HAL
open science

Systèmes alimentaires et territoires : Vers la durabilité ?

Gwenn Pulliat

To cite this version:

Gwenn Pulliat. Systèmes alimentaires et territoires : Vers la durabilité ?. Marie-Luce Demeester, Virginie Mercier. L'Agriculture durable – De la production agricole à une alimentation responsable, PUAM Presses Universitaires d'Aix-Marseille, 2018, 9782731410860. hal-01922111

HAL Id: hal-01922111

https://hal.science/hal-01922111

Submitted on 6 May 2019

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

SYSTÈMES ALIMENTAIRES ET TERRITOIRES : VERS LA DURABILITÉ ?

Gwenn PULLIAT
Chercheuse au CNRS,
UMR Art-Dev

Résumé : *Un bref rappel épistémologique montre comment le champ de l'alimentation s'est progressivement élargi, passant d'une perspective essentiellement agronomique à une approche largement pluridisciplinaire. Cet élargissement de la perspective s'est traduit par le développement d'une approche systémique. Considérer le système alimentaire permet de prendre en compte à la fois son objectif premier, la sécurité alimentaire, mais aussi la pluralité des dynamiques associées à l'alimentation – que ce soit sur le plan agricole, économique, logistique, sanitaire, culturel etc. En réaction aux enjeux environnementaux liés au système alimentaire mondialisé tel qu'il fonctionne majoritairement, se développent des filières locales, au fondement de systèmes alimentaires territorialisés qui prennent en compte les enjeux à la fois sociaux et environnementaux de l'alimentation. S'il s'agit d'un levier d'action prometteur, il convient de rester prudent dans l'utilisation des indicateurs de durabilité de ces systèmes alimentaires territorialisés.*

INTRODUCTION

Depuis plusieurs années, l'étiquetage nutritionnel des aliments fait débat au sein de l'Union européenne. D'un côté, les enjeux de santé publique (et notamment la consommation excessive de produits à faible apport nutritionnel) incitent les autorités de santé publique à demander un étiquetage indiquant l'intérêt nutritionnel des aliments, par exemple avec un système de trois couleurs. D'un autre, les industries agroalimentaires insistent sur l'importance de ne pas stigmatiser les aliments, et font donc pression pour éviter la mise en œuvre d'un tel étiquetage. Cette opposition révèle comment des acteurs aux intérêts divergents sont aux prises dans le champ alimentaire : et ce rapport de force participe à la structuration du système alimentaire.

Les modèles de consommation, les modes d'approvisionnement, mais aussi les modalités de production des aliments ont beaucoup évolué au cours des dernières décennies, en France comme dans le reste du monde, avec une intensification des productions agricoles, le développement d'une agro-industrie puissante et les transformations des modes de vie qui conduisent à consommer

davantage de produits animaux et de produits transformés. Et cela a des conséquences lisibles dans l'organisation de l'espace : agrandissement des exploitations agricoles en Europe et en Amérique du Nord, déforestation en Amérique du Sud et en Asie, développement de zones commerciales avec d'immenses supermarchés dans les périphéries des villes du Nord et, plus récemment, des pays émergents, associé à un usage croissant de la voiture, déprise des commerces dans les centres-villes des villes secondaires… Ce tableau a largement été décrit, révélant les mutations et les enjeux spatiaux et environnementaux du système alimentaire mondial tel qu'il se développe depuis plusieurs décennies[1].

Et en même temps, on voit apparaître, ou réapparaître, des filières de distribution alternatives, fondées notamment sur la production de proximité et la vente directe. Ces filières s'appuient notamment sur la promotion du « local » comme élément de distinction, et tendent donc à valoriser d'autres éléments de la production alimentaire que le simple produit : savoir-faire locaux, terroirs, lien social avec les producteurs etc. Aussi, les produits sont dotés de caractéristiques allant bien au-delà de leur intérêt nutritionnel et participent de la structuration de l'espace.

Parler de « système alimentaire » plutôt que, simplement, d'« alimentation » ou de « filière alimentaire » permet alors d'intégrer ces enjeux, et d'apporter une nouvelle compréhension des dynamiques sociales, environnementales et spatiales associées au champ alimentaire.

