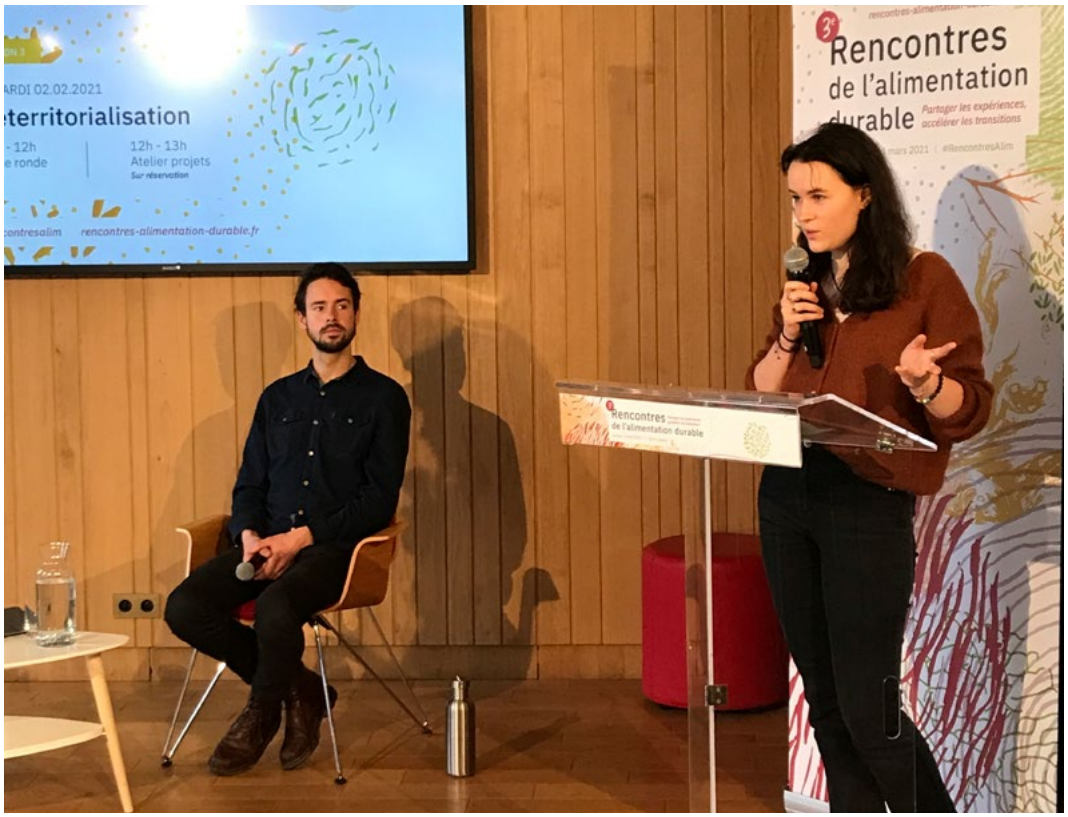
Arthur Beaucé • *Étudiant du master Gestion des Territoires et Développement Local – Paris Saclay*

Claire Caillosse • *Étudiante du master Gestion des Territoires et Développement Local – Paris Saclay*

Yuna Chiffoleau • *Directrice de recherche en sociologie – Inrae*

Arthur Grimonpont • *Co-fondateur – Les Greniers d'abondance*

Dominique Olivier • *Directeur – Fermes de Figeac*



Arthur Beaucé et Claire Caillosse

Reterritorialisation et résilience : les deux termes sont de plus en plus abordés et débattus, au risque de devenir des mots valises. Comment les entendre en matière d'alimentation ?

La reterritorialisation fait la part belle aux produits locaux, aux circuits courts – à une consommation de proximité. Mais est-elle forcément synonyme d'alimentation durable ? La résilience est un terme en vogue, mais de quoi s'agit-il quand on parle d'alimentation, et comment définir un modèle alimentaire résilient ?

Le local…

…*Kezako* ?

Les Français, spontanément, pourraient avoir tendance à associer l'alimentation à une démarche forcément locale : l'idée de terroir – et les traditions culinaires qui y sont attachées – reste très ancrée, favorisant une perception peut-être biaisée d'une réalité bien différente. *« Si l'on cumule la grande distribution, les hyper discounters et le drive alimentaire, on arrive à 99% des achats alimentaires en France »*, rapporte Arthur Grimonpont. Et ces chaînes ont *« un fonctionnement assez antinomique de la reterritorialisation »*. La coopération agricole elle-même, prise dans la spirale de la mondialisation, *« s'est structurée pour exporter*, indique Dominique Olivier. *En faisant ça, elle s'est certainement éloignée du local. »* Malgré tout, observe Yuna Chiffoleau, l'alimentation *« n'a jamais été complètement déterritorialisée. Les marchés de plein vent, par exemple, sont encore une tradition partagée par les Français. »* Mais de quel « local » parle-t-on exactement ? Principalement de produits locaux écoulés à proximité de leur lieu de production et, le cas échéant, de transformation. Soit un mode d'approvisionnement qui n'a rien de neuf, mais qui *« a longtemps été décrédibilisé, marginalisé, renvoyé à une forme du passé »*, rappelle la chercheuse. Ces pratiques trouvent actuellement une vigueur nouvelle. *« Chaque crise sanitaire ou de confiance suscite un intérêt vis-à-vis d'une alimentation locale dont on sait d'où elle vient »*, analyse-t-elle. On assiste donc aujourd'hui à un double phénomène de *« consommer local et consommer localisé »*, contribuant à une *« reconnexion de l'aliment avec son territoire »*, qui elle-même s'adosse à *« un mouvement très foisonnant »* composé *« de circuits courts, de jardins, de dynamiques soutenues par les projets alimentaires territoriaux »*.

…Forcément vertueux ?

