

UNIVERSITÉ
SAVEURS & SAVOIRS

7^{ème} édition

"Alimentation et mondialisation"



7-10 décembre 2009

Ministère de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Pêche

Paris

Terroirs
&
Cultures

Sopexa
et le monde savoure nos campagnes

 LE MINISTÈRE
DE VOTRE
ALIMENTATION

Lundi 7 décembre

MONDIALISATION DES ECHANGES, MONDIALISATION DES MODELES ALIMENTAIRES ?

La conférence-débat à été introduite par :

Cécile BASSOT, Directeur Général de Sopexa

Catherine CHAPALAIN-WALLIN, Directeur Général de l'ANIA

Ont participé :

Patrick AIGRAIN, Chef du service EPAT à FranceAgriMer et expert OIV

Marc de FERRIERE LE VAYER, Président de l'IEHCA

Philippe GOBET, Directeur de l'Ecole Lenôtre, Meilleur Ouvrier de France en Cuisine

Cécile BASSOT indique que débute, ce jour, la 7^{ème} édition de l'Université Saveurs & Savoirs, une opération mise en place pour la première fois en 2003 par Sopexa et l'association Terroirs et Cultures. Au cours de cycle de quatre conférences débats, chaque année, sont abordées de grandes questions de société liées à la culture alimentaire.

Sopexa est un groupe français de communication et de marketing services, implanté dans 28 pays dans le monde. Sa raison d'être est la promotion des produits français et de la culture alimentaire française.

Cette année, sera abordé un thème important, soulevant de nombreuses questions : l'alimentation et la mondialisation. Les intervenants aborderont quatre thèmes :

- la mondialisation des échanges et ses conséquences sur les modèles alimentaires ;
- l'impact des échanges internationaux sur la distribution ;
- les risques sanitaires et alimentaires ;
- l'avenir de l'agriculture et de ses différents modèles.

Pour la première fois, l'Université Saveurs & Savoirs et ses partenaires se sont affichés sur la toile, *via* Facebook et Twitter, pour lancer des débats. Ces quatre jours de conférence pourront en outre être suivis sur le net.

Marie-Noëlle GUERIN indique que, ce soir, les débats porteront sur l'impact de la mondialisation des produits et des échanges sur les modèles alimentaires.

I. Quel rôle pour l'industrie alimentaire ?

Marie-Noëlle GUERIN souligne que l'industrie alimentaire est souvent accusée de nombreux maux, essayant de tout normaliser et de tout standardiser. Or celle-ci apparaît capable de fournir une grande quantité et une grande diversité de produits.

Catherine CHAPALAIN-WALLIN propose de s'interroger sur un éventuel impact de la mondialisation des échanges des produits alimentaires sur une uniformisation des aliments et des modes de consommation.

L'industrie alimentaire est la première industrie française à ce jour, avec un chiffre d'affaires de 164 millions d'euros et plus de 415 000 salariés. La balance commerciale du secteur est positive, avec un solde de 6,6 milliards d'euros en 2008.

Le marché alimentaire est mondialisé dans la mesure où s'est construit de manière progressive un grand marché alimentaire avec des produits qui deviennent mondiaux ; la mondialisation est plus ou moins prononcée selon le niveau dans la chaîne alimentaire. Ainsi, en amont, est observée une forte mondialisation des matières premières agricoles, avec des dépendances indéniables sur certains produits, par exemple le soja. En aval, la mondialisation de la transformation des produits alimentaires est avérée, mais de manière plus limitée.

Depuis plusieurs années, on observe une forte industrialisation des filières à l'échelle mondiale, dictée par la nécessité d'économies d'échelle, face à une demande croissante : échanges accrus, mouvements de concentration industrielle, implantations partout dans le monde. Ce modèle mondialisé de production et de distribution des aliments présente des avantages pour les consommateurs : disponibilité des produits pour le plus grand nombre, à un prix modéré et un haut niveau de sécurité sanitaire. Des marques alimentaires très fortes sont en outre mondialisées avec des produits emblématiques, par exemple Coca-Cola ou Nutella.

La grande majorité des entreprises françaises sont des PME, voire des TPE : elles ne sont pas insérées dans des circuits d'échange mondiaux, mais sont plutôt des acteurs régionaux, au niveau de la France ou de l'Union Européenne. Les circuits sont souvent plus courts que ce qui est imaginé, s'agissant des échanges de denrées alimentaires. La production et la transformation des denrées alimentaires restent en France très locales, principalement en raison du caractère périssable des aliments imposant une transformation proche du lieu de consommation et de la nécessaire proximité des exploitations agricoles.

Certes l'internationalisation des produits alimentaires existe, mais elle doit être nuancée. Si les recettes et les ingrédients primaires ont énormément voyagé ces dernières années, les denrées alimentaires restent largement produites au niveau local : 85 % des produits alimentaires consommés en France sont fabriqués en France.

Catherine CHAPALAIN-WALLIN ajoute que de très fortes spécificités existent pour l'agroalimentaire. Les échanges enrichissent l'éventail de l'offre alimentaire partout dans le monde, et ce depuis longtemps. Ainsi, en Europe, les pommes de terre, le maïs, le piment et les tomates datent du 15^{ème} siècle. De même, de nombreux plats n'existaient pas à l'époque de nos grands-parents, par exemple les kiwis ou les pizzas. La mondialisation, à ce titre, permet de manger de tout, partout, mais aussi de nourrir la créativité de grands chefs.

La mondialisation n'est pas synonyme d'uniformisation. Souvent les produits et plats apportés passent d'ailleurs par un phénomène de réappropriation. L'exemple souvent cité est le cas de la pizza, qui a des goûts différents à Naples ou à New York. Une forte résistance des traditions culinaires locales est observée, comme cela a été démontré par l'enquête NutriNet Santé. Ainsi, la charcuterie est très consommée en Auvergne, l'huile d'olive dans le Sud, etc.

Les questions alimentaires sont ainsi très culturelles. Les relations entre l'Europe et les Etats-Unis sont à ce titre souvent caricaturées. Au-delà des modèles, les valeurs liées à l'alimentation diffèrent. Par exemple, dans le nord de l'Europe, l'alimentation est associée à la santé, alors qu'en France, elle est associée au plaisir et à la convivialité.

L'ANIA entend préserver cette exception alimentaire française. Les valeurs alimentaires spécifiques françaises caractérisent l'alimentation et les valeurs associées : plaisir de cuisiner, repas à heure fixe, convivialité. Ce modèle apparaît d'ailleurs comme un pare-feu contre l'obésité. L'ANIA entend donc préserver ce modèle, tout en restant ouverte aux cultures et apports extérieurs. Pour promouvoir ces valeurs alimentaires françaises, elle organise d'ailleurs les Trophées de l'Esprit alimentaire, avec Sopexa.

Les produits français ont souvent une excellente image à l'étranger alors qu'en France, les produits alimentaires et l'industrie alimentaire sont critiqués, avec une médiatisation pas toujours positive.

Au terme « modèle » ou « valeurs », Marie-Noëlle GUERIN préfère l'expression « culture alimentaire » pour traduire le lien quasi identitaire des peuples avec leur alimentation.

II. L'histoire de l'originalité de la culture alimentaire française

Marc DE FERRIERE LE VAYER indique que l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, créé il y a dix ans, est notamment à l'origine du projet en cours de classement du repas gastronomique français au patrimoine immatériel de l'UNESCO.

Le terme « mondialisation » a une connotation négative. La mondialisation de l'alimentation débute pourtant au néolithique. La circulation des aliments est ainsi très ancienne. Par exemple, les Romains importaient des céréales par bateau depuis l'Égypte. En outre, les grandes découvertes ont permis d'introduire en Europe la tomate, le chocolat ou le café, qui relèvent aujourd'hui de son fonds culturel alimentaire. Ainsi, la mondialisation renvoie à des systèmes d'échanges, avec des appropriations de produits. Avant tout, le terme « goût » est central. Lorsque la pomme de terre a été apportée en Europe, elle n'a pas été consommée comme dans son pays d'origine. Antoine-Augustin Parmentier cherchait ainsi une recette permettant à ses concitoyens de manger de la pomme de terre. Par ailleurs, mondialisation ne signifie pas uniformisation. Par exemple, les mêmes variétés de pommes de terre ne sont pas consommées en Allemagne et en Alsace. La pomme de terre à chair ferme est ainsi le symbole de la pomme de terre française : c'est celle-ci qui est vendue à l'étranger. La permanence des cultures alimentaires, des pratiques et des goûts doit également être soulignée. Ainsi, à l'échelle de la planète, le goût pour les arts de la table varie. Il existe deux types de goût pour les arts de la table « à l'européenne » : le goût français et le goût anglais, lesquels ont une incidence ensuite sur l'alimentation.

Marc DE FERRIERE LE VAYER explique que les pratiques de l'industrie confortent le fait que mondialisation ne signifie pas uniformisation. Par exemple, le chocolat Milka n'a pas le même goût dans tous les pays, et ce en raison des pratiques culturelles : Suchard ne peut pas vendre le même chocolat partout dans le monde, y compris en Allemagne et en France. L'éducation au goût qui se transmet subsiste ainsi, s'imposant à l'industrie et résistant à l'uniformisation.

Dans l'alimentation, le mode de consommation des aliments est également essentiel. Il existe effectivement en France une dimension spécifique, ce qui explique le projet de classement du repas gastronomique français. Cela se retrouve dans une forme d'éducation et de transmission, par exemple le repas à heure fixe. De même, plus de 75 % des Français à ce jour prennent encore, au petit-déjeuner, du café au lait avec des tartines beurrées. La tradition du petit-déjeuner continental demeure donc. Le système d'éducation continue, malgré les changements de mode de vie, l'urbanisation et l'allongement des horaires : c'est en outre le repas le plus souvent pris en commun.

La culture alimentaire est bien un élément constitutif de la culture de la population et des peuples. L'un des premiers éléments de l'identité nationale est ainsi l'alimentation.

La France a depuis toujours essayé d'exporter ses pratiques. Le repas à la française du 18^{ème} siècle s'exporte dans les grandes cours européennes. Le service bourgeois se diffuse dans le monde occidental. Cela ne signifie pas pour autant que les pays qui adoptent ce mode d'alimentation adoptent également le goût français. De même, les Français s'approprient des pratiques en les adaptant, par exemple le taboulé français diffère fortement du taboulé libanais. L'importance des goûts fait que les particularismes régionaux et nationaux subsistent malgré tout ou contre tout. L'alimentation reste un élément d'identification.

