

Raison présente 213
Mai 2020

PRÉSENTATION

NOURRIR 10 MILLIARDS D'ÊTRES HUMAINS

Nous vivons un paradoxe : d'une part nous n'avons jamais connu une telle situation de sécurité alimentaire, d'autre part il n'est quasiment pas de jour sans que les médias ne se fassent l'écho de problèmes liés de près ou de loin à notre alimentation, conduisant petit à petit à l'installation d'un climat de défiance à son égard. Est-il besoin de rappeler que l'épidémie de Covid-19, comme celle du SRAS, ont pour origine une consommation alimentaire traditionnelle de viandes d'animaux non contrôlées sur les marchés chinois ? Situation difficile à imaginer dans notre société européenne ! Mais depuis les années 1980, les crises sanitaires et environnementales se sont multipliées. Citons l'ESB en 1996, la contamination des œufs, des viandes et des fromages par la dioxine en 1999, 2008 et 2010, la grippe aviaire (H5N1) entre 2003 et 2006, la fraude massive à la viande de cheval estampillée bovine en 2013, les œufs contaminés au fipronil et récemment le lait infantile infecté par des salmonelles en 2017. Ceci a conduit à mettre en cause la sécurité alimentaire et, au-delà, la production agricole comme les stratégies industrielles mondialisées dans l'agroalimentaire.

C'est désormais la santé via l'alimentation qui est devenue la priorité dans l'occident développé comme en témoignent les débats sur le glyphosate, les perturbateurs endocriniens, les nitrites mais aussi la demande de nourriture biologique, de labels et de signes de qualité, l'usage des scores ou encore la confiance dans les circuits courts. Créer du lien social en rapprochant producteurs et consommateurs, cuisiner dans la tradition, autant d'initiatives visibles sur nos territoires. Cependant, la mondialisation de l'alimentation, l'interdépendance des marchés alimentaires, sont des réalités dont nous pouvons difficilement nous passer et il ne saurait être question de minimiser l'autre sens de la sécurité, celui de la quantité, de la disponibilité de l'alimentation et de son accès. La perspective de nourrir plus de 9 milliards d'hommes d'ici 2050 tout en préservant la planète et face au changement climatique nous conduit à raisonner globalement. Le comité de la sécurité alimentaire (CSA), placé auprès du Secrétariat Général des Nations Unies, donne une définition de la sécurité alimentaire qui montre bien l'indissociabilité de ces deux sens : « La sécurité alimentaire et nutritionnelle existe lorsque les êtres humains ont à tout moment la possibilité physique,

Raison présente

sociale et économique de se procurer une nourriture suffisante, saine et nutritive leur permettant de satisfaire leurs besoins et préférences alimentaires pour mener une vie sereine et active ». C'est dans cette tension, entre le local et le global, que s'inscrit le questionnement sur la sécurité ou l'insécurité de nos modèles alimentaires et corrélativement sur l'existence d'une transition alimentaire. C'est l'objet de ce dossier qui en abordera quelques facettes historiques et contemporaines.

En fait, quand nous parlons d'alimentation, nous sous-entendons un système alimentaire qui associe trois dimensions : la nutrition, l'économie et la culture. Anthelme Brillat-Savarin l'exprimait en 1825 dans son célèbre ouvrage *La Physiologie du goût* : « Dis moi ce que tu manges et je te dirai qui tu es ». Plus récemment, Claude Lévi-Strauss, dans *Tristes Tropiques* en 1955, disait : « L'important n'est pas ce que l'on nous a donné à manger mais ce qu'on nous a donné à penser ». Il est un fait que l'acte alimentaire est au centre d'enjeux socioéconomiques et culturels majeurs et que ce système est complexe. Il faut rappeler que ceci est vrai dès l'origine de l'homme. Il partage, avec certains primates, une non spécialisation alimentaire. Elle repose sur le plus large régime alimentaire mais aussi le plus sélectif. Ce comportement, associé à une capacité de choix et de transmission, implique dès le départ une double dimension économique et culturelle de l'alimentation. Elle est à l'origine de l'adaptation de l'homme à tous les environnements et représente un facteur majeur du processus évolutif, nous expliquent les anthropologues.

