



ALIMENTATION

De la vulnérabilité à un nouvel ancrage territorial

Acheter des produits de base comme du pain ou des fruits implique de plus en plus de longues chaînes d'approvisionnement qui dépendent d'une main-d'œuvre, d'un transport, d'un emballage et d'une énergie qui sont tout simplement trop bon marché. Trop bon marché, car les coûts cachés de notre addiction aux prix cassés et autres promotions nous ont conduit à les payer au prix plein, à travers des pandémies, le chaos climatique, les pertes d'emplois et la fragilité de la planète. Mais il existe des producteurs de denrées alimentaires qui ont identifié ces erreurs et qui reconstruisent un système alimentaire fondé sur des solutions localisées pour un approvisionnement alimentaire plus stable, propre, juste et sûr. Ce dernier sera absolument nécessaire lorsque l'humanité devra faire face aux prochains défis planétaires, divers sous leur forme mais inévitables.

Le 15 septembre 2008, des banquiers de Londres ont contacté leurs épouses au milieu de leur journée de travail avec un message :

Partie 2 - ALIMENTATION : de la vulnérabilité à un nouvel ancrage territorial

“ Cours vite au supermarché pour faire des réserves de nourriture ”. La banque Lehman Brothers venait de faire faillite. Ils pensaient que le système financier s'effondrerait, que les navires et les camions ne quitteraient plus les ports, que les guichets automatiques cesseraient de fonctionner et que l'enfer se déchaînerait sur terre. Cela en dit long sur le niveau de stabilité et de sécurité de notre système économique et financier, selon les initiés qui y sont plongés jusqu'au cou.

Comme la crise financière de 2008, la pandémie a également mis à l'épreuve la chaîne d'approvisionnement alimentaire mondiale. Certains pays ont déclaré arrêter ou limiter les exportations de céréales et de riz jusqu'à nouvel ordre. Or, fait peu connu, près de 40 % de toutes les terres utilisées pour satisfaire la consommation de biens et services agricoles en Europe sont actuellement situées en dehors de l'Europe, ce sans compter les importations de matériels et d'intrants (carburant, engrais d'origine fossile, pesticides...) qui rendent aussi l'agriculture européenne très vulnérable. Bien sûr, nous exportons également beaucoup, mais il ne s'agit pas de vases communicants, conçus pour rechercher un équilibre, et encore moins un équilibre nutritionnel. La France qui se présente comme la première puissance agricole européenne, qui est en effet susceptible de produire une grande diversité de produits agricoles grâce à son climat tempéré et ses sols variés, est certes championne pour ses vins et spiritueux (exportés à 90%), ses céréales ou ses pommes de terre, mais importe une part croissante de ses fruits et légumes (près d'un fruit et légume sur deux est importé) ou des volailles consommées dans la restauration collective (importés à 80%).

Les exportations de vin de Bordeaux par exemple, ne peuvent pas compenser le manque de tomates, qui proviennent massivement du Maroc et de l'Espagne.

En Belgique, même le pain, un aliment de base est devenu un produit d'import-export. Chose choquante, entre 2017 et 2018, la valeur des importations et des exportations de produits de boulangerie a respectivement augmenté de 82,9% et 162,8%.

Partie 2 - ALIMENTATION : de la vulnérabilité à un nouvel ancrage territorial

Le pain quotidien des Belges dépend désormais de l'ouverture des frontières.

Le pain quotidien est juste un exemple symbolique parmi d'autres. Les échanges de produits alimentaires au sein de l'Europe se sont depuis longtemps écartés de la complémentarité des productions, pour aller sur une concurrence exacerbée entre agriculteurs sur beaucoup d'aliments, au prix de transports coûteux et d'un énorme gaspillage alimentaire, lesquels pèsent lourd sur le climat. De plus, l'Europe de l'Ouest dépend de la main-d'œuvre bon marché d'Europe de l'Est ou même des travailleurs migrants d'Amérique du sud qui transitent par l'Espagne pour récolter les fruits et légumes. Au cours du printemps de 2020 avec ses frontières fermées, les producteurs de fruits et légumes ont soudainement dû faire pression pour que des exceptions soient faites pour les travailleurs migrants, en organisant des vols charters remplis de main d'œuvre bon marché. Ce n'est pas un hasard si à ce jour, le gouvernement britannique place les travailleurs agricoles saisonniers aux côtés des intervenants en cas d'urgence nucléaire, des ingénieurs en aérospatiale, du personnel médical, des diplomates et autres, dans sa liste d'emplois bénéficiant d'exemptions de voyage au sein de leur dispositif de gestion de crise du COVID-19.

