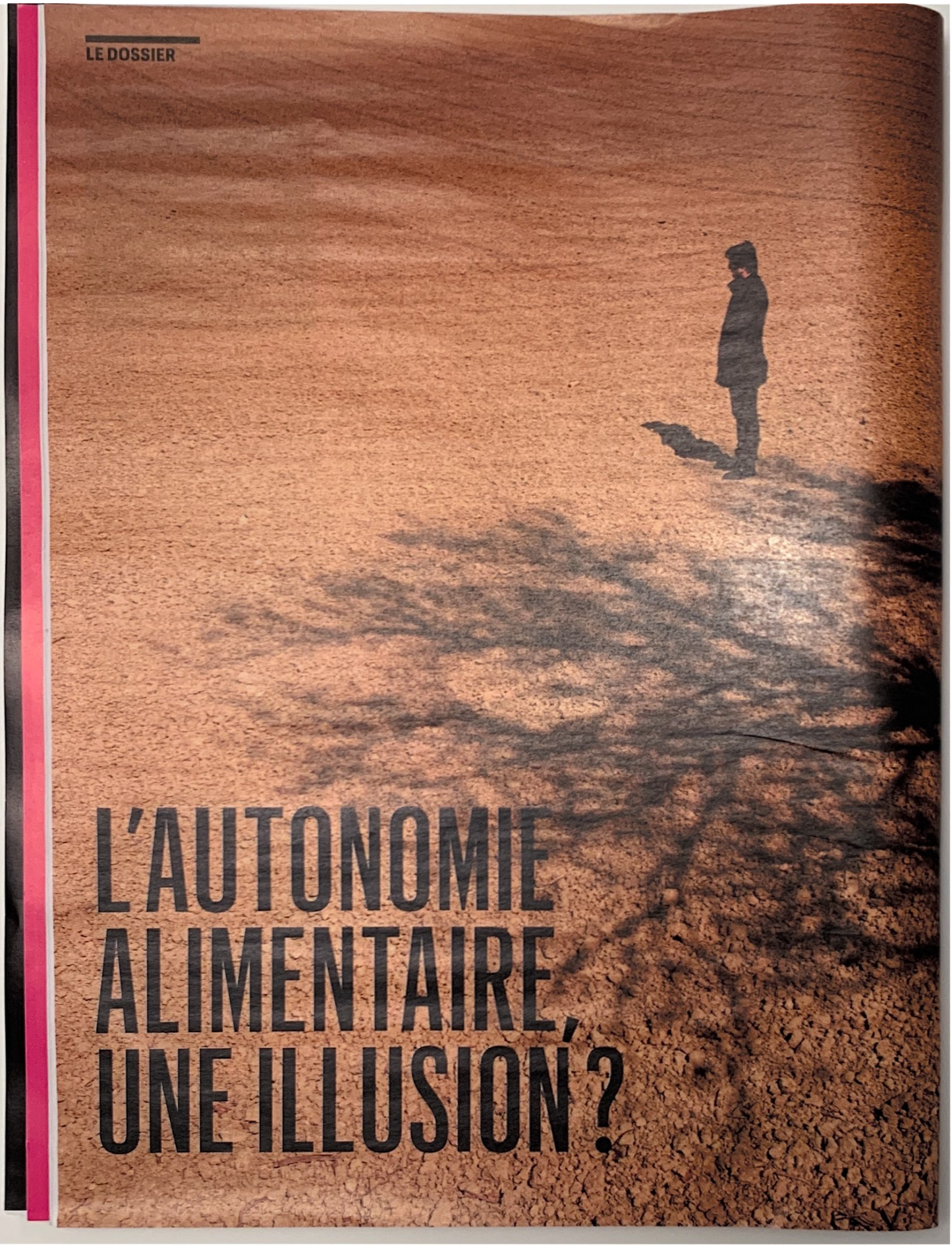
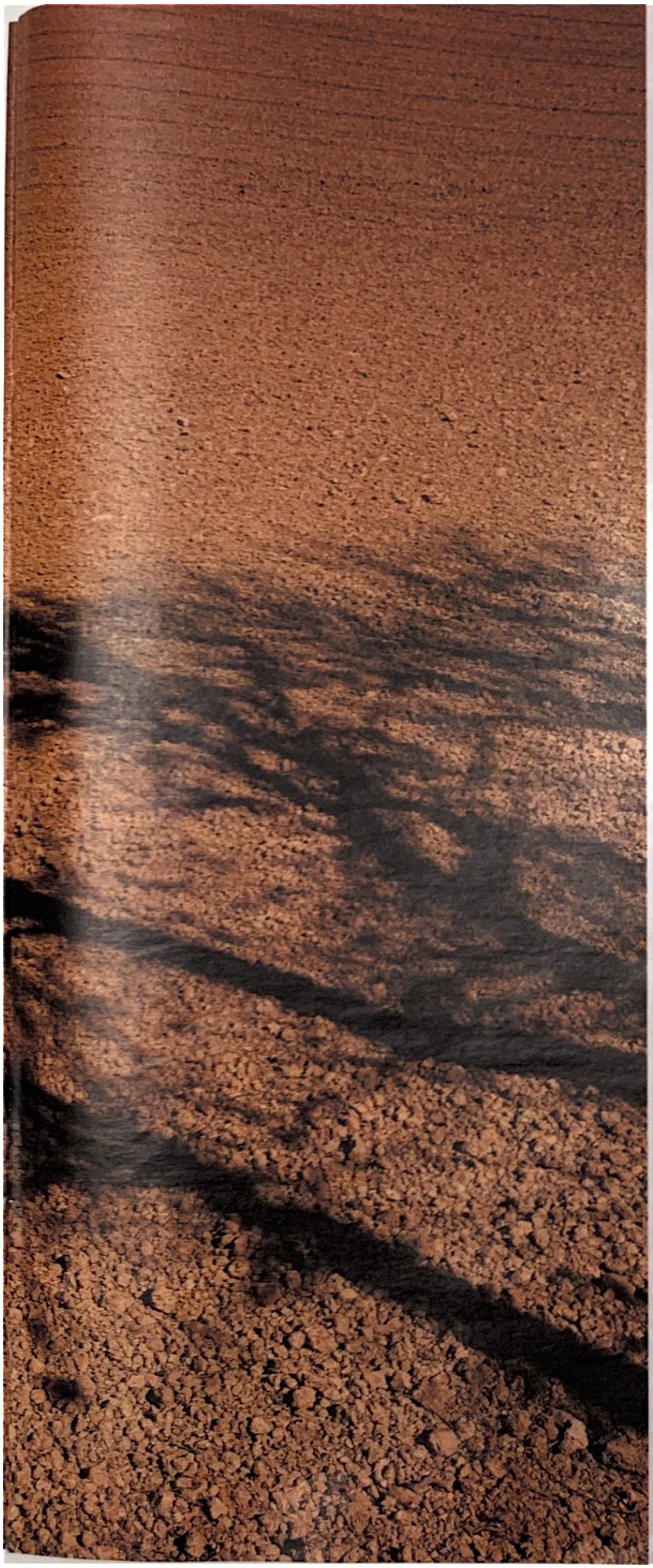


