



HAL
open science

Crises sanitaires, résilience et refondation des systèmes alimentaires [Editorial]

Jean-Louis Rastoin

► **To cite this version:**

Jean-Louis Rastoin. Crises sanitaires, résilience et refondation des systèmes alimentaires [Editorial]. *Systèmes alimentaires / Food Systems*, 2020, *Systèmes alimentaires / Food Systems* 2020, n° 5, 5, pp.17-31. 10.15122/isbn.978-2-406-11062-0.p.0017 . hal-03031701

HAL Id: hal-03031701

<https://hal.science/hal-03031701v1>

Submitted on 30 Nov 2020

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.



CLASSIQUES
GARNIER

RASTOIN (Jean-Louis), « Éditorial. Crises sanitaires, résilience et refondation des systèmes alimentaires », *Systèmes alimentaires / Food Systems*, n° 5, 2020, p. 17-31

DOI : [10.15122/isbn.978-2-406-11062-0.p.0017](https://doi.org/10.15122/isbn.978-2-406-11062-0.p.0017)

La diffusion ou la divulgation de ce document et de son contenu via Internet ou tout autre moyen de communication ne sont pas autorisées hormis dans un cadre privé.

© 2020. Classiques Garnier, Paris.
Reproduction et traduction, même partielles, interdites.
Tous droits réservés pour tous les pays.

RASTOIN (Jean-Louis), « Éditorial. Crises sanitaires, résilience et refondation des systèmes alimentaires »

RÉSUMÉ – Le système alimentaire agroindustriel après d'importantes avancées se heurte désormais à de lourdes externalités négatives, marquées par de multiples crises sanitaires, sociales et environnementales. Un scénario de prospective alternatif (systèmes alimentaires territorialisés) est piloté par les objectifs du développement durable. Il est fondé sur la qualité des produits, l'autonomie, la proximité, et la solidarité locale, nationale et internationale. Il suppose de nouvelles politiques alimentaires.

MOTS-CLÉS – système alimentaire, transition, territoire, histoire, prospective

RASTOIN (Jean-Louis), « Editorial. Health crises, resilience and refoundation of food systems »

ABSTRACT – The agro-industrial food system after major advances is now facing heavy negative externalities, with health, social and environmental crises. An alternative prospective scenario (territorialized food systems) is driven by the objectives of sustainable development. It is based on product quality, autonomy, proximity, and local, national and international solidarity. It requires new food policies.

KEYWORDS – food system, transition, territory, history, prospective

ÉDITORIAL

Crises sanitaires, résilience et refondation des systèmes alimentaires

Jean-Louis RASTOIN
Montpellier SupAgro
UMR 1110 Moisa

La pandémie covid-19 démarrée en Chine à la fin de l'année 2019 a conduit au confinement de plus de 3 milliards de personnes au premier trimestre 2020 entraînant partout, par des effets systémiques, outre des drames sanitaires, un chômage massif, une baisse importante du PIB et un accroissement des inégalités sociales. Cette pandémie constitue un choc de magnitude extrême qui devrait inciter à un changement radical de cap politique en France, en Europe et dans le monde.

En effet, la covid-19 survient un peu plus de 10 ans après la crise financière de 2008 qui a conduit à des mesures inappropriées, voire désastreuses, pour tout ce qui touche aux objectifs de développement durable (ODD) tels que définis par la communauté scientifique et déclinés par les Nations Unies en 2000 (ODD 2015) puis en 2015 (ODD 2030). Dans les 2 programmes, la santé publique figure en bonne place : « santé et bien-être pour tous », est l'intitulé de l'objectif 3 des ODD 2030. Or, les décisions budgétaires prises à partir de 2009 par la plupart des gouvernements dans le monde, encouragées par les organisations internationales (FMI, Banque mondiale, ONU et ses agences spécialisées, OCDE, Union européenne) se sont situées dans le contexte du dogme néolibéral du marché optimisateur et de réduction des dépenses publiques. Elles ont conduit à des réductions significatives des fonds alloués au secteur public de santé, à une gestion par les normes entraînant une

bureaucratie chronophage pour les personnels soignants et, en France, à un empilement de structures administratives conflictuelles sources de graves dysfonctionnements lors de la crise covid-19 (pénuries de masques et de tests). La pandémie covid-19 est aussi un révélateur du lien entre alimentation et santé et plus généralement entre mode de vie et bien-être. Elle met ainsi à l'agenda la question du « monde d'après », notamment celle du devenir des systèmes alimentaires.