Avant d'évoquer cette complexité, il faut rappeler que la nutrition est une fonction vitale et que l'homme est caractérisé par des besoins nutritionnels élevés indispensables pour satisfaire aux différentes fonctions qu'impliquent sa physiologie et son mode de vie. Ils sont couverts à partir de différents constituants prélevés dans le milieu extérieur sous forme d'aliments, d'eau et d'oxygène et assuré par des fonctions métaboliques et respiratoires. La nutrition et l'alimentation qui la sous-tendent dépassent largement la simple fourniture de substrat vers une fonction de relation avec l'environnement reposant sur un vaste réseau de signalisation permettant la défense et l'adaptation des organismes dans toute la complexité du règne vivant, développait Xavier Leverve, nutritionniste, dans *Le Monde peut-il nourrir le monde ? Sécuriser l'alimentation de la planète*, paru en 2006. Cette plasticité métabolique représente un atout pour la survie dans des conditions très variées et des réponses aux différentes contraintes environnementales, comportementales... En témoigne la diversité des habitudes alimentaires : des Esquimaux avec la consommation parfois très importante de viande et de graisses aux asiatiques avec le riz et les végétaux.

L'obésité qui sévit dans le monde entier aujourd'hui semble aussi le fruit de ces différentes pressions, sans en oublier la dimension économique via l'accès à une alimentation moins coûteuse dans de nombreux pays. Le résultat : la coexistence de dénutrition majeure et d'obésité, non seulement liée à la juxtaposition de sociétés confrontées à la pénurie et d'autres à l'abondance, mais de plus en plus souvent ceci au sein même de chaque société. L'exemple des États-Unis, cité par Pierre Combris dans son livre *À la table de l'Homo economicus, de la subsistance à l'abondance*, est précurseur. Des plus grands au XVIII^e siècle, les Américains sont devenus les plus gros au XX^e siècle. En 1970, ils étaient 18 %, et aujourd'hui 38 %, à être considérés comme obèses. Aujourd'hui, ce sont tous les pays de l'OCDE qui sont touchés par l'obésité. Le Japon et la Corée sont les moins touchés mais ce sont les enfants et les adolescents qui y sont essentiellement affectés. L'augmentation de la consommation de calories et la diminution de la dépense physique sont en cause partout.

C'est un paradoxe que les économistes se sont attachés à expliquer. C'est ainsi que le concept de transition nutritionnelle avait été développé dans les années 1980-1990 par l'économiste Barry Hopkins en s'appuyant sur des enquêtes et travaux, notamment de la FAO, qui ont permis de relier directement le revenu des ménages à leur statut nutritionnel et à leur santé. Pierre Combris explique comment il identifie des sortes de « lois » qui gouvernent la consommation des différents aliments en fonction du « niveau alimentaire » reliant la quantité totale de calories disponibles au revenu des ménages. Ainsi, au fur et à mesure que le revenu augmente, ces travaux montrent que la proportion de lipides dans la ration alimentaire augmente de 10 % chez les plus pauvres à 40 % chez les plus riches, les glucides baissant avec la baisse de consommation des féculents mais ceci masquant une augmentation des sucres, et les protéines restant constantes. Le rapport de la FAO sur *L'État de la nutrition et de la sécurité alimentaire* de 2019 (SOFI) montre l'actualité et l'étendue de ce problème, un vrai paradoxe alarmant sur la transition alimentaire : la sous-alimentation grave, chronique, demeure constante, concerne plus de 820 millions de ruraux et d'urbains touchés par la pauvreté et l'insécurité mais, au total, plus de 2 milliards d'hommes souffrent d'insécurité alimentaire grave ou modérée, de malnutrition avec son cortège d'obésité et de surpoids, de carences, de maladies chroniques. Il faut en effet bien distinguer malnutrition et sous-alimentation et les réponses à leur apporter, ainsi que le développent dans le dossier Patrick Caron et Bernard Hubert.

L'acte alimentaire est donc au centre d'enjeux socioéconomiques majeurs. Modèles de production agroalimentaire et agri-

Raison présente

cole, dynamique des territoires, de la société, identités culturelles, patrimoine alimentaire et gastronomique, autant de dimensions qui influencent nos choix actuels. L'équation n'est pas simple. Nous sommes en effet héritiers d'une transition alimentaire qui s'est déroulée au XIX^e siècle avec la révolution industrielle, marquée par l'industrialisation et l'intégration au marché des systèmes alimentaires avec l'organisation que nous connaissons aujourd'hui dissociant production, transformation et distribution des aliments. Des pratiques agricoles nouvelles, en raison de la mécanisation et de la spécialisation des cultures, des décisions sociétales, en particulier foncières, ont marqué cette période de transition. En 1800, rappelle Pierre Combris, deux tiers de la population sont des paysans qui fournissent un surplus alimentaire net au tiers restant. Et aujourd'hui, les agriculteurs ne représentent plus que 2 % de la population ! L'intensification chimique, génétique et mécanique, l'allongement des filières, la notion même d'industries agroalimentaires, la standardisation des produits, la distribution, la réduction du temps consacré à la préparation et à la prise des repas caractérisent les transformations du système agricole et agroalimentaire tout au long du dernier siècle. D'énormes gains de productivité ont eu lieu et le prix réel des aliments a chuté. Parallèlement, la sûreté alimentaire a été améliorée et est à l'origine, avec la transition épidémiologique liée aux progrès médicaux (antibiotiques, vaccins), de la chute des maladies infectieuses et de l'allongement de la durée de vie. Nous en bénéficions toujours.

