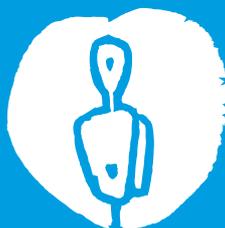


SYNTHÈSE DES RENCONTRES

Mères
RENCONTRES
DE L'ALIMENTATION
DURABLE

PARIS

8/11/2016



fondation
daniel & nina carasso

MARDI 8 NOVEMBRE 2016

Mot d'ouverture	Page 3
<u>Enjeux, tendances et perceptions de l'alimentation durable</u>	
• L'alimentation dans le monde : enjeux, blocages et paradoxes	Page 5
• Présentation du sondage "les français et l'alimentation durable"	Page 9
• Tour d'horizon des nouvelles dynamiques françaises	Page 11
<u>Peut-on produire autrement ?</u>	
• Bien manger en respectant la nature : les défis de la transition agro-écologique	Page 12
• Quelles technologies pour une production durable ?	Page 15
<u>Comment favoriser des partenariats multi acteurs ?</u>	
• Réguler les rapports de force pour permettre la co-construction	Page 16
• Faire dialoguer les acteurs et les savoirs	Page 17
<u>Quels leviers pour accélérer la transition alimentaire?</u>	
• Ouvrir le champ des possibles : la démarche de la Fondation Daniel et Nina Carasso	Page 21
• Quels modèles économiques pour conjuguer durabilité, accessibilité et équité?	Page 26
• L'alimentation locale, effet médiatique ou stratégie d'avenir ?	Page 27
• Table ronde : "Comment impliquer les mangeurs" ?	Page 28
Rapports d'étonnement	Page 29
Clôture	Page 31

MARINA NAHMIAS / Présidente de la Fondation Daniel et Nina Carasso



Votre présence témoigne de la force d'un courant de fond puissant qui entraîne la société dans une transition agricole et alimentaire salubre, nécessaire et urgente. Je n'aurais jamais imaginé, lors de la création de la Fondation Daniel et Nina Carasso il y a six ans, être entourée d'autant de créativité, d'énergie, de compétences réunies autour d'un même engagement.

Cette fondation porte le nom de mes parents, Daniel et Nina Carasso. Elle est franco-espagnole, à l'image de l'histoire familiale. La personnalité de mes parents et les sujets qui les ont passionnés leur vie durant nous ont guidés dans le choix de nos deux domaines d'action : l'art

citoyen et l'alimentation durable. Nous devons la sensibilité artistique à ma mère. Elle aimait par-dessus tout les femmes et les hommes qui sont derrière les œuvres. C'est sans doute par ce biais qu'elle a ouvert ce monde à mon père, homme rationnel et pressé, car il se retrouvait dans ce goût de l'humain, de la créativité, du sensible. Ils m'ont convaincue très tôt que l'art apporte une dimension supplémentaire à l'existence, dimension à laquelle tout être humain a droit.

L'alimentation a toujours été au cœur de la vie familiale. Mon père en a fait sa vie professionnelle, qu'il a exercée avec passion. Ceci l'a conduit à fonder Danone en France puis aux États-Unis, prenant la suite de son propre père qui avait créé Danone en Espagne. Mon père aimait la science, il aimait la recherche, et rien ne le rendait plus heureux que d'être dans un laboratoire. Par-dessus tout, il aimait l'action, il aimait la jeunesse, et il avait confiance en l'avenir.

Il y a six ans, je n'avais conscience que d'une partie des problèmes auxquels est confrontée l'humanité en matière d'alimentation. C'est au contact de femmes et d'hommes engagés, informés, que j'ai commencé à y voir plus clair, et que s'est peu à peu dessinée l'image d'un système alimentaire qui dépasse les limites de la planète, qui nourrit mal plus de la moitié de l'humanité, qui génère de l'injustice sociale et de la misère.

Le chemin vers une alimentation durable est long, et l'horizon semble parfois inatteignable. Alors je regarde devant moi, et je vois une société et des acteurs engagés, dynamiques. Je vois des solutions émerger et essaimer, avec une inventivité sans cesse renouvelée. En six ans à peine, la Fondation a soutenu 130 projets travaillant à cette transition vers une alimentation durable. Dès maintenant, des chercheurs et des régulateurs s'associent pour diffuser des techniques agro-écologiques, des collectivités mettent en place des politiques alimentaires ambitieuses et humanistes, des entreprises réduisent leurs déchets, des associations accompagnent les consommateurs... Nous avançons, mais nous n'avançons pas assez vite.

Votre message est clair : des solutions locales sont disponibles, mais le mouvement reste trop dispersé. Il nous manque des espaces de rencontre pour partager entre acteurs, créer des synergies, faire dialoguer les disciplines, coordonner les actions, changer d'échelle.

Ces premières Rencontres de l'Alimentation durable inaugurent un nouvel objectif pour la Fondation : bâtir ces passerelles et créer ces espaces de rencontre afin que les acteurs engagés œuvrent de concert pour accélérer la transition vers l'alimentation durable. J'espère qu'elles participeront au rapprochement que nous appelons. J'espère qu'elles faciliteront la reconnaissance d'une communauté de valeurs au-delà des oppositions de façade. J'espère qu'elles permettront l'articulation des leviers dont dispose chacun d'entre nous.

Je vous remercie pour l'énergie que vous mettez quotidiennement à bâtir un monde meilleur et pour l'espoir que vous inspirez. Un merci tout particulier à toute l'équipe de la Fondation, car c'est grâce à son dynamisme et à ses compétences qu'elle a rendu cette journée possible.



JEAN-FRANÇOIS CHAMBON / Directeur de la Communication et du Mécénat de l'Institut Pasteur

Je voudrais remercier la Fondation Daniel et Nina Carasso d'avoir choisi l'Institut Pasteur pour accueillir cette journée. Ça a été un très grand plaisir de répondre favorablement à la demande de la Fondation, et c'est un très grand plaisir de vous accueillir, pour deux raisons.

La première, c'est qu'il existe de très longue date des liens étroits non seulement avec la Fondation, mais avec la famille Carasso. La première partie de cette histoire remonte au début du XX^e siècle, peu de temps après la création de l'Institut Pasteur. Elle a pour origine Elie Metchnikoff, un grand savant d'origine ukrainienne, prix Nobel de médecine en 1908, considéré comme l'un des pères de la vaccination. Après avoir travaillé sur l'immunité, il s'est intéressé à la question de la longévité et du vieillissement. Il s'est intéressé à la population bulgare, dont la prévalence des centenaires était plus importante que dans beaucoup d'autres pays européens. Il a émis les hypothèses que le régime alimentaire de ces populations, à base de lait fermenté, était à l'origine de cette longévité particulière, et que les probiotiques avaient un rôle direct sur la flore intestinale et une incidence sur la longévité. On découvre un siècle après à quel point ses hypothèses étaient bonnes. Ses travaux ont inspiré Isaac Carasso pour proposer les premiers yaourts en pharmacie dès 1919 en Espagne. On sait par ailleurs que Daniel Carasso a suivi un cours de bactériologie à l'Institut Pasteur. La seconde partie de cette histoire est plus récente. En 2014, après la participation d'Alice Dautry, la précédente directrice générale de l'Institut Pasteur, au jury du Premio Daniel Carasso, cette dernière a créé, au sein du fonds de l'Institut Pasteur, un fonds de capitalisation qui soutient de façon significative deux programmes importants. L'un est un projet Art et sciences, Organoïde, dont je dirai quelques mots en conclusion. L'autre est un programme de recherche sur les interactions entre les microbes et le cerveau.



La seconde raison qui fait que nous sommes heureux d'accueillir ce colloque, c'est que les enjeux autour de l'alimentation durable font écho à de nombreux travaux poursuivis à l'Institut Pasteur. En premier lieu je me dois de parler d'hygiène alimentaire.

Louis Pasteur a créé l'Institut Pasteur en 1888, après avoir mené des travaux très importants sur la bière, le vin, le lait, découvert les mécanismes de fermentation, et mis au point ce qui est devenu la pasteurisation. Entre la fin du XIX^e siècle et le début du XX^e siècle, il va y avoir

une effervescence scientifique pour comprendre les mécanismes à l'origine de nombreuses maladies, et trouver des mesures pour les prévenir. Ce travail va déboucher sur la mise au point de l'hygiène en général, et de l'hygiène alimentaire en particulier, et sera à l'origine du formidable développement sanitaire qui va s'étendre jusqu'à aujourd'hui. Mais si les toxi-infections alimentaires et les infections alimentaires en général sont des maladies du passé, elles demeurent des maladies du présent dans les pays en développement, et les risques restent réels dans les pays développés. A l'Institut Pasteur, six centres nationaux de référence continuent à travailler dessus. Le second point qui fait écho à vos travaux, c'est l'idée d'« une seule santé », c'est-à-dire que santé humaine, santé animale et santé environnementale sont intrinsèquement liées. Il faut regarder l'exemple de l'épidémie d'Ebola pour voir que tout se tient. Cela nous oblige tous aujourd'hui à concevoir la santé humaine en adoptant une approche plus globale, qui prenne en compte les liens avec la santé animale et les incidences des transformations de notre environnement. Nos modes de consommation et de production actuels sont une composante de ce plus vaste enjeu de la santé pour tous.

En conclusion, je voudrais citer le programme Organoïde, qui est soutenu par la Fondation Daniel et Carasso. Le principe de base est de faire se rencontrer des scientifiques de l'Institut Pasteur et des artistes contemporains, afin de susciter un dialogue qui soit source d'inspiration, de création et d'innovation. De nombreuses rencontres ont déjà eu lieu depuis deux ans, des inventions ont été produites. Nous donnerons plus de visibilité à la réalisation de ces œuvres à partir de l'année prochaine. C'est pour nous tous une belle illustration de l'intérêt du dialogue entre les disciplines, et plus largement entre des mondes différents, et du potentiel de créativité et d'innovation que ce dialogue peut porter.

Je vous souhaite le même succès et la même créativité pour vos travaux, aujourd'hui et au-delà, à partir des idées et des pistes que vous aurez pu identifier.



Ouverture de la journée par Marina Nahmias et Jean-François Chambon

Lien : <http://www.pasteur.fr>

<http://rencontres-ad.fondationcarasso.org/fr/content/les-actes-et-vid%C3%A9os#ouverture>



ENJEUX, TENDANCES ET PERCEPTIONS DE L'ALIMENTATION DURABLE

L'alimentation durable dans le monde : tendances et paradoxes

Les enjeux actuels de l'alimentation dans le monde, la nécessité d'une transition et les verrous à lever pour permettre cette transition vers des systèmes alimentaires diversifiés et durables.

OLIVIER DE SCHUTTER / Ancien rapporteur spécial aux Nations unies sur le droit à l'alimentation, co-président de l'International Panel of Experts on Sustainable Food Systems (IPES-Food)



Connaitre et lever les obstacles à la convergence des acteurs : la démocratie participative comme clef du changement.

Des alliances inédites se font jour autour de la réforme des systèmes alimentaires. Ces alliances voient converger le travail d'organisations travaillant sur l'environnement –inquiètes des impacts de nos modes de production et de consommations sur les écosystèmes et la biodiversité, la santé –alarmées par la multiplication des cas de diabète, d'obésité et de carences nutritionnelles-, le développement rural –préoccupées par la disparition des petites exploitations agricoles-, la pauvreté et les rapports Nord-Sud –conscientes des contraintes qu'imposent nos systèmes alimentaires actuels sur la capacité des pays en développement à investir dans les leurs-.

Ces groupes se rendent compte que les questions agricoles et alimentaires sont décisives pour remplir les objectifs qu'ils se sont fixés et qu'un travail collectif est nécessaire.

Ces acteurs doivent faire face notamment à quatre difficultés principales :