Marie-Noëlle GUERIN indique que, si l'obésité apparaît en France en raison de la superposition des modèles (modèle « traditionnel » + hamburgers), cela démontre que leur appropriation est ratée.

Marc DE FERRIERE LE VAYER explique que, si les quantités consommées ont diminué en un siècle, la dépense de calories a encore plus baissé : le gap enregistré explique l'obésité. C'est le mode de vie urbain et sédentaire avant tout qui explique l'augmentation de l'obésité.

Catherine CHAPALIN-WALLIN ajoute que l'augmentation de la prévalence de l'obésité se stabilise chez les jeunes, mais augmente chez les adultes, surtout dans les populations défavorisées qui peuvent être en perte de culture alimentaire.

A ce titre, Marc DE FERRIERE LE VAYER fait état d'une enquête menée auprès des étudiants en provenance des Antilles françaises : arrivés en métropole, ces derniers connaissent un surpoids de 10 kilogrammes en moyenne dans l'année, en raison d'un problème de pratique culinaire. L'une des raisons est ainsi la rupture de certains produits, par exemple les poissons dont le coût est plus élevé en métropole. En outre, ces étudiants font moins d'efforts physiques (marche, nage) en métropole. Ils perdent d'ailleurs cet excès de poids lorsqu'ils rentrent aux Antilles.

III. La mondialisation et le vin

Marie-Noëlle GUERIN, notant que le vin est devenu une denrée mondiale, demande s'il est incorporé de la même manière dans toutes les cultures alimentaires.

Patrick AIGRAIN explique que la mondialisation suppose la mobilité de tous les facteurs de production. Cela diffère de l'internationalisation des échanges. Ainsi, dans le secteur vitivinicole, une partie du secteur n'est pas mondialisée, même si le marché est très internationalisé. Le modèle brassicole repose en revanche sur une exportation de savoir-faire : des bières sont produites sur place.

Dans le secteur viticole, seule 15 % de la production mondiale de raisin de table passe les frontières, contre 55 % de celle de raisin sec. Pour le vin, près de 40% des volumes consommés sont importés.

Dans l'immédiat après-guerre, le vin était considéré comme un aliment, ou du moins un produit contribuant à l'apport énergétique dans la ration alimentaire. Depuis, le vin a quitté l'univers alimentaire pour rejoindre l'univers des loisirs. Aujourd'hui la première boisson d'accompagnement des Français à table est l'eau en bouteille. Le vin n'accompagne plus qu'un repas sur quatre, mais il reste un indicateur de convivialité des repas. Ainsi, du vin est présent à table à près de 80 % en présence d'invités. A ce titre, l'importance de l'étiquette est soulignée, qui positionne le produit et celui qui le sert.

Au-delà de la concurrence entre les produits, apparaît une nouvelle concurrence dans la distribution de repas, avec des contenus de service : livraison de pizzas, livraison de repas à domicile pour les personnes âgées, etc.

Marie-Noëlle GUERIN souligne que la part de « service incorporé » pour le vin est donc son étiquette, qui sert de faire-valoir à celui qui l'offre.

Patrick AIGRAIN en convient. Selon les moyens du consommateur, le vin de Bordeaux sera un produit d'accompagnement courant ou un produit de repas de fête.

Enfin, la question de la transmission du modèle alimentaire devient un véritable enjeu, notamment dans le secteur du vin. Les jeunes adultes restent désormais longtemps chez leurs parents. La transmission du modèle alimentaire prend désormais deux fois plus de temps qu'il y a 30 ans ;

l'autonomie économique et l'arrivée des enfants étant nettement retardées par rapport aux générations antérieures.

IV. Transmission et mondialisation

Philippe GOBET précise qu'il a fait sa carrière dans la restauration de luxe, d'abord auprès de grands chefs, notamment auprès de Georges Blanc à Vonnas, Alain Ducasse et Joël Robuchon à Paris. Ce dernier a su lui transmettre une philosophie. Philippe GOBET a finalement rejoint l'Ecole Lenôtre dont il est, depuis 2004, le Directeur. Lenôtre est une maison phare de la gastronomie. Son école forme des professionnels venus de toute la France et du monde entier : environ 50 % d'étrangers suivent ces cours.

La formation est importante ! Dans le cadre de Lenôtre Conseil et Formation, les formateurs se déplacent en entreprise (France et étranger) pour enseigner le savoir faire « à la française ». Voici encore quelques années, le formateur se rendant à l'étranger devait emporter ses propres produits. Il en va autrement désormais car il trouve tout sur place et utilise des produits autochtones. Ainsi, Philippe GOBET a créé la carte du restaurant Le Pré Lenôtre à Pékin en 2005 : la carte, pourtant typiquement française et moderne, repose sur des produits locaux à 99 %. Cela suppose d'inverser son mode de pensée : au lieu de partir avec des recettes, il faut partir avec son savoir-faire et se rendre dans les marchés et à la rencontre des producteurs et de leurs produits. Sur la base du savoir-faire français, il est possible de créer de vraies recettes françaises. C'est l'art du cuisinier français que d'enseigner son savoir-faire. De même, voici quinze ans, les chefs français ont découvert le Brésil : un pays dans lequel ils pensaient ne jamais pouvoir travailler. Finalement, un chef brésilien – Alex Atala – a su proposer une cuisine brésilienne moderne et gastronomique. Désormais, de nombreux chefs cuisiniers brésiliens proposent une cuisine gastronomique en utilisant exclusivement des produits locaux. Ce pays est effectivement riche de nombreux produits. La progression dans cette démarche est intéressante : les cuisiniers français apportent un soutien grâce à leur savoir-faire. Ils enseignent ainsi comment pratiquer la gastronomie « à la française ».

Marie-Noëlle GUERIN demande si la gastronomie « à la française » renvoie à une recherche du goût, de l'équilibre ou encore du plaisir.

Philippe GOBET explique qu'en France, des chefs se sont intéressés au produit et au goût, en ajoutant le savoir-faire, c'est-à-dire la technologie. La cuisine française est ainsi caractérisée à la fois par la technique et un très fort attachement aux produits. Les cuisiniers ont ainsi recherché d'anciens produits et contactent les producteurs pour pouvoir remettre au goût du jour tel ou tel produit. Par cette demande, de nouveaux produits apparaissent sur les étals et dans la grande distribution. Ce fut le cas des petites baguettes ou de la crème brûlée. Dans les années 85, le restaurant « Jamin » accueillait de nombreux stagiaires. L'un d'entre eux prenait de nombreuses notes. Il lui a été demandé de présenter une recette à son tour : celui-ci a fait une crème brûlée qui, servie tiède, n'a pas enthousiasmé les personnes qui l'entouraient. En revanche, cette crème vanillée et servie froide sous un voile de sucre caramélisé, a enthousiasmé le Chef Joël Robuchon. Cette recette française, qui avait disparu de la France, était partie aux Etats-Unis : le restaurant « Le Cirque » à New York la proposait sur sa carte servie tiède. Par le biais d'un stagiaire, la crème brûlée est re-rentrée en France.

Marie-Noëlle GUERIN souligne dès lors la nécessité de personnes, de passeurs, pour adapter ces nouveaux produits et les transmettre.

Patrick AIGRAIN explique qu'une pression est parfois exercée sur les jeunes pour qu'ils apprécient tel produit déclaré « bon ». Il est important que des « parrains » accompagnent ces jeunes pour découvrir un produit, sans culpabilité.

Le risque a été pris de muséifier le vin français, freinant les consommateurs dans l'expression de leur ressenti du produit. La filière vitivinicole doit étudier avec bienveillance les pratiques de consommation du vin, par exemple la consommation de vin avec du coca-cola dans le Pays basque.

Philippe GOBET indique que le milieu de la gastronomie sait qu'il n'est pas indispensable boire du vin rouge pour accompagner le fromage. Elle n'a pourtant pas osé le dire pendant des années. Maintenant, il est enfin possible de conseiller de boire du vin blanc avec du Comté ou de la bière avec des Epoisses. La tradition présente ainsi des avantages et des inconvénients.

Marc DE FERRIERE LE VAYER explique que l'historien sait que la tradition ment. Ainsi, le fromage était le seul moyen de conserver le lait longtemps jusqu'à une époque récente. C'est pourquoi le fromage et le beurre se retrouvent partout. Le fromage était en outre bu avec les boissons locales. On craint que la mondialisation mette un terme à des traditions, lesquelles sont bien souvent des constructions de l'esprit...

Le fromage relève de l'alimentation traditionnelle, et pas uniquement de celle des Français. C'est également le cas en Mongolie par exemple.

Philippe GOBET indique que, depuis une dizaine d'années, Lenôtre reçoit des Coréens. Voici dix ans, pas un Coréen ne venait en France sans apporter du kimchi, c'est-à-dire du chou fermenté. Désormais, ils n'en ont plus besoin. Cela démontre que les traditions se perdent tout de même. De même, un Français à l'étranger sait se passer de pain : le voyageur préfère découvrir et s'enrichir. Philippe GOBET à l'étranger se rend régulièrement dans les marchés : à son sens, il s'agit de la meilleure manière de connaître un peuple et de savoir comment il se nourrit. La nourriture consommée est réellement le reflet de l'individu.

Marie-Noëlle GUERIN demande à Catherine CHAPALAIN-WALLIN si l'industrie adapte le goût du chocolat selon les pays pour répondre au goût du consommateur local ou pour tenir compte du climat ou des impératifs industriels.

Marc DE FERRIERE LE VAYER indique que Suchard, dans les années 50, a essayé d'unifier le chocolat dans toute l'Europe. Il a du y renoncer en raison des goûts nationaux.

Catherine CHAPALAIN-WALLIN ajoute que le goût du chocolat lacté aux Etats-Unis n'est pas le même qu'en Europe. Initialement, les Américains faisaient du chocolat au lait avec du lait liquide, lequel passait dans des tuyaux en cuivre qui oxydaient le lait. Maintenant qu'ils utilisent du lait en poudre, ils veillent néanmoins à conserver ce goût oxydé pour satisfaire leurs consommateurs.

Patrick AIGRAIN déclare que « la typicité est une somme de défauts acceptés ».

V. Echanges avec la salle

Une intervenante note que finalement n'est pas observée une mondialisation des modèles, mais une réappropriation des aliments et des cultures alimentaires. Elle se demande si le pays initiateur de cette culture dispose d'un droit de regard sur cette appropriation.

Patrick AIGRAIN souligne que les pays dits du nouveau monde viticole produisent du vin depuis de nombreuses années, souvent plus de 150 ans. Ils sont en revanche présents sur le marché du vin depuis la moitié des années 90. En outre, les premières traces de culture de la vigne sont dans le Caucase.