Après avoir montré l'interdépendance des crises sanitaires humaines, animales et végétales dans le système alimentaire contemporain, nous évaluerons sa résilience, puis nous esquisserons ce que pourrait-être un système alimentaire durable.

1. L'ALIMENTATION, FACTEUR DE BIEN-ÊTRE ET DE RISQUE POUR L'HOMME

La pandémie covid-19 a mis sous les projecteurs le risque pour la santé humaine, mais également son lien avec le règne animal et végétal à travers la chaîne alimentaire. La santé humaine peut être affectée par des maladies infectieuses vectorisées par les animaux (par exemple salmonellose ou SRAS – syndrome respiratoire aigu sévère) ou les végétaux (par exemple aflatoxines cancérigènes) et par des maladies chroniques (par exemple, l'obésité) dont beaucoup sont liées à notre alimentation. Or, la qualité de l'alimentation dépend du processus d'élaboration et de commercialisation des denrées animales et végétales consommées¹.

Une alimentation de bonne qualité en quantité adéquate répond à un besoin biologique vital. C'est aussi un élément de civilisation par sa dimension patrimoniale (par exemple la diète méditerranéenne et le repas gastronomique des Français, inscrits au patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO). Enfin elle participe de la commensalité et la convivialité des repas. Lorsque ces 3 composantes sont satisfaites et réunies, l'alimentation contribue de façon importante au bien-être humain.

1 Voir "Farm to fork strategy" comme composante du "New green deal" de l'Union européenne, 2020. https://ec.europa.eu/food/farm2fork_en (consulté le 22/05/2020).

Comme la langue d'Ésope, l'alimentation peut être la meilleure ou la pire des choses, le remède ou le poison. *Homo sapiens* a probablement découvert très tôt la relation entre alimentation et santé. Dès l'Antiquité, ce lien a été formalisé en recommandation par Hippocrate, médecin et philosophe grec (460-377 av. J.-C.) : « *Des aliments tu feras ta médecine* », puis par Ibn Khaldoun, philosophe yéménite émigré en Andalousie puis au Maroc (1332-1406) : « *La diète est le meilleur remède* ».

Lorsqu'elle vient à manquer ou qu'elle est contaminée ou nocive par sa composition, l'alimentation constitue un facteur de risque important pour la santé humaine.

TAB. 1 – Mortalité associée à des facteurs de risques.

Indicateurs	2017	Var. 2007-17
Population totale (millions de personnes)	7 511	13 %
Mortalité totale (millions)	56	9 %
Mortalité imputable à des facteurs de risque (environnement, comportement, métabolisme) (millions)	34	8 %
Mortalité liée aux maladies chroniques d'origine alimentaire (MCOA) (millions)	17	19 %
MCOA/Mortalité totale	31 %	
MCOA/Mortalité liée aux risques	50 %	

Estimations de l'auteur, Data Source : Global Health Metrics

On constate dans le tableau 1 que la mortalité mondiale totale et celle imputable à des facteurs de risques (environnementaux, comportementaux et métaboliques) progressent moins vite que la population entre 2007 et 2017, ce qui est une bonne nouvelle. Cependant, la mortalité imputable directement ou indirectement à des maladies chroniques d'origine alimentaire (MCOA) augmente 2 fois plus vite que la mortalité toutes causes confondues sur la même période et représente la moitié de la mortalité liée aux différents risques en 2017. Parmi les MCOA concernées, on relève les maladies cardio-vasculaires, certains cancers et le diabète

de type 2. Pour ces pathologies, comme dans le cas du SRAS, l'obésité est un facteur de comorbidité.