L'AUTONOMIE ALIMENTAIRE, UNE ILLUSION ?



Par Weronika Zarachowicz
Photos Guillaume Rivère pour Télérama

Transport et approvisionnement bousculés, réserves limitées à trois jours pour certaines grandes villes, agriculture tournée vers l'exportation… La crise du Covid-19 pointe les limites d'un marché alimentaire mondialisé. L'occasion de valoriser les circuits courts et la consommation locale ?

C'était avant le Covid-19, en 2008. Stéphane Linou, un habitant de Castelnaudary, dans l'Aude, disait adieu aux fraises d'Espagne, aux avocats du Guatemala et devenait le premier « locavore » français. Son défi ? Se nourrir 100 % local, pour populariser les circuits courts, pointer les fragilités du système alimentaire et surtout, *« insister sur l'enjeu vital de notre résilience »*, soit notre capacité à nous remettre d'un traumatisme, d'un choc, tant à l'échelle individuelle que collective. Ce conseiller municipal, ancien conseiller général de l'Aude, s'était alors appuyé sur un scénario de pandémie grippale imaginé par l'Organisation mondiale de la santé : dans cette projection, toutes les chaînes d'approvisionnement, transporteurs compris, étaient bloquées.

Une décennie et quelques pandémies plus tard, nous n'en sommes pas (encore) là. *« Mais jamais notre résilience alimentaire n'est apparue aussi cruciale »*, constate Stéphane Linou. Mieux, ce qu'on caricaturait comme un caprice de bobo, une obsession d'écolo ou de collapsologue, est devenu une affaire d'État, comme en témoigne l'inédite fin du discours »

À LIRE

Résilience alimentaire et sécurité nationale. Oser le sujet et le lier à celui de l'effondrement, Stéphane Linou, éd. TheBookedition.com, 2019, 149 p., 19 €. Version numérique à 2 € sur www.utip.io/stephanelinou

Vers la résilience alimentaire. Faire face aux menaces globales à l'échelle des territoires, collectif Les Greniers d'abondance, 2020, 175 p.