I. D'une approche agricole à une perspective systémique : une extension du domaine alimentaire

A. Alimentation : au commencement était l'agriculture

Agronomie, santé publique et nutrition, stratification sociale des habitudes alimentaires, géopolitique des denrées alimentaires, anthropologie des cultures culinaires, pour ne citer que quelques exemples : l'alimentation apparaît aujourd'hui comme une thématique très multidisciplinaire, et les approches de la question alimentaire sont extrêmement variées. Pourtant, il n'en a pas toujours été ainsi : pendant longtemps, l'alimentation s'est située d'abord et avant tout dans sa dimension agricole.

Dans la première moitié du XXe siècle, dans la lignée de la géographie régionale développée par Paul Vidal de la Blache et, plus encore, de la géographie rurale d'Albert Demangeon, c'est d'abord sous l'angle des « paysages agraires » que l'alimentation est étudiée. Pierre Gourou, pour citer un exemple célèbre,

[1] J.-L. Rastoin et G. Ghersi, *Le système alimentaire mondial : Concepts et méthodes, analyses et dynamiques*, Éditions Quae, 2010.

décrit le lien entre l'aménagement du delta du Fleuve Rouge au Vietnam, l'intensité de la production agricole qui en résulte et le peuplement particulièrement dense de la région[2]. L'analyse des liens entre types de production agricole, modes de production (incluant notamment la question hydraulique) et occupation de l'espace débouche sur la notion de structure agraire[3] – en définitive, il s'agit d'abord et avant tout de décrire et d'étudier les sociétés rurales[4].

Ainsi, le primat est donné à la production agricole, et cela se retrouve dans les premières approches de la sécurité alimentaire. Jusqu'aux années 1980, les crises alimentaires sont comprises comme la résultante d'un déficit de production. Les réponses apportées sont de nature agronomique : extension des zones de production, irrigation et intensification des cultures, de manière à accroître la disponibilité alimentaire[5]. C'est la base de la démarche du Programme Alimentaire Mondial fondé en 1963. La sécurité alimentaire est alors largement comprise comme synonyme d'autosuffisance à l'échelle nationale.

B. De la production à la consommation : un élargissement de la perspective

Pourtant, la concomitance de marchés bien approvisionnés et d'une insécurité alimentaire persistante, notamment dans les espaces ruraux africains et du sous-continent indien, conduit à réinterroger cette approche. L'ouvrage fondateur d'Amartya Sen, *Poverty and Famines*[6], étudiant plusieurs grandes famines historiques dont celle du Bengale en 1943, montre qu'elles ne sont pas la conséquence d'une pénurie : ainsi, au Bengale, les stocks de riz de 1943 sont même supérieurs à ceux de 1941 où aucune famine ne s'est déclarée. En revanche, elles s'inscrivent dans un contexte historique marqué par l'instabilité, l'inflation et une forte pauvreté des zones touchées. Aussi, le facteur déterminant des crises alimentaires se trouve moins dans la disponibilité de l'alimentation que dans la privation d'accès économique à celle-ci : c'est un enjeu de pauvreté et d'inégalité dans l'accès aux ressources qui se pose, davantage qu'un enjeu de production agricole. L'approche d'A. Sen inscrit alors résolument l'alimentation dans le champ économique et politique.

---

2 P. Gourou, *Terres de bonne espérance : le monde tropical*, Plon, 1982.

3 A. Demangeon, « Trois questionnaires et trois enquêtes de géographie humaine », *Annales de Géographie*, 1936, p. 512-518.

4 J.-P. Raison, « Pierre Gourou, du pessimisme tropical à l'optimisme raisonné… », *Confins* n° 6, 2009.

5 P. Janin, C.-E. de Suremain, « L'insécurité alimentaire : dimensions, contextes et enjeux », in L. Cambrézy et V. Petit (dir.), *Population, mondialisation et développement : la fin des certitudes ?*, La Documentation française, 2012, p. 147-167.