Selon les estimations du réseau *Global Burden of Disease* (GBD) qui réunit des médecins et nutritionnistes de 195 pays², le nombre de sujets touché par l'obésité³ dans le monde s'élevait à 711 millions en 2015 (dont 108 millions d'enfants), soit une prévalence pour 10 % de la population totale. En 2015, il atteignait 38 % des adultes aux États-Unis, 32 % au Mexique, 24 % en Allemagne, 15 % en France, 4 % au Japon. Le taux global d'obésité dans le monde a doublé entre 1980 et 2015 et pourrait atteindre, selon des projections de l'OMS, 25 % en 2045. En retenant le critère de surpoids (IMC > 25) lui aussi facteur de risque à un degré moindre que l'obésité, la population concernée serait d'environ 2 milliards d'individus (incluant les obèses). L'excès pondéral représente donc un problème majeur de santé publique.

Le fardeau des pathologies de la suralimentation apparu il y a quelques décennies est venu s'ajouter à celui de la sous-alimentation, bien plus ancien, marqué par de fréquentes famines. Au xx^e siècle et aujourd'hui les famines sont imputables en premier lieu aux guerres, aux décisions politiques : la collectivisation des terres imposée aux moujiks par Staline ou le « Grand bond en avant » de Mao Tse Toung, ont causé des dizaines de millions de morts en URSS et en Chine au xx^e siècle. En second lieu, les famines sont dues aux aléas climatiques (sécheresse et inondations détruisant les récoltes) ou sanitaires (mildiou de la pomme de terre en Irlande au xix^e siècle). Les facteurs peuvent être aussi économiques : hausse brutale des prix des denrées de base sur les marchés internationaux –comme en 2008– provoquant des émeutes de la faim dans une vingtaine de pays.

La façon de produire les aliments induit également des pathologies du fait de contaminants comme le dioxyde d'azote et les résidus de pesticides émis en abondance par l'agriculture chimiquement intensive et en raison de l'ultra-transformation de certains produits alimentaires qui modifient le microbiote intestinal et favorisent ainsi les perturbations immunitaires virales comme dans le cas de la covid-19 (Duru *et al.*, 2020).

2 Les statistiques publiques sur la santé et l'alimentation sont incomplètes, publiées avec de longs délais et sur des sites de médiocre ergonomie en France, dans la plupart des pays et à l'OMS, d'où l'organisation des chercheurs en réseaux pour pallier ces défaillances. La FAO dispose en revanche d'une base de données performante sur la nutrition.

3 Indice de masse corporelle (IMC) supérieur à 30.

2. LA CRISE ÉCONOMIQUE, FACTEUR D'INSÉCURITÉ ALIMENTAIRE

La sous-alimentation prend 2 formes : l'insuffisance de la ration alimentaire en calories provoquant la sensation de faim et les carences en nutriments essentiels à la vie en bonne santé (protéines, glucides, lipides, vitamines, métaux tels que le fer, le zinc, l'iode). L'objectif 1 du millénaire pour le développement (OMD) 2000 –réduire la faim de moitié entre 1990 et 2015– a été atteint, la proportion de sous-alimentés dans les régions en développement passant de 23,3 % à 12,9 %. L'ODD n° 2 à l'horizon 2030, « faim zéro », sera malheureusement très difficile à réaliser. Le déficit calorique concernait, selon la FAO, 822 millions de personnes dans le monde en 2018 (10,8 % de la population mondiale). Le point bas se situe en 2015 avec 785 millions (également 10,8 %). La faim dans le monde a donc progressé de 37 millions de personnes entre 2015 et 2018.

L'alimentation étant un bien de première nécessité, la part qu'elle occupe dans le budget des ménages est inversement proportionnelle au revenu, selon la loi d'Engels : aujourd'hui de 10 à 20 % dans les pays riches, plus de 50 % dans les pays pauvres. En conséquence, lorsque le revenu des ménages s'effondre comme on le constate depuis le début de 2020 du fait du fort ralentissement de l'activité économique, l'insécurité alimentaire progresse et frappe durement les pays du Sud. Le phénomène est aussi observable pour les ménages en situation de pauvreté monétaire dans les pays à haut revenu, représentant 13,6 % de la population en France et 17,3 % dans l'Union européenne (Blasco et Gleizes, 2019). L'importance de l'économie informelle (61 % de la population active dans le monde, 86 % en Afrique, 68 % en Asie, 40 % dans les Amériques et 25 % en Europe, en 2016) (ILO, 2019) amplifie les conséquences de la pauvreté puisque ce secteur n'a pas d'existence légale et relève de la seule aide alimentaire.

