

Des collectivités en quête de résilience alimentaire

Des territoires de plus en plus nombreux cherchent à assurer leurs approvisionnements à l'échelle locale

Développer une alimentation de qualité, locale, accessible dans toutes les villes et villages de France». Le premier ministre, Jean Castex, en a fait, avec le développement des «circuits courts», l'un des axes de sa déclaration de politique générale, prononcée mercredi 15 juillet, devant les députés.

Sur le terrain, plusieurs collectivités ont pris les devants. Certaines, qui visent un degré élevé d'autonomie ou de «résilience» alimentaire, ont été confortées dans leurs choix par la crise liée au Covid-19. Depuis un an, la politique en la matière du Grand Angoulême a ainsi pris une tournure nouvelle. «L'objectif, dans les cinq ans à venir, est de nourrir 150 000 habitants en étant capable de résister à des aléas climatiques, à une crise sanitaire ou économique, à la fin du pétrole... C'est faisable, on a les terres et les savoir-faire pour ça», résume Jean-François Dauré, président de cette intercommunalité, qui mène, depuis 2015, un «projet alimentaire territorial».

La collectivité a fait son calcul. En théorie, elle peut prétendre à l'autosuffisance alimentaire grâce à ses 30 000 ha de surface agricole, à condition de jouer sur certaines variables : par exemple, en réduisant de moitié sa consommation de viande. Mais bien d'autres questions se cachent derrière celle du foncier : où partent les flux de céréales produits sur le territoire ? Y a-t-il assez de moulins, de pressoirs ? Comment produire plus de fruits, ou lancer une filière de protéines végétales ?

Vulnérabilités d'un système

Pour avancer dans ce vaste chantier, le Grand Angoulême se fait accompagner par Les Greniers d'abondance. Cette jeune association, fondée en 2018, a fait de la résilience alimentaire locale son cheval de bataille. «On est partis du constat que les politiques actuelles ne pourront pas éviter des phénomènes de rupture, sur les plans écologique, climatique ou énergétique. Il faut donc anticiper et adapter nos systèmes alimentaires, qui ont une fonction vitale», explique l'un des deux fondateurs, Arthur Grimonpont. «L'objectif est d'atteindre une certaine autonomie dans les territoires pour assurer une sécurité alimentaire de bases», poursuit son acolyte, Félix

Vente de paniers de produits locaux par des producteurs, le 3 avril, à Rennes (Ille-et-Vilaine).

THIERRY PASQUET/
SIGNATURES



Lallemand. L'association s'efforce de mettre au jour les vulnérabilités d'un système alimentaire mondialisé : changement climatique, effondrement de la biodiversité, dégradation des sols, épuisement des ressources énergétiques et minières, crises sanitaires... Et c'est au niveau local qu'il convient de mieux, selon les deux cofondateurs, de reprendre en main sa sécurité alimentaire.

«L'autonomie des territoires locaux a été forte jusqu'à la moitié du XX^e siècle, avec l'objectif, assuré par les pouvoirs publics, d'approvisionner les villes en produits frais.

Avec le développement de l'agroalimentaire et les innovations logistiques, cet approvisionnement est apparu comme acquis. Il a été délégué au privé, explique Claire Delfosse, professeure de géographie à l'université Lyon-II et directrice du Laboratoire d'études rurales, partenaire de l'association. Depuis la crise de la vache folle et les années 2000, il y a de nouveau une préoccupation croissante pour la question alimentaire, émanant d'abord des habitants. C'est devenu un enjeu pour l'Etat et surtout pour les collectivités.» La question de la résilience du sys-

tème alimentaire, elle, est encore émergente. Elle apparaît néanmoins comme un des objectifs du Pacte de Milan, signé en 2015 par une centaine de grandes villes, dont huit en France, engagées dans une politique alimentaire durable.

Plus récemment, la crise due au Covid-19 a rappelé combien ce risque peut vite resurgir dans les esprits. «Il n'y a pas eu de pénurie, ou très peu, mais les gens ont eu peur de cela. C'est comme s'ils s'étaient rendu compte de la fragilité de nos approvisionnements...», analyse Yuna Chiffolleau, chercheuse à

«Il faut adapter nos systèmes alimentaires, qui ont une fonction vitale»

ARTHUR GRIMONPONT
cofondateur des Greniers
d'abondance

l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement. Pendant le confinement, une petite ville de Vendée, Dompierre-sur-Yon, s'est ainsi lancée dans un jardin potager communal. Quelques mois plus tôt, un collectif d'habitants avait lancé la dynamique en plantant un verger sur un terrain de la commune. Cette fois, c'est la mairie qui salarie un maraîcher, chargé de cultiver des légumes sur une parcelle du centre du bourg.

