

Relocaliser son alimentation : une SOLUTION à toutes les questions ?



Pendant plusieurs millénaires, l'agriculture a été l'activité principale de la majorité de la population qui consommait majoritairement ce qu'elle produisait. Au 19^e siècle, la révolution industrielle transforma l'agriculture, et la colonisation amena une internationalisation des échanges commerciaux. Les filières de production furent progressivement restructurées sous forme de filières longues. Ces changements dans les systèmes agraires et alimentaires permirent de produire à grande échelle et de rendre disponible des denrées alimentaires à travers le monde tout au long de l'année.

Malgré cela, ce modèle agricole et alimentaire échoue à nourrir l'ensemble de l'humanité, et, de surcroît, a de nombreuses conséquences néfastes: pollution de l'air, de l'eau et des sols; destruction de la biodiversité; déforestation; etc.

En réaction à ces effets préjudiciables de l'industrialisation, une vision «écologiste» s'est développée au sein d'une partie de la population. De nouvelles habitudes de consommation ont émergé, ainsi que de nouvelles exigences vis-à-vis de la production et de la distribution alimentaire, telles que le «retour au territoire» qui valorise la production locale et les circuits courts de proximité. Cette évolution s'est étendue aux institutions étatiques, dont la Fédération Wallonie-Bruxelles, et la relocalisation des systèmes agraires et alimentaires a progressivement commencé à figurer dans leurs projets.

Cette relocalisation des systèmes agraires et alimentaires est vue comme un moyen d'atteindre une plus grande autonomie alimentaire et de développer une résilience face aux crises mondiales. L'autonomie

alimentaire et la relocalisation des systèmes agraires et alimentaires sont souvent présentées comme allant de pair pour une sécurité alimentaire globale et durable.

Ce Phosphore se penche sur ces implicites et cherche à les élucider: la relocalisation est-elle réellement dotée de tous ces pouvoirs?

La relocalisation, kesako ?

La relocalisation implique un mouvement du global vers le local. Le «global» prend la forme d'échanges commerciaux mondiaux caractérisés par de longues chaînes d'approvisionnement, c'est-à-dire des aliments issus d'un nombre réduit de cultures souvent industrielles, qui sont le plus souvent transformés, qui parcourent de milliers de kilomètres, passent entre les mains de nombreux intermédiaires (grossistes, centrales d'achat ou de distribution) et sont commercialisés à travers des supermarchés.

Les systèmes agraires et alimentaires locaux se caractérisent quant à eux par des distances courtes, un nombre d'intermédiaires réduit, une forte agrobiodiversité et une production durable.

Plusieurs indicateurs permettent donc de définir les différents types de systèmes agraires et alimentaires: la distance parcourue par les denrées alimentaires, le nombre d'intermédiaires, l'agrobiodiversité et la manière dont les aliments sont cultivés et transformés.

Mais ce que ne disent pas ces indicateurs, c'est que la relocalisation ne constitue pas seulement un changement d'échelle des systèmes alimentaires et un autre mode de production agricole: la relocalisation constitue surtout un mouvement de réappropriation des systèmes agraires et alimentaires à travers l'espace et les personnes.

Un chemin semé d'embûches

L'engouement du grand public et le soutien apporté par les politiques publiques à la relocalisation sont surtout présents dans les pays à hauts revenus. Cependant, les circuits courts et de proximité, canaux principaux de la relocalisation, y restent encore très marginaux. Et pour cause: les obstacles à leur développement sont nombreux et de nature diverse et variée. Ils vont des structures politiques à l'organisation des marchés agraires en passant par des barrières culturelles ou idéologiques. Les institutions publiques doivent faire face à deux siècles d'industrialisation et de mondialisation qui ont petit à petit détruit les systèmes agraires et alimentaires locaux. Relocaliser ces derniers nécessite donc d'identifier les mécanismes qui leur font obstacle et les détruisent.

Trois obstacles majeurs à la relocalisation des systèmes agraires et alimentaires sont relevés:

- 1 La majorité des infrastructures et marchés sont conçus pour l'agriculture industrielle et les circuits longs.**
- 2 Les politiques agricoles favorisent l'agriculture industrielle et d'exportation.**
- 3 L'agriculture industrielle occupe une place hégémonique dans l'enseignement et la recherche scientifique.**

La relocalisation à la loupe

La relocalisation des systèmes agraires et alimentaires a pour objectif déclaré de répondre aux enjeux auxquels le système conventionnel n'a pas su répondre: nourrir l'ensemble de l'humanité tout en préservant les écosystèmes.

Cet objectif repose sur les postulats suivants:

- 1 Les produits issus des circuits courts et de proximité sont plus sains et nutritifs que les produits vendus en circuits longs.**

2 Les circuits courts et de proximité renforcent les liens sociaux.

3 Le prix des produits vendus en circuits courts et de proximité assure la juste rémunération des fermes.

4 Les circuits courts et de proximité sont durables.

5 Les circuits courts et de proximité permettent d'être résilient vis-à-vis des crises internationales.

Qu'en est-il dans la réalité ? Ces postulats sont-ils fondés ?

1

La qualité nutritionnelle des aliments dépend avant tout de la manière dont les produits agricoles sont cultivés et transformés, ainsi que du temps écoulé entre la récolte et la consommation, et non pas tellement du circuit d'approvisionnement. Par contre, une corrélation positive est observée entre la consommation de produits locaux et une alimentation saine : les personnes qui consomment des produits locaux achètent généralement des produits bio et frais, donc non transformés. Elles consomment plus de légumes et prennent davantage leurs repas chez elles.