Mais ce modèle agricole et agroalimentaire productiviste connaît des limites et est remis en cause actuellement face à de nouvelles exigences quant à la qualité des aliments et à la sécurisation des consommateurs, à l'évolution des sociétés rurales, à l'urbanisation, à l'emploi et à l'évolution des métiers d'agriculteurs, aux enjeux environnementaux, de biodiversité... À l'heure des débats sur le financement de la PAC, force est de constater qu'il n'y a pas en Europe de politique agricole et alimentaire commune, de PAAC ! L'action européenne est essentiellement tournée vers l'aide alimentaire aux plus démunis. Ceci montre la difficulté du positionnement de l'alimentation au carrefour d'autres transitions majeures non seulement agricole, climatique, environnementale mais aussi urbanistique, démographique... La perspective de croissance démographique à 8 à 9 milliards, voire à 10 milliards d'hommes, interpelle sur l'accès à l'alimentation, la lutte contre les pertes au champ, dans les transports, dans le stockage, dans les PED, et le gaspillage en lien avec la consommation. Les débats d'experts sont toujours présents comme celui sur la nécessité d'augmenter des surfaces cultivées au détriment des pâturages et des forêts, ou de réduire la part calorique carnée des

régimes alimentaires. Dans ce contexte, une étape a été franchie avec le rapport présenté aux Nations Unies par Olivier De Schutter en 2010 sur l'agriculture agroécologique, modèle aujourd'hui plébiscité dans le monde entier comme alternative durable, environnementale et sociale aux solutions productivistes et adapté à toutes les formes d'agriculture.

Le dossier débute par un article de Patrick Caron, ancien président du groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition, le HLPE, interface science-politique du Comité des Nations Unies sur la Sécurité Alimentaire Mondiale, le CSA. Il nous fait part de l'urgente nécessité de reconsidérer la sécurité alimentaire et des nouvelles préoccupations liées à l'insécurité. Il faut, dit-il, « repenser les systèmes alimentaires comme un élément central de la santé des écosystèmes, de développement et de justice sociale, de santé humaine. La priorité accordée à l'agriculture, nécessaire et légitime, doit céder le pas à une approche politique globale des systèmes alimentaire ». Il insiste sur le rôle de l'agroécologie.

François Collart-Dutilleul propose ensuite la réflexion d'un juriste sur la notion de démocratie alimentaire. Le droit à l'alimentation est énoncé dans la déclaration des droits de l'homme de 1948 et confère aux États la responsabilité des politiques sociales et de veiller aux moyens de subsistance de chacun. Pour autant, via la même organisation des Nations Unies et la FAO, une autre politique s'est mise en place : régler par le marché les situations de famine et d'accès à une alimentation suffisante et adaptée, corrigées par une aide alimentaire pour les plus pauvres. Quoiqu'il en soit, comment alors ce droit individuel à l'alimentation peut-il s'exprimer dans nos cadres démocratiques ? Il s'agit, nous explique l'auteur, de démocratie sociale, et non politique, et la démocratie alimentaire est première comme loi fonctionnelle de la vie humaine en société : elle est « vitale » par son objet.

Deux historiens nous proposent de revoir nos idées reçues sur les causes des famines du passé. Laurent Feller, spécialiste de l'histoire économique du Moyen Âge européen, bouscule le schéma longtemps admis d'un lien de causalité direct entre accidents climatiques et famines. Il montre que l'organisation sociale et politique permet de comprendre comment les pauvres sont victimes des pénuries liées à de mauvaises récoltes parce qu'ils n'ont pas d'accès aux denrées qui demeurent disponibles, faute « d'entitlement », c'est à dire de moyen d'accès, monétaire ou autre, à ces ressources. L. Feller insiste sur ce que ce renouvellement de la recherche en histoire médiévale doit aux travaux menés par Amartya Sen, prix Nobel d'économie (auquel est empruntée la notion « d'entitlement »), sur les causes

Raison présente

de la famine de 1943 au Bengale. S'ils ne sont pas ses seules références, les travaux d'A. San orientent aussi les recherches menées par Éléonore Chanlat-Bernard, doctorante en histoire à l'EHESS, sur la longue histoire des famines au Bengale (xviii^e-xx^e siècle). Elle explore le « legs colonial » qui pèse encore sur la question de la sécurité alimentaire, problème essentiel de l'Inde contemporaine.