Notre système repose tellement sur l'exploitation d'une main-d'œuvre bon marché que le verrouillage complet de nos frontières a mis en évidence notre incapacité à assurer notre propre sécurité alimentaire.

Au cours des dernières décennies, nos chaînes d'approvisionnement alimentaire sont devenues de plus en plus longues, à la fois en termes de distances parcourues et de nombre de maillons impliqués dans le processus.

La justification avancée est qu'il est plus efficace de s'approvisionner dans un lieu A avec un salaire B, en important les denrées au meilleur prix possible ; ou encore, qu'il est moins cher d'envoyer le produit dans un autre pays pour le transformer, puis de le réimporter.

Partie 2 - ALIMENTATION : de la vulnérabilité à un nouvel ancrage territorial

Mais la recherche de l'efficacité (des coûts) a dépassé les limites du nécessaire et a aboli depuis longtemps toutes les frontières sociales et écologiques : plus de kilomètres alimentaires signifient plus de transports, donc plus d'émissions de gaz à effet de serre, de déforestation et autres exploitations environnementales. Traverser davantage de frontières signifie également que nous dépendons davantage du maintien des frontières ouvertes, donc que nous sommes également plus vulnérables aux chocs mondiaux. En un mot, la mondialisation excessive de notre approvisionnement alimentaire nous a rendus plus vulnérables. En Europe, les souvenirs des pénuries alimentaires semblent lointains et nous considérons notre nourriture, une nourriture de bonne qualité, comme acquise. Le plus souvent, les gens n'ont aucune idée de ce que sont les déserts alimentaires et n'essaient pas de comprendre d'où vient leur nourriture, si facilement disponible, si peu chère. Nous pensons (quand nous pensons) que nous avons tout sous contrôle. Mais est-ce vraiment le cas ? Quel est le vrai prix à payer ? Et peut-être le plus important : pouvons-nous encore renouer avec une production alimentaire plus locale ?

En 1991, huit metteurs en scène, hippies et aventuriers ont poussé cette idée à l'extrême, en vivant une alternative radicale à notre dépendance au commerce mondial : ils se sont enfermés, dans leur propre monde. Ce n'est pas une métaphore. Leur véranda était hermétiquement fermée du monde extérieur, avec pour seul entrant la lumière du soleil. L'expérience a duré deux ans, jusqu'à ce que l'équilibre en oxygène dans leurs serres devienne si mauvais qu'ils auraient suffoqué s'ils avaient persisté. Au cours de ces deux années, ils ont établi un record mondial d'autarcie et d'autonomie et ont sans aucun doute beaucoup appris sur les cycles biochimiques qui rendent la vie sur terre possible. Beaucoup ont été surpris de voir jusqu'où ils étaient capables d'aller. Remarque au passage : n'essayez pas de reproduire cette expérience chez vous...

Ce groupe de huit personnes ont de fait testé les limites du spectre complet de la production et de la suffisance alimentaires, du

Partie 2 - ALIMENTATION : de la vulnérabilité à un nouvel ancrage territorial

niveau local au niveau mondial. Au cours des dernières décennies en particulier, notre société s'est déplacée à l'autre extrémité de ce spectre et le résultat net de ce mouvement pourrait, à terme, étouffer non pas 8 mais 8 milliards de personnes. Ce groupe a décidé de mettre fin à leur expérience au bout de deux ans. Nous devons maintenant mettre un terme à l'expérience de mondialisation à outrance et repartir de zéro. Voici quelques suggestions pour y parvenir.