L'aide alimentaire, même si elle ne peut constituer à elle seule une solution durable au problème de l'insécurité alimentaire, reste une mesure d'urgence indispensable. Or, elle est notoirement insuffisante selon les nombreuses associations qui œuvrent dans ce contexte. Les fonds

alloués par l'Union européenne à l'aide alimentaire dans le cadre du FEAD (Fonds européen d'aide aux plus démunis) sont de 543 millions d'euros par an pour le septennat budgétaire 2014-2020, soit moins de 14 € par personne en situation de précarité alimentaire. L'organisation de l'aide alimentaire présente également plusieurs points faibles en termes de produits subventionnés (choisis en dehors de considérations nutritionnelles) et de logistique d'acheminement et de stockage. Dans les pays pauvres, les financements qui font largement appel à des donateurs publics et privés sont notoirement insuffisants. Le Programme alimentaire mondial (PAM), organisme dépendant de l'ONU, estime que le nombre de personnes en insécurité alimentaire grave passera de 135 millions avant la pandémie à 265 millions en fin d'année 2020. Le PAM prévoit de porter secours à 87 millions de personnes en 2020 (avec une hypothèse haute à 120 millions) suite à la pandémie covid-19 (Husain *et al.*, 2020). Dans les pays pauvres, la situation politique et la corruption s'ajoutent à l'arrêt des moyens logistiques suite aux décisions de confinement. Ce contexte complique beaucoup l'acheminement des secours, alors que, à l'échelle mondiale, les bonnes récoltes des 3 années précédentes et le niveau des stocks ne font pas craindre des pénuries, sous réserve d'éventuels mouvements spéculatifs sur les marchés.

Les carences en micronutriments touchent environ 2 milliards incluant les personnes sous-alimentées et la population concernée par les excès alimentaires s'élève à 2 milliards. En raison de la possible occurrence simultanée de plusieurs pathologies d'origine alimentaire (double ou triple fardeau), on peut faire l'hypothèse qu'au moins 3 milliards de personnes dans le monde se trouvent aujourd'hui en situation de malnutrition (près de 40 % de la population totale), entraînant une perte économique de l'ordre de 4 à 5 % du PIB (Hawkes *et al.*, 2017). Le couple alimentation-santé se trouve ainsi au centre d'enjeux à la fois sociaux et économiques.

En toile de fond de la pandémie covid-19, il convient de rappeler que les animaux hébergent des virus et que 70 % des maladies infectieuses de l'homme y trouvent leur origine (zoonoses). La grippe espagnole de 1918-1919 aurait provoqué entre 20 et 50 millions de morts, la grippe de Hong Kong (1969) plus d'un million dont 40 000 en France, le SRAS (2002-2003) un millier, EBOLA (2013-2014) plus de 12 000, et la covid-19 près de 310 000 au 16 mai 2020. Le franchissement de la

barrière d'espèce reste relativement peu fréquent, mais l'activité humaine constitue un facteur important d'émergence puis de dissémination des zoonoses : baisse progressive d'immunité du fait du mode de vie, conflits armés, changement climatique, voyages denses et fréquents, commerce international de marchandises, systèmes intensifs de production agricole et d'élevage.

La concentration et la spécialisation sur un nombre restreint d'espèces et de variétés végétales et de souches animales rendent le mode de production agro-industriel fortement exposé aux risques sanitaires et économiques. Les épizooties de 1995 et 2000 (encéphalopathie bovine), de 2004 (grippe aviaire H5N1), de 2014-2020 (peste porcine africaine) ont une origine virale. En 2020, l'Office international des épizooties (OIE) dénombrait 117 maladies animales, infections et infestations impactant d'autant plus les élevages qu'ils sont de plus en plus intensifs, industrialisés et concentrés ou au contraire de trop faible taille pour accéder aux soins vétérinaires.

On aborde ainsi la problématique de la configuration du système alimentaire le plus répandu sur la planète en ce début de la 2^e décennie du XXI^e siècle, le modèle agroindustriel organisé en « chaînes globales de valeur ».