6 A. Sen, *Poverty and Famines, An Essay on Entitlement and Deprivation*, Oxford University Press, 1981.

Cela débouche sur une relecture de la sécurité alimentaire, et sur un élargissement de sa définition. Le Sommet Mondial de l'Alimentation en 1996 la définit alors comme « l'accès physique et économique de tous à tout moment à une alimentation suffisante et adéquate ». Le glissement de la production vers la consommation est opéré, la dimension qualitative – d'un point de vue nutritionnel – est introduite. Et cela accompagne un nouveau cadre de réflexion, celui des systèmes alimentaires, concept développé à partir des années 1980 et qui s'impose largement aujourd'hui.

En France, c'est à Louis Malassis que l'on doit la première définition du système alimentaire : il le décrit comme « la façon dont les hommes s'organisent pour produire, distribuer et consommer leur nourriture »[7]. En ce sens, il s'agit d'un dispositif social, inscrit dans un cadre politique et économique particulier, qui a pour but de répondre à un besoin physiologique, celui de se nourrir. Dans son ouvrage, L. Malassis déroule les trois étapes de ce dispositif : la production, ce qui renvoie à l'agriculture et l'agro-industrie ; la distribution, qui pose la question de l'accès physique (disponibilité spatiale) et économique aux denrées ; et enfin la consommation, ce qui renvoie aux pratiques alimentaires, aux cultures gastronomiques, aux usages culinaires etc. La perspective adoptée permet ainsi de suivre les aliments de leur lieu de production jusqu'à leur ingestion : en cela, il rejoint la définition proposée par Brewster Kneen, « *from land to mouth* »[8], c'est-à-dire « de la terre à la bouche ».

Pourtant, on peut opposer une première limite à ces deux séries de travaux : toutes deux présentent une certaine linéarité, et on pourrait presque parler de « filière alimentaire ». Or l'intérêt d'une approche systémique se trouve justement dans sa capacité à dépasser cette conception linéaire, qui tend à segmenter l'étude de l'alimentation, pour interroger les interactions entre les différents éléments du système, et les interactions des éléments du système avec son environnement. L'idée sous-jacente, c'est de ne pas considérer l'un des éléments du système sans considérer le dispositif alimentaire plus large dans lequel cela s'inscrit. À titre d'exemple, des chercheurs en médecine se sont penchés sur les documents internes de la *Sugar Research Foundation* aux États-Unis et ont montré comment celle-ci, relayant les intérêts des grandes entreprises sucrières, a influencé l'établissement des normes nutritionnelles publiques dans les années 1960[9]. Cela s'est notamment fondé sur le financement de recherches et de publications qui soulignaient le rôle déterminant des matières grasses et du cholestérol dans les maladies cardiaques coronariennes, et occultaient à l'inverse le rôle du sucre dans l'émergence de ces

[7] L. Malassis, *Économie agroalimentaire. Tome I: Économie de la consommation et de la Production agroalimentaire*, Cujas, 1979.

[8] B. Kneen, *From land to mouth: Understanding the food system*, University of Toronto Press, 1993.

[9] C. E. Kearns, L. A. Schmidt, S. A. Glantz, « Sugar Industry and Coronary Heart Disease Research. A Historical Analysis of Internal Industry Documents », *JAMA Intern Med.*, 176(11), 2016, p. 1680-1685. doi:10.1001/jamainternmed.2016.5394.

maladies alors que des liens avaient été soulignés dès les années 1950. Ces résultats ont influencé les politiques nutritionnelles. Ainsi, l'épidémie d'obésité et de maladies cardio-vasculaires, liée notamment à des pratiques alimentaires inadaptées, ne peut être comprise qu'en lien avec l'émergence d'une industrie agroalimentaire puissante, dans un contexte de transformation des modes de vie.