Ville affamée. Comment l'alimentation façonne nos vies, Carolyn Steel, éd. Rue de l'Échiquier, 2016, 25 €.

L'Art d'habiter la terre. La vision biorégionale, Kirkpatrick Sale, trad. de l'anglais par Mathias Rollot et Alice Weil, Wildproject Éditions, 2020, 276 p., 22 €

Les Villes qui mangent, Gilles Fumey et Thierry Paquot, éd. CNRS, sortie repoussée à septembre 2020.

À VOIR

Site Afterres2050 : scénario de transition agricole, sur afterres2050.solagro.org

> *« On ne cherche pas à produire pour le local, on importe à bas prix. Et on ne stocke pas. »*
>
> Catherine Darrot, sociologue

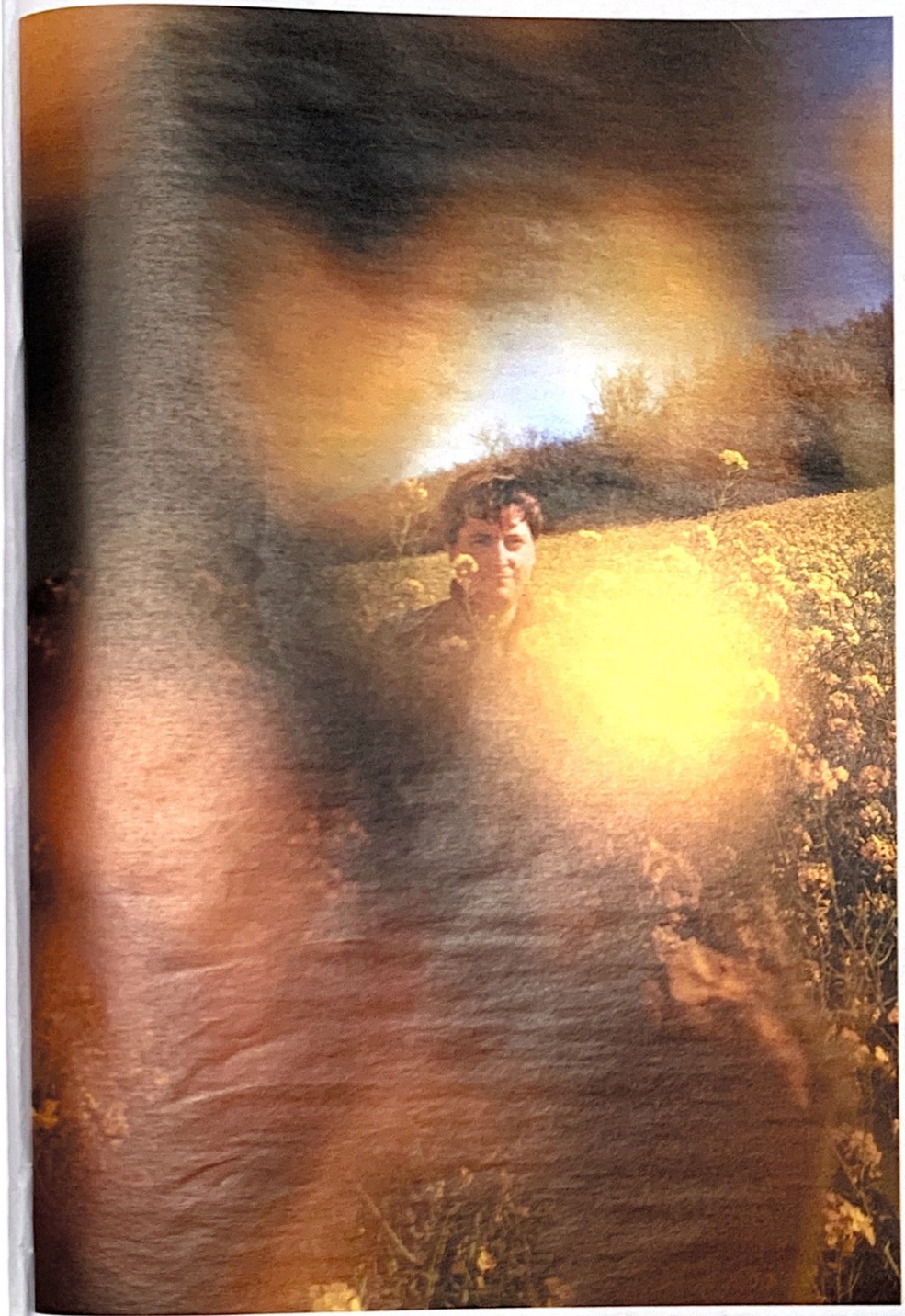
d'Emmanuel Macron, le 12 mars dernier : *« Déléguer notre alimentation, notre protection, notre capacité à soigner, notre cadre de vie au fond, à d'autres, est une folie. »* Quelques jours plus tard, sur BFM, le ministre des Affaires étrangères, Jean-Yves Le Drian, évoquait à son tour *« une prise de conscience »* sur les limites de la mondialisation et du « champ concurrentiel » concernant les besoins essentiels. Conclusion : *« On ne peut pas déléguer son autonomie alimentaire. »*