3. LES CHAINES GLOBALES DE « VALEUR » STRUCTURENT LE SYSTÈME ALIMENTAIRE CONTEMPORAIN

Le système alimentaire agroindustriel contemporain est organisé selon le schéma des chaînes globales de valeur (CGV) imaginé par Gary Gereffi au début des années 1990. Ce concept dérive de celui de « filière » (succession d'opérations de production-consommation par différents acteurs complémentaires), en lui ajoutant 2 dimensions : un espace géographique local, national ou international et une structure de gouvernance par une ou plusieurs entreprises ou institutions pilotes (Gereffi, Humphrey, Sturgeon, 2005). Appliquée au domaine de l'alimentation, une CGV va caractériser les différents acteurs de la production et de la

commercialisation d'un produit alimentaire : fournisseurs d'intrants (semences, produits agrochimiques, etc.), agriculteurs, industriels de la transformation, services de distribution et restauration, équipementiers, services d'appui tels que recherche, vulgarisation, formation, banques, administration de normalisation et contrôle.

Avec l'expansion du modèle technico-économique agro-industriel intensif, spécialisé, concentré, mondialisé et financiarisé, le mode de gouvernance des CGV le plus fréquemment observé dans les pays à haut revenu et émergents est basé sur un objectif de croissance du chiffre d'affaires et de maximisation à court terme du profit comme « valeur » principale sinon unique. Ces CGV sont géographiquement longues, à flux tendus et fragmentées, soumises aux spéculations sur les marchés physiques et financiers, peu résilientes en termes sanitaires et caractérisées par un partage déséquilibré de la valeur créée entre acteurs⁴. Par exemple, selon l'Observatoire des prix et des marges de FranceAgriMer, un agriculteur français ne recevait en 2015 que 6,5 % du prix d'un produit alimentaire payé par le consommateur, les entreprises agroalimentaires 11,2 %, les commerçants 15,2 % (Boyer, 2019).

La grande volatilité des marchés mondialisés des matières premières agricoles lors des crises de 1974, 1986, 1996 et 2008 rappelle un problème récurrent, dans un contexte de décisions prises par les opérateurs un petit nombre de bourses *spot* (Chicago, Londres). Ces marchés à terme réagissent à des prévisions spéculatives amplifiant les variations de prix dues à l'inélasticité de la demande par rapport à l'offre des produits alimentaires. Il en résulte, pour les consommateurs, une difficulté à exercer le droit à l'alimentation pour tous, tel qu'il figure dans la Déclaration universelle des droits de l'Homme des Nations Unies de 1947, mais aussi, pour les exploitations agricoles et les PME agroalimentaires, une forte instabilité des revenus.

Enfin, les chaînes globales de valeur agro-industrielles, tout en ayant permis d'éloigner le spectre malthusien et accompagné efficacement les mutations du mode de vie (industrialisation, urbanisation, travail féminin) participent aux externalités négatives environnementales de l'anthropocène avec une importante dégradation des ressources naturelles

4 Dans la suite du texte, les intitulés « chaîne globale de valeur » ou « chaînes de valeur agro-industrielles » se réfèrent à des filières mondialisées principalement pilotées par l'objectif de maximisation du profit financier.

(terre, eau, biodiversité) et une forte contribution aux émissions de gaz à effet de serre et, de ce fait, au changement climatique. Une équipe internationale de chercheurs a identifié 4 limites à la production alimentaire : le respect de l'intégrité de la biosphère, le changement d'usage des terres, l'utilisation anthropique de l'eau douce et les flux d'azote dans les eaux de surface. En respectant ces limites, en modifiant le régime alimentaire et en réduisant les pertes et le gaspillage, la Terre serait théoriquement capable de nourrir 10 milliards d'habitants en 2050 (Gerten *et al.*, 2020), ce qui confirme ce qu'avancait dès 1975 Joseph Klatzmann, professeur à l'Institut national agronomique de Paris.

Il est peu probable qu'une simple « adaptation » des « chaînes globales de valeur » agro-industrielles permette de relever les lourds défis d'une sécurité alimentaire durable. Cette hypothèse est aussi celle du professeur Walter Willett de l'université Harvard, médecin-nutritionniste et président de la commission EAT-The Lancet réunissant des scientifiques de 37 pays qui stipule dans son premier rapport en 2019 : *La nourriture que nous mangeons et comment nous la produisons détermineront la santé de la population et de la planète. De profonds changements doivent être faits pour éviter une réduction de l'espérance de vie et une poursuite la dégradation de l'environnement* (Willett *et al.*, 2019).