L'approche en termes de système alimentaire permet alors de mettre en évidence les différents processus débouchant sur une situation alimentaire donnée, et leurs interactions, plutôt que de ne considérer que le cycle de vie d'un aliment. Pour autant, si le terme de « système alimentaire » apparaît dans les années 1970, il est resté relativement peu utilisé et peu défini jusqu'à récemment. Son émergence semble alors liée à un contexte scientifique (avènement des approches en termes de « système » dans de très nombreux domaines) et socioéconomique plus large, dans lequel la crise alimentaire de 2008 a joué un rôle déterminant en remettant la question alimentaire à l'agenda politique mondial.

C. Une approche systémique pour un fait social complexe

Quelle qu'en soit sa définition, le système alimentaire a vocation à assurer un résultat : la sécurité alimentaire de tous. En suivant le cadre conceptuel proposé par Polly K. Ericksen[10], le système alimentaire doit assurer trois fonctions.

- 1. D'abord, la *disponibilité* : il s'agit de rendre l'alimentation disponible pour la consommation. Cela recouvre donc la production et la transformation agro-alimentaire, mais aussi la distribution et les échanges entre les agents. Ainsi, il s'agit ici de l'ensemble des dispositifs qui permettent de rendre les denrées alimentaires disponibles dans tous les espaces habités.
- 2. La deuxième fonction se place du côté des consommateurs et porte sur l'*accès*. Comme souligné dans les travaux d'A. Sen, il ne suffit pas que la nourriture soit disponible pour assurer la sécurité alimentaire : il faut encore qu'elle soit économiquement accessible. Outre l'enjeu de la régulation du marché, l'accès peut se fonder sur une allocation ou une distribution alimentaire. Un exemple de système de distribution à large échelle se retrouve en Inde, avec le *Public Distribution System*[11] : il subventionne les achats de denrées de base (notamment le riz) pour les ménages pauvres, par le biais de carte d'octroi. Le système souffre de nombreux dysfonctionnements[12], liés tant à sa conception (enjeu des

[10] P. J. Ericksen, « Conceptualizing food systems for global environmental change research », *Global Environmental Change*, vol. 18, n° 1, 2008, p. 234-245.

[11] F. Landy, *Un milliard à nourrir : Grain, territoire et politiques en Inde*, Belin, 2006.

[12] G. Kumar et F. Landy, « Vertical governance : Brokerage, patronage and corruption in Indian metropolises », *Governing India's Metropolises : Case Studies of Four Cities*, Routledge, 2009.

produits pris en compte notamment) qu'à son fonctionnement (problème d'obtention des cartes ou de corruption, entre autres), mais cela constitue un exemple fort de politique visant une différenciation dans les modes d'accès à l'alimentation en faveur des ménages défavorisés.
Outre l'accès économique, se pose la question des préférences alimentaires. Cette dimension est, de plus en plus souvent, incluse dans le périmètre de la sécurité alimentaire : il ne s'agit pas d'assurer à tous la même alimentation, mais d'assurer l'accès à une alimentation qui corresponde aux attentes individuelles et aux normes culturelles des consommateurs. « Être accessible » signifie aussi correspondre à la culture alimentaire des personnes considérées.

- 3. Enfin, la dernière dimension concerne l'*utilisation*. Il s'agit ici de la façon dont les produits sont consommés, de manière à garantir, là encore, la sécurité alimentaire. Cela recouvre alors différents aspects. D'abord, les denrées doivent être à la fois salubres et non toxiques, ce qui renvoie à la sécurité sanitaire des aliments. Ensuite, les pratiques de préparation et les modes de consommation influencent la valeur nutritionnelle des aliments. Par exemple, selon la manière dont ils sont conservés et préparés, les produits ne confèrent pas le même bénéfice nutritionnel. La dimension nutritionnelle constitue une préoccupation croissante tant pour les consommateurs que pour les pouvoirs publics, notamment parce qu'elle est un enjeu central de santé publique. Enfin, on peut interroger la valeur sociale des aliments : certains aliments sont plus valorisés, et mieux appréciés, en raison de caractéristiques particulières, telles que le fait qu'ils soient produits localement par exemple.
  Par ailleurs, l'étude des modalités d'utilisation interroge aussi la non-utilisation, et donc les déchets et les produits alimentaires perdus dans le cycle de vie : ceux-ci font eux aussi l'objet d'une attention croissante – à la fois en raison des volumes de déchets à gérer pour la communauté, mais aussi parce qu'ils sont de plus en plus considérés comme une ressource.