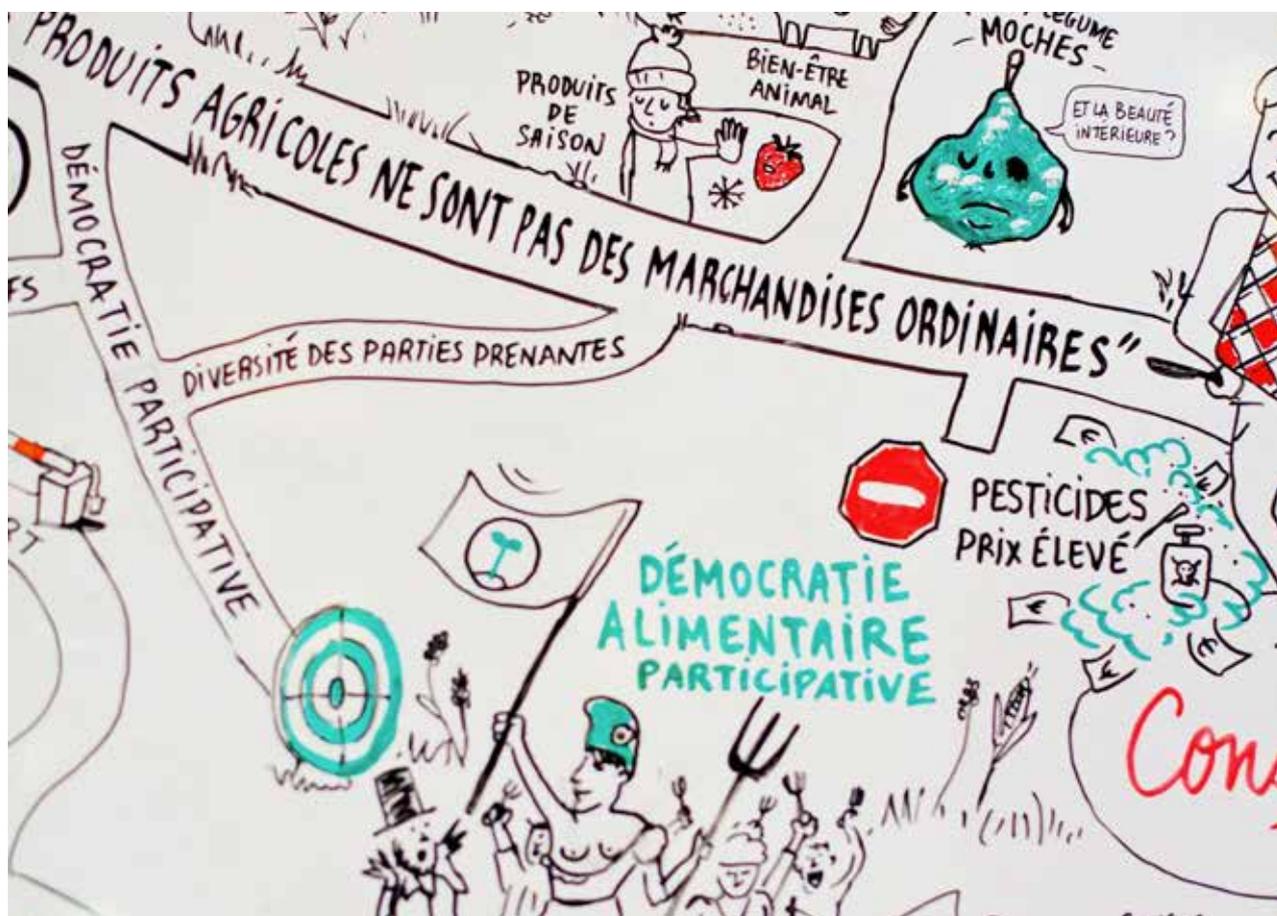
- Une certaine dichotomie entre deux visions réformatrices : d'un côté des initiatives citoyennes parfois très locales (par exemple les AMAP, les potagers collectifs urbains, les Incroyables Comestibles...), qui proposent des systèmes alimentaires alternatifs contournant les modes de production et de consommation conventionnels ; et d'un autre côté des initiatives qui tentent de renforcer la durabilité des systèmes plus conventionnels (par exemple les labels, les plateformes multiacteurs...), guidées par les grands acteurs. Cette coexistence de ces deux « voies » est pour l'instant féconde et peut générer un phénomène d'amélioration et de correction mutuelle. Ainsi, les initiatives citoyennes peuvent être amenées à questionner la durabilité d'une transition portées par le bénévolat, et inversement les grands distributeurs et industriels doivent se poser la question de la reterritorialisation des systèmes agroalimentaires. La correction mutuelle est possible même sans convergence des approches.
- Le spectre du productivisme qui nous hante encore, et l'augmentation des rendements demeure la principale mesure de progrès. Cette mesure de progrès est extrêmement pauvre et ne répond pas au défi d'aujourd'hui. La question n'est pas de savoir comment produire plus, mais comment produire mieux, par une utilisation plus efficace des ressources rares dont nous disposons, la terre et l'eau en particulier, sans détruire les sols. Les petites parcelles cultivées en polyculture constituent par exemple une manière très efficace d'utiliser ces ressources. La crainte de manquer de nourriture, du fait de la croissance démographique et de l'urbanisation des modes de vie, n'est plus d'actualité. D'autres mesures de productivité sont aujourd'hui disponibles.
- La dictature du court-termisme dans les choix de gouvernance, au détriment des objectifs de long-terme que nous nous donnons. La tentative de transition agro-écologique en témoigne : malgré les mérites que l'on lui reconnaît, l'agroécologie a du mal à percer car la transition représente à court-terme un coût pour les agriculteurs, qui voient leur revenu baisser durant la phase de reconversion de leur exploitation, le temps

ENJEUX, TENDANCES ET PERCEPTIONS DE L'ALIMENTATION DURABLE

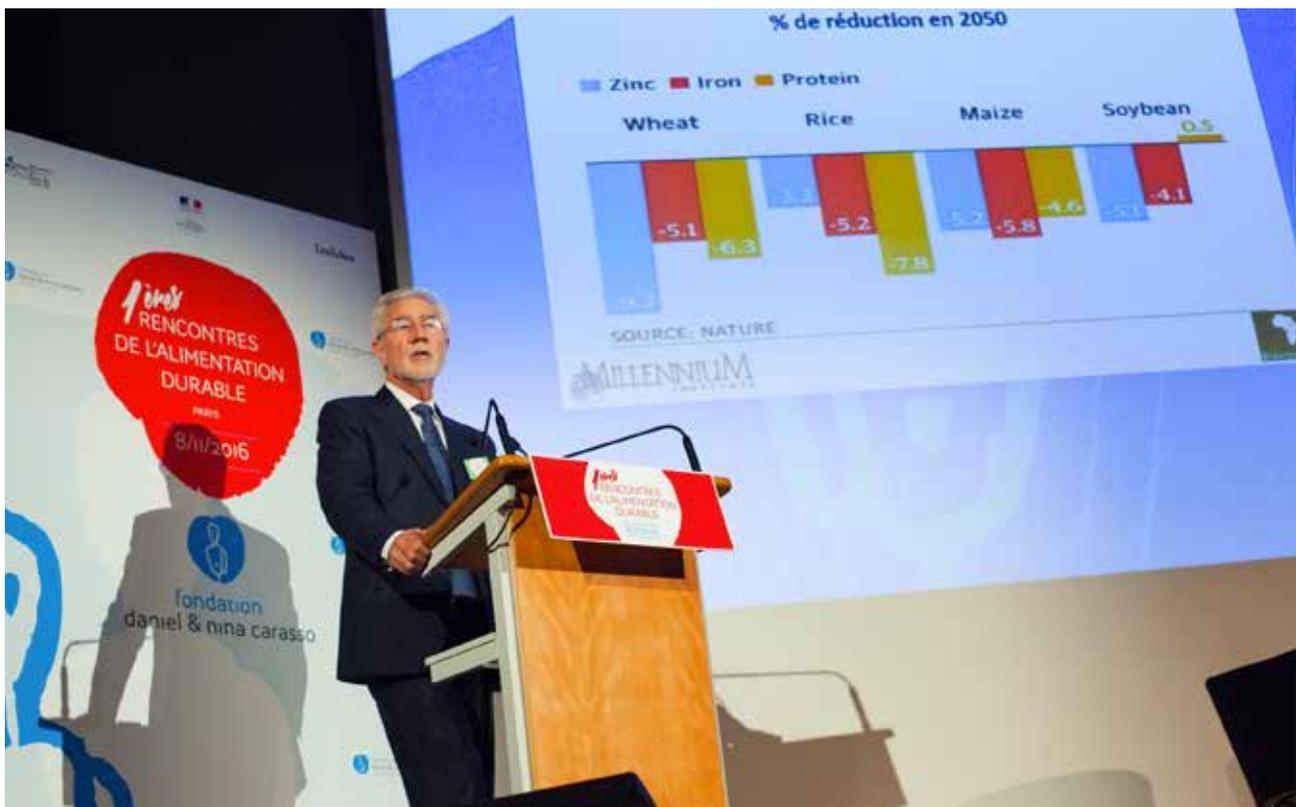
de restaurer les sols, de créer une biomasse suffisante. Il faut les aider à opérer cette transition, pour éviter qu'ils ne soient toujours les otages du court-terme.

- Les réformes agroalimentaires sont souvent influencées par les intérêts dominants des grands acteurs du système actuel, qui détiennent les technologies et ont l'oreille des décideurs politiques, ou adoptées sous le coup de crises, notamment sanitaires, afin de répondre aux craintes des consommateurs. Nous n'avons pas de gouvernance démocratique des systèmes agro-alimentaires. La question de la démocratie alimentaire doit être posée de manière urgente. Loin d'être une abstraction, la démocratie alimentaire repose sur l'idée que les choix seront mieux informés par un diagnostic posé par une diversité de parties-prenantes, et que les solutions seront mieux définies à partir d'une gamme de propositions émanant de ces différents acteurs. Il me paraît essentiel de généraliser des instances telles que les conseils de politique alimentaire, comme on a pu en voir se développer initialement dans le monde anglo-saxon, à l'échelle locale ou régionale, des conseils consultatifs où sont représentés consommateurs, producteurs, distributeurs, secteur éducatif, collectivités pour proposer ensemble des diagnostics et des solutions. Cette généralisation de la démocratie participative me paraît une condition de réussite, de légitimité et d'efficacité des tentatives de réforme. Au sein de l'IPES-Food, qui regroupe des experts de différentes régions du monde et différentes disciplines et a été initialement lancé par la Fondation Daniel et Nina Carasso, nous tentons modestement de contribuer à ces objectifs. Nous avons entrepris ce travail en étant conscients des difficultés qui nous attendent. Mais rien ne se fera sans associer à ces réformes les actes de force qui façonnent ces systèmes. Le premier rapport, sur la transition vers des systèmes agro-écologiques diversifiés, est un exemple des apports de cette approche fondée sur l'économie politique. Nous allons prochainement publier un rapport sur la contribution des villes et des régions à l'alimentation durable, ainsi qu'un rapport sur les externalités en matière de santé générées par nos systèmes.

Lien : <http://www.ipes-food.org>



ENJEUX, TENDANCES ET PERCEPTIONS DE L'ALIMENTATION DURABLE



L'alimentation durable dans le monde : tendances et paradoxes

Les enjeux actuels de l'alimentation dans le monde, la nécessité d'une transition et les verrous à lever pour permettre cette transition vers des systèmes alimentaires diversifiés et durables.

HANS RUDOLF HERREN / [Président directeur général du Millenium Institute](#) et membre d'[IPES-Food](#)

Diversifier les systèmes de production, changer les modes de consommation.

En 1992, le sommet de la Terre lançait l'Agenda 21, qui mentionnait l'agriculture sous l'angle de la fertilité des sols et de la pollinisation notamment. Ensuite, on a surtout beaucoup discuté. En 2000, les Objectifs du millénaire pour développement (OMD) formulaient des demandes de transition des systèmes alimentaires pour lutter contre la pauvreté et la malnutrition. En 2002, lors du Sommet mondial de Johannesburg, à la demande de la communauté internationale, des ONG ont remis le rapport *International Assessment of Agricultural Knowledge, Science and Technology for Development* sur l'agriculture que de nombreux gouvernements ont réfuté, le qualifiant de travail non scientifique. En 2015, enfin, les Objectifs du développement durable (ODD) ont repris en grande partie de ce rapport, qui apporte des éléments de fond sur plusieurs ODD : l'alimentation, la santé, l'environnement, le changement climatique, etc. La COP 21 a permis des discussions importantes en vue de la transformation de l'agriculture et des systèmes alimentaires.

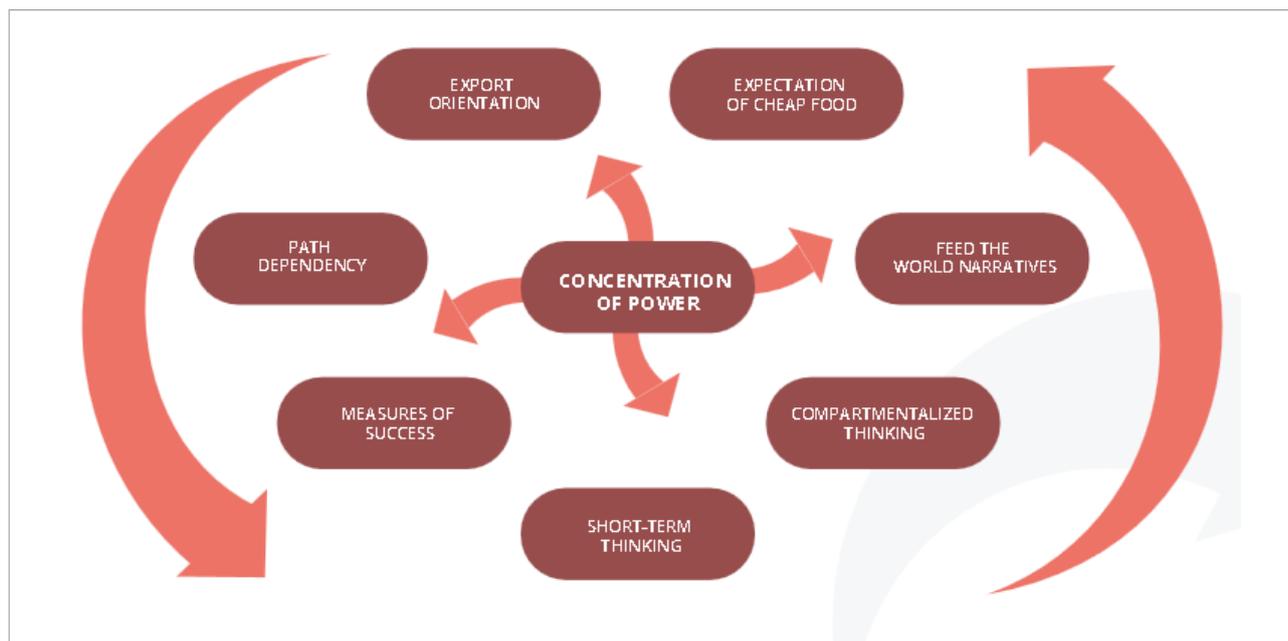
A l'heure actuelle, malgré une agriculture qui produit trop, 800 millions de personnes souffrent de la faim dans le monde, dont 40 millions en Europe et autant aux Etats-Unis, provoquant des migrations intracontinentales et transcontinentales vers les centres urbains et aggravant les problèmes socio-économiques.

Ce nexus faim-pauvreté perdure malgré une agriculture qui produit trop. Dans le même temps, 1,5 milliard de personnes souffrent d'obésité, et plus 300 millions de personnes sont atteintes d'un diabète de type 2. Nous voyons également des problèmes de contamination, de résidus de pesticides, qui touchent la santé à long terme.

L'agriculture conventionnelle utilise plus de calories qu'elle n'en produit. Ce n'est pas viable à long terme. On ne pense pas au temps long. Au plan environnemental, l'agriculture conventionnelle est responsable de l'émission de plus de 30% des émissions de gaz à effet de serre responsables des changements climatiques, et contribue à la perte de biodiversité, à la pollution et à l'usage excessif de l'eau et à l'érosion et à la dégradation des sols.

Des millions d'hectares de terres sont à réhabiliter, et atteindre une neutralité dans la dégradation est une volonté inscrite dans les ODD. On devrait et pourrait chercher un bilan positif.

ENJEUX, TENDANCES ET PERCEPTIONS DE L'ALIMENTATION DURABLE



IPES-Food, *From Uniformity to Diversity*, Figure 12 – The eight key locks-ins of industrial agriculture, 2016, p.45

Nous sommes dans une spirale descendante. Nous continuons à dépasser les limites planétaires (notamment en termes de gestion de la biodiversité, d'émissions de gaz à effet de serre, et de gestion du cycle des nitrates) et nous sommes désormais dans le rouge ou le jaune dans plusieurs domaines.

