

NOS SYSTÈMES ALIMENTAIRES SONT-ILS DURABLES ?

PARTIE 1



Nos systèmes alimentaires sont-ils durables¹

En bref

Les systèmes alimentaires des pays développés se sont profondément transformés à partir du milieu du XIX^e siècle. Nous analysons dans ce cahier les principaux aspects de cette transformation et leurs déterminants. Nous nous interrogeons ensuite sur la capacité de ces systèmes à répondre aux objectifs d'un développement durable.

Introduction

La future réforme de la politique agricole commune et sa traduction dans les politiques nationales seront l'objet d'importants débats en 2020 et 2021. La commission nationale du débat public (CNDP) a notamment lancé une consultation sur les orientations envisagées par notre pays.

Ce cahier, consacré à l'analyse de la durabilité de notre système alimentaire, est un élément de contribution à ces débats.

La transition « moderne » des systèmes alimentaires

À partir du milieu du XIX^e siècle, les systèmes alimentaires des pays occidentaux ont connu une évolution importante caractérisée, en particulier, par un élargissement de leur champ géographique, tant pour l'origine de leurs ressources alimentaires que pour celle des intrants utilisés par les agriculteurs (engrais, énergie, aliments des animaux).

En effet, jusqu'à cette période, les systèmes alimentaires constituaient, bien avant que le terme n'en soit introduit, des « économies circulaires » à une échelle relativement petite. Ces systèmes alimentaires localisés avaient deux caractéristiques majeures. La première était que l'énergie apportée à l'homme par les aliments était pour l'essentiel de l'énergie solaire captée par la biodiversité, qu'il s'agisse de végétaux consommés directement, de produits animaux issus de productions végétales locales ou du bois des forêts utilisé pour cuire les aliments. La seconde était que ces systèmes devaient impérativement, pour être durables, avoir un solde énergétique positif ou nul, autrement dit que l'énergie humaine ou animale (animaux de trait) « additionnelle » apportée pour assurer la production devait être inférieure à l'énergie alimentaire fournie par ces systèmes au paysan et à sa famille.

Le tournant du XIX^e siècle a été globalement marqué par la possibilité d'utiliser des ressources en énergies fossiles, abondantes et bon marché, avec toutes les conséquences qui en ont découlé. Deux sont essentielles pour les systèmes alimentaires. La première, bien connue, a été de pouvoir substituer une partie importante du travail manuel ou animal par des machines, avec, de ce fait, une augmentation considérable de la productivité du travail. La seconde a été la possibilité de transporter rapidement et sur de grandes distances des produits variés à des coûts économiquement acceptables, d'autant plus que le développement de nouvelles méthodes de conservation (réfrigération, puis congélation, appertisation), elles aussi fortes consommatrices d'énergie, a permis le transport à grande

¹ Ce cahier s'appuie sur un travail plus complet accessible à <https://fr.calameo.com/read/00606633126f96c87a8d3> CHEVASSUS-AU-LOUIS Bernard (2019), « Concevoir des systèmes alimentaires durables », revue H&B, n°5, « Biodiversité et objectifs de développement durable », pp. 48-64.

échelle de produits, même périssables, avec, en particulier, le développement des bateaux frigorifiques.

On a donc assisté à une « ouverture » progressive des systèmes alimentaires, voire à un éclatement de cette notion au sens où nous l'avons défini, celui d'un système intégré entre toutes ses composantes et spatialement délimité : l'approvisionnement des grands bassins de consommation s'est peu à peu élargi à l'ensemble de la planète, y compris pour des produits qui, sur un plan technique, pouvaient tout à fait être produits localement. Ainsi, une étude coordonnée par Gilles Billen pour la ville de Paris a montré que la distance moyenne d'approvisionnement en fruits et légumes de cette ville est passée de 87 km en 1786 à 790 km en 2006², ce qui correspond à un bassin d'approvisionnement près de 100 fois plus grand, alors que la population de l'agglomération parisienne a cru d'un facteur 16,7, passant de 600 000 à 10 millions d'habitants.

La vulnérabilité des systèmes alimentaires « ouverts »

En première analyse, cette évolution s'est traduite par de nombreux bénéfices pour la quasi-totalité des acteurs du système alimentaire : dans les pays développés, le revenu des agriculteurs a progressé, alors que la part de l'alimentation dans le budget des ménages a considérablement diminué³, permettant aux consommateurs l'accès à une plus grande diversité d'aliments et à d'autres biens de consommation.

Cependant, au regard des principes du développement durable, ces systèmes ouverts présentent une triple vulnérabilité qui amène à s'interroger sur leur viabilité à moyen et long terme.

La vulnérabilité économique

En allant chercher leurs facteurs de production, leurs ressources ou leurs débouchés sur des marchés mondiaux, ces systèmes ouverts sont très exposés aux fluctuations de prix ou de disponibilité, fluctuations pouvant résulter d'aléas naturels (sécheresses, périodes de froid...), d'interventions publiques à caractère politique (taxation, embargos) ou du jeu d'opérateurs privés spéculant sur ces ressources comme sur n'importe quelle autre matière première. En outre, ces marchés alimentaires mondiaux, qui sont souvent des marchés d'excédents, vont être très sensibles à des variations, même faibles, de l'équilibre offre-demande, du fait notamment de la faible élasticité-prix de la demande : une légère surproduction pourra se traduire par un effondrement brutal des cours et, à l'inverse, une tension sur l'offre conduira à une flambée des prix.