Il aura donc fallu un virus capable de gripper la marche planétaire pour que l'on redécouvre ce que Stéphane Linou appelle *« le plus vieux sujet du monde »*, soit les liens entre alimentation et sécurité. Il y a consacré un livre, *Résilience alimentaire et sécurité nationale*, où il démontre que la question reste *« un invraisemblable impensé »*. Comme si, dans nos sociétés de surabondance, manger était une question réglée. *« Nés le ventre plein, convaincus de progresser vers un avenir sécurisé, nos élus sont à l'image de la société,* explique-t-il. *Nous pensons les risques en termes de sécurité sanitaire – salmonelles… –, ou de santé – diabète, obésité, maladies cardio-vasculaires… »* Mais nous avons oublié ce qui fut notre préoccupation essentielle jusqu'aux années 1960 : l'accès à l'alimentation. Les derniers témoins des crises alimentaires d'après guerre sont en train de disparaître. *« Il y a encore quelques semaines, il fallait se plonger dans des prospectives avec des hypothèses de crise majeure pour se dire : mais si, il y a un problème !* ajoute Catherine Darrot, sociologue au CNRS et enseignante à Agrocampus Ouest. *Certes, de plus en plus de Français ont pris conscience des déséquilibres chroniques qui frappent notre alimentation, mais sans vrai sentiment d'insécurité. Pour la première fois, cette crise nous touche tous. Nous sommes tous enfermés, nous devons tous nous approvisionner, plus personne ne se déplace. Résultat, ces questions redeviennent concrètes. »*

Bien sûr, nous sommes loin de la pénurie. Mais comme une loupe géante, la crise du Covid-19 dévoile les innombrables vulnérabilités de notre système mondialisé, qui a imposé le principe que produire près de chez soi n'était plus nécessaire pour s'alimenter à bas coût. *« Il y a quelques mois, on vantait l'Allemagne, première exportatrice de produits agroalimentaires en Europe, comme un modèle à suivre,* observe Gilles Fumey, enseignant-chercheur en géographie culturelle (Sorbonne, CNRS). *Pourtant, comme pour l'hôpital, les chercheurs n'ont cessé de répéter aux pouvoirs publics que notre chaîne alimentaire n'est pas si solide et qu'on joue avec le feu… »* À commencer dans les transports, maillon fondamental autant que talon d'Achille ahurissant de nos systèmes mondialisés. *« Nos flux de marchandises n'existent que grâce au pétrole, cette énergie magique et maudite, bon marché, qui nous a permis de déterritorialiser la satisfaction de nos besoins »*, résume Stéphane Linou. Nous avons oublié la géographie ; le monde agricole est devenu un continent abstrait ; et la nourriture, une marchandise comme une autre : disponible, résistante, consommable de janvier à décembre. Soit l'opposé de ce qu'elle est en réalité : imprévisible, fragile, saisonnière. Les variétés de pommes sont ainsi sélectionnées en fonction de leur capacité à être stockées et transportées facilement, afin d'être disponibles toute l'année. *« Depuis les années 1980, le modèle dominant, libéral, est le suivant : maximisons les marchés, et pas l'autonomie des populations,* résume Catherine Darrot. *Les produits industriels sont voués aux marchés globaux. On ne cherche pas à produire pour le local, puisqu'on importe à bas prix. Et on ne stocke pas. C'est la même logique pour les masques : on estime que le stockage et la prévention coûtent trop cher. »* Dans ce système à flux tendu, la pression sur les transports et la logistique est d'autant plus forte, et nos chaînes d'approvisionnement sont d'autant plus vulnérables : une flambée des prix de l'énergie, une catastrophe naturelle, un conflit social ou une pandémie, et tout peut s'arrêter.