Si le « consommer local » bénéficie aujourd'hui d'un écho médiatique sans précédent, il ne participe pas nécessairement d'une « résilience alimentaire » définie par Yuna Chiffoleau comme *« la capacité du système alimentaire à fournir une alimentation suffisante, adaptée, accessible à tous »*… et soutenable. Car l'urgence est là : *« Cinq limites planétaires sont dépassées : la biodiversité, les cycles biogéochimiques, les prélèvements d'eau douce, l'usage des sols, le changement climatique*, lance Arthur Grimonpont. *Et la raison de leur dépassement, c'est le modèle agricole actuel. (…) Ce n'est pas ce système qu'il faut chercher à préserver. »* Ce système, pourtant, mise de plus en plus sur le local. *« La grande distribution nous contacte pour essayer de l'aider à aller plus loin »*, relate Yuna Chiffoleau. Sa conclusion : *« Il y a du pire comme du meilleur »*, mais globalement *« la grande distribution ne change pas ses règles à l'échelle locale. (…) C'est au producteur de livrer et elle ne paie pas pour ça, (…) et surtout elle continue à imposer la norme «zéro défaut» pour les légumes. »* Autant d'exigences impliquant des pratiques peu vertueuses au plan environnemental (intrants chimiques, gaspillage) comme au plan social (dépendance et précarité des agriculteurs). D'autant que, même inscrite dans une démarche locale, l'agriculture conventionnelle reste *« tributaire d'un ensemble de ressources qui proviennent d'industries situées en amont (produits phytosanitaires, outillage agricole, énergie) »*, pour fournir des *« industries situées en aval (pour la transformation, la distribution logistique) »*. Le « local », dans ce cas, est-il synonyme de résilience alimentaire ? *« Je pense que non*, tranche Arthur Grimonpont, qui alerte sur *« un risque de dévoiement par rapport à notre définition »*.

...Et comment faire ?

Si le local *« est un phénomène foisonnant auquel la crise a donné plus d'ampleur et de créativité »*, il n'est *« pas une fin en soi »*, pointe Yuna Chiffoleau. Mais il n'en est pas moins *« une condition essentielle »* de la résilience alimentaire, juge Arthur Grimonpont. Cette notion, reprend la chercheuse, *« est récente dans la littérature sur les systèmes alimentaires. L'Inrae s'y intéresse depuis 2017, avec une préoccupation montante sur la question de la sécurité alimentaire des villes (...) en temps de crise. »* L'association Les Greniers d'Abondance s'est saisie de cet enjeu en 2018, souhaitant voir les pouvoirs publics renouer avec la préoccupation d'assurer *« la sécurité alimentaire de la population à l'échelle locale »*. Cela implique notamment une autonomie alimentaire locale, c'est-à-dire *« la capacité d'un territoire de subvenir aux besoins nutritionnels de base de sa population avec ses seules ressources »*, précise Arthur Grimonpont. La France, en la matière, est loin du compte, dépendante qu'elle est *« de l'importation d'une grande partie des facteurs de production agricole »*. Aussi la reterritorialisation concerne-t-elle *« des filières entières, depuis les intrants jusqu'à la consommation »*. Dans cette perspective, l'association *« essaye de fournir des outils aux acteurs publics ou privés du système alimentaire, pour assurer les conditions déterminantes de la sécurité alimentaire au niveau local »*. Mais cet effort doit être accompagné par les politiques. *« Dans le plan de relance, on a un peu plus de soutien, mais au vu des enjeux ça reste assez peu*, déplore Yuna Chiffoleau. *N'empêche que ça libère les énergies, ça rend le sujet légitime, et ça permet d'envisager un certain nombre de choses. (...) Il y a notamment, dans les gros investissements, une ouverture pour essayer de financer des modèles économiques différents. »*

Reterritorialiser et...

...Protéger

Parler de résilience revient à parler de protection. Celle-ci comprend différents aspects. Le premier concerne la situation des agriculteurs. Une enquête réalisée récemment par AgroParisTech révélait que *« 70 % n'avaient pas le moral, [et que] ceux qui avaient le moral étaient sur une dynamique de projet »*, souvent dans un cadre collectif. *« A Figeac, on a fait les coopérations pour protéger les revenus des agriculteurs de ce territoire*, confie Dominique Olivier. *On a cherché à donner de la valeur sur ce territoire, (...) à améliorer le revenu de nos adhérents. »* Cette dimension est étroitement liée à une autre, fondamentale : la dignité des agriculteurs, à travers une activité porteuse de sens et rémunératrice. Au bout du compte, ces coopérations contribuent à *« protéger le territoire »* grâce au développement local. *« Développer la valeur sur un territoire est lié au nombre d'actifs. (...) En réinstallant des jeunes, (...) on réinstalle de la valeur sur le territoire, des activités, on remplit des écoles. »* Arthur Grimonpont y ajoute un autre élément de première importance : la santé. *« Souvent, on a cette intuition de dire que le système alimentaire fonctionne pour apporter une alimentation saine et suffisante pour la population. Or le système (...) s'organise de manière à garantir les profits privés de certains acteurs dominants, au prix d'une dégradation inquiétante des indicateurs de santé publique. »* Cela justifierait la création d'une « sécurité sociale alimentaire » qui, outre la protection médicale, prendrait en charge l'accès à l'alimentation en allouant à chaque citoyen *« un budget mensuel d'achat qu'il pourrait dépenser dans certains circuits qui feraient l'objet d'un conventionnement »*.