Passer d'un approvisionnement alimentaire hyper global à un approvisionnement alimentaire plus local peut être réalisé par des moyens qui ne s'excluent pas mutuellement. Alors, que pouvons-nous faire ? Devrions-nous tous cultiver nos propres légumes dans nos jardins et sur nos balcons ? Cultiver votre propre nourriture est un excellent moyen de renouer avec la terre, de profiter des fruits de votre potager et d'apprécier la quantité de travail nécessaire pour vous alimenter. Pour beaucoup d'entre nous, y compris moi, cultiver notre propre jardin ne se produira probablement pas en raison d'un manque de connaissances, de compétences, de volonté ou de temps. De plus, même si certaines parcelles peuvent être très productives, les aliments cultivés dans notre jardin resteront probablement une partie mineure de la nourriture que nous consommons, du fait de la quantité ou de la diversité nutritionnelle nécessaire. C'est sympa mais cela ne sera pas suffisant.

Le tableau change cependant si nos efforts sont collectifs et que nous nous associons à un groupe de quelques centaines de personnes. L'Agriculture Soutenue par la Communauté (ASC) est un partenariat entre les agriculteurs et les consommateurs dans lequel les responsabilités, les risques et les avantages de la production agricole sont partagés. Ce modèle, qui peut être dirigé par les agriculteurs ou par un collectif, permet aux communautés de supprimer les intermédiaires et de prendre le contrôle de leur approvisionnement alimentaire, en fournissant à leurs membres une variété d'aliments locaux, souvent produits de manière biologique : des légumes et de la viande, du lait, du pain et du miel.

Partie 2 - ALIMENTATION : de la vulnérabilité à un nouvel ancrage territorial

En Belgique, dans la région flamande, il a fallu une décennie pour passer d'une seule à 50 fermes ASC qui, par ferme, produisent une gamme de légumes, de fruits et d'autres produits agricoles pour des centaines de personnes et où tout membre peut se rendre à tout moment pour récolter ce dont il a besoin.

La ferme ASC " The Farmers' Company ", dirigée par trois agriculteurs qui approvisionnent quelque 500 consommateurs en produits frais, a créé une ferme si exemplaire qu'elle a attiré l'attention des médias. L'un de ces agriculteurs m'a accompagné au Parlement Européen lors d'une conférence sur les accords commerciaux mondiaux pour démentir le mythe selon lequel nous avons besoin d'encre plus de commerce avec des pays tels que le lointain Brésil, dont les productions agricoles entraînent incendies et destruction de l'Amazonie. L'attrait de ce modèle agro-écologique communautaire adapté aux conditions locales est évident et se répand rapidement dans le monde, sous des formes variées, citons par exemple les Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne (AMAP) ou les magasins de producteurs. Ce modèle a le potentiel de fournir une solution d'approvisionnement alimentaire pour toute ville disposant de terres agricoles à proximité, avec l'organisation de ceintures vertes maraîchères : pour que ce modèle puisse se généraliser, il est nécessaire que de nombreuses politiques publiques et financements existants soient réorientés.

Les AMAP, les fermes ASC et d'autres types d'innovations alimentaires avec des ventes directes entre producteurs et consommateurs permettent d'établir un lien concret de la ferme à l'assiette. Ils ont réussi à contourner les immenses supermarchés qui forment un véritable mur entre les clients urbains et le monde rural oublié - loin des yeux, loin du cœur. Ces supermarchés vendent souvent des articles produits à l'autre bout du monde, dans des conditions sociales et environnementales qui seraient illégales dans l'Union Européenne, afin de maximiser les profits. Dans le pire des cas, ces bénéfices sont détournés vers des paradis fiscaux, laissant derrière eux des centres-villes désertés avec des petits commerces en faillite et des agriculteurs pauvres, obligés de vendre à des

Partie 2 - ALIMENTATION : de la vulnérabilité à un nouvel ancrage territorial

prix dérisoires du fait de cette concurrence féroce. Même si les supermarchés aiment communiquer sur leurs progrès en la matière, l'approvisionnement local reste très minoritaire, car leurs chaînes d'approvisionnement restent organisées au niveau national, voire même européen ou mondial.