Le savoir-faire européen et notamment français, *via* la sélection des cépages, a fortement diffusé et exporté. Il existe aujourd'hui d'autres centres de formation d'œnologues dans le monde.

Le savoir-faire a été exporté, sur la base d'un terroir viticole. Longtemps, le producteur ne s'est pas préoccupé du nouveau consommateur. Son marketing reposant sur un discours du type « je fais beaucoup d'efforts, apprenez à apprécier » Avec les produits du nouveau monde, une nouvelle conception, plus agroindustrielle de la qualité perçue avec une recherche de constance qualitative des produits garantie. Cela ne signifie pas pour autant que l'on ait atteint aujourd'hui une uniformisation des produits.

Le savoir-faire a été exporté, sur la base d'un terroir viticole. Longtemps, le producteur ne s'est pas préoccupé du nouveau consommateur. Avec les produits du nouveau monde, la constance qualitative des produits est ainsi garantie. Cela ne signifie pas pour autant l'uniformisation des produits.

Marc DE FERRIERE LE VAYER ajoute que l'alimentation relève de la culture. Dès lors, le pays initiateur n'a pas de droit de regard. La culture est nécessairement ouverte. L'appropriation est effectivement individuelle, régionale, familiale, etc.

Patrick AIGRAIN précise que la copie est le meilleur moyen de transmettre sinon le produit du moins le désir de ce produit.

Un intervenant note que les résistances locales à la standardisation et la réadaptation des produits au goût local témoignent de la grande force du local. Or les accords de mondialisation posent l'obligation de standardiser.

Catherine CHAPALAIN-WALLIN explique que le *Codex Alimentarius* n'a pas nécessairement encouragé les entreprises à la standardisation. Ce document reprend plutôt des normes horizontales en matière d'additif ou d'hygiène pour favoriser le commerce mondial. Le *Codex* ne vise pas la standardisation des goûts et des process, mais facilite les échanges.

Patrick AIGRAIN ajoute que des règles sanitaires et phytosanitaires peuvent se révéler complexes. Des pays sont plus ou moins inquiets face à la production de fromages au lait cru, ce qui conduit à une diminution de la variabilité des produits et des techniques.

En conclusion, Marie-Noëlle GUERIN souligne que la mondialisation n'a pas encore gagné : les pratiques locales demeurent. L'Université se poursuit le 8 décembre sur le sujet du rôle de la distribution dans la mondialisation.

Mardi 8 décembre

MONDIALISATION DES ECHANGES, ET DISTRIBUTION ALIMENTAIRE

La conférence-débat à été introduite par :

Jean-Michel LEMETAYER, Président de Sopexa

Ont participé :

Yuna CHIFFOLEAU, sociologue à l'INRA

Jacqueline PENEZ, Présidente du CERVIA (Ile de France)

Pierre-Alexandre TEULIE, Secrétaire Général du Groupe Carrefour

Marie-Noëlle GUERIN annonce que cette seconde soirée sera consacrée au rôle de la distribution dans la mondialisation. Lors de la première soirée, les participants ont appris que la mondialisation des échanges n'est possible que lorsque les utilisateurs s'approprient les différents produits. Les chefs français quant à eux ne diffusent pas des recettes françaises dans le monde, mais des savoir-faire. Enfin, la première soirée a permis de révéler que les pratiques liées à la consommation du vin se transmettent *via* l'étiquette : dans les représentations, un Bordeaux, « c'est bon »...

Jean-Michel LEMETAYER aborde le thème du soir et considère qu'il sera important d'évoquer le rôle de la distribution dans ce qu'il est possible d'appeler la conso-mondialisation. Si la France importe de nombreux produits du monde, les distributeurs français œuvrent également pour distribuer les produits français à l'étranger. Dans ce mouvement de mondialisation, il est important d'étudier le fonctionnement d'enseignes bien connues, telles que Carrefour.

Alors que le prix de matières premières a récemment flambé et a eu un impact sur les prix, le consommateur constate que le retour à la baisse ne permet pas au système de résoudre le problème de la faim. Cette question revêt une dimension fondamentale, alors que les « mal nourris » sont plusieurs centaines de millions dans le monde.

Jean-Michel LEMETAYER évoque enfin un enjeu fondamental, lié aux négociations à l'OMC. Selon lui, la situation de la nutrition dans le monde évoluera en fonction de l'ouverture des « portes de l'Europe ».

Marie-Noëlle GUERIN passe alors la parole à Yuna CHIFFOLEAU, pour qu'elle précise les notions de circuits longs et de circuits courts. La longueur réside-t-elle dans la distance géographique ou dans le nombre d'intermédiaires ?

I. Les circuits longs et les circuits courts

Yuna CHIFFOLEAU rappelle la définition de la notion de circuit court donnée par Michel Barnier, alors qu'il était Ministre de l'Agriculture, en avril 2009 : un circuit court mobilise, au plus, un intermédiaire entre le producteur et le consommateur. Derrière cette forme de rapprochement, plus de 20 modalités de vente sont mises en œuvre, des formes classiques (marché, vente à la ferme sans intermédiaire) aux formes plus innovantes (AMAP, approvisionnement direct des cantines scolaires). L'État a souhaité rendre compte de cette diversité, en facilitant une meilleure connaissance de ces circuits. L'Etat souhaite également soutenir le développement des circuits courts, en encourageant l'installation et la formation des producteurs, ainsi qu'en favorisant l'organisation des circuits, en bonne articulation avec les circuits longs.

Un autre enjeu vise l'évaluation de la performance de ces circuits, sur le plan économique, mais également sur le plan social ou environnemental. Quel que soit le plan, il ne s'agit pas de comparer le circuit court au circuit long, mais d'envisager ce dernier comme étant complémentaire du premier.

Plus globalement, Yuna CHIFFOLEAU note que le plan d'actions pour le développement des circuits courts proposé par l'Etat est associé aux produits de terroir, à la notion de fraîcheur et à la restauration du lien social entre les producteurs et les consommateurs. Pour les producteurs, les circuits courts ont pour vocation de diversifier les débouchés et ainsi de sécuriser les revenus. Les producteurs peuvent également prendre une part active dans la protection des paysages et de la production locale, ainsi que dans la restauration du lien social. C'est pourquoi l'Etat souhaite valoriser les expériences ayant permis de rapprocher le producteur et le consommateur, dans le cadre du Réseau rural français notamment, tout en mesurant, de manière objective, la réponse aux préoccupations des citoyens, au-delà des consommateurs au sens strict. Il s'agit également d'évaluer l'apport des circuits courts aux producteurs, en ce qui concerne par exemple le partage de la valeur ajoutée.

II. Le rôle de la grande distribution dans la mondialisation et dans le développement des circuits courts : l'exemple de Carrefour

Pierre-Alexandre TEULIE considère la mondialisation comme étant un fait réel et historique dans le domaine alimentaire. Il s'agit également d'un fait limité. Toujours est-il que de nombreux fruits et légumes consommés en France trouvent leur origine à l'autre bout du monde.

Carrefour est présent dans un grand nombre de pays, mais constate qu'il est impossible de vendre à un consommateur des produits qui ne répondent pas à ses attentes. Il faut ajouter que dans chaque pays où le groupe est implanté, plus de 70 % des produits vendus sont en réalité des produits locaux. Si en Europe certains produits tels que l'huile d'olive dépassent les frontières nationales, ils répondent en réalité à une culture commune. Toutefois, certains produits comme le vin ont la capacité à s'imposer au niveau mondial. C'est également le cas pour des produits de base, tels que le sel ou le poivre.

Pierre-Alexandre TEULIE évoque ensuite les circuits longs, c'est-à-dire comptant de nombreux intermédiaires. Ce schéma est associé à l'image de la grande distribution et aux pratiques s'étant développées au cours des Trente Glorieuses. Les consommateurs ont ainsi pu bénéficier de multiples produits de qualité, irréprochables d'un point de vue sanitaire, à des prix attractifs. A partir des années 90, les attentes d'une part croissante des consommateurs a évolué vers davantage d'authenticité. Ces consommateurs souhaitent conserver le niveau de sécurité et de prix acquis durant les années 60, 70 et 80, tout en privilégiant désormais le caractère biologique et le retour au terroir. Il ne s'agit pas d'un retour en arrière, mais d'une réelle évolution des attentes des consommateurs, lesquels, d'une certaine manière, en veulent davantage.

Dans ce contexte, Carrefour a contractualisé avec 20 000 producteurs, pour 500 000 tonnes de fruits et légumes par an, avec la volonté de doubler ce chiffre très prochainement. Ces produits, achetés et vendus plus cher, touchent désormais un foyer sur trois en France. Avec la marque *Reflets de France*, Carrefour souhaite réellement capitaliser sur ce retour au terroir et la valeur identitaire. Pour fabriquer ses 300 références, la marque utilise exclusivement des produits locaux. Elle parvient ainsi à vendre 400 000 produits par jour en France. En d'autres termes, la grande distribution prend sa part dans cette évolution des aspirations des consommateurs qui souhaitent un retour au terroir.

Bien évidemment, le circuit court ne viendra pas prendre la place du circuit long, mais constitue bien une voie complémentaire, permettant de satisfaire une vraie demande, une véritable tendance sociétale de fond.

III. Les circuits courts : le cas de l'Ile-de-France

Jacqueline PENEZ souhaite dépasser l'image du circuit court associée à la présence d'un seul intermédiaire entre le producteur et le consommateur final. En effet, sur un marché francilien, le vendeur s'approvisionne fréquemment à Rungis. Selon elle, la définition du circuit court doit donc être affinée, pour davantage de pertinence.

Jacqueline PENEZ note ensuite que le territoire francilien compte une large part de terres agricoles. L'Ile-de-France dispose d'un vaste espace de production, mais également d'un large vivier de consommateurs. Or il n'est pas envisageable d'alimenter, par les circuits courts, les 12 millions d'habitants de la région et les millions de touristes visitant la région capitale chaque année. Il est donc nécessaire de faire venir des produits de l'extérieur.

Au mois de juin 2009, le CERVIA a organisé le colloque « Nourrir la région capitale ». A cette occasion, une étude a été menée avec le CREDOC, visant à appréhender les pratiques alimentaires des Franciliens. Il est ressorti de ce colloque que la région parisienne n'a jamais été autosuffisante sur le plan alimentaire. Les études réalisées ont par ailleurs révélé que les pratiques alimentaires des Franciliens se différencient relativement peu des pratiques des consommateurs du reste du pays. Au final, la région Ile-de-France est seulement autosuffisante vis-à-vis de la production de blé. Or il est impossible de développer les circuits courts dans le domaine du blé, les intermédiaires sont indispensables dans la mesure où l'immense majorité des consommateurs ne saurait se passer du boulanger pour se procurer du pain.