...Coopérer

L'une des grandes forces des systèmes alimentaires territorialisés est de favoriser la rencontre. *« L'alimentation est un prétexte pour créer du lien*, affirme Dominique Olivier. *Aujourd'hui, le produit agricole est secondaire. L'essentiel est le lien entre les gens, et la résilience est dans ce lien qui est générateur de valeurs et qui permet de créer des projets. »* On touche là le cœur des démarches locales. *« La reterritorialisation va montrer d'autres leviers liés aux relations entre les gens*, souligne Yuna Chiffoleau. *Cet enjeu de reconnecter des gens qui ne se parlaient pas forcément (...) nous permet d'envisager d'autres avenirs. »* Confessant être *« accro au modèle coopératif »*, Dominique Olivier concède que *« le statut ne fait pas la vertu. Mais*, poursuit-il, *dans nos territoires loin de tout, rien n'est possible sans collectif. »* La coopération est notamment

« indispensable pour remettre les agriculteurs en projet sur des petites filières de transformation. Là, il y a tout un boulevard », d'autant que les coopératives classiques sont devenues *« de gros mastodontes sur lesquels les agriculteurs n'ont plus la main »*. Dominique Olivier estime nécessaire de *« conjuguer les approches »* car *« on est toujours dans un «et», pas dans un «ou» »*. De fait, reconnaît Yuna Chiffoleau, *« il ne s'agit pas [pour les circuits courts] de remplacer les filières longues ni d'assumer complètement l'alimentation de tous. Dans le nord de la France, on peut difficilement produire des fruits et légumes en quantité suffisante. »* Dès lors, si l'on ne veut pas *« relocaliser contre la nature »* via *« une agriculture hors-sol (...) qui s'appuie sur une consommation importante d'énergie »*, il ne reste qu'à *« ré-ancrer localement tout ce qu'on peut avec des variétés adaptées au terroir, et faire des partenariats avec d'autres territoires qui produisent des choses complémentaires pour passer d'une dépendance subie à des choix assumés entre territoires. »*

... Adapter

Reterritorialiser les systèmes alimentaires suppose de repenser l'organisation de tous les maillons de la chaîne. En amont, cela exige de favoriser l'installation d'agriculteurs, alors qu'un nombre considérable d'exploitations est voué à disparaître ces prochaines années. *« Nous créons les conditions pour que de nouveaux viennent s'installer*, déclare Dominique Olivier. *Sans eux, le système n'a pas d'avenir. »* Il y a urgence à agir. *« Le foncier disponible continue à partir à l'agrandissement d'exploitations et pas à la création de projets nourriciers »*, s'alarme Yuna Chiffoleau, appelant au *« déblocage du foncier agricole »*. Mais cette reterritorialisation implique aussi de rediversifier les productions et les pratiques. Pari réussi à Figeac : *« Quand on a monté nos espaces de vente dans les années 2000, le problème était de trouver les produits*, se souvient Dominique Olivier. *Aujourd'hui, il y a des gens qui s'installent et qui font de la diversification sur leur exploitation. »* Cela pose la question des semences paysannes, dont la réglementation bride l'usage alors qu'elles possèdent de grandes qualités gustatives et nutritionnelles, et vont de pair avec des modes de production plus vertueux (agroécologie, agroforesterie, permaculture...). Enfin, il est indispensable de créer *« des unités de transformation de taille moyenne territoriale gérées par des collectifs d'agriculteurs »*, plaide Yuna Chiffoleau, qui regrette *« un déficit de recherche-développement »* sur cette mise à l'échelle. Il revient enfin aux acteurs de la grande distribution, en position quasi-monopolistique, de *« laisser de la place aux autres acteurs*, enjoint Arthur Grimonpont. *C'est quelque chose de fondamental qu'ils pourraient faire. »*

...Démocratiser

L'enjeu démocratique est indissociable de systèmes alimentaires locaux et résilients. *« Ce qui se joue, c'est moins l'autonomie, l'autosuffisance, que de reprendre en main collectivement les flux »*, considère Yuna Chiffoleau. En France, signale en effet Arthur Grimonpont, *« le secteur alimentaire a été délégué presque intégralement au secteur privé. (...) Aujourd'hui, le système alimentaire n'est pas vu comme un axe stratégique sur un territoire. (...) On pourrait se dire que ce n'est pas normal, et que les collectivités territoriales pourraient se réapproprier leur alimentation. »* Avec les projets alimentaires territoriaux (PAT), certaines d'entre elles *« vont déjà loin sur ces questions »*, salue-t-il. Mais ces PAT ne doivent pas rester *« descendants et peu démocratiques »*, comme Arthur Grimonpont et Yuna Chiffoleau l'observent parfois sur le terrain. *« Il faut faire confiance aux acteurs des territoires*, enjoint la chercheuse. *Il faut donner la main à tous ces groupements citoyens, ces tissus associatifs très actifs mais que l'on valorise très peu. »* Pour cela, il faut aussi outiller les acteurs. A cette fin, Les Greniers d'Abondance ont mis au point le CRATer, un calculateur de résilience alimentaire des territoires disponible en ligne (https://crater.resiliencealimentaire.org), qui permet à tout un chacun d'*« évaluer les indicateurs de résilience à l'échelle d'un territoire »*, annonce Arthur Grimonpont. Quatre indicateurs reflètent, pour le territoire considéré (ville, métropole, région), l'adéquation entre ce qui est produit et consommé, la soutenabilité des pratiques agricoles, le niveau et la tendance de la population agricole, et la politique foncière qui y est pratiquée. Cet outil *« s'adresse en particulier aux habitants d'un territoire qui voudraient voir émerger un PAT »*. Il permet aussi *« de voir si la somme des initiatives mises en place est suffisante, (...) et d'avoir un suivi des grandes dynamiques à l'échelle d'un territoire »*. Il peut également servir de socle pour amorcer le dialogue entre les différents acteurs. *« C'est par la complémentarité, l'intelligence collective et le contrôle collectif que l'on peut construire des réponses différentes »*, souffle Yuna Chiffoleau.