Mais quelles que soient nos critiques à l'égard de ce système, la plupart d'entre nous continueront à utiliser ces supermarchés, du moins dans une certaine mesure. Ils sont si pratiques - tout comme le vol vers Barcelone est plus pratique que le long trajet en train. Dans les deux cas, un véritable changement systémique est plus facile s'il est organisé collectivement, plutôt que s'il est laissé au 'choix individuel du consommateur'.

Les erreurs systémiques doivent être corrigées. Nous avons besoin de plus d'alternatives citoyennes aux grands supermarchés, comme la coopérative Content qui s'approvisionne localement et vend sans emballage. Il faut aussi des lois qui rendent plus difficile pour les hypermarchés de venir s'installer dans une région sans donner une vraie priorité aux circuits courts et aux achats locaux. Ce sont les acteurs puissants d'un système alimentaire basé sur la surexploitation des terres, des petits agriculteurs et des travailleurs agricoles, favorisé par un régime commercial international qui a réussi à échapper à la fiscalité écologique.

Des foyers d'activistes de supermarchés surgissent partout. Aux Pays-Bas et en Belgique, il y a une résistance venant du terrain, avec des initiatives telles que "40 jours sans supermarché". Un jour, j'ai co-organisé un coup d'éclat et je me suis retrouvé avec quelques autres en cage sous un chariot de supermarché surdimensionné au milieu de la Groenplaats à Anvers, un haut lieu touristique, pour dénoncer la vente de jus d'orange issu du travail forcé.

Si nous voulons consommer des produits d'autres pays en ayant la conscience tranquille, nous avons besoin de systèmes de garantie. Non seulement avons-nous besoin de supermarchés coopératifs et intégrés dans l'économie locale, mais le commerce équitable doit aussi être la norme et non l'option lorsqu'ils vendent des produits

Partie 2 - ALIMENTATION : de la vulnérabilité à un nouvel ancrage territorial

de l'autre bout de monde. Après tout, importer du café équitable, des bananes, du cacao, etc. a du sens, mais en France avons-nous besoin de kiwis néo-zélandais alors qu'ils poussent aussi bien en métropole ? Et pourquoi le 'commerce inéquitable' est-il même autorisé ?

L'EEB a plaidé pour des systèmes alimentaires agro-écologiques avec des chaînes d'approvisionnement courtes pour créer de meilleurs emplois dans nos campagnes et nos villes, en conservant plus de valeur localement. L'agro-écologie nous reconnecte à ceux qui produisent notre nourriture et rétablit ainsi le lien social rompu entre les populations urbaines et rurales. Outre le fait de changer la façon dont notre nourriture nous parvient, il est essentiel de la produire différemment. L'industrie alimentaire actuelle non seulement nuit à l'environnement, du sol à l'eau en passant par l'air, mais elle nuit également à notre santé. Et, encore une fois, le coronavirus devrait être un signal d'alarme. Les recherches ont montré que les personnes en surpoids risquent beaucoup plus de tomber gravement malades lorsqu'elles contractent le COVID-19. Les chercheurs établissent également que l'épidémie d'obésité est directement liée à l'augmentation des environnements alimentaires favorisant une surconsommation de calories. Et bien que nous soyons tous responsables de nos décisions, peut-on parler de "libre choix" lorsque le système est truqué pour influencer les choix d'achat, ouvertement ou de manière subliminale ? La pandémie nous rappelle pourquoi nous devons basculer massivement, et pas seulement avancer à petits pas, vers une agriculture agro-écologique productive et (bio)diversifiée. Les produits durables, moins transformés, doivent être consommés par un plus grand nombre de personnes, de manière plus équitable. La recherche montre que grâce à la réelle diversité des sols en Europe, le passage complet à l'agriculture agro-écologique pourrait nourrir l'ensemble de la population européenne. Un autre système alimentaire est possible. Nous devons faire ce choix et combattre les lobbies qui s'y opposent.