4. UNE RÉSILIENCE PRO-ACTIVE POUR CONSTRUIRE DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES DURABLES FONDÉS SUR LES TERRITOIRES ET L'INNOVATION

Pour affronter cette crise systémique, un scénario alternatif au modèle des chaînes globales de valeur est proposé par les prospectivistes en se fondant sur le triptyque de la durabilité : équité, environnement, économie. Ce modèle qualifié de « système alimentaire territorialisé (SAT) » implique des évolutions du comportement des consommateurs. Il s'agit d'aller vers une alimentation variée et équilibrée, réduisant les aliments ultra-transformés et l'apport des protéines animales au profit des protéines végétales. Le modèle de production évoluera vers une moindre intensification, une diversification par l'agroécologie et la

bio-économie circulaire, avec une généralisation de l'écoconception aux niveaux industriel et logistique.

Les SAT ne constituent pas un retour nostalgique à l'organisation des systèmes alimentaires dans les économies rurales du début du xx^e siècle, mais une mutation du modèle de production et de consommation, une nouvelle « grande transformation » au sens de Karl Polanyi, basée sur des innovations, non pas artificialisantes et soumises au seul dogme de la marchandisation, mais durables et motivées par le progrès humain. Dans le scénario SAT, le changement est mis en œuvre selon 4 principes interdépendants : la qualité des produits, l'autonomie, la proximité et la solidarité, dans une stratégie de sécurité alimentaire durable.

La qualité « complète » intègre les composantes nutritionnelles, sensorielles et culturelles des produits alimentaires. Dans les SAT, la qualité a un coût de construction qui s'explique par sa complexité et l'absence d'économies d'échelle obtenues par la production de masse standardisée. Ce surcoût est partiellement compensé par les économies réalisées sur les intrants en écoconception du cycle de vie des produits et sur les dépenses en marketing. À terme, la fiscalité sur les externalités négatives sanitaires et environnementales des chaînes globales de valeur agro-industrielles et les gains de productivité obtenus par l'innovation devraient réduire les distorsions de concurrence dans le système alimentaire. Dans la transition alimentaire, les prix des produits des SAT seront en moyenne plus élevés que ceux de l'agro-industrie. Le différentiel est absorbable par arbitrage entre dépenses dans le budget de 80 % des ménages dans les pays à haut revenu. Pour les 20 % de la population en situation de précarité alimentaire, des capacités d'accès à une alimentation de qualité doivent être créées par une intervention publique adéquate (aide alimentaire restructurée, coupons ou carte d'achat sur des produits ciblés) et un appui financier aux associations de solidarité (jardins partagés, restaurants, épiceries, etc.). Parallèlement, un vaste programme d'éducation scolaire et universitaire et d'information grand public doit être mis en place.

L'autonomie correspond à un objectif d'accroissement de l'autosuffisance pour les denrées de base et de souveraineté alimentaire. Le triple choc —économique, sanitaire et environnemental— mentionné plus haut apporte de solides arguments à cet objectif lorsque l'on observe la longueur et la complexité des filières agro-industrielles mondialisées

et des dispositifs logistiques et de gouvernance les accompagnant dans un contexte de « Trading haute fréquence ». L'autonomie apporte une double dimension de résilience et de prévention indispensable à l'un des 3 besoins fondamentaux de l'homme : se nourrir, se soigner, se protéger. La résilience –terme du type auberge espagnole prisé des politiciens et des responsables de la société civile– n'est pas considérée ici au sens étymologique de « sauter en arrière » légitimant les attitudes défensives et conservatrices du *business as usual*, mais comme une capacité à dépasser des situations contraignantes et risquées par une posture proactive anticipant un avenir meilleur.

La souveraineté alimentaire ne signifie pas souverainisme et protectionnisme sans discernement. Les échanges de produits alimentaires entre régions d'un territoire national et entre pays seront toujours nécessaires et souhaitables d'un point de vue nutritionnel, économique et social. Ces échanges doivent répondre aux critères du développement durable, ce qui n'est pas le cas aujourd'hui à l'OMC, et d'un multilatéralisme équilibré, ce qui est statutaire dans cette institution (un pays = une voix, panel indépendant de règlement des différends entre pays) et devrait l'être dans les accords macro-régionaux de l'UE.