On ne peut pas se permettre de continuer dans cette direction. On ne peut pas contrecarrer les effets des changements climatiques par une hausse de production, car ceux-ci entraînent des pertes de nutriments, qui risquent de conduire à une plus grande production de calories « vides ». En regardant le blé, le riz, le maïs ou le soja, on voit que les taux de zinc, de fer et de protéines diminuent avec l'augmentation du taux de CO₂. Le génie génétique n'est pas une solution miracle, il faut des régimes alimentaires diversifiés avec des aliments nutritifs.

On est passé d'une agriculture "verte", dans laquelle on produisait en utilisant les services écosystémiques, et en favorisant l'assimilation du carbone dans les sols, à une agriculture "noire", dépendante des énergies fossiles, remplaçant l'action des écosystèmes par les engrais, l'irrigation, les OGM... Nous avons besoin de systèmes de production diversifiés, mais il faut également changer les modes de consommation. Dans notre rapport *From Uniformity to Diversity*, nous affirmons qu'un système viable, viable et équitable, passe par la multifonctionnalité de l'agriculture. Il faut aujourd'hui :

- Aller vers l'agroécologie et vers un système à dimension humaine.
- Dépasser les préjugés sur les agricultures non conventionnelles : certains pensent que l'on ne produira pas assez, alors qu'on peut produire en bio dans des proportions beaucoup plus importantes, comme cela se passe déjà en Afrique où l'on a pu multiplier par 4 certains rendements. Relocaliser les systèmes en favorisant la production et la consommation locales de produits frais, face à l'agriculture d'exportation.
- Promouvoir une agriculture résiliente. Les traitements chimiques traitent les symptômes mais pas la cause des problèmes.
- Internaliser l'ensemble des externalités, que l'agriculture conventionnelle ne prend pas en compte.
- Choisir une agriculture qui cherche à produire des aliments ayant une valeur nutritionnelle élevée
- Mettre le respect des paysans au cœur de ces systèmes, et les rémunérer correctement
- Introduire à tous les niveaux la démocratisation de la décision.

L'avènement de ces changements demande de comprendre et dépasser certains blocages (concentration du pouvoir économique entre les mains d'un petit nombre d'entreprises, attentes des consommateurs habitués à une nourriture bon marché, structuration des chaînes de production vers l'exportation...), et pour cela de changer de paradigme.



Enjeux d'un nouveau paradigme alimentaire
par Olivier de Schutter et Hans R. Herren, IPES-Food

<http://www.millennium-institute.org/>

<http://rencontres-ad.fondationcarasso.org/fr/content/les-actes-et-vid%C3%A9os#IPES>

² [http://www.unep.org/dewa/agassessment/reports/IAASTD/EN/Agriculture%20at%20a%20Crossroads_Global%20Report%20\(English\).pdf](http://www.unep.org/dewa/agassessment/reports/IAASTD/EN/Agriculture%20at%20a%20Crossroads_Global%20Report%20(English).pdf)



ENJEUX, TENDANCES ET PERCEPTIONS DE L'ALIMENTATION DURABLE

LE SONDAGE " LES FRANÇAIS ET L'ALIMENTATION DURABLE "

Les lignes sont en train de bouger.

VINCENT DUSSEAUX, directeur d'études de l'IPSOS, est venu présenter les résultats d'une enquête nationale sur les Français et l'alimentation durable, réalisé en octobre 2016 pour le compte de la Fondation Daniel et Nina Carasso. Cette enquête visait à mieux cerner les comportements alimentaires des Français, avec en filigrane ces questions : les Français sont-ils prêts à changer leurs habitudes ? Quels sont leurs pratiques aujourd'hui ? Quels sont les freins et les leviers associés à ce changement ? Cette enquête étant la première du genre, il n'existe pas d'historique permettant de mesurer l'évolution. Les éléments recueillis témoignent toutefois du fait que les lignes sont en train de bouger, et que la sensibilité à la durabilité de la consommation alimentaire continue de croître.

Une approche théorique lacunaire, mais des changements d'habitudes incontestables

Le terme d'« alimentation durable » n'est connu que de 38 % des Français, et évoque principalement les dimensions écologique et biologique. Leurs comportements, en revanche, esquissent les prémises de ce que l'on pourrait appeler une alimentation durable. Leurs critères de choix font de plus en plus la part belle aux produits « bons pour la santé » (71 %), régionaux ou vendus en circuits courts (70 %). Les Français affirment également veiller à jeter moins de nourriture (67 %) et font montre d'un intérêt croissant pour les produits à plus faible impact environnemental (47 %). La sensibilité aux impacts sociaux de l'alimentation augmente également.

Des motivations marquées par des inquiétudes et des attentes

L'évolution des habitudes alimentaires des Français tient en premier lieu à des préoccupations pour leur santé (57 %), mais ils sont également attentifs aux conditions d'élevage (50 %) et aux conséquences sur l'environnement



ENJEUX, TENDANCES ET PERCEPTIONS DE L'ALIMENTATION DURABLE

(42 %). En retour, ils constatent ou espèrent certains bénéfices pour eux-mêmes – des repas ayant meilleur goût (38 %), un meilleur rapport qualité/prix (29 %), une meilleure santé (26 %) – mais aussi pour l'agriculture locale (37 %) et l'environnement (26 %).

À noter : pour 31 % des sondés, il s'agit également de mettre en application leur convictions.

Alimentation : des critères hétérogènes

Si les Français placent le goût et le plaisir (56 %) en tête de leurs critères pour choisir les aliments, le prix vient aussitôt après (55 %). Les quatre critères les plus plébiscités ensuite confirment cependant leur préoccupation pour la durabilité de l'alimentation : la saisonnalité (40 %), les conditions de production (34 %), l'origine géographique (33 %), le respect de l'environnement (33 %) comptent davantage que la marque (12 %) ou la praticité des produits (17 %). On relève aussi un attachement grandissant à la juste rémunération du producteur (25 %).

Dans la pratique : une envie de qualité

Le sondage révèle que les Français attachent une importance particulière à l'achat d'aliments frais à cuisiner soi-même (77 %), de saison (84 %) ou produits à proximité (56 %). Le souci de qualité peut les conduire à acheter des produits plus chers (50 %) ou affichant un label de qualité (49 %). Portés par le souci de l'impact social et environnemental, ils s'efforcent d'éviter les suremballages (31 %), d'acheter des produits bio (27 %) ou « moches » (27 %), et d'écartier les aliments contenant des additifs (64 %), pesticides (63 %), OGM (63 %) ou trop de sucres ou de matières grasses (63 %).

Un élan à confirmer

Les Français se disent prêts à aller plus loin, principalement en consommant des aliments produits près de chez eux (75 %), en donnant une plus grande place aux fruits et légumes de saison (70 %) et abimés (68 %) et en recourant davantage aux circuits de distribution proposant des produits plus durables – artisans, marchés, circuits courts, AMAP, etc. (61 %). Il existe néanmoins des freins importants à ces changements, en particulier le prix des produits (83 %) et leur disponibilité (76 %). S'ils souhaitent adopter des habitudes plus durables, les Français sont poussés à adopter ces changements dans un contexte où domine l'inquiétude concernant la qualité des produits alimentaires (57 %), les pesticides étant leur principal motif de préoccupation (43 %).



Consultez les résultats du sondage : <http://rencontres-ad.fondationcarasso.org/fr/content/espace-presse>



Retrouvez la présentation
des résultats du sondage

<http://rencontres-ad.fondationcarasso.org/fr/content/les-actes-et-vid%C3%A9os#enquete>

ENJEUX, TENDANCES ET PERCEPTIONS DE L'ALIMENTATION DURABLE

TOUR D'HORIZON DES NOUVELLES DYNAMIQUES FRANÇAISES

En France, la société se mobilise sur les questions agroalimentaires.

Tour d'horizon de la diversité des systèmes alimentaires et tendances émergentes.

GILLES TRYSTRAM / Directeur général d'AgroParisTech

Penser l'économie globale de la biosphère pour dépasser la seule question alimentaire.

Les systèmes alimentaires sont extrêmement complexes. Un seul produit, le blé par exemple, recouvre de multiples composantes : le sol, l'eau, l'agriculture, le pain, les invendus, les protéines et leurs effets, les mangeurs, etc. – sans compter que les coproduits de la farine peut avoir des finalités autres qu'alimentaires. On a donc un ensemble d'éléments en interaction, qui font système et s'incluent dans une globalité d'activités humaines en interaction avec la planète. On peut parler d'une véritable « économie de la biosphère ». Les systèmes alimentaires durables peuvent se caractériser par plusieurs dimensions :

- L'accessibilité : ils permettent un accès physique aux ressources et favorisent la connaissance d'usage des produits, via une éducation à bien consommer ces produits ;
- L'impact : ils ont des impacts multiples (économiques, écologiques, sociaux...) encore difficiles à mesurer, qui tiennent à une multitude de conditions. Les indicateurs de mesure d'impact constituent un enjeu central ;
- La fonction : ils ont trois grandes familles de fonctions : nutritive (préférences, acceptabilité, besoins...), sanitaire, sensorielle (goût, plaisir...). S'y ajoute une dimension transversale concernant la valeur et sa répartition.

Différents moteurs animent les systèmes alimentaires :

- Les conditions de ressources, de gouvernance, et de valorisation qui les contraignent ;
- Les politiques publiques (restauration collective, écoquartiers, politiques alimentaires locales...);
- Le marché, avec les industries alimentaires (qui modifient leurs pratiques et leurs ressources), les établissements spécialisés (maisons de retraite, hôpitaux...), la restauration et la distribution, les coopératives (Ruche qui dit oui, tournées, drive fermiers...) et les acteurs de l'économie sociale et solidaire.
- Les actions citoyennes (AMAP, C'est qui le patron, coopératives de consommateurs...), décuplées par internet et les nouvelles technologies de communication.
- L'aide alimentaire, qui constitue un moteur au croisement des politiques, des actions citoyennes, et de l'économie sociale et solidaire (ESS).

De plus en plus de systèmes alternatifs voient le jour : qu'ils perdurent tous ou non, une vraie dynamique est installée. La multitude de dispositifs et d'appels à projets, en France et à l'international, en témoigne. Une question majeure se pose: comment transférer ce qui a été fait à un autre contexte ? Il y a des conditions géographiques, pédoclimatiques, culturelles, des conditions d'origine, des conditions sociales et d'acceptabilité différentes... Il faut aussi garder à l'esprit que la valorisation des coproduits constitue souvent un élément clef de la pérennité des systèmes alimentaires. L'alimentation est un système complexe qui comporte un grand nombre d'acteurs, des dimensions interdisciplinaires, qui croise beaucoup de compétences et appelle des interventions de nature différente. Les approches alternatives sont nombreuses, et j'ai la conviction que leur ingénierie (conception et gestion des systèmes) est une clef de leur durabilité. Les expériences de terrain autour des différents moteurs sont importantes, car la diversité est une des clés de la réussite et de la résilience de l'alimentation durable.

Mais la durabilité implique aussi de ne pas s'en tenir à la seule question alimentaire, elle appelle à valoriser les ressources agricoles de manière globale, à aller vers une économie globale de la biosphère pour répondre aux nombreux enjeux auxquels la société fait face aujourd'hui..



Retrouvez l'intervention de Gilles Trystram en vidéo

Lien : <http://www.agroparistech.fr>

<http://rencontres-ad.fondationcarasso.org/fr/content/les-actes-et-vid%C3%A9os#biosphere>





TABLE RONDE : BIEN MANGER EN RESPECTANT LA NATURE : LES DÉFIS DE LA TRANSITION AGROÉCOLOGIQUE

Si l'agroécologie propose des solutions pour développer des modes de production plus durables, cette transition nécessite une évolution des autres acteurs de la chaîne ainsi que des modes de consommation. L'agroécologie serait-elle un projet de société ?

Présentation d'initiatives



SYLVAIN DOUBLET / [Solagro](#)

Le scénario Afterres 2050

Comment faire bouger les lignes de manière crédible et souhaitable ? Plusieurs clefs existent: protéger ceux qui prennent le risque de changer, mettre le doigt sur les limites du système dominant, ou encore montrer la cohérence d'ensemble des multiples alternatives existantes. C'est dans cette troisième voie qu'est engagé le scénario Afterres 2050, qui devait permettre de vérifier si, en activant toutes les alternatives à notre disposition, il était possible de nourrir toute la population française et de maintenir des niveaux d'exportation importants vers les pays qui en ont besoin, tout en respectant l'environnement. Notre partis-pris a été de démultiplier ce

qui existe déjà, de mobiliser tous nos savoirs en agronomie et en matière de protection des sols, en tenant compte des engagements signés par la France. Le fait d'avoir chiffré l'impact potentiel des alternatives connues offre un autre regard sur les leviers d'action, qui peinent parfois à convaincre.

Afterres 2050 révèle différents leviers à actionner pour un tout cohérent et désirable. L'assiette est un de ces leviers forts. Dans notre scénario, nous avons voulu lever le « tabou de l'assiette » et avons donc modifié le régime alimentaire de base, en y mettant moins de lait et de viande et plus de fruits et légumes. Les systèmes de production agricole sont un autre levier, dont l'agriculture biologique fait partie. Nous sommes partis sur l'hypothèse de 50 % de surfaces agricoles utiles en bio, l'autre moitié correspondant à des formes d'agriculture intégrée. L'import/export est également un levier fort et un grand tabou français. Dans le scénario, nous avons par exemple envisagé une réduction des importations de tourteaux de soja, une augmentation des exportations vers les pays qui auront du mal à nourrir leur population en 2050, et une réduction des exportations vers l'Europe pour nourrir des animaux.

Nous aussi avons pris en compte les autres utilisations de la biomasse, en cohérence avec le scénario NegaWatt, dont une grande partie viendra des surfaces agricoles à l'avenir et couvrira une part croissante de nos besoins en énergie. Ce tout cohérent se fonde sur des techniques qui existent aujourd'hui, et s'inscrit dans le cadre des engagements signés par la France en matière de protection de la biodiversité, avec la directive-cadre sur l'eau, la future directive-cadre sur les sols, l'Accord de Paris, etc.