A l'heure actuelle, les achats directs sont les plus nombreux pour les fruits et légumes : 25 % des fruits et légumes produits en faible quantité sont vendus directement, ce qui représente au final 4 % de la consommation totale en région parisienne. Très clairement, les circuits courts ne peuvent pas prendre une part prépondérante dans les circuits de distribution.

Dans la filière de la viande, l'élevage francilien ne produit qu'une très faible quantité des produits consommés (100 tonnes produites contre 180 000 tonnes consommées). La région Ile-de-France est davantage une région d'élevage laitier, notamment connue pour la fabrication du Brie. L'Ile-de-France compte un établissement régional d'élevage, menant actuellement une étude sur un circuit très court de distribution de lait. La majorité de la production francilienne va à la production du Brie. Le reste de la production est voué à la transformation industrielle. Enfin, environ 10 % de la production régionale entre dans le cadre de la vente directe. Dans ce domaine, certains producteurs souhaitent mettre en place une filière de distribution directe de lait cru.

Marie-Noëlle GUERIN relève l'intérêt des producteurs pour la vente directe, mais demande si les consommateurs souhaitent vraiment consommer des produits locaux.

IV. Les circuits courts et la traçabilité

Jacqueline PENEZ note que les consommateurs franciliens sont, plus qu'ailleurs, sensibles aux problématiques liées à la nutrition et à la traçabilité des aliments. En Ile-de-France davantage qu'en régions, les consommateurs se rendent sur les marchés pour acheter des produits. Dans les représentations, il est plus facile de connaître l'origine d'un produit vendu sur un marché que dans le cas d'un hypermarché.

Pierre-Alexandre TEULIE note sur ce point que le vendeur travaillant sur un marché... s'approvisionne le plus souvent à Rungis. Il ajoute que le premier critère conduisant le consommateur à acheter un produit concerne la sécurité. Ainsi, les achats en grande distribution

correspondent ils effectivement à une réelle demande de sécurité des consommateurs, lesquels accordent plus facilement leur confiance lorsqu'ils voient la photo du producteur sur l'étal. Toujours est-il que ce modèle ne viendra pas se substituer au modèle majoritaire. Les circuits courts, plus rentables pour le producteur et pour le distributeur, supposent l'existence de consommateurs prêts à accepter un prix plus élevé, pour davantage de qualité. Ces circuits courts permettent ainsi de répondre à un nouveau type de demande, devant être envisagé parmi un faisceau de demandes différentes.

Marie-Noëlle GUERIN constate que la traçabilité n'est pas une exclusivité du circuit court.

V. Précisions autour de la notion de circuit court

Yuna CHIFFOLEAU tient à préciser que la définition « zéro ou un intermédiaire » n'est pas la sienne mais celle de l'Etat. L'Etat a d'ailleurs pris conscience de la concurrence entre les « vrais » et les « faux » circuits courts. Au total, le développement des circuits courts ne s'explique plus par une sécurité dans la traçabilité, mais par une véritable « transparence » entre producteur et consommateur, que l'intermédiaire doit aussi pouvoir assumer. A l'heure actuelle, l'un des enjeux les plus importants consiste toutefois à permettre aux consommateurs les plus modestes d'accéder aux produits des circuits courts, en ne cantonnant plus ces derniers à une image de haute qualité, voire de luxe.

Dans cette optique, un groupe de travail sera réuni au début de l'année 2010, de manière à définir une charte du circuit court, devant permettre de mieux appréhender les contours de la notion. Cette dernière, dans l'esprit de certains, doit également tenir compte de la problématique environnementale. Quoi qu'il en soit, il n'est aucunement question de remettre en cause l'existence des circuits longs. L'idée consiste davantage à rééquilibrer la composition du réfrigérateur, ainsi qu'à se réappropriier son alimentation et le lien avec l'agriculture de sa région. Sur le plan culturel, la France est fortement marquée par l'agriculture et le monde rural. Dans cette optique, la démarche de développement des circuits courts doit permettre de réactiver le lien entre le monde urbain et le monde rural.

Les circuits courts permettent également de dynamiser les circuits longs, car progressivement, les producteurs associant les deux types de circuits intègrent les attentes des consommateurs en circuits courts à l'échelle de leur exploitation, ce qui permet, au final, de renforcer le niveau de qualité des produits, de produire en respectant davantage l'environnement et d'améliorer les pratiques de la filière alimentaire dans son ensemble. Toutefois, le développement des circuits courts ne revient pas à imposer un dogme et à le substituer à un autre mais à construire de nouvelles complémentarités, dans les filières et les territoires.

VI. Les circuits courts et les importations

Jean-Michel LEMETAYER craint cependant que ce développement des circuits courts ne permette pas de limiter le niveau des importations. Dans le secteur de la pomme, les producteurs franciliens sont nombreux à procéder à des arrachages, en raison de la concurrence des importations à bas prix. En clair, l'Ile-de-France disposerait des terres nécessaires à une autosuffisance, à condition de ne pas se focaliser sur la production de blé !

Au total, la question de l'autosuffisance et des circulations de denrées doit être envisagée à l'échelle européenne, en tenant compte des distorsions des conditions de concurrence (main d'œuvre, produits de traitement) entre les différents pays de l'Union. Dans le même esprit, la

question de l'alimentation doit faire l'objet d'une réflexion autour de la notion de consommation de produits de saison, de manière à protéger les producteurs français, par la réduction des importations. Avec une véritable volonté politique, il serait tout à fait possible de réduire considérablement l'importation de produits en provenance des antipodes, tels que la viande d'Amérique du Sud, alors que l'Europe est tout à fait en mesure d'être autosuffisante en la matière.

Jacqueline PENEZ rebondit sur ces dernières remarques, pour souligner que le site internet du CERVIA compte des informations pédagogiques autour de la notion de produits de saison.

VII. Echanges avec la salle

Une intervenante évoque la confusion, par le grand public, entre le bio et les circuits courts. Elle souhaiterait davantage de précisions à ce sujet. Cette intervenante s'interroge également vis-à-vis des possibilités de protection de la production française, au sein des grandes surfaces.

Yuna CHIFFOLEAU souligne que les produits diffusés en circuit court sont fréquemment pensés comme étant des produits biologiques, d'où une certaine confusion entre les deux notions. Ceci étant, les produits biologiques disponibles en grandes surfaces sont rarement locaux.

Pierre-Alexandre TEULIE note pour sa part que de nombreux producteurs français de produits biologiques exportent une large part de leur production, dans la mesure où certains marchés, tels que l'Allemagne, se sont tournés vers le secteur biologique avec une dizaine d'années d'avance sur la France.

Pour Jacqueline PENEZ, il n'existe pas de réelle confusion entre le bio et le circuit court, mais il faut noter que le bio s'est d'abord développé sur la base du circuit court. Elle indique par ailleurs qu'en Italie, la filière biologique est devenue une véritable filière industrielle, ce qui n'est pas le cas en France, où le bio conserve une image artisanale associée au circuit court.

Yuna CHIFFOLEAU précise quant à elle que le circuit court a également tendance à se développer dans les pays du Sud, que ce soit en Afrique ou en Asie, où les modèles d'exportation ont parfois généré des déséquilibres locaux. Ces évolutions illustrent une prise de conscience générale vis-à-vis des enjeux liés au maintien d'une agriculture vivrière locale.

Une intervenante souhaite évoquer les limites du circuit court. Les producteurs eux-mêmes mettent en avant le nombre d'heures qu'ils ne comptabilisent pas. En l'absence d'organisation formelle, le circuit court est difficile à développer. En pratique, tous les produits du monde peuvent être trouvés en Ile-de-France, à l'exception des produits franciliens...

Yuna CHIFFOLEAU ne souhaiterait pas limiter le modèle du circuit court à l'image du producteur présent sur tous les fronts. En effet, le circuit court peut tout à fait s'envisager avec un intermédiaire et en collectif, ce qui signifie, plus largement, qu'il s'agit aujourd'hui d'œuvrer pour la mise en place d'une politique alimentaire locale.

En conclusion, Marie-Noëlle GUERIN note que le circuit court constitue davantage une promotion de la proximité, qu'une lutte contre la mondialisation.

Pour en savoir plus

Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche : Plan d'action pour développer les circuits courts :

http://agriculture.gouv.fr/sections/presse/communiqués/developper-circuits/downloadFile/FichierAttache_1_f0/4p-CircuitsCourts.pdf?nocache=1239728965.43

Réseau Rural Français : Capitalisation des initiatives territoriales autour des circuits courts au sein du sous-groupe « Agriculture et alimentation », animée par Y.Chiffolleau :

http://www.reseaurural.fr/agriculture_et_alimentation

Chiffolleau Y., Prévost B., 2009. « Consommer local : plus qu'une mode, une éthique ? ». *Le Courrier de la Planète*, n°87, pp. 48-52.

Chiffolleau Y., 2008. « Les circuits courts en agriculture : diversité et enjeux pour le développement durable ». In Maréchal G. (dir.), *Les circuits courts alimentaires : Bien manger dans les territoires*, Dijon, Educagri.

Aubry C., Chiffolleau Y., 2009. « Le développement des circuits courts et l'agriculture périurbaine : histoire, évolution en cours et questions actuelles ». In Huyghes C. (ed.), *Les Carrefours de l'Innovation Agronomique 2009, Agriculture périurbaine*, Versailles, 5 mai 2009, pp.53-68.

Mercredi 9 décembre

ALIMENTATION ET MONDIALISATION : UN RISQUE ALIMENTAIRE MONDIAL ?

La conférence-débat à été introduite par :

Dominique CHARDON, Président de Terroirs & Cultures

Ont participé :

Jean-Luc ANGOT, Directeur Général Adjoint de la DGAL

Luc GUYAU, Président de l'APCA

Denis SIBILLE, Président d'INTERBEV

I. Défi alimentaire et terroirs

Dominique CHARDON se félicite de cette nouvelle édition de l'Université Saveurs & Savoirs, qui se tient pour la première fois – ce qui n'est pas dénué de signification – au Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche.

Le thème de la session – « Alimentation et mondialisation : un risque alimentaire mondial ? » – est au cœur de la problématique de l'association « Terroirs & Cultures », qui travaille étroitement avec l'UNESCO. Le contenu des assiettes et des verres des consommateurs ne peut se détacher des territoires, de la durabilité, de la promotion et de la préservation des terroirs. Un équilibre doit être trouvé entre la proximité de la production et la consommation et l'exportation, économiquement nécessaire au secteur.