Les SAT mettent en action une triple proximité. La première proximité s'établit entre productions agricoles végétales, animales et la forêt dans le cadre d'un écosystème local, la diversification des espèces cultivées et élevées contribuant à la résilience de l'agro-éco-système et à la réduction des intrants. La seconde proximité se situe entre matières premières (exploitations agricoles) et transformation agroalimentaire (artisanat et PME) par la formation de réseaux contractuels, favorables au partage de la valeur et à l'innovation (Meynard *et al.*, 2017). La troisième proximité rapproche producteurs et consommateurs par des circuits courts de commercialisation (un seul intermédiaire), y compris à l'exportation.

La solidarité se traduit par des statuts d'entreprise intégrant la responsabilité sociale et environnementale, des formes coopératives d'organisation des filières et une mutualisation des ressources. Les SAT sont concevables à l'échelle des États, régions et provinces de la plupart des pays du monde avec une gouvernance territoriale et un maillage national et macro-régional (Verticale Afrique-Méditerranée-Europe pour les pays de l'Union européenne) (Guigou et Beckouch, 2017). Transparence et éthique sont 2 dimensions importantes des

solidarités dans les SAT. Pour les pays en développement n'ayant pas atteint l'âge agro-industriel, il serait illusoire de considérer cette étape historique des systèmes alimentaires comme nécessaire pour assurer la sécurité alimentaire. Au contraire, les SAT, en donnant la priorité aux cultures vivrières s'avèrent comme une solution souhaitable pour y parvenir. Dans certains de ces pays, des expériences ont été couronnées de succès, comme le montrent les fermes Songhaï créées au Bénin en 1983 par Geoffroy Nzamujo, pionnier de l'agroécologie. On observe ainsi sur le terrain dans de nombreux pays et en France l'émergence de micro-initiatives pour une alimentation responsable et durable⁵ qui constituent les « briques » de futurs systèmes alimentaires territorialisés. La construction de SAT implique toutefois des politiques volontaristes considérant l'alimentation comme un « bien commun » devant dès lors être régulé par la puissance publique dans une perspective démocratique.

Le modèle SAT rejoint la prospective Agri 2050 du ministère français de l'Agriculture et de l'Alimentation et constitue une synthèse *ex ante* de deux de ses scénarios. Le premier, « Sobriété savante » est porté par [...] *une forte intégration des progrès techniques et technologiques, la prise en compte des questions environnementales*. Le second, « Citoyens des territoires » incitant les « citoyens consommateurs » à être les premiers artisans de leur destin et à développer des productions très respectueuses de l'environnement avec relocalisation de l'alimentation (Berlioz et al., 2020). D'un point de vue environnemental, en privilégiant des solutions écosystémiques, les SAT devraient approcher les performances estimées dans le scénario Afterres 2050 de Solagro pour la France, conduisant à [...] *la division par 3 de la pression phytosanitaire [...], par 2 des émissions de gaz à effets de serre et [...] de la consommation d'énergie, par 2,5 de la consommation d'azote minéral, la division par 2 de sa consommation d'eau en été, malgré le maintien de prélèvements identiques étales sur toute l'année* (Couturier et al., 2017).

Les diètes alimentaires patrimoniales (Bessière et Tibère, 2011) constituent, avec les territoires qui les portent, les fondations de systèmes alimentaires plus résilients aux crises économiques, sociales, sanitaires et environnementales que les « chaînes globales de valeur » agro-industrielles. De tels systèmes ont la capacité d'assurer un développement local durable

5 Consulter l'Observatoire de l'alimentation de l'association RESOLIS qui comporte une base de données recensant de telles initiatives : <https://www.resolis.org/programme/alimentation-responsable-et-durable-a-l-international/12> (consulté le 25/05/2020).

par la reconquête du marché intérieur, mais aussi par l'exportation sur un marché international très porteur pour les produits de terroir. Ces marchés sont en phase avec une dynamique de consommation orientée vers une plus grande qualité nutritionnelle, sensorielle et sociale des aliments, et la recherche de traçabilité. Ils contribueront à réduire les fractures territoriales en revitalisant les espaces ruraux. Le récent rapport d'un groupe de travail de l'Académie d'agriculture de France sous le titre « *Transition alimentaire : pour une politique nationale et européenne de l'alimentation durable orientée vers les consommateurs, les filières et les territoires* » propose 9 pistes d'action pour aider à l'émergence de tels systèmes alimentaires en insistant sur le rôle central de la gouvernance et de la chaîne des savoirs (Rastoin et Candau, 2019)⁶.