Notre scénario démontre que cette voie alternative est crédible. L'enjeu est à présent de transmettre ce message dans le monde agricole, qui est très déconnecté de la question alimentaire. Une nouvelle version du scénario sera disponible fin 2016. Mis à part le scénario AgriMonde de l'INRA, Afterres 2050 est aujourd'hui l'un des seuls scénarios prospectifs mobilisant conjointement les leviers alimentaires/nutritionnels et agricoles.

PEUT-ON PRODUIRE AUTREMENT ?

JEAN-BERNARD LOZIER / [Polyculteur dans le sud de l'Eure](#)

Une expérience d'agriculture intégrée

Le modèle de l'agriculture intégrée se situe entre l'agriculture intensive et l'agriculture biologique. Il a pour principe de réduire au maximum tous les intrants extérieurs, dont la chimie (engrais chimiques de synthèse, énergies fossiles), sans s'interdire d'y recourir si nécessaire. Ce n'est pas une transition vers l'agriculture biologique mais bien un modèle à part entière. C'est une réflexion globale sur le système d'exploitation. L'idée est d'articuler les différents leviers existants pour faire pousser les plantes dans les meilleures conditions possibles. Les fermes Dephy Ecophyto constituent une bonne illustration de ces pratiques, et de la possibilité de diminuer fortement le recours aux intrants chimiques. Nous choisissons tout ce qui concourt à l'agriculture durable.

On peut faire un parallèle avec la santé : plutôt que de recourir systématiquement à de grandes doses d'antibiotiques en cas de maladies, il faut être dans une logique préventive en profitant des bénéfices d'une vie saine.

Cela change la manière de travailler, car les leviers sont surtout agronomiques : rotations plus longues, cultures d'hiver et de printemps, décalage des dates de semis, cultures associées (par exemple colza, féverole et trèfle blanc), couverture permanente du sol... Ce système reste malgré tout marginal et marginalisé, et impose parfois de faire abstraction du monde agricole environnant.

Mon approche première est environnementale. Je voyais les impasses de la chimie dans le sol, et je trouvais que mes collègues en agriculture bio avaient des résultats satisfaisants mais pas assez complets, en termes économiques notamment. Cette voie médiane m'a donc semblé intéressante. Je trouve important que ma production soit vendue au prix du marché. La bio fonctionne sur la base d'une plus-value sur le prix qui, pour moi, constitue une limite pour bien des citoyens.

BORIS TAVERNIER / [Association VRAC](#)

Une meilleure égalité d'accès aux produits de qualité

Lancé il y a trois ans dans les quartiers prioritaires de la politique de la ville de l'agglomération lyonnaise, le projet VRAC, financé par cinq bailleurs sociaux, vise à toucher un public qui n'a pas accès à une alimentation de qualité. Ces habitants sont victimes d'une double peine : un problème d'accès à ces produits, et un problème de moyens. Pour eux, mal se nourrir n'est pas un choix. Au contraire, beaucoup de personnes issues de l'immigration ont vécu à la campagne, et reconnaissent les bons produits.

Le fonctionnement de VRAC repose sur un groupement d'achat permettant de se rassembler pour toucher des marchés auxquels on ne peut pas prétendre à plus petite échelle. Le principe est d'acheter de gros volumes aux producteurs partenaires, avec lesquels nous travaillons en direct.

Souvent dépourvus d'adresse électronique, les acheteurs –sans critères d'exclusion- remplissent le carnet de commandes mis à leur disposition dans les centres sociaux. Lors de la distribution, ils viennent avec leurs emballages et font le passage du vrac au détail. Ce projet leur permet de se sentir considérés, car ils peuvent consommer comme tout le monde. Pour autant, l'initiative est ouverte à tous sans justificatif.



Discussion

Comment lever les freins et solutions pour basculer dans ces modèles vertueux ?

Pour **SYLVAIN DOUBLET**, les agriculteurs désireux de changer leurs pratiques sont confrontés à la difficulté de résister à la pression de la coopérative ou des agriculteurs autour d'eux, mais aussi au risque économique que représente la phase de transition. L'un des principaux leviers serait de **mieux assurer ceux qui prennent le risque de faire autrement**, en imaginant éventuellement, comme pour les conversions bio, des contrats de conversion à l'agroécologie. La commande publique, à travers notamment la restauration collective, constitue un autre levier important. Mais il faut surtout que les acteurs, sur le terrain (agriculteurs, acteurs publics, associations, chercheurs, coopératives...), **bougent en même temps et de manière coordonnée**, dans le cadre de démarches concrètes, de projets de recherche participative... Cet effort peut-être le prélude à **la mise en place de conseils alimentaires territoriaux** et à **une véritable démocratie alimentaire**. **JEAN-BERNARD LOZIER** constate pour sa part que, depuis plus de quinze ans, ses résultats économiques sont à peu près identiques à ceux des agriculteurs classiques. Après l'avoir ignoré, ceux-ci se sont finalement intéressés à ses pratiques, mais pas au point de se lancer. Au moment de la moisson, une seule chose compte : le rendement et la marge de chacun.

La question de l'impact environnemental est totalement absente. L'agriculteur préconise la mise en place d'un **système d'aide qui irait croissant à mesure que l'on fait des choix « vertueux »**, comme cela se fait en Suisse.

BORIS TAVERNIER plaide quant à lui pour un travail multipartenarial, et pour un **travail de sensibilisation spécifique auprès des distributeurs de produits bio** refusant de vendre des produits à d'autres que des magasins bio.

Une participante a souligné les risques que fait courir la segmentation des pratiques et l'opposition des termes alors que, estime-t-elle, « nos objectifs sont les mêmes ». Pour **JEAN-BERNARD LOZIER**, dont l'activité a connu différentes dénominations, de l'« agriculture intégrée » à l'« agriculture de conservation », **la sémantique change, mais sa démarche vers un équilibre social, sanitaire et environnemental reste la même** et importe plus.

De même, **BORIS TAVERNIER** s'intéresse à la pratique sans s'attacher à un label, et préfère **convaincre par le goût et le prix** plutôt que par l'étiquette « bio ». « Les questions arrivent après : d'où ça vient, qui l'a produit... »



Liens : <https://www.solaqro.org>

<http://vrac-asso.org>



Les défis de la transition par Sylvain Doublet, Jean-Bernard Lozier et Boris Tavernier

<http://rencontres-ad.fondationcarasso.org/fr/content/les-actes-et-vid%C3%A9os#manger>

QUELLES TECHNOLOGIES POUR UNE PRODUCTION DURABLE ?

Dans quelle mesure les technologies de pointe peuvent-elles contribuer à la durabilité des agrosystèmes ?



JACQUES WERY / Professeur à Montpellier SupAgro, UMR System, Secrétaire exécutif de la Société européenne d'agronomie

On tend à réduire un système à des pratiques et à créer des dogmes

Le concept d'agriculture intégrée a été forgé dans les années 1970 par des scientifiques pour qualifier des systèmes plus résilients face aux bio-agresseurs, mais se réservant le droit d'utiliser les biotechnologies. Quelles voies emprunter aujourd'hui ? Il faut prendre du recul par rapport aux dénominations pour voir quels sont les objectifs.

Il faut aujourd'hui repenser l'agriculture en remettant le sol au centre des systèmes, ainsi que la diversité, et profiter des opportunités en matière de pilotage et d'information sur ces systèmes. Il y a une dichotomie sur la question des produits phytosanitaires, qui correspond à des choix de société. On tend à réduire un système à des pratiques, et l'on construit de nouveaux dogmes. La question du labour est symptomatique : on sait qu'il

existe des cultures dans lesquelles il ne faut plus labourer, mais certains systèmes sans labour ont pu être réutilisés grâce à l'usage de produits phytosanitaires.

Pour réduire l'usage des herbicides, il faut labourer le sol, mais le faire différemment. Certains agriculteurs produisent des céréales ou des oléoprotagineux en bio sur petites surfaces, avec une forte dépendance aux intrants organiques et donc à l'élevage, mais leur production sur de plus grandes surfaces est très difficile sans l'utilisation d'intrants. Le travail du sol pour réduire le recours aux intrants chimiques implique par ailleurs une grande consommation d'énergie. Il est important de casser les paradigmes et d'éviter les excès, la stabilité passe en grande partie par la diversité des cultures, et leur adaptation aux contextes agronomiques, climatiques et culturels locaux. Il faut prendre le système dans son ensemble.

Les légumineuses sont intéressantes : elles fournissent des protéines et permettent de décarboner l'agriculture. Il faut fixer un cap et une transition vers ce cap. Eviter les insecticides est important, mais ça ne fait pas tout.

DAVID GOUACHE / Directeur scientifique de Terres Inovia

Le risque le plus grand est de ne pas bouger

L'Institut technique agricole est financé par les producteurs. Il combine recherches publique et privée dans le cadre d'expérimentations. Nous sommes comme une association de consommateurs qui irait jusqu'à faire de la recherche sur des sujets où celle-ci est lacunaire. La diversité des termes et des approches techniques montre surtout la vitalité du mouvement de fond de la transition.

Une partie grandissante du monde agricole réalise que le risque le plus grand est de ne pas bouger. L'objectif numéro un des producteurs est de retrouver de la « robustesse », c'est-à-dire une exploitation qui leur permette de vivre et qui offre une certaine stabilité de résultats, quels que soient les aléas. Des groupes d'agriculteurs sont venus solliciter notre expertise technique. Aujourd'hui, ils évoluent vers une autre agriculture sans que l'on ait annoncé les choses comme ça au départ. Se saisir de groupes d'agriculteurs qui voient les limites de leur système reste le meilleur moyen de faire avancer les choses.

Si la diversité des cultures ou des systèmes favorise la robustesse des exploitations, il reste nécessaire de mobiliser une diversité d'outils, voire de s'appuyer sur des intrants. La féverole, une légumineuse très intéressante, est ainsi victime de la bruche, un insecte contre lequel le seul remède aujourd'hui efficace est un insecticide qui demande deux ou trois traitements annuels. Les recherches sur le bio-contrôle par confusion sexuelle sont encore en cours, c'est très difficile dans de grandes cultures à paysages ouverts. Aujourd'hui, un seul traitement annuel est autorisé. Conséquence : en deux ans, on a assisté à des réductions de surfaces de l'ordre de 50%, malgré le consensus sur les bienfaits de la production et de la consommation de légumineuses. Cela illustre le fait qu'une diversité d'outils est nécessaire pour avoir une diversité de cultures et de systèmes.



Regard croisé sur les opportunités technologiques pour une alimentation durable

Liens : <http://www.supagro.fr>

<http://www.terresinovia.fr>

<http://rencontres-ad.fondationcarasso.org/fr/content/les-actes-et-vid%C3%A9os#technologies>

COMMENT FAVORISER DES PARTENARIATS MULTI-ACTEURS ?

RÉGULER LES RAPPORTS DE FORCE POUR PERMETTRE LA CO-CONSTRUCTION

Quels sont les écueils à considérer pour permettre un dialogue constructif entre parties prenantes différentes par leur poids politique et économique ?



NICOLAS BRICAS / Socio-économiste au CIRAD
et directeur de la Chaire UNESCO Alimentations du monde

S'accommoder d'autres formes de démocratie.

On parle souvent des trois piliers du développement durable (environnemental, social, économique) et des trois piliers de la gouvernance (redevabilité, transparence, participatif). C'est un implicite de ce que l'on fait dans l'alimentation durable, mais cela ne signifie pas que la participation va de soi.

La préparation des discussions est d'une importance cruciale. On a tendance à réunir tous les acteurs autour de la table et à débattre pour trouver un compromis sociétal, sans s'accorder sur les modalités, les règles mêmes de la discussion. Il faut repolitiser les débats et reconnaître l'importance de la gestion des rapports de force.

Une bonne négociation ou discussion se prépare, afin d'y assurer la prise en compte d'une pluralité de points de vue.

La démocratie représentative est dotée d'institutions visant à réguler ces rapports de force, ce qui n'est généralement pas le cas des instances participatives.

On constate également un très grand décalage entre l'offre et la demande de participation : quand la participation s'ouvre, les citoyens viennent peu, malgré un vif sentiment d'être dessaisi de la prise de décisions par des acteurs économiques et politiques dominants. On évoque parfois une approche où les citoyens seraient investis d'une représentation publique par tirage au sort, mais ça ne s'improvise pas.

Dans le cas de l'Islande, dont la Constitution est retravaillée sur cette base, il y a une profonde réflexion sur les règles même de la nomination, de la prise de responsabilités et de la représentation. La question de la légitimité des représentants de ceux qui sont aujourd'hui dans le participatif est importante. Un système ouvert et inclusif ne doit pas empêcher de se demander qui parle au nom des parties-prenantes.

Si ces points ne sont pas pris en compte, le processus de construction du compromis risque de délégitimer les contestataires. Or le refus de la discussion peut être légitime face à une instance inadaptée. La participation demande donc de s'accommoder d'autres formes de démocratie dans lesquelles la contestation est légitime.

Il est nécessaire d'imaginer comment diverses formes démocratiques peuvent s'articuler pour permettre le débat, et trouver une « éthique de la discussion » partagée.



Retrouvez l'intervention
de Nicolas Bricas en vidéo

Lien : www.chaireunesco-adm.com

Lien : <http://www.cirad.fr>

<http://rencontres-ad.fondationcarasso.org/fr/content/les-actes-et-vid%C3%A9os#democratie>



TABLE RONDE : FAIRE DIALOGUER LES ACTEURS ET LES SAVOIRS

Comment construire des projets, un langage et des modes de gouvernance collectifs ? La transition vers des systèmes alimentaires plus durables appelle à repenser nos modes de coopération pour permettre la mise en place de synergies positives.

CHRISTOPHE ROTURIER / Délégué de l'INRA aux sciences en société

Des projets de recherche participative

La transition agricole et alimentaire est confrontée à des freins de différentes natures, tels que les lacunes en matière de connaissances ou l'assurance de la prise de risque. La recherche a un rôle particulier à jouer. Depuis les années 2000, on assiste à une explosion des publications scientifiques faisant état de recherches participatives. Ces démarches vont du crowdsourcing (collecte massive de données) jusqu'à la co-construction des projets de recherche avec l'ensemble des acteurs. Début 2016, François Houllier, alors directeur de l'Inra, a remis aux ministres chargés de l'Éducation nationale, de l'Enseignement supérieur et de la Recherche, un rapport sur les sciences participatives. Ces formes de recherche, qui se sont développées de manière importante ces dernières années, permettent de traiter des questions complexes, de croiser des savoirs différents, d'envisager des solutions multi-acteurs, et de poser de nouvelles questions de recherche.