Ainsi, les dimensions multiples du système alimentaire apparaissent. Bien au-delà de la simple production de denrées en quantité suffisante, il ne se réduit pas au cycle de vie des aliments mais prend bien plus largement en compte les conditions particulières de production, de distribution et de consommation de l'alimentation, dans un cadre socioculturel et spatial particulier. Car le système alimentaire ne fonctionne évidemment pas en circuit fermé, ni *ex-nihilo* : il est toujours inscrit dans un espace et un environnement particuliers, et l'accent est mis désormais sur les interactions avec cet environnement.

II. Système alimentaire, territoires et durabilité

A. Au-delà des filières alternatives, les systèmes alimentaires durables

L'approche du système alimentaire proposée par L. Malassis s'inscrit d'abord et avant tout dans une démarche d'économie agro-alimentaire. Mais l'émergence du terme est largement concomitante à celle du paradigme du développement durable, de sorte que cet enjeu de durabilité se retrouve très fréquemment dans l'analyse des systèmes alimentaires. Un système alimentaire *durable* devient l'horizon de lecture des questions alimentaires ; et dans ce cadre, la place du territoire est centrale. Dans les années 2000, une littérature sur les initiatives liant producteurs et consommateurs par les filières de distribution alternatives (comme par exemple les AMAP, associations pour le maintien d'une agriculture paysanne en France, ou CSA, *community supported agriculture*, dans le monde anglophone) interroge la construction du « local »[13,14], en opposition à un dispositif globalisé dont les grandes entreprises agro-alimentaires constituent l'archétype.

La notion de « système alimentaire territorialisé »[15], développée en France notamment par des chercheurs du CIRAD, s'inscrit dans ce cadre, en s'appuyant sur le développement des réseaux alimentaires alternatifs et des filières courtes[16]. Développée pour rendre compte des liens entre les espaces de production et de consommation dans un espace de taille variable mais considéré comme « local », elle met l'accent sur les enjeux sociaux et environnementaux du système alimentaire. La terminologie, pourtant, perpétue un certain flou : comme si, de manière générale, le système alimentaire était *dé-territorialisé*. Cela n'est naturellement pas le cas : toute production alimentaire fait intervenir des territoires, à des échelles variées. Mais ici, l'accent est mis sur l'échelle locale, et sur l'organisation humaine qui l'accompagne.

Les spécificités de ces filières, en tout cas telles qu'elles sont perçues par les consommateurs, sont multiples. D'abord, face à l'agriculture traditionnelle productiviste et aux filières de distribution de type supermarchés, elles sont

---

13 C. C. Hinrichs, « The practice and politics of food system localization », *Journal of Rural Studies*, vol. 19, n° 1, 2003, p. 33-45.

14 G. Feenstra, « Local food systems and sustainable communities », *American Journal of Alternative Agriculture,* vol. 12, n° 1, 1997, p. 28-36.

15 Stéphane Fournier, Jean-Marc Touzard, « Syal et globalisation : quelle valeur heuristique de l'approche Syal pour appréhender la complexité des systèmes alimentaires ? », *4. Congresso Internacional Sistemas Agroalimentares Localizados : Os SIAL face às oportunidades e aos desafios do novo contexto global*, Brésil, mai 2013.

16 H. Renting, T. K. Marsden, J. Banks, « Understanding Alternative Food Networks : Exploring the Role of Short Food Supply Chains in Rural Development », *Environment and Planning A*, vol. 35, n° 3, 2003, p. 393-411.

perçues comme gage de qualité[17]. Ensuite, elles présentent des configurations particulières où les consommateurs comme les producteurs contrôlent davantage la circulation des produits, en négocient les modalités et sont soucieux d'équité[18]. Enfin, elles interrogent l'aménagement du territoire, avec une réflexion sur une certaine souveraineté alimentaire locale, sur une réappropriation des dispositifs alimentaires à l'échelle locale.