Retrouvez la session complète en vidéo

SESSION 4 : 4 FÉVRIER | **TABLE RONDE**

« Justice sociale »

SYNTHESE

› **ANIMATRICE**

Pauline Scherer • *Sociologue*

› **INTERVENANT•ES**

Marie May • *Étudiante IPAD – L'Institut Agro / Montpellier SupAgro*

Maëlis Horellou • *Étudiante IPAD – L'Institut Agro / Montpellier SupAgro*

Hélène Tavera • *Co-fondatrice – 4C - Collectif Café Culture Cuisine*

Laurent Seux • *Responsable du programme « Ensemble bien manger, bien vivre – Secours catholique »*

Cathy Bousquet • *Sociologue du travail social – CODEV Pays Cœur d'Hérault*

Nous avons assisté en 2020 à une explosion de la précarité et du recours à l'aide alimentaire, soulignant combien l'alimentation est un marqueur des inégalités économiques et sociales. Dans le même temps, celle-ci devient un enjeu politique majeur à la faveur d'un vaste mouvement de réappropriation basé sur des modèles alternatifs de production de transformation, de distribution et de consommation.

Dans ce contexte où, plus que jamais, l'alimentation conjugue les dimensions sociale, économique, politique et environnementale, une approche politique de la question s'impose. Quelle analyse peut-on tirer de cette situation d'un point de vue social ? Comment repenser les pratiques pour favoriser la justice sociale en matière alimentaire ? Comment mobiliser l'ensemble des acteurs vers cet objectif ?

Une nouvelle vision

L'accès à l'alimentation en question(s)

En apparence, l'industrie agroalimentaire a démocratisé l'accès à l'alimentation, offrant à chacun la possibilité de s'alimenter de façon diversifiée à moindre coût. En réalité, un nombre croissant de citoyens reste à l'écart du banquet, condamnés à dépendre d'une aide caritative pourvoyeuse de produits de moindre qualité. La devise de la République, alors, est bafouée. *« On n'est pas égaux, selon que l'on doive demander pour manger, ou que l'on puisse faire ses courses soi-même, considère Laurent Seux. Sur la liberté : quand on est à l'aide alimentaire, on ne choisit pas. »* Quant à la fraternité, où se niche-t-elle quand *« on entend la honte des parents de ne pas pouvoir nourrir les enfants ou inviter des amis »* ? En attendant la mise en place hypothétique d'un revenu de base ou d'une sécurité sociale alimentaire, il ne reste aux oubliés de l'alimentation que les dispositifs d'aide alimentaire, ou des initiatives plus récentes comme les chèques alimentaires qui permettent d'*« avoir accès au choix de son alimentation, précise Hélène Tavera. C'est très important, reconnaît-elle. Le problème, c'est que ces chèques ne sont pas conséquents. »* Or, les personnes réfugiées, par exemple, sont confrontées aux prix élevés des denrées exotiques, qui les rendent peu accessibles. Devant cette situation, Cathy Bousquet insiste sur l'urgence *« que l'ensemble des acteurs accepte (…) d'ausculter ce système, de le déconstruire ».*

De l'aide alimentaire à la participation

Dispositif de dernier recours pour les personnes n'ayant pas accès à l'alimentation, l'aide alimentaire bénéficiait à 5,5 millions de personnes en 2018. *« Maintenant, on parle de 8 à 10 millions de personnes »*, indique Laurent Seux, notamment *« des intérims, des CDD, des intermittents ou des auto-entrepreneurs que l'on ne voyait pas avant »*. Et, pour 12 % de la population, *« on n'est pas dans une réponse à l'urgence dans un temps limité, mais dans la question de la prise en charge de la précarité dans un temps illimité »*, ajoute-t-il. Cette forme d'*« urgence qui dure et qui s'installe, sans réponse structurelle »*, est source de vives inquiétudes pour les associations. Si elle répond efficacement aux situations d'urgence, l'aide alimentaire n'est pas adaptée aux publics confrontés durablement à la précarité. De nombreux bénéficiaires éprouvent un sentiment de honte, et vivent difficilement le fait de ne pas pouvoir choisir librement ce qu'ils consomment. Aujourd'hui, de nombreuses associations veulent leur permettre de devenir ou redevenir des acteurs de leur alimentation – d'y participer. *« La participation, c'est à la fois prendre part, contribuer et bénéficier »*, précise Cathy Bousquet. Cette approche se heurte toutefois à certains obstacles. *« En France, on a un héritage institutionnel lourd. On a pu être fier de la construction de l'aide alimentaire, mais la bouger n'est pas facile. »* Cependant, assure-t-elle, *« de plus en plus de voix s'élèvent contre les inégalités de ce système ».*

Pouvoir d'agir et convivialité

L'association Quartier Libre, dans le quartier populaire de la Goutte d'Or (Paris) a banni de son lexique le terme « bénéficiaire ». *« Au sein du collectif, tout le monde porte le discours d'un réseau d'entraide »*, rapporte Hélène Tavera. Cette base étant posée, ses membres ont cherché à *« articuler cette prise en charge sociale différemment. (...) L'idée, c'est de les rendre autonomes, leur rendre leurs choix alimentaires. »* Chaque personne accueillie retrouve une posture d'acteur. *« Tout le monde peut devenir accueillant. C'est-à-dire que les personnes qui viennent faire la cuisine, qui sont parfois en situation d'hébergement d'urgence, accueillent elles aussi. »* Les impliquer est d'autant plus naturel que *« les gens en galère sont des marathoniens »*, clame Laurent Seux. Dès lors qu'ils *« sont assurés de leur survie, ils peuvent être dans d'autres formes de perspectives » et retrouvent un « pouvoir d'agir, (...) dans cette dimension de justice et de fraternité »*. Par ailleurs, signale Cathy Bousquet, *« on est dans le croisement des savoirs, avec l'expertise des habitants »*. Mais surtout, affirme Laurent Seux, *« pour vivre, on a besoin de se sentir utile et d'être en lien avec les autres »*. Et, *« l'alimentation nous relie »*, toutes et tous. *« En France, (...) l'acte culinaire parle à tout le monde, c'est une référence transversale de qualité et de bien vivre, pointe Cathy Bousquet. S'alimenter, (...) c'est se réunir, se nourrir, se réjouir. (...) Et c'est particulièrement injuste et inégal d'en priver une partie de la population, et de faire perdurer un système dans lequel tout le monde est englué. »*