Un milliard de personnes ne mangent pas à leur faim sur la planète. Ce nombre va en s'accroissant. Paradoxalement, les mal nourris sont principalement des paysans. La problématique de la sécurité quantitative alimentaire invite à considérer des régions, des situations, des populations et des conséquences politiques planétaires, qui s'accroissent encore avec la problématique du changement climatique.

La mondialisation des échanges apporte incontestablement une réponse, parmi d'autres, à la question de la faim dans le monde. Elle permet à certaines populations l'accès à l'alimentation et à la diversité alimentaire. Tous les pays ne sont pas autosuffisants, et les échanges demeurent indispensables. Néanmoins, il faut s'intéresser au long terme. Il importe notamment de mesurer les risques induits par les politiques de soutien et de développement ou par les politiques de prévention sanitaire.

La question de la sécurité alimentaire, indissociable de celle de la souveraineté alimentaire, ne pourra se résoudre sans les terroirs, même s'ils ne constituent pas la seule voie. Les déstructurations opérées dans certains pays, avec l'exclusion des cultures vivrières, posent la question de l'atteinte de l'objectif de la souveraineté alimentaire. Cette question se pose principalement au niveau de la famille et du village. Les terroirs, parfois associés à une image désuète, sont pourtant lieu d'une constante innovation, sinon ils n'auraient pas pu évoluer et auraient disparu.

Des réponses résident incontestablement aussi dans la modernité, qui ne peut pas se résumer à des considérations techniques ou technologiques.

La réponse est plus fondamentalement humaine. Elle est aussi foncièrement culturelle, identitaire, c'est-à-dire politique, et intègre la question de la diversité biologique. Certaines espèces animales et végétales sont appelées à disparaître si les cultures locales ne subsistent pas, d'où l'intérêt d'entretenir et de respecter la culture alimentaire et culinaire comme faisant partie intégrante de l'identité des individus. Dans cette dimension se joue aussi la dignité des hommes. Renouer avec les productions vivrières, avec leur histoire, leur culture est une réponse au risque alimentaire mondial. En somme, aucune réponse ne saurait être apportée sans recours aux terroirs.

II. Santé animale et sécurité alimentaire

Jean-Luc ANGOT met en exergue le constat de l'augmentation de la population mondiale. A l'horizon de 2050, les êtres humains seront plus de 9 milliards. L'an passé, plus de 21 milliards d'animaux destinés à la consommation humaine ont été produits pour nourrir plus de 6 milliards d'individus. Les experts s'accordent à dire que, d'ici à 2020, la demande en protéines animales augmentera de 50 % – plus particulièrement dans les pays en développement, où les populations aspirent légitimement à cet apport alimentaire noble. Un milliard d'individus passeront probablement de la pauvreté à la classe moyenne en devenant des consommateurs réguliers de viande.

Les échanges internationaux de biens de consommation et des personnes sont tels que les agents pathogènes circulent plus vite aujourd'hui que le temps nécessaire à leur incubation. Des agents pathogènes extrêmement nombreux, présentant de multiples variantes, peuvent être transportés d'un bout à l'autre de la planète en très peu de temps. La maladie de la vache folle, la fièvre aphteuse, l'influenza aviaire, le NIPAH, le West Nile Virus, le virus de la fièvre de la vallée du Rift en sont autant d'illustrations récentes. Des maladies infectieuses émergent, d'autres, telles que la tuberculose bovine, réapparaissent. Le concept de maladie exotique est probablement voué à disparaître.

Les principaux facteurs favorisant l'émergence des maladies nouvelles sont la démographie, le développement économique, les déplacements et les échanges internationaux, la technologie et l'industrie, la modification des écosystèmes, les changements climatiques et la pauvreté.

Le réservoir animal est très important en matière de transmission des agents pathogènes. 60 % des agents pathogènes pour l'homme sont zoonotiques, de même que 75 % des maladies émergentes et 80 % des agents pathogènes susceptibles d'être utilisés à des fins terroristes. La sécurité sanitaire des aliments commence donc par la santé des animaux, laquelle est également une composante essentielle du bien-être animal, dimension à ne pas mésestimer.

La gouvernance sanitaire internationale en matière d'agents pathogènes d'origine animale est notamment assurée par l'Organisation mondiale de la Santé animale (OIE), l'OMS et la FAO, notamment à travers leur programme commun qu'est le Codex Alimentarius, la Convention sur les Armes biologiques et des organisations régionales telles que la Commission Européenne, à l'origine de 98 % des textes réglementaires applicables en France.

Réduire les menaces liées aux maladies animales émergentes suppose :

- une très bonne surveillance épidémiologique, avec un maillage couvrant l'ensemble du territoire et permettant une détection précoce ;
- une sensibilisation des acteurs ;
- une excellence des composantes publiques et privées des services vétérinaires ;
- des éleveurs et des vétérinaires jouant pleinement leur rôle de sentinelles ;
- la promptitude de la riposte, avec confirmation rapide des cas suspects, confinement et abattage sanitaire, recours à la vaccination si possible.

Ces préconisations figurent dans les normes de l'OIE et ont été reprises dans le Règlement sanitaire international, récemment révisé par l'OMS.

L'impact des problèmes de santé animale est très négatif aussi sur la productivité et les ressources animales, provoquant au niveau mondial des pertes de l'ordre de 20 % de la production. Il en découle un préjudice également économique immédiat, mais aussi à plus long terme, lorsque

l'épizootie provoque des pertes d'opportunités commerciales. Il existe donc un lien étroit entre sécurité sanitaire et sécurité alimentaire.

La France dispose d'un « trépied », autorisant une détection rapide, qui est constituée par des éleveurs, des vétérinaires privés et des vétérinaires officiels disposant d'un mandat sanitaire, par le biais d'une délégation de service public. L'OIE a développé un système d'évaluation de l'efficacité des services vétérinaires, et la Banque Mondiale a reconnu les actions en matière de santé animale comme un bien public mondial, faisant un devoir aux pays riches d'aider les pays pauvres à lutter contre les agents pathogènes.

Au niveau de l'Union Européenne, la Commission Européenne, avec la DG SANCO, élabore la réglementation. Une évolution de cette dernière, actuellement en discussion, est prévue pour 2011. La communion entre la santé animale et la santé humaine a fait l'objet de la semaine vétérinaire, à Bruxelles. Elle est illustrée par le slogan « Animals + Humans = One Health ».

Les acteurs publics chargés des questions vétérinaires en France sont :

- la DGAL, du Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche, et ses services déconcentrés qui veillent à la sécurité sanitaire, tant dans le domaine animal que végétal, et qui mènent, à travers une chaîne de commandement directe et 6 000 agents, environ 750 000 inspections par an, avec une compétence sur l'ensemble de la chaîne alimentaire ;
- l'AFSSA, chargée de l'évaluation scientifique du risque sanitaire des aliments et qui trouve son équivalent au plan européen avec l'EFSA.

Cette organisation reflète la séparation, exigée par les textes communautaires, entre l'évaluation scientifique du risque et la gestion du risque.

Le Ministre Bruno Lemaire lancera, à partir du 1^{er} janvier 2010, les Etats généraux du sanitaire, qui permettront de mieux définir le positionnement des différents acteurs et d'adapter le dispositif sanitaire aux nouvelles exigences mondiales.

Pour conclure, Jean-Luc ANGOT insiste sur le rôle essentiel des éleveurs, véritables sentinelles de la sécurité sanitaire, formés à cet effet, et sur celui des vétérinaires de proximité et des services vétérinaires officiels, dans la détection précoce des épizooties.

Marie-Noëlle GUERIN souligne, quant à elle, le rôle de Sopexa qui, dans le cadre de sa délégation de service public, est chargé d'une mission veille en matière de sécurité sanitaire et relaye les alertes en matière sanitaire de ses bureaux à l'étranger auprès de la DGAL pour y collecter des arguments de réponse à diffuser ensuite auprès de la presse locale.

III. Bœuf durable ou bœuf émissaire ?

Denis SIBILLE traitera des menaces que fait peser la mondialisation sur la diversité de l'alimentation et sur le modèle alimentaire et culturel français et européen.

La mondialisation est celle des échanges. Elle est aussi celle des idées que les associations véhiculent activement.

La viande exacerbe incontestablement beaucoup de passions et de crispations. Les activistes végétariens se prêtent à une généralisation des chiffres mondiaux et véhiculent des idées sommaires, dans une société où il est particulièrement difficile d'entendre la nuance (la

consommation française de bœuf s'élève à 20 kilos équivalent carcasse, elle est de 35 kilos aux Etats-Unis, et de 70 kilos en Argentine). Cet activisme vise à déstabiliser des comportements sociaux en influant sur des choix individuels. Il profite, à cet effet, d'arguments tels que les menaces sanitaires, le bien-être animal et l'environnement.

La réalité est que la consommation du bœuf baisse depuis vingt ans. Certes, 20 % des personnes en mangent de trop mais 40 % en mangent normalement et 40 % en mangent insuffisamment au regard des prescriptions nutrition-santé. Le débat se focalise autour d'une soi-disant surconsommation de viande, alors que la problématique est différente. L'obésité progresse alors que la consommation de viande diminue depuis 20 ans, (comme celle de tous les produits frais) cherchez l'erreur... C'est plutôt les produits transformés riches en graisse et en sucre, et la sédentarité qui en sont la cause.

Il convient de corriger un certain nombre d'idées reçues concernant le modèle d'élevage européen. Denis SIBILLE ne nie pas que la transformation des céréales en protéines pose la question de l'allocation des ressources agricoles. Néanmoins, le bovin est avant tout un herbivore, « valorisateur », du moins en Europe, de produits grossiers et spécialement de l'herbe. L'élevage européen ne peut absolument pas expliquer, par exemple que la pampa argentine des gauchos devienne la pampa du soja (6 millions d'hectares de prairie retournés en trois ans). Il circule par ailleurs des chiffres stupides sur la consommation de l'eau.

Certes les bovins émettent du méthane, c'est comme cela depuis la nuit des temps. Le défaut du Protocole de Kyoto est de ne comptabiliser que l'émission de gaz à effet de serre et d'oublier le captage par les prairies permanentes destinées à l'élevage bovin et ovin. En France, 11 millions d'hectares d'herbe réabsorbent l'équivalent de 75 % du méthane que les animaux émettent.