« Si les chauffeurs routiers tombent malades, ou sont étrangers et bloqués par une fermeture des frontières, pointe Stéphane Linou, *tout notre approvisionnement est mis à rude épreuve. Et si cette crise sanitaire se prolonge, comment fait-on face ? »* D'un bout à l'autre de la chaîne, il y a des humains, dont on redécouvre le rôle vital : transporteurs, salariés des grandes enseignes ou vendeurs de fruits et légumes, et bien sûr agriculteurs. *« La France compte moins de paysans que de tracteurs : 1 % de la population, soit 3 % de la population active, s'occupe de la nourrir,* rappelle Anne-Cécile Brit, ingénieure en alimentation durable. *C'est trop peu, d'autant que c'est une population vieillissante (donc fragile face à l'épidémie), dont 43 % partira à la retraite d'ici à dix ans ! »*

Quand les marchés en plein air ferment et qu'on doit soudain s'occuper soi-même de la distribution, comment maintenir sa production dans les mois à venir ? Et quand on est seul dans son exploitation, comme dans beaucoup de structures agricoles, et qu'on doit garder les enfants à la maison, où trouver le temps pour désherber, planter, semer ? Et comment transporter les produits quand les emballages adéquats manquent, parce que ceux-ci proviennent de pays avec lesquels on limite les échanges ? Les questions donnent le vertige. *« Ces crises systémiques (sanitaires, climatiques, financières…) qui surgissent de la globalisation affectent toutes les dimensions de la société,* souligne Catherine Darrot. *On découvre qu'il faut les gérer. Et que la puissance publique était dans un état d'impréparation absolue face à des scénarios de cet ordre. Ces projections n'ont jamais été intégrées comme une pensée politique collective. »* En témoigne l'absence d'évalua-



Stéphane Linou, conseiller municipal de Castelnaudary, dans l'Aude, et premier locavore : *« Ce minuscule virus mondialisé peut servir de gigantesque claque pédagogique. »*

tion publique de l'autonomie alimentaire de nos territoires. Pour prendre la mesure de nos dépendances, certains s'en remettent à ce chiffre : les métropoles comme Paris ou Londres disposent de trois à quatre jours de réserves en cas de crise. Selon une autre étude, publiée en 2017 par le cabinet de conseil Utopies, l'autonomie des cent premières agglomérations françaises s'élèverait à… 2 % en moyenne. Dit autrement, 98 % de l'alimentation consommée localement serait importée. Et d'où vient ce qui nous permet de subsister ? Nous sommes, ici encore, incapables de répondre à cette question pourtant vitale ! *« Calculer les flux est complexe,* précise Anne-Cécile Brit. *La France est à la fois exportatrice et importatrice. Les exploitations proches des villes ne les alimentent pas, puisqu'elles se destinent à l'exportation dans ce système à flux croisés et souvent opaques. »* L'agronome l'a vérifié en contribuant à la première étude jamais réalisée sur les flux d'approvisionnement – les tomates, les œufs, le pain vendus à Montpellier. Un jour, les tomates viennent d'Occitanie, le lendemain de Belgique, puis le surlendemain du Finistère ou d'Espagne, selon les fluctuations de prix. *« Ces informations sont éparpillées entre plusieurs acteurs privés, et aucun acteur public ne les agrège ! »* Pour la première fois, cette étude codirigée par l'Inra et l'Irstea 61 permet d'élaborer une méthodologie. *« Nous préparons aussi un guide pour ceux qui voudraient évaluer où ils en sont. »*

Car voilà l'enjeu : prendre conscience de ces dépendances et des efforts à accomplir, individuellement et collectivement. Un nouveau site internet, élaboré par l'association Terre de liens, la Fédération nationale d'agriculture biologique et le Bureau d'analyse sociétale pour une information citoyenne (Basic), y contribue aussi de façon ultra-pédagogique. Et comble un autre vide invraisemblable : les documents de planification territoriale quantifient le nombre de crèches, de zones commerciales, de réseaux… mais pas les terres agricoles nécessaires pour alimenter la population locale. Sur parcel-app.org, chacun d'entre nous (citoyens, communes, cantines scolaires…) peut désormais le faire. On y découvre ainsi que 41,7 millions d'hectares seraient nécessaires pour se nourrir en bio, en conservant le même régime alimentaire (aujourd'hui, 80 % de nos terres agricoles servent à nourrir du bétail, français ou international). Mais seulement 27,5 millions d'hectares (soit l'équivalent des terres agricoles aujourd'hui), en diminuant sa consommation de viande (de 25 %). *« Parcel permet de scénariser, selon la part de bio et le type d'alimentation, la relocalisation de son alimentation et le nombre d'emplois agricoles,* explique Gaël Louesdon, coordinateur de Terre de liens Normandie. *Bref, c'est un outil pour reprendre le pouvoir sur notre alimentation, dont nous avons tous été expropriés ! »* Il ne s'agit pas d'atteindre 100 % d'autonomie, puisque tout ne peut pas être produit partout. Mais plutôt, après des décennies de globalisation, d'expérimenter un nouveau modèle de »»