De telles démarches se développent à l'INRA depuis plusieurs années. L'Institut a par exemple participé à un projet de recherche-action à Colmar, après avoir été sollicité par un viticulteur confronté à un problème d'érosion des sols. Comment y remédier tout en faisant le lien avec le savoir de ces agriculteurs et avec les habitants ? La démarche est pluridisciplinaire. Les chercheurs apportent des connaissances et des méthodes de travail, tout en intégrant le travail des autres parties prenantes. Dans ce cadre, la posture du chercheur change : il s'immerge dans un contexte, et aide le groupe à avancer vers des solutions concrètes.



FRANÇOIS COLLART DUTILLEUL / Juriste et universitaire

Le droit au service de l'alimentation durable

Développé au sein de l'Université de Nantes, le programme Lascaux vise à mener des recherches sur deux axes : sécurité alimentaire, diversité des agricultures et mondialisation des échanges d'une part, et gestion des ressources naturelles, diversité des besoins sociaux et relocalisation des décisions d'autre part. Le programme se poursuit au fil des ans sous la forme d'un réseau international de chercheurs et d'acteurs de la société civile (collectivités publiques, associations, ONG, organisations professionnelles...), afin de penser une gestion des ressources naturelles qui soit orientée vers la satisfaction des besoins des populations sur un territoire donné.

Chaque territoire étant particulier, créer un système alimentaire impose une pensée plus territoriale, moins centralisée. Or, le droit tombe en pluie depuis l'échelle internationale notamment depuis l'Organisation mondiale du commerce (OMC) jusqu'à l'échelle nationale. Et le traité de libre-échange entre l'Union européenne et le Canada (CETA) nous met face à une nouvelle difficulté : l'accord stipule en effet qu'à partir de 200 000 euros de budget, les villes européennes devront ouvrir leurs marchés publics aux opérateurs canadiens. Cela va créer une nouvelle concurrence entre producteurs canadiens et européens. Avec le programme Lascaux, on a commencé par travailler avec l'OMC, l'ONU, mais on essaye maintenant de déverrouiller par le bas. Il faut partir de la nourriture et de la nature pour aller vers l'agriculture, et mettre en place la démocratie alimentaire. On a beaucoup de vocabulaire, mais on manque de grammaire pour pouvoir écrire une nouvelle histoire...

AMANDINE LEBRETON-GARNIER / Responsable du pôle scientifique de la Fondation Nicolas Hulot

Une restauration collective plus responsable



Nous considérons la restauration collective comme un levier essentiel pour transformer les territoires aux plans alimentaires et agricoles. En 2007-2008, nous avons commencé à rassembler les acteurs et à cerner les besoins, leviers et freins au développement du bio. Nous avons constaté que la restauration collective travaillait en silo, chaque acteur ignorant les contraintes des autres. Par ailleurs, on manquait d'outils méthodologiques pour mettre en place un projet territorial viable et pérenne. Il suffisait parfois qu'un élu parte pour qu'un projet s'arrête. Avec le réseau Restau'co notamment, nous avons travaillé à une définition de la « restauration collective responsable » et à la conception d'un outil permettant d'entrer dans une démarche de projet et de progrès.

Le projet Mon restau responsable vise non pas à se substituer aux projets existants, mais à donner un cadre de construction et à fixer les différentes étapes de la transition.

Si un cuisinier de la restauration collective manifeste son intérêt pour la démarche, un questionnaire d'auto-évaluation lui est envoyé afin de faire le point sur ses pratiques en matière de développement durable. Il entre ensuite en relation avec un cuisinierpair pour une visite d'échange permettant d'identifier les progrès possibles. Une fois ses engagements définis, il les annonce lors d'une séance publique réunissant convives, parents d'élèves, producteurs, élus locaux, etc. Dès lors, le cuisinier est autorisé à apposer le logo du projet et à communiquer sur sa démarche. A ce jour, 200 restaurants (écoles, hôpitaux, maisons de retraite, entreprises) se sont engagés.

ISABELLE TOUZARD / Vice-Présidente de Montpellier Méditerranée Métropole en charge de l'agro-écologie et de l'alimentation

Une politique alimentaire territoriale

Il y a un an et demi, Montpellier Méditerranée Métropole a lancé une démarche associant agriculture et alimentation. Il ne s'agit pas d'un projet alimentaire mais d'une politique, impliquant que les maires des différentes communes portent eux aussi cette volonté. Nous avons très rapidement fixé les premiers objectifs et engagé des actions, avec trois angles d'attaque : la reconquête agricole en zone urbaine et péri-urbaine, la restauration collective, la mise en visibilité et le soutien aux initiatives citoyennes. L'agglomération n'est pas le

maître d'ouvrage d'une politique à laquelle participeraient les acteurs. L'optique est plutôt de voir comment une collectivité peut appuyer les démarches mises en place par les citoyens sur le territoire (plus de 500 identifiées).

Nous avons par ailleurs la chance d'avoir un pôle de recherche en agronomie et environnement de renommée mondiale. Nous avons établi des conventions, non pas pour un apport de connaissances « classique », mais pour mettre en place cette politique, l'évaluer, faire un travail de prospective. Des dynamiques de Living Labs se mettent aujourd'hui en place, qui permettent au territoire et à la recherche de collaborer. Les savoirs se construisent aussi entre collectivités, en lien avec le réseau Terres en villes.

La restauration collective est un sujet « facile », mais utile à aborder pour une collectivité, d'autant que l'alimentation touche à des questions sociales, de logistique urbaine, d'assainissement...

Différents partenaires se sont agrégés à la démarche petit à petit. Il est important de réunir toutes les dynamiques autour de la table, pour contribuer aux mêmes objectifs. Mais la démarche multi-acteurs n'est pas simple, et peut constituer pour les collectivités un frein qu'il faut lever.



PHILIPPE-LOÏC JACOB / [Président d'Eco-Emballages](#)

Le recyclage, vecteur de dialogue

70 % des emballages concernent l'agroalimentaire. Il y a 20 ou 30 ans, il s'agissait d'un problème de société très difficile à gérer. On ne contrôlait plus notre consommation. Eco-Emballages a été créé en 1992.

Aujourd'hui, 70 % de nos emballages ménagers sont recyclés. Les entreprises ont l'obligation de donner une seconde vie à ces déchets, et 34 489 communes travaillent avec Eco-Emballages pour traiter ces déchets d'emballages.



Les filières de recyclage se sont développées de manière importante. On peut désormais quasiment tout recycler – y compris, bientôt, les résines plastiques.

Il existe en France 12 lieux de réflexion et de concertation avec les élus sur cette problématique. Sont aussi concernées les associations de consommateurs, les ONG environnementales et les entreprises. Nous réunissons environ 100 000 parties prenantes autour d'Eco-Emballages.

Lors de sa création, Eco-Emballages s'est doté du statut de société anonyme, qui offrait la gouvernance la plus adaptée. Cette gouvernance d'entreprise prend en compte l'ensemble des parties prenantes.

Nous favorisons le dialogue, qui nous semble essentiel, entre le monde associatif et celui des entreprises. Nous facturons certains services pour financer notre travail avec les collectivités locales.

PEUT-ON PRODUIRE AUTREMENT ?

Discussion



Montrées du doigt par de nombreux acteurs, les entreprises multinationales sont notamment accusées d'exercer des pressions empêchant à la législation d'évoluer dans un sens plus favorable aux pratiques agricoles et alimentaires durables.

Ne faudrait-il pas interdire ce lobby industriel ? Familier de la sphère privée, **PHILIPPE-LOÏC JACOB** reconnaît des excès mais invite à ne pas stigmatiser le privé par rapport au public et plaide pour une action concrète passant, comme il l'expérimente au quotidien, par la promotion de tous les sujets écologiques auprès des entreprises. « Une entreprise qui parle à une autre la convaincra peut-être plus facilement », explique-t-il. Une invitation au dialogue et au respect entre les différentes parties, mais aussi à faire « confiance aux élus et à leur libre arbitre ».

Replaçant cette question dans une dimension plus globale, **FRANÇOIS COLLART DUTILLEUL** soutient toutefois que, faute de gouvernance internationale, ce sont les

entreprises qui gouvernent. En collaboration avec l'Institut Michel Serres, il souhaite affirmer une « exception agricole » fondée sur un principe simple : les produits alimentaires ne sont pas des marchandises ordinaires.

La mise en place concertée d'actions à long terme passe également par une attention particulière portée à l'enjeu foncier. « Il n'y a pas de démocratie alimentaire sans démocratie foncière », pointait un participant avant d'appeler à une alliance, sur ce sujet, entre communes et communautés de communes. Se basant sur les demandes des porteurs de projet qui se rendent au Point info installation agricole de l'Hérault, **ISABELLE TOUZARD** observe que leur premier souci est la question foncière. Il revient aux collectivités de s'en saisir. À ce propos, **FRANÇOIS COLLART DUTILLEUL** rappelle le cas du Bénin, où le code foncier adopté en 2013 présente l'une des lois les plus protectrices d'Afrique en la matière, interdisant notamment les accaparements de terres.

Les intervenants partagent l'impératif de réunir à tous les niveaux un spectre d'acteurs le plus large possible. Membre du Conseil national de l'alimentation (CNA), structure interministérielle chargée de l'organisation du débat public sur les questions d'alimentation, **KARINE BOQUET** souligne que cet espace de dialogue qui regroupe société civile, scientifiques et pouvoirs publics est « unique en Europe ».

Au-delà des problématiques spécifiquement françaises, sans doute faut-il replacer l'alimentation durable dans un contexte planétaire. « On est soumis à des problématiques mondiales », confirme **CHRISTOPHE ROTURIER** : le changement climatique, tout comme les échanges agricoles et alimentaires, exacerbent la tension local/global. Sur ce plan, les chercheurs ont une légère avance, puisque certains participent à des communautés de recherche qui dépassent les cadres nationaux. Cette recherche peut « produire des solutions génériques »... qu'il faudra, à un moment donné, adapter localement.



Liens : <http://www.chaireunesco-adm.com>

<http://www.inra.fr>

<http://lascaux.hypotheses.org>

<http://www.restauration-collective-responsible.org>

<http://www.montpellier3m.fr>

<http://ecoemballages.fr>



Retrouvez la vidéo
du débat

<http://rencontres-ad.fondationcarasso.org/fr/content/les-actes-et-vid%C3%A9os#dialoguer>

QUELS LEVIERS POUR ACCÉLÉRER LA TRANSITION ALIMENTAIRE ?

Ouvrir le champ des possibles : la démarche de la Fondation Daniel et Nina Carasso

Quelles stratégies pour accompagner la transition de nos sociétés ?
Comment les acteurs de la transition et la Fondation Carasso
peuvent-ils y contribuer aux mieux ?



GUILHEM SOUTOU / Responsable programme Alimentation durable France de la Fondation Daniel et Nina Carasso

Soutenir toutes les solutions, d'où qu'elles proviennent.

La Fondation est assez jeune : six ans d'existence. Elle a une position de vigie, et discute avec la société civile, les pouvoirs publics, des entreprises, des chercheurs, ce qui lui confère une vision à 360° de ce courant de fond de l'alimentation durable qui traverse la société française de manière particulièrement dynamique depuis quelques années. Cette journée est aussi motivée par le souci d'exposer publiquement la diversité des acteurs que l'on a rencontré durant ces années, et qui sont le moteur de ce courant de fond.

La Fondation s'appuie sur quelques principes chers à la famille Carasso, au premier rang desquels l'ouverture d'esprit. Au sein de la Fondation, tous les discours ont leur place. On croit beaucoup en la diversité des solutions et des acteurs – pouvoir politique, entreprises, société civile, consommateurs – pour faire avancer ce système alimentaire dans la bonne direction et en explorant des voies d'innovation les plus diverses possibles. Ce qui compte, c'est l'impact effectif des actions sur la durabilité des systèmes alimentaires.

Quand on a commencé à travailler sur l'alimentation durable, on a été surpris par la richesse de la réaction sociétale sur ces questions : il y a un bouillonnement provenant de toutes les strates et de toutes les familles d'acteurs. On voit des marges d'actions qui se déploient dans toutes les directions, à la recherche d'un dialogue, que l'on va essayer de favoriser, et à la recherche de solutions, que l'on va

essayer de proposer avec les partenaires que l'on soutient.

Depuis quatre ans, la fondation explore plusieurs directions. Elle développe une vision inclusive de l'alimentation durable qui prenne en compte les enjeux à la fois environnementaux, sociaux, économiques, nutritionnels. Elle a développé des activités dans plusieurs axes : l'agroécologie, la recherche participative, l'économie circulaire, et la dimension sociale – équité au sein de la chaîne alimentaire, accessibilité à tous des produits, sensibilisation des consommateurs. Enfin, on développe un axe fort rassemblant toutes ces préoccupations, que l'on a abordé à travers l'appel à projets « Systèmes alimentaires innovants », qui vise à soutenir des acteurs souhaitant mettre en place un système alimentaire le plus avant-gardiste et ambitieux possible sur ces différents enjeux. On souhaite prototyper des systèmes alimentaires qui préfigureront ce que peut être un système alimentaire durable demain.

Pour cela, nous essayons de capter les signaux faibles en s'appuyant sur des veilles, des réseaux dont nous sommes membres (Fondation de France, Global Alliance for the Future of Food...), des relais comme l'IPES-Food, etc. Nous organisons des ateliers qui permettent la rencontre d'acteurs et la compréhension des contraintes de chacun, en vue d'agir au mieux sur ces contraintes. Nous travaillons aussi avec des partenaires comme Terres en Villes où l'International Urban Food Network (IUFN), qui accompagnent les acteurs par du conseil sur l'alimentation durable, ainsi qu'avec des acteurs sur la structuration de leurs activités, grâce à des réseaux de compétences que nous mettons à leur disposition sur l'évaluation d'impact, le renforcement des capacités de l'organisation, etc. Enfin, nous dialoguons avec les pouvoirs publics afin de leur donner des clés pour avancer plus vite.