B. *Cadre mondial* versus *échelle locale ?*

Cette échelle d'analyse contraste en effet avec le système alimentaire tel qu'il fonctionne actuellement. En effet, depuis la Seconde Guerre mondiale, le système alimentaire mondial s'est caractérisé par une insertion croissante dans un processus de mondialisation : déploiement de marchés agricoles mondialisés – même si les denrées alimentaires continuent d'avoir des normes d'échange spécifiques dans les règles du commerce mondial –, généralisation de l'industrie de transformation agroalimentaire, diffusion de certains modèles de consommation – notamment de produits industriels.

Dans ce cadre mondial, la transition alimentaire, c'est-à-dire le passage d'une alimentation fondée principalement sur les céréales à une alimentation intégrant davantage de produits animaux et transformés[19], a profondément modifié les liens entre alimentation et environnement – compris dans un sens large.

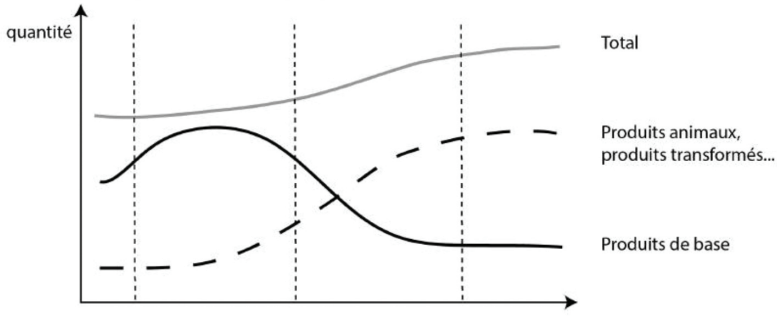

Figure 1. Les étapes de la transition alimentaire[20].

[17] *Id.*

[18] J.-L. Rastoin, « Les systèmes alimentaires territorialisés : le cadre conceptuel », *Journal Resolis* n° 4, 2015.

[19] J.-P. Charvet, *L'alimentation dans le monde : mieux nourrir la planète*, Larousse, 2009 (3e éd.). F. Landy, India, « "Cultural Density" and the Model of Food Transition », *Economic and Political Weekly*, 2009.

[20] Source : G. Pulliat, *Vulnerabilité alimentaire et trajectoires de sécurisation des moyens d'existence à Hanoi : une lecture des pratiques quotidiennes dans une métropole émergente*, Thèse de doctorat, Université Paris

D'abord, du point de vue de la santé publique, on assiste à l'échelle mondiale mais aussi à des échelles beaucoup plus fines, à l'émergence de problèmes liés aux excès alimentaires alors que les enjeux liés aux carences persistent. La FAO estime à environ 800 millions le nombre de personnes en situation de sous-nutrition ou malnutrition chronique[21], cependant qu'environ autant sont affectées par des maladies consécutives aux excès alimentaires – en particulier l'obésité. Dans les pays du Sud, le passage de l'un à l'autre est qualifié de « transition nutritionnelle »[22], et se trouve associé à ce que certains auteurs qualifient de « double fardeau nutritionnel »[23] : le changement de modèle nutritionnel (mais aussi de modes de vie) est associé à une croissance de l'obésité, alors que la malnutrition chronique reste élevée. Au Vietnam par exemple, la prévalence du sous-poids (défini par un indice de masse corporel, l'IMC, inférieur à 18,5), qui rend compte d'un déficit énergétique chronique chez l'adulte, est de 17 % à l'échelle nationale, et ce taux reste élevé même dans les plus grandes villes[24]. Plus encore, le retard de croissance, témoignant d'une malnutrition chronique, concerne, en 2009, 29 % des enfants de moins de 5 ans. À l'inverse, si le taux de surpoids et d'obésité reste parmi les plus bas du monde, avec moins de 6 % des adultes concernés selon la même étude, il devient un sujet de préoccupation, parce qu'il croît rapidement, notamment dans les plus grandes villes. Le taux de surpoids et d'obésité est corrélé aux revenus : selon une étude portant sur la malnutrition infantile, chez les enfants, le surpoids est 6 fois plus fréquent dans le quintile le plus riche que dans le quintile le plus pauvre[25]. Aussi, la croissance économique et les changements des pratiques quotidiennes consécutives font craindre aux autorités sanitaires une croissance rapide de l'obésité. Aux échelles mondiales comme nationales et locales, on assiste donc à une diversification des enjeux nutritionnels.