Par ailleurs, l'élevage bovin français est loin de l'image industrielle que ses détracteurs veulent en donner. L'exploitation française moyenne est familiale, avec 100 bovins (40 vaches).

Denis SIBILLE juge en outre anormal de répartir les émissions de gaz à effet de serre des bovins sur la seule production de viande, alors qu'une grande partie du cheptel produit aussi du lait (deux tiers des vaches européennes sont laitières).

La Politique Agricole Commune européenne s'est vu reprocher d'empêcher le développement agricole de certaines régions du monde, ce qui a sans doute été vrai par le passé, mais ne l'est plus désormais (depuis 90). Une organisation comme Oxfam, qui milite pour le développement de l'agriculture des pays pauvres, déclare aujourd'hui ne plus reprocher à la PAC en matière bovine une quelconque distorsion de marché qui handicaperait les producteurs du reste du monde. L'intervention et les aides à l'exportation n'existent plus. L'Europe a diminué sa production bovine de 15% en 20 ans, elle est devenue dépendante de l'extérieur pour son approvisionnement.

Denis SIBILLE s'interroge sur la légitimité de l'OMC, qui a engagé un *round* dix ans auparavant et qui n'a de cesse de militer pour l'abaissement des droits de douane, au nom du dogme de la spécialisation des continents. Une telle spécialisation ferait du Brésil l'approvisionneur mondial en viande bovine. Selon lui, une alliance « verte-libérale » existe au plan international. D'un côté, elle pratique la déforestation de la forêt dense amazonienne, de l'autre elle met en cause un modèle agricole européen pourtant durable et vertueux. Ce cycle de négociations doit être interrompu.

IV. Une nécessaire régulation pour une agriculture durable

Luc GUYAU insiste sur l'exigence de durabilité qui doit gouverner toute politique agricole. Il importe de s'assurer que les paysans puissent continuer de produire et que les consommateurs aient

toujours à manger. Luc GUYAU se félicite du débat ouvert sur le climat, mais souhaiterait que le monde se préoccupe avant tout d'alimentation. En l'espace de moins d'un siècle, le nombre d'humains a augmenté de manière exponentielle. Le premier enjeu de la sécurité alimentaire est donc quantitatif.

Dans les pays industrialisés, le problème n'est pas tant celui de la surconsommation que celui du gaspillage, facteur important de surproduction et de dévalorisation de la production pour ceux qui en vivent. Environ 30 % de la production destinée à la consommation n'arrive pas à la bouche des consommateurs : des quantités importantes sont jetées à la poubelle avant même d'arriver dans l'assiette du consommateur, sans compter le gâchis dont le consommateur est lui-même à l'origine.

Luc GUYAU rappelle que la viande, outre le fait qu'elle est une source de protéines légitimement revendiquée par les pays en développement, est culturellement synonyme de développement. La poule au pot d'Henri IV ne signifiait rien de moins que l'accès à une certaine aisance alimentaire. L'accession, dans un pays comme la Chine, d'une partie de la population à la classe moyenne est un défi pour l'agriculture de demain, en raison de la captation par ce marché des futures quantités alimentaires.

La mondialisation des échanges engendre des situations critiques à l'égard de l'approvisionnement. La rouille des céréales qui affecte le centre de l'Europe peut provoquer une baisse de la production de façon durable. Devant un tel phénomène, il convient de s'interroger sur le renoncement dogmatique que prônent certains à l'utilisation de produits phytosanitaires. Si leur utilisation doit être maîtrisée, ces produits n'en demeurent pas moins indispensables pour se prémunir contre les maladies affectant les cultures et circulant beaucoup plus facilement que par le passé.

Selon Luc GUYAU, l'alimentation ne peut pas être traitée sur le même plan qu'un produit industriel. L'introduction par le GATT, en 1986, de l'agriculture dans le *round* de l'Uruguay constitue selon lui une erreur. Depuis l'ouverture des négociations du cycle de Doha, la Chine a connu une croissance à deux chiffres qui a duré neuf ans. Cet élément militerait incontestablement pour l'ouverture d'un cycle de négociations sur des bases entièrement nouvelles.

L'Inde a elle-même reconnu que la dérégulation n'était pas la panacée et s'interroge désormais sur l'éventualité de protéger ses agriculteurs.

De fait, un minimum de régulation de la production et des marchés est indispensable pour se prémunir contre les effets des crises sanitaires ou climatiques. L'absence de maîtrise des crises a effectivement des effets irréversibles sur le monde agricole : sans mécanismes régulateurs des prix et des marchés, un agriculteur qui subit une sécheresse et qui ne peut plus produire pendant une année disparaîtra définitivement.

Luc GUYAU, qui vient de prendre la présidence indépendante du Conseil de la FAO, souligne l'une des missions de cet organisme, qui est l'aide au développement agricole pour lutter contre la faim. Une telle mission ne peut reposer entièrement sur le don. Elle réclame un large consensus entre les entreprises privées, les Etats et les pouvoirs publics, les associations et les ONG. L'accès à la nourriture est un des premiers droits de l'homme, sans lequel les autres peuvent plus difficilement exister.

Marie-Noëlle GUERIN demande à Luc Guyau si la FAO soutient les productions locales et vivrières contre les tentations de spécialisation mondiale de la production agricole.

Luc GUYAU considère que la première manière de produire est de le faire localement. Il convient de tirer le meilleur parti de ce qui peut se faire localement, avec le patrimoine génétique à

disposition sur place. De fait, la spécialisation et la monoculture ne sont pas favorables au développement agricole. Elles conduisent à des cultures de rente, très sensibles à l'évolution des marchés mondiaux, et peuvent amener un certain appauvrissement des populations locales. Toutefois, le recours au terroir ne doit pas dispenser de rechercher en permanence de nouvelles variétés adaptées aux conditions locales. Notamment, il ne faut pas attendre que les cultures actuelles soient disqualifiées par le climat pour en trouver d'autres.

Il convient, dans le domaine agricole, de faire preuve de modestie : il n'existe pas de modèle universel en la matière. L'essentiel est de mettre en place des politiques assurant d'abord aux producteurs la valorisation de leurs productions.

Marie-Noëlle GUERIN évoque l'attrait voire le mirage des produits importés, notamment dans les pays concernés par la faim. Ce qui vient de l'étranger est souvent perçu comme meilleur que ce qui pourrait être produit localement. Un travail culturel est probablement nécessaire sur l'appropriation par les populations de leurs propres modes d'alimentation, pourtant enracinés historiquement et territorialement.

Luc GUYAU invite à ne pas diaboliser l'intensification de la production agricole, qui a rendu possible l'autosuffisance de l'Europe en matière agricole et qui sera indispensable pour répondre à la demande d'une population mondiale croissante. A titre d'exemple, plus de 20% de la population chinoise présentera bientôt un niveau de vie identique à celui des pays occidentaux – soit un marché de 500 millions de personnes, équivalent à celui de l'Union européenne.

Denis SIBILLE note que la polarisation contre la viande est symptomatique d'une pensée unique qui tente de mettre en cause les habitudes nationales de consommation et qui constitue une véritable attaque contre la culture européenne et particulièrement française. Les restructurations mondiales actuellement à l'œuvre dans l'industrie de la viande rendent plus pesante la menace d'une spécialisation agricole des continents telle que défendue par l'OMC et qui est une erreur. Denis SIBILLE espère que les débats de Copenhague auront une incidence positive, notamment à l'égard de la déforestation, qui est un des symptômes les plus visibles de ce dogme de l'OMC.

Dominique CHARDON propose de s'interroger sur l'échec d'un certain nombre de politiques de développement à marche forcée. Les modèles productivistes ne pourront pas être transplantés partout dans le monde, car ils se sont révélés incapables de respecter la culture et la biodiversité locale. Il ajoute pour finir que la formation des hommes est centrale dans la défense de la biodiversité et la durabilité de la production agricole et alimentaire.

Jeudi 10 décembre

MONDIALISATION DES ECHANGES ALIMENTAIRES : QUEL IMPACT SUR L'AGRICULTURE ?

La conférence-débat à été introduite par :

Elisabeth JASKULKE, Directrice Développement Durable de SOFIPROTEOL

Ont participé :

Philippe CHALMIN, professeur à l'Université Paris-Dauphine

Hervé GUYOMARD, Directeur de recherche à l'INRA

Hervé LEJEUNE, Sous-directeur de la FAO et Directeur de Cabinet de M. Jacques Diouf

En guise d'introduction, Elisabeth JASKULKE rappelle que la population mondiale croît de 200 000 personnes par jour et que les besoins en alimentation, en énergie, en transport et en confort croissent en conséquence. A cet égard, la raréfaction avérée des réserves d'eau douce est au moins aussi inquiétante que les changements climatiques. Un sujet de préoccupation est également la diminution des terres arables. Le changement climatique en est une raison, l'urbanisation croissante une autre. Tous les 10 ans, l'équivalent de la surface d'un département français est urbanisé, c'est-à-dire fortement « imperméabilisé ». Parallèlement, la production de blé mondiale a baissé de 10 % en deux ans, essentiellement à cause de la sécheresse.

Elisabeth JASKULKE évoque des changements d'habitudes de consommation. Des pays comme l'Inde et la Chine voient une augmentation massive de l'alimentation carnée, laquelle entraîne une modification des filières alimentaires.

Un autre paramètre de la mondialisation des échanges alimentaires est l'existence de marchés, de fluctuations, de spéculations, tant dans le domaine agricole que dans celui de l'échange des quotas de carbone. La production d'un hectare de blé est globalement revendue 80 fois. Depuis peu de temps, le taux de revente est devenu le même pour le quota de carbone. Or, s'il faut attendre un effet vertueux de l'échange des quotas de carbone, il est impératif de lier la réalité avec le marché.

A tous ces facteurs s'ajoute celui de la spéculation foncière, notamment en Afrique de l'Ouest et en Ukraine.

Les cultures non alimentaires, dont font partie les biocarburants, sont également un élément de l'équation, dont l'importance est souvent exagérée. Les cultures destinées aux biocarburants occupent 1,1 % de la surface agricole utile. Les biocarburants sont issus de graines produisant par ailleurs des produits indispensables pour l'alimentation du bétail (tourteaux).

En microéconomie, la culture des biocarburants peut aussi constituer une source d'énergie locale pour les pays en voie de développement, eu égard notamment à la nécessité de mécanisation de leur agriculture.