2

Les circuits courts et de proximité réduisent le nombre d'intermédiaires entre la production et la consommation. Ils mettent en relation les personnes qui cultivent ou élèvent, et les personnes qui mangent via des points de vente directe (vente à la ferme, marchés), des visites de fermes, des newsletters, des réunions festives, etc..

Cette relation de proximité est recherchée des deux côtés, elle valorise et rend visible le travail des paysannes et des paysans, et permet la connexion des consommatrices et consommateurs au territoire par leur alimentation. Cette relation redonne un sens à l'alimentation, non plus axée dans une optique unilatérale de production et de consommation, mais dans un écosystème qui dépasse l'individu et souligne les interdépendances.

3

Le problème du prix juste n'est malheureusement pas encore résolu. Beaucoup de fermes qui écoulent leurs produits en circuit court et de proximité – a fortiori quand elles proposent des produits diversifiés plutôt que d'être spécialisées – peuvent difficilement établir le coût de production spécifique de chacun de leurs produits et se calquent sur les prix du marché. Mais, ce mécanisme ne garantit pas un prix juste, et il est actuellement difficile pour les fermes d'être rentables et de générer des revenus décents.

Ce problème n'est pourtant pas l'apanage des circuits courts et de proximité, mais concerne l'ensemble du secteur agricole européen et non européen : les fermes sont continuellement mises sous pression pour produire plus à moindre coût monétaire, au détriment du coût humain et environnemental.

4

Les systèmes agraires et alimentaires font partie des principaux émetteurs de gaz à effet de serre (GES) anthropiques. La majorité des GES sont émis dans la phase de production. Ils sont issus de la déforestation pratiquée pour étendre les surfaces agricoles, de la production et l'utilisation d'engrais azotés, de l'élevage intensif qui est un grand émetteur de méthane, etc.

Par ailleurs, la majorité des terres cultivées ne servent pas directement à l'alimentation des populations locales, mais sont plutôt destinées aux produits d'exportation, comme l'alimentation du bétail, les agrocarburants ou l'agro-industrie.

L'empreinte écologique des systèmes alimentaires dépend donc d'une part des pratiques agricoles, et d'autre part du modèle de consommation. Pour être durables, les produits écoulés en circuits courts et de proximité doivent être issus de pratiques agricoles respectueuses des écosystèmes et servir une consommation alimentaire saine.

5

Les marchés internationaux sont fragiles. Les prix fluctuent selon l'offre et la demande, et sont très sensibles aux crises et chocs de toute sorte : aléas climatiques, conflits, guerres, pandémies. Les pratiques de spéculation viennent aggraver ces fluctuations.

Moins les pratiques agricoles dépendent d'intrants extérieurs, moins il y a d'intermédiaires, plus les distances sont courtes, et plus la ferme est résiliente aux fluctuations des prix sur les marchés internationaux. Or, certaines de ces caractéristiques définissent les circuits courts et de proximité.

Conclusion

L'étude de la relocalisation des systèmes agraires et alimentaires montre que des modèles agricoles durables permettent une alimentation saine. Les circuits courts et de proximité, en fournissant des produits frais et bio, favorisent l'adoption de régimes alimentaires sains et équilibrés. Inversement, une demande pour des produits locaux, frais et bio favorise le développement des circuits courts et de proximité. Ensuite, les pratiques agricoles se passant d'intrant dérivés de la pétrochimie et la réduction du nombre d'intermédiaire, permettent une plus grande autonomie et résilience des fermes vis-à-vis des chocs sur les marchés internationaux. Par contre, que les fermes écoulent leurs produits en circuits court ou long, la fixation des prix de leurs produits dépend encore du marché et empêche la juste rémunération et la durabilité économique des fermes.

Pour constituer une réponse aux enjeux actuels, la relocalisation doit donc aller de pair avec des pratiques agricoles respectueuses des écosystèmes et la garantie de prix justes. L'articulation de ces aspects constitue un enjeu éminemment politique, qui pour être résolu doit mettre au centre tous les protagonistes des systèmes agraires et alimentaires, à savoir les agricultrices et agriculteurs, les consommatrices et consommateurs, ainsi que les autorités et les institutions publiques.



La réalisation de la Collection Phosphore
est une collaboration entre les ONG
Autre Terre, Humundi et Iles de Paix.

Autrice
Alice Jandrain

Coordination
Olivier Genard et Alice Jandrain

Comité de pilotage
Alice Jandrain, Eva Fernandez, François
Grenade, Jonas Jaccard, Nancy Baptist,
Olivier Genard, Pierre Coopman, Terry
Roiseux.

Réalisation - infographies
<https://www.marmelade.be>
Tous droits de reproduction réservés
Imprimé sur papier recyclé.

Éditrice Responsable
Marie Wuestenberghs, rue du marché 37
4500 Huy

Avec le soutien de la
Direction générale de la coopération au
développement (DGD)



et de la fédération Wallonie-Bruxelles



La collection Phosphore est une série d'études lancée par le collectif SIA (Autre Terre, Humundi et Iles de Paix) sur les enjeux des systèmes alimentaires. Elle se caractérise par l'analyse d'enjeux contestés qui animent les arènes de décision des systèmes alimentaires. Elle cherche à comprendre les grilles de lecture qui sous-tendent les discours politiques, les arguments en compétition et leur validité scientifique. Chaque numéro se veut un état des lieux d'un débat, et vise à armer les lecteurs dans la controverse.

iles
de
paix

Autre
Terre
ONG du groupe Terre

humundi
SOS FAIM