Cette transition alimentaire accompagne le développement d'un modèle agricole productiviste, fondé sur l'intensification des productions et le recours aux produits phytosanitaires pour accroître les rendements. Au Vietnam par exemple, les variétés de riz permettant deux récoltes annuelles ont été privilégiées, associées à une utilisation accrue de pesticides : ainsi, l'utilisation d'intrants par hectare y est en moyenne deux fois supérieure au reste de l'Asie du Sud-Est,

Ouest, 2013, p. 273.

21 Voir notamment FAO, *L'état de l'insécurité alimentaire dans le monde. Prix élevés des denrées alimentaires et sécurité alimentaire – menaces et perspectives*, Rapport annuel, 2008.

22 B. Maire et F. Delpeuch, « Les risques de la transition alimentaire », *La Recherche*, n° 339, 2001, p. 102-104.

23 B. M. Popkin, « The Nutrition Transition and Obesity in the Developing World », *The Journal of Nutrition*, vol. 131, n° 3, 2001.

24 National Institute of Nutrition et UNICEF, *A review of the nutrition situation in Viet Nam – 2009-2010*, 2011.

25 N. Calandre, *Pratiques et perception des risques nutritionnels : Les mères face aux malnutritions infantiles au Vietnam*, Thèse de doctorat, Université Montpellier I, 2006.

selon les données de la FAO[26]. Or ce modèle de production engendre d'importantes dégradations de l'environnement – pollution des sols et de l'eau, perte de biodiversité, déforestation etc. De surcroît, l'agriculture, et notamment l'élevage, représente environ un quart des émissions de gaz à effet de serre, et même jusqu'à près de 30 % si on inclut l'ensemble des rejets liés au système alimentaire[27] selon une évaluation publiée par le CGIAR (*Consultative Group on International Agricultural Research*, groupe consultatif sur la recherche agricole internationale). Aussi, les enjeux environnementaux du système alimentaire mondial ont émergé dans le débat politique et citoyen, d'autant plus que les conditions de vie des producteurs sont souvent difficiles – les agriculteurs représentant, dans les pays du Nord comme dans ceux du Sud, une part importante des populations pauvres et précaires.

Ce sont ces tendances qui fondent, en réaction, le développement des systèmes alimentaires territorialisés. Plus encore, par une réflexion sur la relocalisation des productions, sur la valorisation économique des productions locales, appuyée sur le développement de la qualité, le système alimentaire territorialisé apparaît comme un élément de réponse à ces enjeux sanitaires et environnementaux. Plusieurs exemples peuvent illustrer ce propos. L'organisation de circuits courts, c'est-à-dire avec au maximum un intermédiaire entre le producteur et le consommateur, et de circuits locaux (avec toute la latitude que le terme « local » peut contenir), constitue une stratégie de redéveloppement de zones de déprise agricole, voire de déprise urbaine comme on le voit avec l'émergence d'exploitations agricoles urbaines dans des espaces en crise – le cas de Detroit aux États-Unis est devenu emblématique de cette dynamique. L'initiative « 4 pour 1000 », promue notamment par l'INRA et le CIRAD, mais qui s'inscrit plus largement dans les réflexions sur l'agriculture « climato-intelligente » (*climate smart agriculture*), a pour but de promouvoir des pratiques agricoles qui permettent de séquestrer du carbone en même temps qu'elles favorisent la sécurité alimentaire des populations. 4 ‰ correspond au taux de croissance annuel du stock de carbone séquestré dans le sol par la production agricole qui permettrait de mettre un terme à l'augmentation du CO_2 dans l'atmosphère. Sans être une cible normative, il s'agit de promouvoir l'agriculture en tant que levier majeur d'action face au changement climatique, et au changement environnemental dans son ensemble (enjeu de l'érosion des sols, conservation, préservation du paysage etc.).