La fondation dispose de plusieurs instruments financiers pour soutenir cet écosystème : des appels à projets, qui sont une manière d'interroger dans sa diversité la réponse sociétale à une question précise, ainsi que quelques projets phares que nous accompagnons dans leur changement d'échelle. Mais aujourd'hui, le cadre juridique du mécénat ne permet que de soutenir des acteurs de la société civile ou de petites collectivités ayant peu de

QUELS LEVIERS POUR ACCÉLÉRER LA TRANSITION ALIMENTAIRE ?

moyens pour mettre en place des choses. A côté de ça, des start-up, des entreprises, proposent des solutions très intéressantes sur nos sujets, mais on ne peut les soutenir par la voie de la subvention. Nous souhaitons donc investir une partie de notre capital sur ces acteurs, quitte à ne pas trouver de rentabilité financière.

C'est une démarche d'investissement à impact social, très novatrice en France. Il y aura une prise de risque, mais l'important pour nous est de pouvoir soutenir toutes les solutions, d'où qu'elles proviennent et quel que soit le statut des acteurs.

Enfin, nous souhaitons véhiculer un discours positif. Il y a une peur autour de l'alimentation, beaucoup d'attentes, des discours catastrophistes. Cela conforte souvent les acteurs qui soutiennent qu'augmenter les niveaux de production est la seule solution. Nous aimerions que ces discours s'articulent autour des solutions plus que des craintes, et fassent émerger un nouveau narratif mettant l'accent sur la multiplicité des leviers d'action à actionner de manière coordonnée, sur le rôle de chacun dans cette démarche collective, et sur l'importance de la diversification pour répondre à la diversité des enjeux.



Retrouvez l'intervention de Guilhem Soutou sur Youtube

<http://rencontres-ad.fondationcarasso.org/fr/content/les-actes-et-vid%C3%A9os#fondation>



Lien : <http://www.fondationcarasso.org/fr/durabilite%C3%A9-des-syst%C3%A8mes-alimentaires>

ALIMENTATION DURABLE : DES IDÉES QUI CHANGENT LA VIE

Que faire?

PRODUCEURS

DÉCHETS

CLIMAT

BIODIVERSITÉ

NUTRITION

RESSOURCES NATURELLES

CONDITION DE VIE DES ACTEURS PRODUCTEURS

PRODUCEURS & ACTEURS DE TRAVAIL

PRODUCEURS & DISTRIBUTEURS

MARCHÉS ET RESTAURANTS

FILIÈRES

PAYSANES ET URBAINS

SISTÈME ALIMENTAIRE VERTUEUX

CRISES SOCIALES

PRIORITÉS TRANSITION ALIMENTAIRE

Citoyens

Décideurs

<https://www.youtube.com/watch?v=tQ0dwN-oJNU&index=3&list=PL8GgD9-TunuC-yadHxCOC4CRM715hDETG>

QUELS LEVIERS POUR ACCÉLÉRER LA TRANSITION ALIMENTAIRE ?



TABLE RONDE : COMMENT IMPLIQUER LES MANGEURS ?

Les mangeurs sont au cœur du changement.

Quels sont les outils à déployer pour permettre leur implication ?

PIERRE SLAMICH / [Open Food Facts](#)

Contribuer à l'information sur les produits

Le projet part Open Food Facts d'un constat simple : comparer les informations produites sur les emballages de produits alimentaires est fastidieux et prend des heures. En conséquence, presque personne ne le fait. Open Food Facts repose sur l'idée d'appliquer Wikipedia aux produits alimentaires. 4 000 contributeurs à travers le monde prennent chaque jour des photos de produits, enrichissant et mettant à jour en continu cette base de données.

Les contributeurs référencent notamment des produits bio vendus sur toute la planète, et l'on serait preneurs d'informations sur les autorités de certification qui sont derrière.

L'expérience confirme une certaine individualisation de l'alimentation. Mais avant d'être des inquiets, [les personnes qui contribuent à l'application sont d'abord des gens curieux, qui veulent comprendre ce qu'ils mangent.](#)

NICOLE DARMON / [UMR NORT/INSERM](#)

Qualité nutritionnelle et environnementale : un équilibre délicat

Une étude a été menée pour étudier [la corrélation entre la qualité nutritionnelle de certains aliments et leur impact carbone](#). Les surprises ont été nombreuses :

- L'alimentation des femmes a un plus faible impact sur l'environnement que celle des hommes.
- Les personnes ayant une alimentation plus riche en nutriments impactent plus, car manger équilibré exige de manger des rations plus importantes. Comparativement, la junk food (à base de farine blanche, sucre, sel, huile, sel) est moins bonne pour la santé, mais meilleure pour le climat.
- Les personnes ayant à la fois une bonne alimentation au plan nutritionnel et un impact carbone plus faible (-20 %), ont introduit des changements modérés dans leur alimentation : plus de fruits, de légumes et de féculents, moins de viande, de produits laitiers et d'alcool. La part de gras, sucré et salé n'est pas modifiée de manière importante.

En partant des 400 aliments les plus consommés par les Français, puis en ajoutant des critères (qualité nutritionnelle, qualité environnementale, prix...), le nombre d'aliments « vertueux » diminuait fortement. A la fin, il en restait 80, essentiellement des végétaux.

[Aujourd'hui, on voudrait trouver l'aliment durable, mais c'est un aliment magique qui n'existe pas.](#) Il faut faire confiance à l'intuition. Faire confiance, aussi, aux informations données sur le site de l'Agence nationale de sécurité sanitaire des aliments.

QUELS LEVIERS POUR ACCÉLÉRER LA TRANSITION ALIMENTAIRE ?

CLAUDE FISCHLER / Institut interdisciplinaire d'anthropologie du contemporain/EHESS

Remettre de la raison et du collectif dans l'alimentation

L'aliment n'est pas un bien de consommation comme un autre. On a tendance à penser : « Je suis ce que je mange, et si je ne sais pas ce que je mange, je ne sais plus qui je suis. » [La maîtrise de notre alimentation est donc un enjeu fondamental.](#)

On assiste à un processus d'individualisation des habitudes alimentaires, [en oubliant que manger est une activité collective, sociale](#), déterminée par des scripts, culturels notamment (l'heure du repas, etc.). Par ailleurs, plus on est autonome, plus on a le choix. Or, le mangeur n'est pas un individu qui fait des choix rationnels. D'autant que nous vivons dans une cacophonie nutritionnelle : on ne sait pas d'où ça vient, où c'est fait, comment c'est transformé. [Il y a une défiance sans précédent vis-à-vis des produits de l'industrie agroalimentaire, et des institutions qui tournent autour \(médias, pouvoirs publics...\).](#) L'autonomisation se traduit aussi par le refus de la réciprocité (inviter à manger puis être invité), qui constitue une « prise de risque ».

Aujourd'hui, [on essaye de se réapproprier cette dimension culturelle et sociale.](#) A côté de ça, on valorise certaines notions : dans la tête des gens, le « naturel », c'est la santé. Le sondage Ipsos montre que les gens ne savent pas ce qu'est l'alimentation durable, mais qu'ils sont pour.

Discussion

Le principal enjeu vis-à-vis des consommateurs est un enjeu d'information, qui revêt plusieurs dimensions. La première, à l'image du travail d'**OPEN FOOD FACTS**, est tout simplement de [rendre plus visible et lisible l'information existante.](#) Cette ambition est partagée par l'Agence Bio, sur le créneau spécifique des aliments bio, avec l'application La bio en poche, qui repose elle aussi sur la mise à disposition d'une information brute.

L'Agence Bio fournit par ailleurs sur sa page Facebook des informations nutritionnelles, soulignant non seulement la préoccupation des mangeurs en la matière, mais également [un enjeu de santé publique auxquels les pouvoirs publics sont eux aussi attentifs.](#) L'Assemblée nationale a ainsi voté le principe d'un étiquetage nutritionnel harmonisé, de même que la possibilité d'un étiquetage simplifié. Différents logos nutritionnels (nutriscores) sont testés actuellement en conditions réelles dans plusieurs magasins.

Interpellés par une participante sur l'éventualité d'encadrer davantage une publicité et un marketing alimentaires massifs, face à un discours scientifique et des politiques publiques qui peinent à s'imposer, **NICOLE DARMON** insiste sur le fait de « privilégier un discours ouvert, rassurant », tandis que **CLAUDE FISCHLER** déplore « une cacophonie à tous les niveaux ». Le sociologue note que [l'on invoque indifféremment les travaux scientifiques pour prescrire ou prohiber,](#) alors que finalement « les grandes théories scientifiques sont biodégradables. On a peut-être souffert d'un excès de recommandations. » Les controverses sur le gras en sont un bon exemple : après avoir longtemps désigné les matières grasses comme l'ennemi, on est repassé de la lipophobie à la glycophobie. Mais est-il possible de protéger le public de cette cacophonie publique et privée ? C'est difficile dans une économie de marché.

Pour Nicole Darmon, il serait problématique de chercher à encadrer le marketing alimentaire d'une manière similaire à l'encadrement du tabac. La problématique de l'alimentation n'est pas de manger ou non. Il faut raisonner à l'échelle de l'alimentation, des quantités, des portions, de la diversité.

Interpellés sur les équilibres constitutifs d'une alimentation durable, **NICOLE DARMON** évoque les résultats d'études épidémiologiques : environ 20% des adultes français ont une alimentation dont l'impact carbone est 20% inférieur à la moyenne nationale. Cette différence est due pour moitié à des quantités moins importantes (200 à 250 kcal en moins par jour), et à une structure différente de leur alimentation, avec des modifications de l'ordre de 2-3% de la contribution énergétique de chaque grand groupe d'aliments : moins de viande de ruminant, un peu plus de fruits et de légumes, etc. Pour aller plus loin, la modélisation tend à montrer qu'une réduction de 60% de l'impact carbone de notre alimentation serait possible par d'autres choix alimentaires, en particulier aller vers une alimentation plus végétale, sans forcément beaucoup modifier la part des produits gras, sucrés et salés.

Selon ces modèles, si l'on se concentre seulement sur l'impact environnemental, la junk food n'est pas un problème pour agir sur le climat, l'acidification et l'eutrophisation. Ce n'est pas intuitif : les pires aliments au plan nutritionnel peuvent être les meilleurs au plan environnemental.

Liens : <http://fr.openfoodfacts.org>

<http://agriculture.gouv.fr/impact-carbone-et-qualite-nutritionnelle-de-l'alimentation-en-france>



L'information des consommateurs, enjeu central pour un changement de paradigme alimentaire

<http://www.iiac.cnrs.fr/article281.html>

<http://rencontres-ad.fondationcarasso.org/fr/content/les-actes-et-vid%C3%A9os#impliquer>



QUELS LEVIERS POUR ACCÉLÉRER LA TRANSITION ALIMENTAIRE ?

L'ALIMENTATION LOCALE, EFFET MÉDIATIQUE OU STRATÉGIE D'AVENIR ?

Comment penser l'alimentation locale dans des systèmes mondialisés ?

SERGE BONNEFOY / Secrétaire technique du réseau Terres en Villes. Coordinateur du Réseau national des Projets alimentaires territoriaux (RnPAT)

Reconnaître une territorialisation de l'agriculture et de l'alimentation

L'association Terres en Villes est un réseau d'agglomérations favorisant les échanges entre les territoires urbains et périurbains engagés dans des démarches agricoles et forestières durables. Au sein du réseau, chaque agglomération est représentée par des élus et des représentants de la chambre d'agriculture du territoire.

L'association se base sur un constat : la ville est un patchwork, elle s'est « périurbanisée » et « re-agricolisée », ce qui impose de repenser son rapport avec son agriculture et son alimentation. **L'agriculture dans la ville a plusieurs fonctions et fait face à une grande diversité d'enjeux : d'alimentation, d'environnement et de santé, mais aussi économiques, sociaux et culturels.**

Cette évolution fait partie d'un mouvement plus global : des années 1980 à aujourd'hui, on sera passé de l'agriculture à l'alimentation. Il faut aujourd'hui reconnaître une territorialisation de l'agriculture et de l'alimentation. Les projets alimentaires territoriaux (PAT) concrétisent ce mouvement, qui s'accélère alors que les métropoles se fortifient.

Alors que les agglomérations ont longtemps été considérées comme diffusant des normes décidées ailleurs, aujourd'hui elles se lancent à leur tour. Et si une ville et une intercommunalité ont à peu près les mêmes prérogatives, la régulation d'une région et d'une agglomération sont tout à fait différentes. **Une articulation entre ces différents niveaux est donc nécessaire.**



DAMIEN CONARÉ / Secrétaire générale de la Chaire UNESCO Alimentations du monde (Montpellier SupAgro)

Privilégier le concept de "localisme cosmopolite"

Un système territorial n'est pas bon par nature. C'est le contenu de l'agenda que se fixent les acteurs qui rend ce système plus ou moins durable ou juste. Il faut se garder de tomber dans le piège du localisme.

La relocalisation ne permettra pas de nourrir un bassin métropolitain. **L'alimentation est d'abord et avant tout un projet de partage, entre des convives, mais aussi avec d'autres territoires (commerce équitable).** On devrait privilégier le concept de « localisme cosmopolite », c'est-à-dire garder l'idée d'un localisme ouvert, pour enrichir le territoire.

Sur la question alimentaire, les collectivités peuvent notamment utiliser les leviers du foncier et des appels d'offres pour approvisionner la restauration collective. Il sera intéressant de voir si l'ensemble de ces initiatives finissent par faire système.

Les métropoles ont une place à prendre. À ce jour, elles n'ont pas beaucoup pesé sur les choix d'orientation des politiques publiques agricoles et alimentaires. On pourrait appeler de nos vœux qu'elles

jouent un rôle plus important à l'avenir. Dans cette optique, des centaines de villes dans le monde, dont sept grandes villes françaises, ont signé le Pacte de Milan, qui revendique le principe d'une politique de l'alimentation urbaine.



Regard croisé sur l'alimentation locale.
Retrouvez la vidéo

<http://rencontres-ad.fondationcarasso.org/fr/content/les-actes-et-vid%C3%A9os#local>

Liens : <http://terresenvilles.org>

<http://www.chaireunesco-adm.com>



QUELS LEVIERS POUR ACCÉLÉRER LA TRANSITION ALIMENTAIRE ?