Espérons que, tirant les leçons de la pandémie covid-19 de 2020, les décideurs politiques sauront s'inspirer de l'État stratège de Jean-Baptiste Colbert (1619-1683) en l'associant à l'écologie sociale d'Ivan Illich (1926-2002). Ce n'était pas mieux avant, mais leurs peuples attendent de ces responsables qu'ils fassent en sorte que demain soit meilleur qu'aujourd'hui !

6 Accès au rapport du groupe de travail de l'AAF « Transition alimentaire, filières et territoires » : <https://www.academie-agriculture.fr/publications/publications-academie/avis/rapport-transition-alimentaire-pour-une-politique-nationale> (consulté le 27/05/2020).

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- Blasco J., Gleizes F., 2019, « Dossier : Qui est pauvre en Europe ? », *Insee Références*, Paris, Insee, 20 p.
- Couturier C., Charru M., Doublet S., Pointereau Ph., 2016, *Afterres 2050*, Toulouse, Solagro, 96 p.
- Duru M., Fardet A., Rock E., 2020, « Mieux s'alimenter pour prévenir les maladies chroniques et infectieuses », Paris, CEST, *The Conversation*, 17 mai.
- Gerten D., Heck V., Jägermeyr J. *et al.*, 2020, "Feeding ten billion people is possible within four terrestrial planetary boundaries", *Nat Sustain*, 3, p. 200-208.
- Hawkes C., Fanzo J., Udomkesmalee E. (ed.), 2017, *Global Nutrition Report 2017 : Nourishing the SDGs*, Bristol, Development Initiatives, 115 p.
- Husain A., Sandstrom S., Greb F., Groder J., Pallianch S., 2020, "COVID-19 : Potential impact on the world's poorest people, A WFP analysis of the economic and food security implications of the pandemic", Roma, WFP, 14 p.
- ILO (International Labour Office), 2019, *Women and Men in the Informal Economy : A Statistical Picture*, Geneva, ILO, 164 p.
- Bessiere J., Tibère L., 2011, « Éditorial - Patrimoines alimentaires », *Anthropology of food*, 8.
- Berlizot T., Bourg-Desprez B., Lejeune H., Mercier E., Molinier M.-L., Rey G., Riou Y., Seinger P., Teyssier d'Orfeuille J., Thibault H.-L., 2020, *Agri 2050 : Une prospective des agricultures et forêts françaises*, Rapport n° 18066, CGAAER, Paris, Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, 198 p.
- Boyer Ph., 2019, « L'euro alimentaire : le contenu de la dépense alimentaire en production agricole, en emplois et en valeurs ajoutées, importations et taxes », *La Lettre de l'Observatoire de la formation des prix et des marges des prix alimentaires*, 16, Montreuil, FranceAgriMer, p. 5-8.
- Gereffi G., John Humphrey J., Sturgeon I., 2005, "The governance of global value chains", *Review of International Political Economy*, 12 :1, p. 78-104.
- Guigou J.-L., Beckouche P., 2017, *Afrique, Méditerranée, Europe, La Verticale de l'avenir*, Bruxelles, Éditions Nevicata, 101 p.
- Meynard J.-M., Jeuffroy M.-H., Le Bail M., Lefèvre A., Magrini M.-B., Michon C., 2017, "Designing coupled innovations for the sustainability transition of agrifood systems", *Agric. Syst.*, 157, p. 330-339.
- Rastoin J.-L., Candau M. (éd.), 2018, *Transition alimentaire : pour une politique nationale et européenne de l'alimentation durable orientée vers les consommateurs, les filières et les territoires*, Rapport, Paris, Académie d'agriculture de France, 11 p.

Willett W. *et al.*, 2019, “Food in the Anthropocene : The EAT - Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems”, *The Lancet*, www.thelancet.com *Published online*.