[26] FAO, *La situation dans le monde de l'agriculture et de l'alimentation : Le commerce agricole et la pauvreté*, 2005.

[27] Pour des évaluations plus précises concernant l'ensemble du système alimentaire, voir S. J. Vermeulen *et al.*, « Climate change and food systems », *Annual Review of Environment and Resources*, vol. 37, 2012, p. 195-222.

C. Systèmes alimentaires et durabilité : au-delà du dogmatisme

Ainsi, repenser le système alimentaire en considérant les liens entre production agricole, consommation et gestion des territoires et des environnements locaux, permet de l'inscrire dans la mise en œuvre des objectifs de développement durable, portés par l'Organisation des Nations Unies et adoptés par 193 pays en 2015. Au-delà du seul objectif de sécurité alimentaire, le système alimentaire est de plus en plus considéré comme un levier d'action pour le développement territorial, dans une perspective de durabilité.

Pour autant, au-delà d'un discours politique et citoyen, cette approche ne peut faire l'économie d'une réflexion critique sur les enjeux de sa mise en œuvre. Un exemple peut être pris dans le domaine des circuits « locaux ». En effet, à cet égard, l'association « alimentation durable » et « système alimentaire local » est bien moins évidente qu'il n'y paraît, et que le militantisme alimentaire pourrait suggérer. Des études portant sur les « *food miles* », ou kilomètres alimentaires, montrent que la logistique associée au transport de petites quantités de produits locaux peut impliquer davantage d'émissions de gaz à effet de serre qu'une production plus lointaine mais transportée en plus gros volumes[28]. De la même manière, une étude sur le système alimentaire américain a montré qu'il était plus efficace pour réduire les émissions de gaz à effet de serre liées au système alimentaire de réduire la consommation de viande bovine et de produits laitiers que de consommer des produits locaux[29].

Naturellement, se concentrer sur les émissions de gaz à effet de serre n'est pas suffisant et n'épuise aucunement la question de la durabilité d'un système alimentaire – et ces exemples rappellent surtout la prudence avec laquelle il convient d'utiliser les indicateurs de durabilité. Un système alimentaire local présente d'autres intérêts, que ce soit dans la préservation du paysage, dans la valorisation de services écosystémiques ou dans le soutien au tissu économique d'espaces ruraux défavorisés. Et c'est précisément l'intérêt d'une approche systémique que de mettre en évidence cette pluralité d'effets des dynamiques alimentaires. Ainsi, considérer la question alimentaire en termes de système présente l'intérêt d'aller au-delà d'une étude linéaire et monosectorielle de l'alimentation – et ainsi de prendre la mesure des effets tant locaux que mondiaux de l'alimentation.

---

[28] D. Coley, M. Howard, M. Winter, « Local food, food miles and carbon emissions : A comparison of farm shop and mass distribution approaches », *Food policy* vol. 34, n° 2, 2009, p. 150-155. P. Watkiss, A. Schmith, G. Tweddle, A. McKinnon, *The validity of food miles as an indicator of sustainable development. Final report prepared by AEA Technology Environment for DEFRA*, 2005.

[29] C. L. Weber, H. S. Matthews, « Food-Miles and the Relative Climate Impacts of Food Choices in the United States », *Environ. Sci. Technol.* vol. 42, n° 10, 2008, p. 3508-3513.

CONCLUSION

Au terme de cette analyse des enjeux de l'approche en termes de système alimentaire, c'est le caractère composite des enjeux alimentaires qui ressort. L'alimentation se présente comme un système complexe et largement transdisciplinaire, central tant en termes de santé que dans les usages de l'espace à toutes les échelles, du monde à l'individu. Et précisément, parce que se nourrir constitue un besoin vital, quotidien, auquel est dédiée une part considérable du budget des ménages (15 % en France en moyenne selon les données de l'INSEE, souvent plus de la moitié des dépenses dans les pays du Sud), l'alimentation constitue aussi un levier d'action politique et citoyen prometteur.