QUELS MODÈLES ÉCONOMIQUES POUR CONJUGUER DURABILITÉ, ACCESSIBILITÉ ET ÉQUITÉ ?

Aujourd'hui, de nombreux modèles cherchent à conjuguer accessibilité et durabilité, par la création de nouvelles solidarités, en impliquant les consommateurs, les acteurs économiques et les pouvoirs publics.

VÉRONIQUE BLANCHOT / ANDES / Uniterres

Une épicerie qui profite à toute la chaîne



Une épicerie sociale ou solidaire est un petit commerce d'alimentation destiné à des personnes en fragilité économique et animé par des travailleurs sociaux.

Ces personnes peuvent se ravitailler en libre-service, en participant financièrement, **ce qui leur permet d'être actrices de leur alimentation, et non simples bénéficiaires.**

Notre souci est l'accessibilité à tous de ces produits. Le problème, dans l'aide alimentaire, c'est qu'il faut faire du poids, avoir du tonnage. Et d'une part ces épiceries avaient du mal à s'approvisionner en fruits et de légumes, d'autre part on voyait de plus en plus de petits agriculteurs fragilisés et eux-mêmes obligés de recourir à l'aide alimentaire.

De ce double constat est né le projet Uniterres, qui permet à des paysans en difficulté de **vendre leur production en bénéficiant d'un « prix loyal ».**

Cette grille de prix est élaborée avec eux, et valable pour la saison entière. Nous avons un accord avec le ministère chargé de la Cohésion sociale, qui nous a confié une enveloppe permettant d'acheter cette aide alimentaire localement à un juste prix.

Aujourd'hui, le réseau compte 83 épiceries et 208 agriculteurs. **Les agriculteurs qui travaillent avec le programme gagnent leur vie sur cette partie-là.**

Mais on reste dans un modèle social, avec des petits agriculteurs fragilisés et des bénéficiaires ne pouvant payer le « juste prix ».

QUELS LEVIERS POUR ACCÉLÉRER LA TRANSITION ALIMENTAIRE ?



PERRINE TAVERNIER / [Communauté de communes du Val de Drôme BioVallée](#)

Pas à pas vers un système alimentaire

Le projet BioVallée couvre un territoire de 56 communes le long de la rivière Drôme, sur lequel les acteurs travaillent ensemble depuis longtemps. Sur ce territoire, [le tiers des emplois est lié à l'agriculture ou à l'alimentation](#) et l'on compte environ 1 200 exploitations, dont 30 % en bio. La dynamique de circuit court est très importante.

Il y a 30 ans, des politiques ont été mises en place sur la question de l'eau (nitrates, produits phytosanitaires). Puis le choix a été fait de s'intéresser à la question agricole sous l'angle de [l'intégration de l'agriculture au territoire](#). Plusieurs axes ont été privilégiés, notamment le foncier, l'installation, le changement de pratiques, la transformation. Depuis 2014, on travaille sur la question du système alimentaire. On s'est en effet rendu compte que la question alimentaire dépassait la question agricole. Il faut s'ouvrir aux autres secteurs concernés : la santé, l'éducation... Mais vouloir faire de la transversalité dans les collectivités bouscule les habitudes. On doit sortir du « chacun son rôle ». [Dès lors que chacun reconnaît le rôle et l'intérêt de l'autre, on peut travailler en commun.](#)

Les revenus du territoire sont inférieurs à la moyenne nationale. On constate qu'en matière d'alimentation, la question du prix n'en est pas une pour les personnes précaires. Les freins sont principalement d'ordre culturel, éducatif.

NICOLAS CHABANNE / [La Marque du Consommateur](#)

Le consommateur au centre de la démarche

La Marque du Consommateur a été créée par un groupe de consommateurs réunis au sein de la SCIC C'est qui le patron ?, afin d'agir concrètement pour consommer de façon plus responsable. Leur premier projet de leur est né dans l'urgence d'un risque de faillite imminente de producteurs laitiers de la Bresse (Ain). De leur mobilisation est née une brique de lait bleue, commercialisée en grande surface depuis le mois d'octobre. Sa particularité : [le cahier des charges a été fixé par les consommateurs](#) à partir d'un questionnaire proposé en ligne, portant sur sept questions : rémunération des producteurs, origine du lait, période de pâturage, OGM ou non, Oméga-3 ou non, origine des fourrages, emballage. Cette consultation a validé le principe d'une rémunération permettant à chaque producteur [d'être suffisamment payé pour « se faire remplacer et profiter du temps libre »](#). Le lait leur est acheté à 390 euros pour mille litres, contre les 200 euros auquel il leur était payé depuis le début de l'année, soit un surcoût pour l'acheteur estimé à 4 euros par an.

L'avantage pour le consommateur est de pouvoir [reprendre en mains une partie de sa consommation](#), en achetant [un produit dont il sait tout](#), et créateur de valeurs définies par lui-même. L'engouement des distributeurs (Carrefour, puis 4 autres) tient au fait que ces produits répondent à une attente des consommateurs : 500 000 litres ont d'ailleurs été vendus en Rhône-Alpes et à Paris en 15 jours, sans publicité. Le projet est à présent de créer toute une gamme de produits équitables et durables. Deux nouveaux produits ont été soumis au vote des consommateurs : un jus de pomme et une pizza surgelée.

QUELS LEVIERS POUR ACCÉLÉRER LA TRANSITION ALIMENTAIRE ?

Discussion

Les échanges ont montré qu'il n'existe pas de modèle économique clés en main, et que les solutions se trouvent dans le maillage de la diversité et la gestion de la complexité propres à chaque projet. **LA MARQUE DU CONSOMMATEUR** développe un modèle original d'intermédiation entre le producteur et le distributeur permettant de garantir une forme d'équité grâce à l'intervention bénéfique du consommateur, mais, dans le même temps, repose sur le bon vouloir la grande distribution – laquelle, rappelle une participante, sous-rémunère les mêmes producteurs depuis de nombreuses années. Mais pour **NICOLAS CHABANNE**, le système mis en place favorise « un donnant-donnant plus équilibré », le distributeur ayant négocié une marge jugée « raisonnable », et accepté les conditions imposées par la Marque, qui garantissent aux producteurs une visibilité sur au moins deux ans. La question des lieux de distribution suscite d'ailleurs peu de débats. **VÉRONIQUE BLANCHOT** estime ainsi qu'il « faut que ces produits soient disponibles partout », et **PERRINE TAVERNIER** note que sur le territoire de BioVallée, « différents systèmes coexistent, avec douze marchés, quatre Amap, quatre producteurs et deux Intermarché, et ça fonctionne très bien car il n'y a pas encore de concurrence très rude. On verra [avec quels acteurs travailler] quand ça viendra. » La question du prix est plus sensible. Peut-on parler de juste rémunération, s'interroge une participante, si le prix d'un aliment produit de façon durable ne prend pas en compte la multifonctionnalité de cette agriculture et les services connexes qu'elle rend ? Cette réflexion est partagée par **NICOLAS CHABANNE**, dont le modèle entend reposer sur le prix le plus juste, en expliquant à l'acheteur le pourquoi de ce prix.

VÉRONIQUE BLANCHOT confirme cette nécessité d'aborder la question de manière globale : santé, environnement, maintien d'un tissu social rural et d'un paysage, etc. Mais cela n'a pas été sans poser problème pour les épiceries solidaires quand « en face, nos interlocuteurs se renvoyaient la balle : pour l'un on faisait du social, pour un autre c'était de la santé... On nous disait de choisir entre ces enjeux. »

Cette diversité, source de richesse et de complexité, ainsi que les attentes de plus en plus fortes des consommateurs, impliquent que « les agriculteurs ne soient pas seuls pour gérer ça », pointe Perrine Tavernier. Se décentrant par rapport la dimension économique, un participant membre de la Confédération paysanne réclame enfin « une politique de l'alimentation, quand 66 % de la viande bovine en restauration collective est importée, alors que nous vendons nos veaux à l'export ». Pour lui, la relocalisation est une réalité depuis 30 ans, mais pas tant pour des considérations économiques que par solidarité avec les paysans au Sud et, aujourd'hui, par rapport au changement climatique.



Liens : <http://www.epiceries-solidaires.org>

<http://www.biovallee.fr>

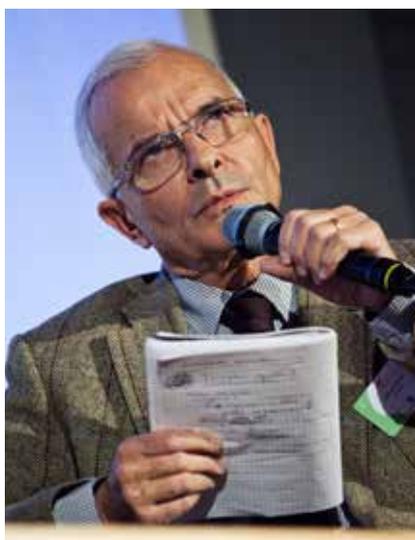
<https://lamarqueduconsommateur.com>



Penser autrement l'économie des systèmes alimentaires
- témoignage des acteurs du changement en vidéo

<http://rencontres-ad.fondationcarasso.org/fr/content/les-actes-et-vid%C3%A9os#modeles>

Face aux enjeux de l'alimentation durable, quelles questions éthiques et philosophiques doivent être posées pour cadrer la transition ? Comment intégrer la complexité et le long-terme dans nos modes de décision ? Dans quelle mesure la transition alimentaire questionne-t-elle les valeurs de nos sociétés ?



BERTRAND HERVIEU / Sociologue, ancien vice-président du Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux (CGAAER), Membre de l'Académie d'Agriculture de France

Je retiens huit points de cette journée.

1. Environ 200 personnes ont été refusées à cette journée faute de places. C'est extrêmement important de penser que la Fondation Carasso a pu rassembler autant de monde, et l'on voit bien la forte mobilisation sur ces questions.
2. Nous voyons les difficultés qu'il y a à faire émerger des projets sinon consensuels, au moins convergents, à l'échelle nationale. Il semble moins difficile de rassembler les autorités politiques, le monde agricole et d'autres partenaires à une échelle régionale ou infrarégionale (agglomération, bassins versant, communauté de commune). Une collectivité territoriale est un espace à la fois physique, social, culturel et institutionnel très pertinent pour la construction de dynamiques plurielles. L'échelle n'est pas déterminée : elle est fonction des territoires et des mobilisations possibles. La difficulté est d'arriver à construire un projet qui prenne en compte les intérêts divers, voire conflictuels, d'un groupe social : il faut des échelles, des espaces publics, à la fois citoyens et économiques, permettant cette rencontre.
3. L'idée de « prix juste » appelle à se demander comment intégrer les externalités positives. Faut-il les rendre marchandes en les intégrant dans le prix ? Il faut aussi questionner la politique agricole. A l'origine, le découplage avait été pensé pour compenser la baisse des prix et l'abandon des prix garantis, et pour rétribuer les services non-marchands rendus par l'agriculture à la société. On s'y retrouverait peut-être mieux si l'on passait d'une politique agricole à une politique de l'alimentation, mais nous sommes très divisés en Europe sur cette question. Cette question centrale mérite d'être approfondie.
4. Nous voyons bien, à l'aune des élections américaines, que la démocratie est en crise dans toutes les sociétés démocratiques. J'ai été frappé par la question de la démocratie alimentaire, de la démocratie foncière, et finalement des formes de démocratie participative ou pluri-partenariale qui émergent dans notre société autour de grands sujets. Penser la démocratie autrement, dans des formes en adéquation avec les sujets traités, c'est enthousiasmant mais cela demande beaucoup de méthode et de réflexion. Il faut consacrer plus de temps à préparer la mise en œuvre de ce débat démocratique qu'à le conduire. Il faut de la patience, de la maturation, et sûrement beaucoup d'humilité.
5. Ce qui a été dit sur la recherche participative est porteur de certains retournements. Cela participe au renouvellement des formes démocratiques. Ce n'est pas nouveau, mais ça a été mis en évidence : il y a plusieurs façons de faire de la recherche, de construire le savoir. Si l'on veut véritablement que le savoir et la connaissance soient partagés, il faut que les doutes et les questions soient eux-mêmes partagés.
6. Le concept d'« une seule santé » – l'homme, l'animal, le végétal et l'environnement – a traversé la journée. La question de l'articulation entre alimentation et santé mérite un approfondissement en soi.
7. Grâce aux réseaux sociaux, aux nouveaux moyens de communication et à une mobilité renforcée, on peut plus facilement mettre en réseau et en valeur les initiatives dans leur pluralité. C'est un changement par rapport aux dernières décennies, durant lesquels un certain scepticisme s'est développé quant à la capacité d'initiatives éparpillées à constituer un mouvement cohérent et impactant. La Fondation joue un rôle très important pour capitaliser cette diversité d'initiatives, leur donner sens et permettre de faire système et de peser.
8. Nous avons un peu trop escamoté la dimension culturelle. Or l'alimentation est un fait de culture, de civilisation, et l'on doit aussi pleinement l'aborder par cet aspect. J'ai bien aimé l'expression de Damien Conaré sur le « localisme cosmopolite » : cette espèce de paradoxe est à la mesure de ce que doit être la question de l'alimentation, c'est-à-dire aussi une question de respiration.





JOËLLE ZASK / Philosophe, professeure à l'université d'Aix-Marseille

Nous avons eu culturellement tendance à séparer les phénomènes spirituels des phénomènes matériels. En cela, je voudrais rappeler que notre système démocratique est fondé sur l'exclusion relative de ceux qui s'occupent du corps, à savoir les paysans. Notre vocabulaire, par exemple, réfère l'activité politique à la vie urbaine et non à la paysannerie ou au monde rural. Le citoyen, c'est l'habitant de la cité, de même que le bourgeois, c'était l'habitant du bourg, qui excluait le manant. D'une manière générale, le paysan a été considéré dans un grand nombre de pays comme un animal non politique, comme un animal apolitique.

Comme un animal. Il y a une ignorance de sa contribution démocratique, au sens d'Aristote où la politique est considérée non pas simplement comme un mode de gouvernement, mais comme la dimension de gouvernement qui entre dans les activités interhumaines, quelles qu'elles soient – dans la famille, dans le travail, etc. Quand on est plusieurs humains, il faut qu'on se mette d'accord. Et ce qu'on appelle la politique, ce sont toutes les modalités qui nous permettent de nous mettre d'accord.