De nouvelles actions

Diversifier les aliments... et les dynamiques

L'un des principaux axes d'une aide alimentaire refondée concerne le fait de varier les produits que l'on consomme. À la Goutte d'Or, Quartier Libre travaille en particulier sur la diversification. *« On n'égrène pas tous les concepts de l'alimentation durable. Diversifier l'alimentation, c'est déjà un grand pas », juge Hélène Tavera. Dans son restaurant associatif, l'association « arrive à faire goûter autre chose, à faire des pas de côté »*, mais sans contrainte, de façon avant tout pédagogique. La dimension culturelle est prégnante. *« Il est important d'être libre de choisir son alimentation en respectant les cultures et habitudes alimentaires », estime Laurent Seux. Le programme « Ensemble bien manger, bien vivre »* du Secours catholique soutient des projets alternatifs à l'aide alimentaire : groupements d'achats, jardins nourriciers, cuisines collectives, épiceries solidaires. Ces dernières sont au nombre de 150, réparties dans toute la France. Certaines *« ne veulent plus fonctionner de la même façon »* et expérimentent d'autres modes de faire, comme Ma P'tite Echoppe, à Antony (Hauts-de-Seine), *« où tout le monde peut venir faire ses courses et paye selon ses revenus. (...) On va soutenir les évolutions de ces dispositifs de manière plus systématique »*, annonce Laurent Seux. Diversifier, c'est aussi s'intéresser à la production, premier maillon de la chaîne. Les Etats généraux de l'Alimentation et de l'Agriculture durable organisés en Hérault, ont révélé la nécessité d'une diversification agricole pour *« réintroduire de l'agriculture nourricière. Grâce aux Etats généraux et aux paroles citoyennes, les élus on inscrit cette question à l'agenda politique »*, salue Cathy Bousquet.

Territorialiser l'aide

Cet exemple montre l'importance de l'approche territoriale pour maîtriser la chaîne alimentaire du producteur au consommateur et, au bout du compte, permettre une véritable justice sociale en matière alimentaire. Ancrée *« dans un quartier défavorisé qui concentre toutes les inégalités »*, l'association Quartier Libre est née de l'engagement de quelques-uns. *« On est allés rencontrer les habitants, on a participé à des concertations citoyennes organisées par la mairie. On a écouté ce qui se faisait et ce qui manquait »*, raconte Hélène Tavera. L'action a commencé modestement, avec des soupes participatives : *« Les gens apportaient un légume et on faisait une soupe ensemble. »*

Chemin faisant, l'ambition a crû, l'adhésion au projet également, et celui-ci a finalement été retenu dans le cadre du budget participatif de la ville de Paris. Ainsi s'est concrétisée l'idée de *« créer "*une cuisine des habitants"*, (...) pour représenter l'idée que l'on est des habitants du monde. Mais "*habiter"*, c'est aussi habiter quelque part. »* Ouverte en 2019, cette cuisine permet aux personnes qui en sont dépourvues de venir se préparer un repas. Tout au sud de la France, dans le village de Soumoulou, près de Pau, le Secours catholique a fait évoluer son action dans un contexte de précarité grandissante, dénuée d'horizon. Après avoir réalisé une enquête auprès des bénéficiaires de ses colis, l'association les a accompagnés dans la définition et la mise en œuvre d'un projet basé sur l'échange et l'entraide. *« Ils ont créé une petite monnaie locale et créé, autour d'un projet de jardin collectif et de paniers, tout un écosystème pour, ensemble, bien vivre et bien manger. »*

Passer au collectif

Sortir de la pesanteur institutionnelle exige d'agir en mode collectif et coopératif. *« On est héritiers d'une action publique qui s'est construite comme une administration des besoins des populations, sans leur participation »*, déplore Cathy Bousquet. Cette période de crise a, justement, imprimé un certain élan collectif. *« Ça permet aux gens de se réunir, (...) des projets de coopération alimentaire se créent, observe Laurent Seux. Il y a tout un mouvement, et beaucoup d'énergie. »* On retrouve cet élan à l'échelle des territoires, où naissent des partenariats entre acteurs. *« On travaille avec RAC, Cocagne, Uzès et le réseau Civam, (...) de façon à avoir des projets (...) qui permettent à tous d'accéder à l'alimentation, et que ça crée de la mobilisation avec les personnes en précarité pour essayer d'avancer ensemble. »* La dimension collective est déterminante. *« On est dans un logique de mutualisation et de coopération, relate Hélène Tavera. On a grandi et on s'est développés grâce à d'autres associations. »* Cette ouverture s'étend aujourd'hui vers d'autres acteurs. *« Il y a eu une panne d'approvisionnement des épiceries solidaires du territoire pendant le Covid. Ça a été l'occasion de rencontrer les producteurs locaux et de se découvrir mutuellement »*, rapporte Cathy Bousquet. À Aurillac, voyant que les colis alimentaires étaient parfois jetés, le Secours catholique a initié *« un groupement d'achat qui lie les producteurs et les consommateurs »*, permettant aux premiers de s'assurer des débouchés, et aux seconds de profiter de meilleurs produits. Mais cet exercice n'est pas toujours aisé. Cathy Bousquet constate que *« chacun est cloisonné dans une pratique, un savoir-faire, une pensée. (...) Les professionnels sont empêchés de faire du travail collectif parce que ça ne rentre pas forcément dans le dispositif actuel, (...) que ça demande du temps »*. La question temporelle est centrale. *« La participation citoyenne est longue à accoucher »*, reconnaît Hélène Tavera. Et puis *« accueillir l'autre, c'est pas simple. (...) Il ne faut pas être pressé : devenir participant, c'est long et on accepte ça. »* Un message qu'il faut parvenir à faire entendre et respecter. *« On a convaincu les gens qui nous soutiennent que l'on ne serait pas dans la logique du chiffre, que ce qui comptait était de tisser des liens et de pouvoir suivre les gens au long cours. (...) Le temps est notre ami, il faut le faire valoir. »*