Toutes ces questions se posent, selon Elisabeth JASKULKE, à court terme. A plus long terme, les facteurs qui influenceront sur l'équation sont beaucoup plus difficiles à cerner et à maîtriser. Le constat est que l'aide à l'agriculture dans les pays en développement est de plus en plus faible. Ils consacrent en moyenne 4 % de leur budget à l'agriculture, laquelle est délaissée au profit d'investissements tournés vers le tertiaire ou l'industrie.

Aujourd'hui, le contexte agricole est morose. Toutefois, la hausse du prix des matières premières entraînera une création de richesses, laquelle devrait permettre l'investissement dans le foncier, dans les infrastructures – et notamment les infrastructures de stockage –, dans la mécanisation et dans la gestion de l'eau. Au Maroc, où la gestion de l'eau est un enjeu essentiel, l'introduction du goutte-à-goutte permettrait de réaliser près de 80 % d'économies d'eau.

Dans ce contexte, le modèle d'économie en filières est intéressant. Les filières permettent le réinvestissement de la valeur ajoutée tout au long de la chaîne, avec un effort de solidarité. Enfin la recherche et le développement, de même que la formation et l'accès à l'information sont des domaines où il est important d'investir, tant au niveau français que mondial.

Marie-Noëlle GUERIN note que les politiques insistent aujourd'hui sur le nécessaire réinvestissement dans l'agriculture.

Pour Philippe CHALMIN, le défi alimentaire est le défi majeur du XXI^{ème} siècle. Il est impossible aujourd'hui de penser l'agriculture sans la resituer dans l'environnement mondial. Dans leur consommation quotidienne, les individus ont pris l'habitude de consommer des produits exotiques. Le monde est dans la table de chacun, mais le marché mondial est aussi à la porte des exploitations agricoles. Cette situation est fondamentalement différente de celle vécue dans les années 50, au moment où les pères de l'Europe mettaient en place, à Stresa, les fondamentaux de la Politique agricole commune.

Les défis sont mondiaux et les contraintes internationales. Le défi est d'abord alimentaire. Un milliard de personnes vivent dans la pauvreté alimentaire. Pour résoudre ce problème, il serait nécessaire de multiplier par deux la disponibilité alimentaire sur la planète, sans possibilité de multiplication par deux des surfaces arables, lesquelles sont plutôt en voie de réduction. L'issue est donc de multiplier par deux les rendements moyens de la planète, ce qui nécessitera plusieurs « révolutions vertes ». Le défi est environnemental et implique très étroitement l'agriculture, à travers les problématiques de la biodiversité, de l'approvisionnement en eau, de l'appauvrissement des sols et de la surexploitation ou de la sous-exploitation. Enfin, le défi est technologique. Dans ce contexte, fermer la porte aux biotechnologies et aux OGM n'est pas un bon choix.

Philippe CHALMIN expose les contraintes internationales pesant sur la question alimentaire. Elles résident principalement dans la logique des marchés, qui a pris le pas sur les autres. Les quelques tentatives de stabilisation des marchés internationaux des matières premières se sont soldées par des échecs. Les accords internationaux signés dans le cadre de la CNUCED n'ont jamais été couronnés de succès.

De fait, le monde est marqué par la profonde instabilité des marchés, qu'ils soient monétaires, énergétiques ou agricoles, soumis aux accidents climatiques et à la variabilité des récoltes.

Dans un tel contexte, la spéculation est inévitable. Philippe CHALMIN invite à ne pas négliger l'aspect parfois régulateur de la spéculation, qui peut contribuer à lisser les cours, en dépit des fluctuations de la production et de la demande et en dépit de leur grande imprévisibilité. Plus la spéculation est élevée, plus le marché est liquide et meilleure est l'adéquation entre l'offre et la demande. Le prix devient, au bout du compte, la résultante de ce que l'ensemble des opérateurs pense de ce que sera demain le rapport de l'offre et de la demande. Le blé est coté à Chicago et fait l'objet d'une spéculation financière intense. A l'inverse, il n'existe pas de marché dérivé pour le riz. Or les fluctuations sur le riz sont bien plus importantes. L'aspect « régulateur » de la spéculation – en dehors des phénomènes de bulles – est appelé à prendre de l'importance avec la fréquence croissante des accidents climatiques.

Il est impossible de s'abstraire de toutes ces contraintes. L'instabilité est incontournable et la régulation vouée à l'échec. La FAO peut tout juste introduire quelques règles et une surveillance des marchés.

Un autre phénomène a profondément modifié la situation des agriculteurs français. L'Europe, aujourd'hui, n'est plus protectrice des agriculteurs. Depuis août 2006 avec la décision de la

Commission Européenne de supprimer les restitutions à l'exportation sur le blé, son prix s'est aligné sur le prix mondial. L'agriculture française est donc aujourd'hui directement confrontée au marché mondial.

L'Europe est devenue importatrice nette de produits agricoles, et notamment de sucre, alors qu'elle était naguère exportatrice nette. Le développement des cultures sucrières pose des problèmes d'allocation des terres arables à des pays en développement qui souhaiteraient parvenir à l'autosuffisance agricole.

Quels que soient leurs désavantages, les échanges alimentaires internationaux continueront de se développer, notamment avec un pays comme la Chine, qui est déjà le premier importateur net de produits agricoles. L'agriculteur français a les pieds dans son terroir, et le lien existant en France entre alimentation et agriculture est encore très étroit, ce qui constitue une force. Pour autant, cet agriculteur est aussi soumis aux contraintes du marché international.

Hervé GUYOMARD commence son propos en éclairant un autre aspect de la question que posent les 9 milliards d'habitants que comptera la planète en 2050 : celui des migrations. Les marchandises peuvent voyager. Les hommes aussi, de manière plus ou moins volontaire. S'ajoute donc un défi supplémentaire à ceux évoqués jusqu'à présent : celui des inégalités économiques.

Plusieurs moyens existent pour augmenter la production agricole : accroître la surface cultivable, accroître les rendements, effectuer plusieurs cultures par an (domaine dans lequel les possibilités sont quasiment épuisées) et optimiser la répartition géographique des cultures sur la planète.

Un scénario possible pourrait ainsi consister en une allocation différente de la production sur la planète. Il conviendrait d'optimiser les cultures dans les zones où les terres sont bonnes, l'eau disponible, le soleil abondant, etc. (Canada, Etats-Unis, Europe de l'Ouest), et de consacrer les autres terres aux forêts dans une perspective de limitation des émissions de gaz à effets de serre. Dans ce scénario, les échanges et leur sécurisation seraient plus que jamais nécessaires.

Le changement climatique et l'élévation des températures peuvent avoir un effet sur la production agricole, en termes de rendements comme de répartition. En dépit des nombreuses incertitudes, l'impact serait plutôt positif dans les pays du Nord et en Amérique Latine, et plutôt négatif en Asie et en Afrique sub-saharienne. Globalement, un réchauffement modéré serait plutôt favorable aux rendements moyens, mais il serait aussi source d'accidents climatiques plus nombreux, ce qui accroîtra la variabilité des productions.

Une autre question, liée à la précédente, est celle de la répartition entre terres cultivées, pâtures et forêts avec, en filigrane, la remise en cause croissante des productions animales.

Au niveau planétaire, sur les 4 600 kilocalories produites en moyenne par jour et par habitant :

- environ 800 sont perdues au stade post-récolte, essentiellement dans les pays en développement ;
- 1 500 servent à nourrir les animaux, qui en rendent 500 notamment sous forme de viandes et de lait. Il en reste 1 000 qu'il serait donc possible de réduire en diminuant les consommations de produits carnés. Mais ces chiffres négligent les autres services que rendent les animaux, qui sont notamment capables de valoriser l'herbe et de transporter des engrais organiques d'un endroit à un autre.

- Sur les 2 800 kilocalories demeurant disponibles à la consommation humaine, environ 800 sont encore perdues au stade de la transformation, de la distribution et de la consommation finale, pour l'essentiel dans les pays développés. Ainsi, avant de demander aux populations de réduire leur consommation de viandes, une voie prioritaire de progrès serait de réduire les pertes et gaspillages à tous les niveaux de la chaîne ; ceci nécessitera des changements de comportement de consommation et de règles en matière de sécurité sanitaire et d'hygiène, ce qui ne manquera pas de poser d'autres problèmes.

Se pose également la question du potentiel des surfaces cultivables aujourd'hui inexploitées, très inégalement réparties sur la planète et se situant principalement en Amérique latine et en Afrique, où elles sont souvent difficiles à utiliser (pente, difficultés d'accès à l'eau, droits de propriété, etc.). Hervé GUYOMARD en conclut que, comme par le passé, l'essentiel de l'accroissement de la production est à attendre d'une amélioration des rendements, même si, à ce jour, de sérieux doutes sont émis quant à la capacité des rendements à augmenter fortement dans un contexte de développement durable (ceci est plus particulièrement vrai pour les pays développés où les rendements sont déjà élevés).

Simultanément, il faudra réduire les pertes post-récolte dans les pays en développement en particulier : lutte contre les maladies et les ravageurs par utilisation de produits de traitement des cultures, développement des infrastructures de stockage et accès accru aux marchés sur une durée beaucoup plus large que le seul moment de la récolte.

L'augmentation des rendements suppose de ne refuser aucune solution, y compris celles de la génétique, y compris celles des OGM, afin de trouver et mettre au point des espèces et des variétés adaptées à la très grande diversité des situations locales. A cet égard, le principal problème de l'agriculture biologique, dans l'état actuel des connaissances et des observations, est celui des rendements, plus faibles et surtout plus variables que dans l'agriculture conventionnelle. Dans les conditions actuelles, notamment de rendements, l'agriculture biologique ne pourra pas nourrir toute la planète.

Il faudra en outre, demain, plus d'échanges mondiaux qu'il n'y en a aujourd'hui. Même dans les scénarios les plus optimistes en matière de développement de la production vivrière en Afrique, notamment en Afrique sub-saharienne, il faudra augmenter les échanges de manière considérable. La question est alors celle de la sécurisation de l'accès aux échanges.

L'Union européenne est la première zone d'échanges agricoles au monde, à l'importation comme à l'exportation. Hervé GUYOMARD nuance cependant l'idée qui voudrait qu'elle soit une zone totalement ouverte. Ses importations comptent beaucoup de produits tropicaux qu'elle ne cultive pas elle-même. Si l'on considère seulement les échanges de produits agricoles dits de zone tempérée, l'Union européenne est moins ouverte qu'il n'y paraît. Selon Hervé GUYOMARD, la mondialisation des économies a eu plus d'impacts sur l'agriculture européenne que la mondialisation des échanges agricoles stricto-sensu. L'Union européenne a en effet conservé ses instruments de protection vis-à-vis de l'extérieur (on est depuis dix ans sous régime commercial issu de l'Accord agricole de l'Uruguay Round). Elle a, en revanche, profondément modifié ses instruments domestiques d'intervention, notamment dans les secteurs des grandes cultures, de la viande bovine et plus récemment, des produits laitiers.