La disponibilité ou le coût des facteurs de production constitue un autre aspect de cette vulnérabilité économique. Elle peut être liée à des situations de monopole ou d'oligopole, comme dans le cas des phosphates, dont la Chine et le Maroc assurent à eux seuls 65 % de la production mondiale et détiennent 78 % des réserves connues. Dans le cas des engrais azotés, ce sont les fluctuations de prix des importantes quantités d'énergie nécessaires à leur production (environ 50 % du coût de fabrication résultent de la consommation de gaz naturel) qui vont conduire à des fluctuations importantes de leur prix.

La vulnérabilité sociale

Cette vulnérabilité économique a des conséquences sociales importantes pour la plupart des acteurs du système alimentaire. Confrontés à des fluctuations, qu'ils ne maîtrisent pas et ne peuvent prédire, des prix de leurs facteurs de production et de leurs débouchés, ces acteurs peuvent voir la viabilité de

² <http://sciences.blogs.liberation.fr/2011/11/25/lempreinte-alimentaire-de-paris-de-1786-a-2030/>

³ Elle est passée en 2008 en dessous de 20 %, alors qu'elle était de 35 % en 1960 et qu'elle a augmenté d'environ 50 % en volume au cours de la période correspondante, <https://www.insee.fr/fr/statistiques/1379769>

leur activité brutalement remise en cause. Les crises récentes des filières porcine, laitière et avicole en sont des exemples et concernent non seulement les éleveurs, mais aussi les industries de première transformation (abattage, découpe...).

Il en résulte des fluctuations considérables des revenus agricoles : après avoir suivi une progression lente et assez régulière d'environ 20 % de 1990 à 2005, le revenu agricole moyen⁴ est entré dans une phase de turbulence : non seulement il était en 2016 d'environ 32 % inférieur à la moyenne 1995-2005, mais il a en outre varié du simple au triple d'une année à l'autre au cours de la décennie 2006-2016, ces fluctuations étant particulièrement difficiles à supporter pour les producteurs fortement endettés, du fait de leurs besoins croissants en capitaux liés à l'acquisition des matériels nécessaires à leur activité.

Une autre dimension sociale plus pernicieuse de ces systèmes ouverts est la perte des valeurs qui relient les consommateurs tant à leur alimentation qu'à ceux qui la produisent. En effet, le spectacle souvent médiatisé de producteurs détruisant eux-mêmes leurs excédents de production (lait, fruits et légumes...), outre son caractère choquant, induit une « désacralisation », une banalisation de l'image de l'aliment, qui ne peut qu'encourager le gaspillage en aval, au niveau des consommateurs.

La vulnérabilité environnementale

Si nous avons évoqué les bienfaits économiques apparents de cette transition vers des systèmes alimentaires ouverts, il convient d'évoquer maintenant leurs multiples « externalités » négatives vis-à-vis de l'environnement et de la biodiversité. Qu'il s'agisse des excédents d'azote ou de phosphore liés à un usage excessif des engrais – avec leurs conséquences sur les eaux tant continentales que marines, ainsi que sur la réduction de la biodiversité végétale terrestre –, de l'usage massif des pesticides rendu nécessaire par les monocultures intensives, de la destruction d'éléments du paysage favorisant la biodiversité (haies, prairies permanentes, zones humides...), des impacts sur le climat des multiples émissions de gaz à effet de serre (imputables non seulement à l'agriculture, mais aussi à ses industries de l'amont et de l'aval et aux transports liés à ces activités). La liste est longue de ces impacts majeurs sur l'environnement qui ont été peu à peu repérés et dénoncés depuis le milieu du XX^e siècle.

Pour prendre le cas du bilan énergétique des systèmes alimentaires, dont nous avons vu qu'il devait par nécessité être positif dans les systèmes alimentaires fondés sur le travail humain ou animal, on observe qu'il est devenu très largement déficitaire : une synthèse produite par François Ramade⁵ estimait que pour apporter une calorie dans l'assiette d'un consommateur d'un pays développé, ce système en consommait environ six.

Conclusions

Ces analyses montrent clairement que notre système alimentaire présente de nombreux aspects qui amène à le considérer comme éloigné des objectifs d'un développement durable.

Nous présenterons dans le prochain cahier nos propositions pour y remédier, en particulier le développement de l'agroécologie ainsi que les conditions pour réussir cette transition vers ces nouveaux systèmes.

⁴ <http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/comptes2017ricabspca.pdf>

⁵ RAMADE F. (1978), https://www.persee.fr/doc/ecoru_0013-0559_1978_num_124_1_2553

Les Cahiers de la Biodiversité

Les cahiers de la biodiversité sont une publication de l'association Humanité et Biodiversité paraissant une dizaine de fois par an. Ils présentent les analyses ou propositions de notre association sur des sujets liés à la connaissance et à la gestion de la biodiversité ou à d'autres aspects (agriculture et alimentation, santé, énergie, aménagement du territoire...) pouvant avoir des incidences sur la biodiversité.

Humanité et Biodiversité est une association dont l'objet principal est le renforcement de la perception et de la prise en compte par tous des synergies et des liens indissociables entre l'humanité et la biodiversité. Elle mène des actions de plaidoyer auprès des pouvoirs publics, des actions de sensibilisation et de communication et développe des échanges avec les différents acteurs sociaux.

L'objectif est d'agir pour la transformation concrète de toutes les pratiques qui affectent la biodiversité. Cette stratégie vise à construire aussi de nouvelles solidarités autour de la nature en veillant à ne pas induire de nouvelles inégalités sociales.

Précédents numéros

Humanité et Biodiversité, 2020. Stratégies européennes pour l'alimentation et la biodiversité et agriculture française. Les Cahiers de la Biodiversité, n°1, juin 2020.

Directeur de la publication : Bernard Chevassus-au-Louis, Président d'Humanité et Biodiversité

Contact : contact@humanite-biodiversite.fr

Courrier : Association Humanité et Biodiversité 94 rue Lafayette 75010 Paris