Revenir aux fondements de la démocratie

L'enjeu de la justice sociale questionne le fonctionnement même de notre démocratie. Celle-ci *« n'est pas achevée, et surtout elle est fortement inégalitaire dans ses aboutissements car son ancrage aujourd'hui est l'objectif économique, qui est une source de déséquilibre, juge Cathy Bousquet. Le point de départ de la démocratie sociale de la Troisième République, (...) c'est l'égalité citoyenne. (...) C'est cela qu'on a perdu de vue. »* Alors, reprend-elle, *« l'échelon territorial est un bon lieu pour remettre en mouvement, sur le territoire, le diagnostic et les avis. Ça va agrandir la démocratie, et pas seulement la démocratie alimentaire. »* C'est dans ce contexte que le CoDev Pays Cœur d'Hérault, une assemblée citoyenne siégeant aux côtés des élus, a organisé ses Etats généraux de l'Alimentation et de l'Agriculture durable qui, sur une période d'une année et demie, s'est réunie sous la forme de groupes de pairs – élus, habitants, agriculteurs, transformateurs... Après s'être saisis de ses travaux, les élus du territoire ont défini un agenda politique en cinq axes : l'accès au foncier, le développement des pratiques agroécologiques et la gestion de l'eau, l'accès à l'alimentation de qualité pour tous, la coordination des acteurs de la chaîne alimentaire, la gouvernance participative. Cette action et ses résultats pourraient en inspirer d'autres, à plus grande échelle. À travers son programme *« Ensemble bien manger, bien vivre »*, le Secours

catholique veut, avec ses partenaires, *« arriver à plaider pour des réformes structurelles au niveau national et international »*, explique Laurent Seux. L'association demande en particulier *« l'accès de tous à un revenu minimum sans contrepartie, et l'augmentation significative des minima sociaux à 50 % du revenu médian »*. Toutefois, *« cette question des revenus est assez centrale, mais ça ne dit pas tout. (...) Aujourd'hui, on plaide pour l'accès digne de toutes et tous à une alimentation de qualité, (...) dans la convivialité, (...) avec la liberté de choisir son alimentation (...) et l'implication de tous. »* C'est-à-dire une solidarité active qui, soutient Cathy Bousquet, ne soit *« pas un* "après coup"*, mais un* "avant coup"*. C'est la traduction concrète de la devise Liberté, Egalité, Fraternité. »*

Retrouvez la session complète en vidéo

SESSION 5 : 9 FÉVRIER | **TABLE RONDE**

« Santé humaine, santé environnementale, santé globale »

SYNTHESE

› **ANIMATRICE**

Hélène Leriche • *Responsable biodiversité-économie – Association OREE*

› **INTERVENANT•ES**

Basile Mace de Lepinay • *Étudiante GTDL – Paris Saclay*

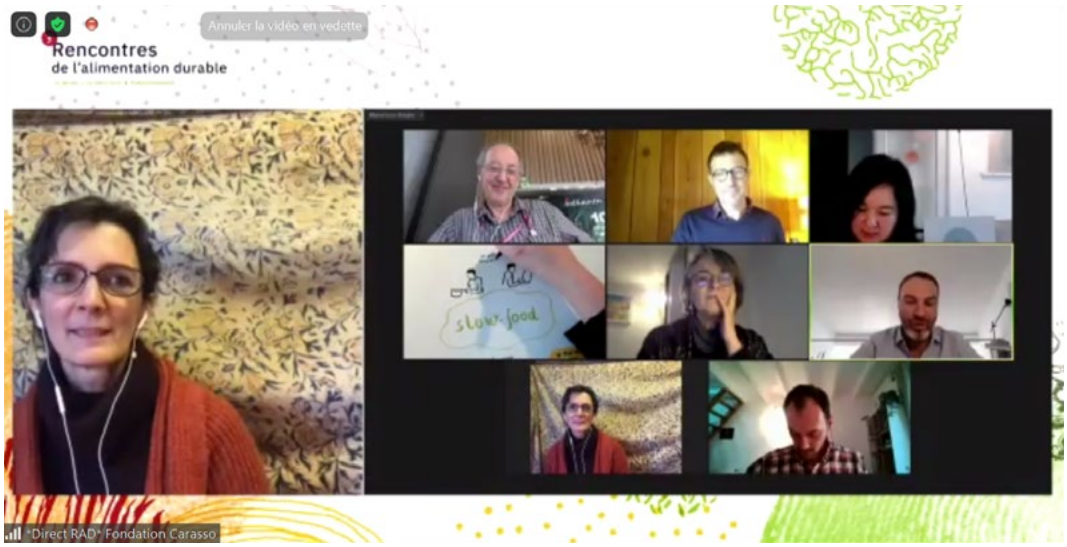
Maréva Vaucher • *Étudiante GTDL – Paris Saclay*

Aymeric Jung • *Associé gérant – Quadia Impact Finance*

Pierre Pujos • *Agriculteur*

Barbara Demeneix • *Professeur émérite Muséum National d'Histoire Naturelle, Membre de l'Académie des Technologies, Membre Associé de l'Académie de l'Agriculture*

Serge Morand • *Chercheur, professeur CNRS et CIRAD – Faculté de Médecine Tropicale de l'Université Mahidol à Bangkok*



Les conséquences de l'activité humaine, et en particulier agricole, sur les écosystèmes et la biodiversité, sont aujourd'hui très documentées. L'être humain n'échappe pas à ce grand désordre : il est établi qu'un grand nombre de maladies qui le frappent sont induites par ses modes de production et de consommation alimentaires.