Au sujet de la spéculation, il est impossible, sur la base des travaux scientifiques disponibles, de quantifier sa responsabilité dans la hausse des cours agricoles en 2007 et sur les premiers mois de 2008. Plusieurs facteurs ont joué simultanément : atonie de l'offre, dynamisme de la demande alimentaire, développement des biocarburants, augmentation du cours du pétrole, faiblesse du dollar, spéculation, etc. Les réactions désordonnées des pays, aussi bien en termes de restriction des

exportations que d'encouragement des importations, ont eu un rôle amplificateur incontestable (notamment au début de l'année 2008). Hervé GUYOMARD évoque une thèse selon laquelle la diminution des stocks mondiaux en deçà d'un certain seuil psychologique aurait été un facteur amplificateur, multiplicateur plus que proportionnel. Une politique agricole isolée ne peut pas grande chose face à de tels phénomènes.

Hervé GUYOMARD termine sa présentation en soulignant que les objectifs prioritaires de la politique agricole, plus particulièrement de la Politique Agricole Commune (PAC), devraient viser la stabilisation (des revenus et des prix), la protection de l'environnement et des ressources naturelles (sol, eau, biodiversité, changement climatique), l'occupation du territoire et le développement des zones rurales, et le partage équilibré de la valeur ajoutée entre producteurs, transformateurs et distributeurs. Sur ce dernier point, il importe de renforcer le pouvoir de négociation de ceux qui sont plus nombreux (les producteurs) par rapport à ceux qui sont concentrés et peu nombreux (les transformateurs et les distributeurs).

Le premier effet de la crise agricole 2009 en France et dans l'Union européenne sera de réduire le nombre d'agriculteurs, notamment par découragement des installations. A cet égard, il ne faut pas refuser d'aborder la question de l'adéquation des structures de production (taille des exploitations agricoles et des firmes agro-alimentaires) aux réalités d'aujourd'hui. En d'autres termes, la question de la production agricole et de l'alimentation et la question du nombre de producteurs ne sont pas synonymes. Ainsi, rien ne prouve que des petites structures agricoles rendent plus de services environnementaux que les grandes.

Hervé LEJEUNE rappelle qu'un habitant de la planète sur six souffre de malnutrition, dont un pourcentage élevé aux Etats-Unis.

Il ne voit aucune contradiction entre la thèse du caractère fonctionnel de la spéculation et celle de son caractère erratique et amplificateur. Les fondamentaux ont provoqués un décalage entre l'offre et la demande, perceptible dès 2003 et 2004, mais qui ne s'est pas immédiatement traduit dans les prix. Le rattrapage, qui a eu lieu quelques années plus tard, a été d'autant plus brutal. Hervé LEJEUNE affirme que ces fondamentaux n'ont pas changé. L'offre demeure insuffisante par rapport à la demande (évolution de la demande alimentaire, production des biocarburants). Cet écart avait alimenté la spéculation.

Cette crise a également mis en exergue le sous-investissement des pays développés dans le domaine agricole depuis trente ans, lequel a été concomitant à une baisse de moitié de l'aide publique au développement en matière agricole. L'agriculture a cessé d'être au centre des priorités de la diplomatie. Les émeutes de la faim de 2007 ont remis la question alimentaire sur le devant de l'agenda international.

En 2050, la population mondiale devrait stagner, puis commencer à baisser. Il importe de savoir gérer ce paroxysme démographique, tout en gardant à l'esprit que la population baissera ensuite dans les pays développés, mais continuera de s'accroître dans les pays en développement, et notamment en Afrique. Le problème des migrations se posera alors avec une acuité grandissante, et la question de la sécurité alimentaire pourrait devenir une question de sécurité au niveau international si cette évolution n'est pas bien prise en compte dès à présent..

Pour nourrir les deux milliards de personnes supplémentaires prévues à l'horizon 2050, la production agricole mondiale devra augmenter de 70 %. Dans les pays en développement, il faudra doubler cette production, pour 90 % grâce à des gains de productivité et pour 10 % par l'augmentation des superficies cultivées. Le potentiel est essentiellement à très court terme en

Europe de l'Est, la mise en culture des terres disponibles en Afrique demandant beaucoup d'investissements, notamment pour l'irrigation, la mécanisation et l'adjonction d'intrants.

80 % devra se faire par l'augmentation des productions vivrières locales – lesquelles peuvent s'exonérer d'un certain nombre de débats sur les marchés internationaux et permettront d'atténuer la dépendance aux crises systémiques sur le marché –, et 20 % par augmentation des échanges sur les marchés internationaux.

Une augmentation de 50 % des productions céréalières sera nécessaire, ce qui pose effectivement le problème de l'allocation entre surfaces cultivées et pâtures. Ce sujet est étroitement lié à la culture. Les conflits africains sont historiquement des conflits entre cultivateurs (sédentaires) et éleveurs (nomades). Ces conflits risquent de s'aggraver avec le réchauffement climatique, les pasteurs ayant tendance, lors des sécheresses, à « empiéter » sur les terres cultivées.

Hervé LEJEUNE tranche le débat autour de l'agriculture biologique en indiquant que l'Afrique essaye vainement, depuis 2 000 ans, de sortir de ce type d'agriculture pour accéder enfin aux fertilisants. De la même manière, le discours végétarien est très difficile à entendre dans des pays en voie de développement. La consommation carnée n'est pas seulement une aspiration légitime pour des raisons culturelles, mais pour des raisons de qualité nutritionnelle.

La moitié de la population mondiale vit aujourd'hui dans les villes. En 2050, cette proportion sera des trois quarts. La question essentielle sera celle de l'accès à l'alimentation et de la manière d'assurer le circuit de la campagne à la ville, sans perte de quantité et de qualités nutritionnelles. Actuellement, les pays en voie de développement ne disposent pas des infrastructures de transport et de stockage suffisantes pour répondre à ce défi. Le débat sur la nutrition est complexifié par l'apparition de phénomènes d'obésité dans les pays en développement, ceux-là mêmes où la population est sous-nourrie.

Débat

Une personne soulève la question des conséquences sociales et humaines que provoqueront les changements climatiques, lesquels se traduiront dans les pays les plus concernés par des exodes ruraux et un report de la pauvreté sur les villes.

La même personne souligne la très forte imbrication, dans certains milieux, des surfaces allouées aux activités sylvestres, d'élevage et de culture et la très forte interdépendance de ces activités dans la préservation du milieu. A titre d'exemple, une forêt méditerranéenne sans élevage est menacée davantage par le risque d'incendie.

Enfin, elle s'interroge sur la viabilité d'un système agroalimentaire mondialisé très consommateur d'énergie et appelé à le devenir encore plus, compte tenu de la hausse inévitable des prix de l'énergie. Il considère qu'un système alimentaire mondialisé est peu efficace sur le plan énergétique.

Hervé LEJEUNE voudrait éviter tout fatalisme. Il relève quelques « *success stories* » en matière agricole, y compris en Afrique. Le Malawi est devenu exportateur de maïs, en décidant, contre avis de la Banque Mondiale et du FMI, de subventionner les intrants et engrais de son agriculture. Des solutions existent par conséquent, sans recours à des moyens financiers massifs et étrangers. Il souligne par ailleurs que les accords de l'OMC n'ont jamais été jusqu'à présent très favorables aux pays en voie de développement.

Philippe CHALMIN soutient que le développement agricole est généralement rendu possible par l'ouverture aux échanges. Toutefois, les pays en développement ne sont pas prêts à affronter l'instabilité des marchés agricoles. La question du financement des politiques agricoles est aussi un enjeu majeur, dans la mesure où, dans les pays en voie de développement, le contribuable est inexistant et le consommateur n'a que l'argent nécessaire à sa sustentation. Philippe CHALMIN estime que les infrastructures de stockage sont un moyen essentiel pour offrir aux paysans de ces pays un certain niveau de garantie de prix.

Sur la question de l'efficacité énergétique du système alimentaire, Hervé GUYOMARD mentionne une amélioration, depuis une vingtaine d'années, de l'efficacité énergétique des exploitations agricoles dans les pays développés. La question en suspens est celle du transport et du coût de ce transport. Des marges d'amélioration doivent pouvoir être trouvées dans ce domaine. Selon Hervé GUYOMARD, il faut se méfier des idées reçues qui voudraient, par exemple, que la production locale soit plus favorable à l'environnement, notamment en termes d'émissions de gaz à effet de serre. Il indique ainsi que l'efficacité énergétique de la consommation en France d'un agneau néozélandais est supérieure à celle de la consommation d'un agneau français, pour des raisons d'échelle de production notamment dans les conditions actuelles de production, de transformation, de commercialisation, etc.

Selon Hervé LEJEUNE, l'investissement des pays en voie de développement dans le secteur agricole est considéré comme trois ou quatre fois plus porteur que l'investissement dans les autres secteurs. Ceci devrait conduire les dirigeants de ces pays à infléchir les politiques conduites depuis de trop nombreuses années. Il ajoute que les enjeux financiers pour résoudre la crise alimentaire ne sont pas énormes. Les investissements nécessaires ne sont pas extraordinaires. La FAO dispose d'un dollar par an et par personne pour contribuer à résoudre le problème de la faim dans le monde. Le premier problème est celui de la gouvernance.

Philippe CHALMIN confirme que le problème ne pose pas une question d'argent majeure. Il insiste sur le fait que les agriculteurs des pays pauvres ont d'abord besoin d'un argent qui soit donné, sans contrepartie, sous la forme d'un don véritable ou d'une subvention. L'investissement est une notion beaucoup plus pernicieuse, car elle introduit souvent un contrôle ou un achat des, c'est-à-dire des problématiques non favorables au développement. Philippe CHALMIN souligne l'incomparable complexité des politiques agricoles par rapport aux politiques industrielles.

Tous les intervenants s'accordent à reconnaître le désinvestissement massif dont souffre l'agriculture depuis plusieurs années.

En guise de conclusion, Marie-Noëlle GUERIN remercie les intervenants, pour leurs propos passionnants, et l'auditoire assidu qui a accompagné la 7^{ème} Université Saveurs & Savoirs, organisée par Sopexa et Terroirs & Cultures, lors de son parcours à contre-courant, remontant de l'alimentation à l'agriculture. Elle donne rendez-vous à l'année prochaine.