

SESSION 3 : 2 FÉVRIER | TABLE RONDE

« Reterritorialisation et résilience »

SYNTHESE

› **ANIMATRICE :**

Cécile Blatrix • *Professeur en science politique – AgroParisTech*

› **INTERVENANT-ES :**

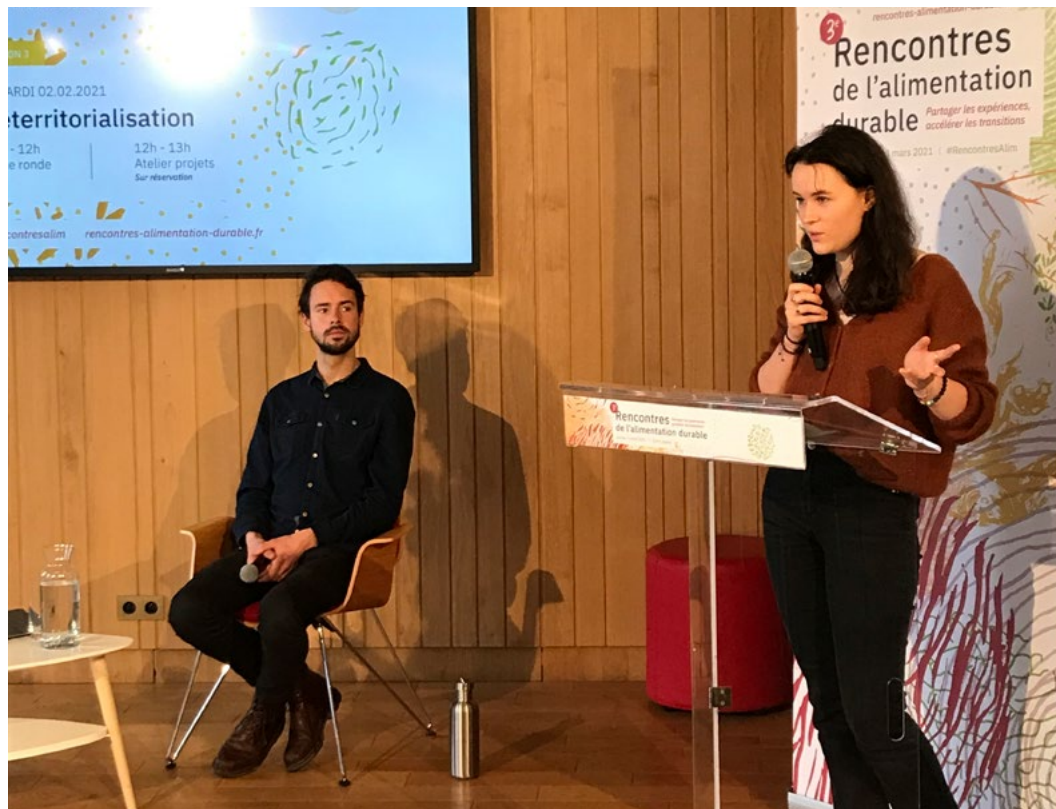
Arthur Beaucé • *Étudiant du master Gestion des Territoires et Développement Local – Paris Saclay*

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

Yuna Chiffolleau • *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 déterritorisée. 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 Chiffolleau. 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 Chiffolleau. 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 Chiffolleau. Cet enjeu de reconnecter des gens qui ne se parlaient pas forcément (...) nous permet d'envisager d'autres avenir. » 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 Chiffolleau, « 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 Chiffolleau, 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 Chiffolleau, 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 Chiffolleau. 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 Chiffolleau 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 Chiffolleau.

Retrouvez la session complète en [vidéo](#)