Pour assurer une production locale, l'installation d'agriculteurs est essentielle, alors que la population active agricole a été divisée par deux en vingt ans. La communauté de communes du Val de Drôme a ainsi racheté une propriété de neuf hectares pour installer cinq éleveurs et maraîchers. «On leur loue l'outil de travail : les terres, des serres, un local pour la transformation... Le contrat, c'est qu'ils vendent localement», explique le président de l'intercommunalité, Jean Serret. Les collectivités ont aussi soutenu, à Die, l'un des plus petits abattoirs de France, sauvé de la fermeture ; ou encore, à Mornans, la société Troupéou, qui transforme et conditionne la viande.

Gagner en résilience implique ainsi de penser large, à tous les niveaux de la chaîne de production alimentaire. Et même à ses coulisses. «Le point de dépendance le plus crucial est énergétique : le pétrole, totalement importé, est le sang de notre système alimentaire», note Arthur Grimonpont. Solutions avancées : produire localement des biocarburants, ou utiliser la traction animale. De même faut-il songer à relocaliser autant que possible les engrais, les semences, la fabrication d'engins agricoles...

L'eau, également, est une ressource en tension, avec l'augmentation annoncée des sécheresses. A Rennes, la ville a intégré, dans son projet alimentaire durable,

un marché public visant à acheter des denrées locales pour ses cantines, tout en préservant la qualité de son eau. Une vingtaine d'agriculteurs, travaillant sur son bassin-versant, lui vendent leurs produits au prix qu'ils ont fixé. En échange, ils s'engagent à faire évoluer leurs pratiques pour bannir certains pesticides.

Ainsi, la résilience se construit, selon ses promoteurs, au-delà des frontières de la ville, dans une alliance entre urbains et ruraux. A Grenoble, par exemple, la métropole a associé deux parcs naturels voisins, le Vercors et la Chartreuse, à son projet alimentaire durable.

«Mythe de la ceinture verte»

A Paris, même si les initiatives d'agriculture urbaine fleurissent, l'approvisionnement des habitants ne peut être envisagé dans un périmètre aussi réduit. «Penser l'autonomie alimentaire à l'échelle de la ville n'a pas de sens, les villes existent parce qu'il est possible de produire du surplus ailleurs pour nourrir les citadins», explique Sabine Bognon, maîtresse de conférence au Centre d'écologie et des sciences de la conservation. Il y a un mythe de la ceinture verte qui alimentait Paris : dès la Révolution, des denrées venaient en fait de toute la France pour nourrir ses habitants.»

Du côté des campagnes, cette résilience n'est d'ailleurs pas évidente. «Le milieu rural apparaît comme le lieu de production agricole par excellence, note la géographe Claire Delfosse. Pour autant, il y a des problèmes de mobilité, d'accès aux commerces... Et les territoires sont le plus souvent spécialisés, avec énormément d'importations et d'exportations.»

Ainsi, la question de la résilience ne se résume-t-elle pas à une autonomie des villes ou des territoires ruraux, et encore moins à un repli sur soi. «Il faut rééquilibrer le système vers plus de proximité, mais l'idée n'est pas de passer au 100 % local ! Sinon, on serait tout aussi vulnérables, par exemple en cas d'inondation, ou d'épidémie dans les cultures d'une région, estime M^{me} Chiffolleau. Il faut construire une complémentarité, par exemple en montant un partenariat entre Paris et la Creuse pour l'approvisionnement en viande. On passe alors de dépendances subies à des interdépendances maîtrisées.» ■

ANGELA BOLIS

Un outil cartographique pour comprendre comment on se nourrit

L'université Johns-Hopkins a mis au point un «tableau de bord des systèmes alimentaires», qui éclaire les défis d'une alimentation durable

Nos systèmes alimentaires ne fonctionnent plus et la pandémie de Covid-19 aggrave la situation.» Ce constat n'émane pas d'une ONG, mais du secrétaire général des Nations unies, Antonio Guterres, le 9 juin. Quelques semaines plus tard, un rapport conjoint des agences internationales (FAO, OMS, Unicef...) sur la sécurité alimentaire, publié le 13 juillet, enfonce le clou : «Nous sommes face au défi de transformer les systèmes alimentaires pour que personne ne soit empêché de se payer une alimentation saine en raison du prix de la nourriture et du manque de revenus.»