Où en sommes-nous de ces troubles sanitaires partagés ? Quel rôle y jouent les systèmes alimentaires ? Comment, à l'inverse, ces derniers pourraient-ils mieux protéger, préserver voire restaurer le vivant ? Et comment s'y prendre concrètement ?

Poser un diagnostic

Reliés

La pandémie de Covid 19 a rappelé, si cela était nécessaire, notre lien étroit à l'environnement. *« On a une augmentations des zoonoses, c'est-à-dire des maladies avec des agents pathogènes qui circulent entre les animaux (…) et les humains, et des maladies vectorielles, transmises par les insectes »*, annonce Serge Morand. Et comme nous évoluons dans un monde très interconnecté, *« quand émerge quelque part une épidémie ou des maladies concernant les animaux d'élevage et les humains, (…) ça va très rapidement dans un hub, comme Wuhan par exemple, et ça part sur la planète »*. Entre un écosystème dont nous faisons intimement partie, et une interaction toujours plus forte entre les hommes – et plus globalement entre les hommes et le *« système vivant dynamique »* –, nous avons créé les conditions d'une vulnérabilité qui, aujourd'hui, se rappelle brusquement à nous. Avec cette épidémie, nous redécouvrons que *« la santé des écosystèmes est également la santé de l'être humain »*, résume Barbara Demeneix.

Inquiets

La situation actuelle contribue à révéler un problème qui intéresse l'humanité toute entière : l'hégémonie d'un système de production et de consommation alimentaire qui dégrade la nature et nuit à notre santé. *« Il faut des biocides – pesticides, antibiotiques – à la fois pour nourrir et pour soigner les animaux, signale Serge Morand. Tout cela, avec des changements majeurs de couverture forestière, (…) est associé à un développement des épidémies et à l'effondrement de la biodiversité. »* Ces mêmes pratiques chargent notre air et nos assiettes d'éléments nocifs pour notre santé. *« Chaque enfant qui naît en France et ailleurs est contaminé par une centaine de molécules qui ne devraient pas exister dans son corps, assure Barbara Demeneix. Cela a des effets sur le métabolisme, le développement du cerveau, la fertilité, le risque de développer des cancers. »* Parmi ces substances, les perturbateurs endocriniens *« interfèrent avec nos hormones essentielles dès notre conception. (…) Les trois premiers mois où l'organisme se forme sont les plus critiques par rapport à certaines maladies. (…) Toute la période de la petite enfance est aussi concernée. »* Cette problématique possède en outre une forte dimension sociale : *« La malbouffe touche surtout les couches défavorisées de notre société »*, observe Barbara Demeneix. *« Si vous avez quatre côtelettes à 3,50 euros, illustre Serge Morand, c'est qu'il y a surtout de l'eau et des produits chimiques. »* Or, ces modes de consommation favorisent l'obésité, le diabète et les maladies cardiaques, lesquels *« aggravent les symptômes et augmentent le risque de mortalité »* face, notamment, à la Covid-19. C'est un cercle vicieux qui *« relie les maladies infectieuses et les maladies non infectieuses »*. L'injustice sociale devient dès lors une injustice sanitaire.

Coincés

Les raisons de cette situation sont multiples, mais l'élevage intensif y tient une place importante. *« La masse des animaux d'élevage représente, avec les humains, 95% de la biomasse sur la Terre. Il ne reste que 5% pour les autres vivants »*, indique Serge Morand. Cette pratique exige de déforester, produire massivement une alimentation animale de piètre qualité, administrer des médicaments… Autant de pratiques qui contribuent à l'appauvrissement des sols, au développement de zoonoses, à l'usage accru d'intrants chimiques, que les humains, à l'autre

bout de la chaîne, paient de leur santé. *« On retrouve dans notre alimentation les microplastiques mais surtout les pesticides, affirme Barbara Demeneix. Toute femme est exposée à des perturbateurs endocriniens à tout moment. »* Quant aux agriculteurs, ils doivent composer avec une perte importante de biodiversité et *« des sols très pauvres en matière organiques, souligne Pierre Pujos. Il faut régénérer tout ça, et la difficulté est assez importante. »* Dans le même temps, la croissance démographique mondiale et la pression sur les ressources ont fait de l'agriculture un *« marché porteur »*, rapporte Aymeric Jung. Les investissements se sont dirigés vers l'*« achat massif de terres agricoles en Afrique et en Amérique du Sud, avec la mise en place de monocultures pour nourrir le monde de façon quantitative »*. Un choix insensé compte tenu de l'explosion démographique, car *« produire massivement de la nourriture sur de grands espaces et la faire voyager sur des milliers de kilomètres appauvrit nos sols, détruit la biodiversité, pollue la planète »*... et tout cela pour proposer *« une nourriture à bas prix, de mauvaise qualité, destructrice des communautés agricoles. (...) C'était une solution quantitative à court terme, qui recherchait plus la maximisation financière que le bien-être de la planète à long terme »*, réprouve-t-il.