»» «glocalisation». *«Cela consiste à relocaliser autant que possible pour satisfaire les besoins fondamentaux,* explique Anne-Cécile Brit, qui vient aussi de contribuer, avec l'association Les Greniers d'abondance, à un passionnant rapport sur la résilience alimentaire. *Et au-delà, à construire des partenariats avec d'autres territoires, français, européens, ne reposant pas que sur une logique de marché. Ce n'est pas de l'autarcie ni du repli sur soi, mais une solidarité bien pensée.»*

Pour ce chantier, la France dispose de nombreux atouts : un potentiel agronomique impressionnant ; une gamme de climats et de terroirs unique en Europe ; et plusieurs expérimentations en cours, souvent inspirées de l'économie paysanne (combinaison d'autosuffisance et d'échanges) ou du biorégionalisme, courant de pensée écologique qui réorganise la société à l'échelle de «biorégions», définies par des frontières géographiques, et prenant en compte les populations et les écosystèmes. *«En préemptant le foncier dès que c'est possible, en encourageant les producteurs locaux, en travaillant sur des ceintures maraîchères et avec la restauration collective,* détaille le géographe Gilles Fumey, *les réussites sont nombreuses, à Saint-Étienne, Rennes, Lons-le-Saunier, Toulouse, Ungersheim, Loos-en-Gohelle. Ou Mouans-Sartoux, dans les Alpes-Maritimes, où le foncier est hors de prix et les cantines scolaires 100 % bio depuis dix ans.»*

Autre bonne nouvelle, les solutions pour amplifier le mouvement sont bien identifiées : il faut reconnaître le rôle vital des agriculteurs et préserver les terres nourricières. Favoriser l'autonomie de fonctionnement des fermes, aujourd'hui dans une dépendance quasi totale aux énergies fossiles. Développer les outils de stockage et sensibiliser les populations aux risques de pénurie. Ou encore instaurer ce que le juriste François Collart-Dutilleul appelle la «démocratie alimentaire», par exemple via les «plans alimentaires territoriaux», qui permettent aux collectivités de nommer des responsables locaux chargés des questions d'approvisionnement.

La crise du Covid-19 leur donnera-elle enfin un coup d'accélérateur ? *«Oui, à condition d'interroger notre modèle agro-industriel d'exportation, encouragé par la Politique agricole commune (PAC),* pointe Catherine Darrot. *Les aides européennes, dont la France est une grosse consommatrice, forment le principal levier pour aiguiller notre appareil productif. La réforme de la PAC se discute en ce moment : la France adoptera-t-elle une posture révolutionnaire pour la réorienter ? À la réouverture des frontières, les citoyens auront-ils pris conscience de la fragilité de notre modèle et diront-ils : ça suffit, on veut autre chose ?»*

Un réveil collectif et individuel, c'est aussi ce qu'espère Stéphane Linou. En décembre, le Sénat avait rejeté une résolution sur la nécessité de contrôler notre sécurité alimentaire, inspirée par ses travaux et déposée par la sénatrice Françoise Laborde. *«Le vote,* dit-il, *serait sans doute différent aujourd'hui.»* Avec l'élue de Haute-Garonne, il s'apprête à proposer au gouvernement de créer un Conseil national de la résilience alimentaire, *«sachant que les crises écologiques vont nous impacter encore plus durement».* Stéphane Linou en est convaincu : *«ce minuscule virus mondialisé peut servir de gigantesque claque pédagogique»,* lui qui vient de démontrer que lutter contre la déforestation et le commerce d'espèces sauvages n'était pas qu'une question de biodiversité mais un enjeu vital de santé, d'économie et de sécurité. Car plus que jamais, nous sommes ce que nous mangeons ●

MATHIEU THOMASSET/HANS LUCAS