La crise économique qui découle de la pandémie de Covid-19 risque de faire basculer dans la faim entre 83 et 132 millions de personnes, selon l'ONU. La perte immédiate de revenus est largement responsable de cette situation, le budget alimentaire étant l'un des premiers sur lesquels les ménages les plus pauvres rognent. Mais l'ensemble

de la chaîne alimentaire a montré des signes de fragilité ces derniers mois : les fermetures de frontières ont exacerbé la dépendance à une main-d'œuvre agricole étrangère et aux denrées importées, tandis que des usines de transformation agroalimentaires et des abattoirs se sont révélés d'importants foyers de diffusion du virus. Placés sur le banc des accusés, les «systèmes alimentaires» sont au cœur de l'attention et feront l'objet d'un sommet de l'ONU en 2021. Mais de quoi parle-t-on précisément ?

Les équipes de l'université américaine Johns-Hopkins (JHU) de Baltimore apportent une pierre à la compréhension de cette notion avec le lancement d'un «tableau de bord des systèmes alimentaires», un site consacré aux statistiques sur l'alimentation, rassemblant des jeux de données auparavant éparpillées entre plusieurs institutions (FAO, Unicef) et organismes privés (comme le baromètre Euromonitor). Plus de

160 indicateurs ont été réunis pour visualiser, pays par pays, des informations sur la production agricole, l'usage de produits phytosanitaires, les circuits de transport et de distribution, la part de l'alimentation dans le budget des ménages, ou des données de nutrition et de santé.

«L'objectif était de rassembler de façon visuelle toutes les données dans un seul lieu plutôt que de devoir naviguer sur une quarantaine de sites différents», explique Jessica Fanzo, professeure à l'université Johns-Hopkins, qui a dirigé la conception de cet outil. Avec cette carte de systèmes alimentaires, l'université américaine, dont le tableau de bord du Covid-19 fait référence dans le suivi de la pandémie, montre à nouveau son savoir-faire statistique. «Les systèmes alimentaires avaient leurs problèmes avant le Covid, de fonctionnalité, d'équité, de capacité à délivrer une nourriture saine. La pandémie a mis en lumière ces problèmes de fa-

«L'enjeu est de saisir comment on transforme, consomme et gaspille cette nourriture»

NICOLAS BRICAS
Centre de coopération en
recherche agronomique

çon aiguë», expose Jessica Fanzo. En optant pour une approche globale des problématiques alimentaires, l'outil éclaire l'interdépendance entre santé de la planète, santé humaine et santé économique. «L'enjeu n'est pas seulement de produire la nourriture, mais de comprendre comment on la transforme, la distribue, la consomme et la gaspille. Or aujourd'hui, toutes les données ne sont pas disponibles», observe Nicolas Bricas, du Centre de coopération internatio-

nale en recherche agronomique pour le développement, qui n'a pas participé à la conception du tableau de bord.

Quelques réserves

Les experts internationaux conviennent pourtant de l'importance d'avoir des outils de diagnostic fiables. Pour Anna Lartey, directrice de la nutrition de la FAO, l'agence de l'ONU pour l'alimentation et l'agriculture, «la planète produit suffisamment de nourriture pour ses habitants, et pourtant 690 millions de personnes sont sous-alimentées et 2 milliards n'ont pas un régime de qualité. Nous devons braquer nos projecteurs sur les mécanismes et les institutions impliqués.»

Pour Anna Lartey, les indications du tableau de bord sont multiples : «Nous savons que l'obésité est en hausse dans tous les pays. A quel type d'alimentation la population a-t-elle accès ? Quelle est la part des fruits et légumes consommés ?

Quelle part du budget des ménages est consacrée à l'alimentation ? Cela peut aider à prendre les bonnes décisions.» Nicolas Bricas émet toutefois quelques réserves : «Le cadre conceptuel utilisé ne rend pas bien compte des jeux d'acteurs qui orientent les systèmes alimentaires. Par exemple, on ne voit pas la montée en puissance des GAFA dans l'agriculture et l'alimentaire, ou le rôle des multinationales des semences.»

Reste à savoir comment réformer les systèmes. Pour Nicolas Bricas, «on ne part pas de zéro. Depuis des années s'expérimentent dans des tas d'endroits des façons de produire autrement, faire du commerce autrement et consommer autrement.» Mais pour accélérer le changement, ces initiatives locales ont besoin de légitimité politique, à laquelle les outils statistiques, comme celui de la JHU, pourraient contribuer. ■

MATHILDE GÉRARD