Traiter pour aller mieux

Bifurquer

Les mesures adoptées pour faire face à ces crises répétées visent à côté. *« On veut améliorer la surveillance et la biosécurité, on regarde et on traite les conséquences, mais on ne s'attaque pas aux causes »*, critique Serge Morand. Crise après crise, *« on fait toujours la même chose, on a toujours le même cadre de pensée »*. Un problème démocratique avant toute chose : au niveau européen, on voit ainsi une politique agricole commune (PAC) *« décidée dans une commission nommée par les États »*, très loin d'un monde réel tenaillé en particulier par *« un sentiment d'injustice économique, sociale »*. Le chercheur appelle à replacer l'économie dans le cadre politique, et à *« forcer l'intersectorialité »* entre la santé publique, la santé environnementale, la santé humaine et la santé animale. Sur le terrain, Aymeric Jung plaide pour le soutien à une *« agriculture régénératrice »*, dans le cadre d'une approche qu'il compare à l'écosystème naturel : *« Le capital et l'investissement, c'est un peu comme l'eau, et les graines, comme les entreprises. Ce qui manque, c'est le sol qui va permettre que poussent des entreprises vertueuses. »* La difficulté réside dans le caractère à la fois urgent et total du changement de paradigme nécessaire pour sortir des éternelles solutions techniques. *« Les insectes pollinisateurs rendent un service de l'ordre de 200 milliards de dollars par an »*, relate ainsi Aymeric Jung. Ce montant considérable témoigne de l'importance vitale de cette pollinisation aujourd'hui menacée. Mais si l'on essaye de sauver cette pollinisation par des moyens purement techniques, on va *« polliniser uniquement ce qui va avoir une valeur marchande (...) et perdre toute la biodiversité sauvage »*. Et là, prévient-il, *« on sait que le monde s'écroule »*.

Préserver

Se rapprocher du terrain est précieux pour éviter le défaitisme. Installé dans sa ferme du Gers depuis une vingtaine d'années, Pierre Pujos confie comment, malgré les difficultés, il s'est efforcé de créer *« des systèmes qui remettent en place de la biodiversité (...) dans et autour des parcelles »*. Outre le bannissement des intrants chimiques, il a régénéré les sols en les travaillant peu et en les confiant aux bons soins de brebis, dont l'action fertilise la terre. L'ambition du fermier est double : *« Ne pas piller les sols et les ressources »*, et *« créer des aliments environnementalement régénérateurs et nutritivement excellents »*. Cette alimentation issue de sols enrichis permet en outre de procurer à l'organisme a besoin des éléments comme *« l'iode, qui est nécessaire pour le développement du cerveau »*, précise Barbara Demeneix, qui engage plus globalement à revoir son régime alimentaire. *« Une nutrition saine passe par une diversification des aliments, avec moins de viande, moins de fromage »*, soutient-elle. Et changer son alimentation a des répercussions

plus globales. *« L'économie n'est que le résultat de nos choix en tant que consom'acteurs »*, insiste Aymeric Jung. Cette alimentation durable a d'autant plus d'impact qu'elle s'insère dans un contexte local. *« On crée un lien de proximité sur trente kilomètres autour de la ferme, explique Pierre Pujos. Ce sont des systèmes très itinérants »*. Selon les besoins, les troupeaux vont et viennent entre la montagne et la plaine, créant des liens entre les territoires et entre les activités, pour le plus grand bien de tous, et de l'environnement. *« Seul sur sa ferme, on est très limité, explique-t-il. On a besoin des autres territoires pour avoir ce type de pratiques. »* Cette reconnexion – à l'environnement, au territoire, aux autres – est fondamentale. Elle participe d'une *« social-écologie du bien-vivre ensemble »*, considère Serge Morand, qui convie à *« travailler sur la co-viabilité des systèmes socio-économiques et des systèmes naturels »*. Prendre soin de la nature et de notre vie en commun doit aussi nous amener à sortir d'une *« approche individualiste »* de la santé et à promouvoir *« une santé publique de qualité »*. Dans cette optique, nous devons *« retravailler tous ensemble, entre citoyens, politiques, entreprises, associations »*. Sans toutefois faire abstraction du niveau global, aujourd'hui incontournable… mais en mettant *« de la mesure dans la démesure »*, avise Aymeric Jung.

Soutenir

Si les expériences vertueuses ne manquent pas, elles restent marginales. *« On est sur des initiatives ridicules en termes de volumes »*, reconnaît Pierre Pujos. Atteindre des niveaux plus élevés implique que *« la société civile nous aide (…) en achetant nos produits, notamment »*. Mais il faut aussi *« des outils de transformation, des troupeaux plus gros, (…) et passer aux autres agriculteurs l'information que d'autres systèmes existent, qui permettent de vivre ! »* Si la société se mobilise, les agriculteurs en système conventionnel sont plus difficiles à toucher, et ont plus souvent l'oreille des élus. *« Ça dépend des personnes »*, précise cependant Pierre Pujos. *« Il y en a qui se battent, mais (…) c'est assez compliqué de se faire entendre »*, constate-t-il. Or, si être soutenu localement est important – pour s'installer notamment –, c'est sur la PAC elle-même qu'il faudrait influer pour aller vers *« des changements plus radicaux et rapides »*. Certes, entre le European Green Deal et son équivalent américain, *« il y a de l'espoir »*, veut croire Barbara Demeneix. De même, le règlement européen Reach, dont l'objectif est de mieux protéger l'homme et l'environnement contre les risques liés aux substances chimiques, *« a déjà fait un gros travail. Mais on peut mieux faire »*. Sans attendre des évolutions qui tardent toujours trop, Aymeric Jung a décidé de manier un autre levier : l'impact investing. Cette approche consiste à financer des entreprises mettant en œuvre un nouveau modèle d'*« économie régénératrice »* qui allie *« la performance financière, la pertinence économique, l'impact social et l'impact environnemental »*. Parmi les entreprises ainsi épaulées, on retrouve en particulier des acteurs *« qui privilégient l'alimentation santé, (…) le local, l'anti-gaspillage ainsi que le bien-être animal »*. Ce mouvement accompagne celui des fondations, qui *« mettent le pied à l'étrier à des associations ou des personnes qui portent des initiatives (…) avec une démarche éthique »*. Mais pour que tout cela fonctionne au mieux, il faut *« des politiques qui font des choses pour le bien public, intervient Serge Morand. Le bien public, ce n'est pas une valeur marchande : ce sont des valeurs communes qui sont défendues par des politiques publiques. La biodiversité, l'environnement, la santé, c'est aussi ça. »*

Retrouvez la session complète en vidéo