A contrario, l'article « Nourrir Paris : modernité alimentaires à l'époque contemporaine », d'Emmanuelle Cronier et Stéphane Le Bras (tous deux maîtres de conférence en histoire contemporaine) montre comment la sécurité alimentaire de Paris a mobilisé toutes les formes d'approvisionnement et de distribution dans la capitale depuis le xviii^e siècle, se modifiant au rythme de l'extension de la ville. Ils insistent sur la naissance, dès le xix^e siècle, du consommateur dont l'émergence est parallèle à celle du citoyen. Quelques illustrations tirées de l'exposition « Nourrir Paris », présentée à l'automne 2019 à la bibliothèque Forney et dont Emmanuelle Cronier et Stéphane Le Bras étaient les commissaires scientifiques, viennent enrichir le texte.

Le comportement des consommateurs contemporains est ensuite analysé par deux sociologues, Jean-Pierre Poulain et Pascale Hébel. Actant la prise en compte du risque alimentaire dans les agendas politiques et médiatiques depuis les crises des années 1990, ce premier analyse les relations entre experts et profanes qui se sont dévoilées lors de la gestion de crises alimentaires récentes. Le scandale des lasagnes à la viande de cheval, longuement analysé, montre un tournant : la réduction de l'hégémonie de la problématisation en terme de risque et la montée en charge de l'inquiétude relevant du social, du politique et du symbolique. Pascale Hébel approfondit quant à elle l'analyse des comportements de consommation des Français, via les enquêtes du Credoc, et montre comment les jeunes générations en sont venues à privilégier une alimentation en relation avec leur santé. Ils sont nés avec le programme national nutrition et santé (le PNNS), dans un contexte de norme écologique et de valeurs de prévention qui se sont imposées. Les plus diplômés, les leaders d'opinion, sont aussi dans cette dynamique, diminuant leur consommation de produits carnés et laitiers. Ceci pourrait conduire à terme à des effets indésirables, explique-t-elle, d'autant plus que la tendance à consommer des plats tout prêt tels que les pizzas, sandwiches, plats livrés s'accroît, peu compatible avec une alimentation saine.

Enfin, en conclusion du dossier, Bernard Hubert, spécialiste d'écodéveloppement, revient sur la transition agroalimentaire contemporaine et l'importance de l'agroécologie. Il évoque, en écho au premier article de Patrick Caron, comment l'agronomie est ques-

tionnée après un demi siècle de profondes transformations et comment se développe la recherche de nouvelles visions du monde agricole et rural. De nombreux dispositifs de terrain inédits apparaissent en France et dans le monde. Il est clair selon lui qu'il faut dépasser la rationalité technique actuelle et qu'une nouvelle ingénierie agroécologique permettra de faire face au triple challenge du changement climatique, de la résolution de l'insécurité alimentaire et de la maîtrise des impacts sur la biodiversité. Mais sur le fond, c'est repenser notre relation à la nature et au vivant qui est centrale.

Le dossier analyse quelques-unes des facettes de la transition agroalimentaire en perspective. Pour chacun se pose la question de l'action. Or les acteurs sont multiples avec des agendas, des valeurs, des cadres de référence divers. La nécessité d'articuler de façon dynamique les différentes temporalités et les différents espaces d'action, du local au global, semble essentielle pour progresser malgré les difficultés engendrées par cette complexité. Sans doute, des situations stables en émergeront-elles, ainsi que le développe la théorie des systèmes complexes. Mais il ne faudrait pas oublier que le risque alimentaire n'est pas un risque comme les autres car ingérer mobilise des ressorts qui dépassent la raison. Comment les politiques publiques peuvent-elle se développer dans ce contexte ? J.P. Poulain rappelle dans son article que, lors de la crise de l'ESB, les experts et les politiques ont considéré le comportement des consommateurs comme irrationnel. Ils ont cherché à le minimiser et se sont concentrés sur la gestion des risques. On a assisté à un divorce entre la logique des experts et celle des profanes. Aujourd'hui, le contexte social et, notamment, la communication via les réseaux sociaux, changent les conditions du débat et de la construction de la confiance. La remise en cause des discours d'autorité des politiques, le dévoilement de stratégies de mise en doute de la science par les lobbies industriels du tabac, la dénonciation des conflits d'intérêt, ont marqué l'actualité de ces dernières années. L'hypermédiatisation et les infox caractérisent le domaine agroalimentaire où rationalité et irrationalité se côtoient. Ceci renforce la responsabilité des scientifiques d'informer car dans ce domaine le consommateur et le citoyen jouent un rôle déterminant de par leurs choix si tant est... qu'ils soient bien informés.

Marie-Françoise Chevallier-Le Guyader & Fabienne Bock