En l'occurrence, je pense que le paysan a été destitué avec constance et violence de cette faculté. Cette disqualification est liée au fait que c'est quelqu'un qui

s'occupe de produire, non pas la nourriture, mais les aliments qui vont être ingérés pour que nous tenions notre machine corporelle en forme. Etant entièrement du côté du corps, du vivant, du biologique, de la reproduction, de la consommation, il n'a pas voix au chapitre en matière de ces hautes affaires spirituelles que sont les discours politiques et la délibération publique. Le dualisme pratique/théorie, spirituel/corps, etc., va déteindre sur notre vision de la paysannerie et de la nourriture, de l'aliment, et des animaux – parce que les animaux n'ont pas d'âme dans le rationalisme mécaniste du XVIIe siècle. Et comme ils n'ont pas d'âme, ce sont des choses. Peut-être d'ailleurs qu'on découvre aujourd'hui la souffrance des animaux. L'imagination de la souffrance des animaux, c'est-à-dire l'élargissement de nos capacités imaginatives à des animaux qu'on ingère, qui sont nos compagnons, qui font aussi notre biodiversité, ne va pas de soi. C'est aussi un phénomène culturel. Et notre culture nous a peut-être habitués à cloisonner notre sensibilité.

Je voudrais rebondir sur un autre élément qui m'a semblé très important : la nouvelle alliance qui se dessine entre les paysans et les mangeurs. Il y a quelque chose de fondamental dans les associations qui se créent entre producteurs et consommateurs : dans tous les cas il s'agit de culture. Cette question a été lancinante au cours de la journée. Le fait est que cultiver, c'est faire pousser. J'ai découvert en filigrane, à travers les figures du paysan que j'ai étudiées sur la planète, que celui-ci est à la fois un cultivateur et un jardinier. C'est-à-dire qu'idéalement, le paysan est quelqu'un qui cultive la terre pour en tirer la subsistance de l'humanité, et qui en même temps la garde. C'est quasiment la définition de ce qu'est une culture. Nous pourrions avoir une relation culturelle, c'est-à-dire de mise en culture de notre propre alimentation, ce qui nous permettrait de nous développer et de nous situer dans les mêmes eaux ou, si l'on peut dire, dans les mêmes terres que les paysans-cultivateurs eux-mêmes. Je pense qu'il y a là une alternative très forte, d'une part à la dualité entre le consommateur et le producteur, et d'autre part aux dualités très fortes entre une agriculture dominante, dominatrice, qui maîtrise les phénomènes, qui en supprime la part d'imprévisibilité au maximum, et une espèce de retour à la nature fantasmatique qui consisterait à s'en remettre tout entier aux mains d'une saine nature qui ne nous voudrait que du bien. Entre les deux, je pense qu'il y a la culture. Et cette culture s'entend aussi bien au niveau de la paysannerie qu'au niveau de nous autres, les mangeurs.



Lien : <http://joelle.zask.over-blog.com>



Retrouvez les contributions de Bertrand Hervieu et Joëlle Zask en vidéo

<http://rencontres-ad.fondationcarasso.org/fr/content/les-actes-et-vid%C3%A9os#rapport>



MARIE-STÉPHANE MARADEIX / Déléguée générale de la Fondation Daniel et Nina Carasso

En parlant de nous, les hommes, les femmes, l'essayiste et romancière Christiane Singer écrivait, dans l'un de ses ouvrages : « Ces êtres de dialogue, de partage et de mouvance que nous sommes, vivent de la magie des rencontres, meurent de leur absence. » Avec les premières Rencontres de l'Alimentation durable, la Fondation Daniel et Nina Carasso a voulu créer cet espace de rencontre, de dialogue et de partage, parce que nous sommes tous, chacun à notre place, en mouvement vers des systèmes alimentaires plus durables. Mais aussi parce qu'il est urgent que ce mouvement soit amplifié, coordonné et cohérent. Ce qui impose la magie des rencontres certes, mais aussi le temps de l'action concertée.

Aujourd'hui, j'ai vu un courant de fond en marche, dont vous êtes les moteurs et qui touche toutes les catégories d'acteurs : agriculteurs, entreprises, politiques, Etat, collectivités, société civile, chercheurs, consommateurs, mangeurs que nous sommes tous. Beaucoup d'entre vous développent des solutions alternatives,

innovantes, avec une entrée plus privilégiée : la protection de l'environnement, la qualité nutritionnelle, ou encore une répartition équitable de la valeur. Il est nécessaire aujourd'hui de mettre ces solutions en synergie et de conjuguer nos efforts.

La difficulté de dialogue entre les disciplines et les acteurs est bien compréhensible. Outre le langage, les intérêts à court, moyen ou long terme, et la vision même de ce que doivent être les systèmes alimentaires de demain, peuvent diverger. Il existe pourtant un enjeu commun : celui d'accélérer une transition globale, pour l'équilibre entre les besoins des hommes, aujourd'hui et demain, et les capacités de la planète. Il faut donc bâtir des passerelles et des synergies entre acteurs, entre disciplines, et accorder les visions et priorités de chacun. Sinon, chacune de nos initiatives, si belle soit-elle, restera déconnectée des autres et renforcera l'éparpillement et une certaine stagnation.

À sa modeste mais juste place, la Fondation Daniel et Nina Carasso essaye de créer ces synergies, ces passerelles. Nous espérons que ces premières Rencontres de l'Alimentation durable vous auront convaincus de la nécessité du dialogue mais, encore plus, de synergies nouvelles à créer. Au-delà de cette journée, nous allons maintenant nous atteler à centraliser, sur un site Internet dédié, toutes les ressources dont nous disposons grâce à nos partenaires : des outils d'accompagnement des collectivités réalisés par l'IUFN, ceux développés par la Fondation Nicolas Hulot sur la restauration collective, les policy brief de la chaire UNESCO Alimentations du Monde, des vidéos, des rapports de capitalisation, des références bibliographiques, etc. Nous allons également poursuivre notre travail de mise en réseau avec des ateliers thématiques, la poursuite du travail d'évaluation que nous avons déjà engagé avec certains d'entre vous, et l'organisation des deuxièmes Rencontres de l'Alimentation durable, dans deux ans.

Je souhaiterais encore une fois vous remercier de vous être rendus si nombreux à ces premières Rencontres. Je souhaiterais également adresser des remerciements sincères à tous ceux qui ont contribué à la réussite de cette journée.





STÉPHANE LE FOLL / [Ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt](#)

Mesdames, Messieurs,

C'est un honneur pour moi de participer à ces premières Rencontres de l'Alimentation durable.

En matière agricole et alimentaire, notre politique publique revêt deux grands enjeux. Le premier, c'est ce que nous avons mis en place avec le Programme national pour l'alimentation (PNA), qui a fixé quatre grands objectifs.

En premier lieu, l'accès à l'alimentation. Même dans les pays développés, des populations n'ont pas accès à une alimentation digne de ce nom. Au niveau européen, on est passé du Programme européen d'aide aux plus démunis (PEAD) au Fonds d'aide européen aux plus démunis (FEAD), c'est-à-dire d'une politique agricole à une politique de solidarité. La première chose que nous avons faite a été de modifier les éléments permettant à des agriculteurs de faire des dons dans le lait, puis d'autres produits, afin de continuer à travailler sur l'accès à l'alimentation.

Le second objectif est l'éducation au goût. Il n'y a rien de pire qu'une alimentation qui se réduit dans sa variété. Je reste convaincu qu'il est important d'assurer la diversité des produits qu'on consomme. Et je pense que l'Education nationale, l'enseignement agricole, ont un enjeu spécifique à développer cette éducation. Nous avons signé des protocoles avec l'Education nationale pour faire en sorte que les enfants, très tôt, soient familiarisés avec la diversité des goûts et des aliments, et puissent devenir des consommateurs assez avertis pour faire des choix assurant cette diversité.

Vient ensuite la lutte contre le gaspillage alimentaire. 20 à 25 % de ce qui est consommé est gaspillé. C'est un coût, c'est une perte d'alimentation assez insupportable quand on connaît les difficultés d'accès à l'alimentation, et ça participe au réchauffement climatique. Le plan de lutte contre le gaspillage se met en place. Des accords ont été passés avec les grands distributeurs, avec l'ensemble des associations qui travaillent sur ce sujet, ou encore avec la mairie de Paris qui travaille sur l'utilisation des légumes rejetés au prétexte qu'ils ne sont pas suffisamment beaux.

C'est sur notre quatrième objectif, le « manger local », que l'on se rejoint de manière extrêmement précise avec la Fondation Daniel et Nina Carasso. Nous allons déboucher d'ici le début de l'année prochaine, à l'échelle nationale, à une structuration des plans alimentaires territoriaux. C'est un cadre dans lequel beaucoup de territoires s'inscrivent. Nous avons aussi développé des stratégies visant à donner aux acheteurs publics des outils juridiques permettant de s'approvisionner en produits locaux dans le cadre des marchés publics.

Nous avons publié un guide spécifique et mis en place une plateforme numérique, Localim, afin de les informer sur les critères, sur l'allotissement nécessaire, sur la méthode à employer pour favoriser l'achat local. Nous avons également développé une stratégie commune avec Restau'Co pour sensibiliser les acheteurs publics à l'achat local. Enfin, un projet de loi est en débat au parlement pour fixer un seuil de 40 % d'achats de qualité ou d'achat local dans la restauration collective, dont 20 % de produits bio.

La Fondation Daniel et Nina Carasso a mis en place des moyens financiers importants, 19 à 20 millions d'euros, pour soutenir des projets qui favorisent l'échelle locale, en France ou en Espagne.

Pour sa part, l'Etat a augmenté de 500 000 à 2 millions d'euros le montant de ses appels à projets annuels consacrés à de tels projets. Notre collaboration doit pouvoir susciter, accompagner et soutenir des projets allant dans le sens du développement de l'approvisionnement local dans la restauration collective. Le Programme national pour l'alimentation engage l'Etat, avec des associations, des acteurs locaux, des élus, et aujourd'hui la Fondation Daniel et Nina Carasso, pour la promotion de cette stratégie.

Il est important que, dans le monde d'aujourd'hui, une construction politique, économique et socio-écologique se mette en place au travers de l'agriculture et de l'alimentation. Et il y a un lien direct entre ce que l'on veut comme agriculture et ce qu'on peut avoir comme alimentation. Il faut donc veiller à considérer les dimensions culturelles. Des cultures différentes liées à l'alimentation, à la nourriture, se sont développées selon les pays, selon les lieux, selon les végétaux et animaux disponibles. Mais on a uniformisé un certain nombre de concepts alimentaires et d'aliments. Il y a donc un lien à retisser entre ce que l'agriculture et ce que chacune des régions du monde peut nous offrir. Il faut retrouver cette diversité de la production agricole adaptée aux écosystèmes.

Edgar Pisani disait : « On aura besoin de toutes les agricultures du monde pour nourrir le monde. » Mais on ne nourrira pas le monde de la même manière partout. Chaque lieu, chaque histoire, chaque écosystème, chaque agriculture aura des productions spécifiques et des manières de les valoriser spécifiques. C'est une des stratégies à avoir en tête.

La mutation en cours touche aussi les modèles de production agricole. Le développement de l'agriculture et du marché de la bio est lié à une prise de conscience d'un certain nombre d'effets négatifs des modèles conventionnels. Dans le cadre de notre politique, nous avons cherché à doubler le budget pour doubler les surfaces dédiées à la bio, mais il faut aussi favoriser la transformation des produits bio, et organiser un marché qui permette de rémunérer des producteurs, sachant que le rendement à l'hectare de la bio est inférieur à celui de l'agriculture conventionnelle.

On l'accepte, mais cela nécessite de tenir les deux bouts de la chaîne, et d'inscrire ce processus dans une mutation plus large de l'agriculture. Du modèle agricole conventionnel qui s'est développé après-guerre grâce au machinisme et à la chimie, on va passer à un modèle de type agroécologique, qui va chercher à s'adapter aux écosystèmes et à profiter de ce que nous offre la nature pour développer des stratégies moins coûteuses en termes de production, mais tout aussi productives en termes de rendement à l'hectare.

Nous voyons bien les connexions entre ces Rencontres et le Programme national pour l'alimentation, et notamment leur objectif partagé d'assurer l'approvisionnement des marchés en quantité, et surtout en qualité. Ces premières Rencontres de l'Alimentation durable sont donc très importantes. Elles vont avoir de nombreux développements dans l'avenir. Par notre présence ici, nous aurons été des pionniers.

Ensuite, il y aura des ambassadeurs, et puis enfin on aura abouti à de grands changements.

C'est aujourd'hui que ça commence, et c'est pour demain qu'on travaille.

Merci à tous pour ces Rencontres de l'Alimentation durable.



Réécoutez les discours de clôture de Marie-Stéphane Maradeix et Stéphane Le Foll

<http://rencontres-ad.fondationcarasso.org/fr/content/les-actes-et-vid%C3%A9os#cloture>



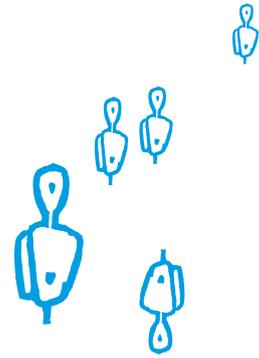
Retrouvez toutes les vidéos de la journée

<http://rencontres-ad.fondationcarasso.org/fr/content/les-actes-et-vid%C3%A9os>



Retrouvez tous les moments clefs de la journée

<http://rencontres-ad.fondationcarasso.org/fr/content/revivez-les-rencontres-de-l'alimentation-durable>



La Fondation Daniel et Nina Carasso remercie chaleureusement tous les participants aux 1^{ères} Rencontres de l'Alimentation Durable pour la richesse des échanges qu'ils ont permis et des actions qu'ils portent au service de systèmes alimentaires à la mesure des défis sociaux, environnementaux et économiques contemporains et à venir.

La Fondation Daniel et Nina Carasso remercie les partenaires des Rencontres pour leur soutien, ainsi que Frédéric Denhez, Valérie Barbe et Gilles Luneau pour l'animation de la journée.



Les Echos

Agro Alumni
ParisTech
Ensemble pour la vie !

Institut Pasteur