

2ème Rencontres Internationales Planète Terroirs - Jeudi 1er décembre – UNESCO

Enjeux alimentaires : Quelles contributions des terroirs pour nourrir les Hommes en cultivant les diversités ?

VERS DES SYSTEMES ALIMENTAIRES DE PROXIMITE FONDES SUR LES TERROIRS ?

Notre planète traverse une crise sans précédent par son ampleur. En effet, nous sommes 7 milliards d'humains et la mondialisation transmet rapidement les chocs qu'ils soient économiques, sociaux ou environnementaux. La crise, par sa gravité, met dans la rue les plus touchés. Elle fait tomber les gouvernements. Elle permet aussi de comprendre la dimension systémique des phénomènes. Elle devrait donc favoriser une meilleure écoute des solutions alternatives au paradigme dominant.

Dans le domaine de l'alimentation, après les turbulences de 2008, et quelques initiatives intéressantes pour tenter d'éviter de nouvelles crises, c'est un peu partout la déception.

Pourtant, les fondamentaux de l'insécurité alimentaire sont toujours présents. Ils s'amplifient en l'absence de nouvelles orientations des politiques agricoles et alimentaires. La situation structurelle est très préoccupante : au moins trois milliards d'individus (43% de la population mondiale) sont mal nourris, soit par carence, soit par excès, soit une combinaison des deux. Au Nord comme au Sud. Cela signifie que le système alimentaire mondial ne parvient pas à remplir sa mission. Il n'assure pas la sécurité alimentaire de tous. Tant du point de vue de la quantité que de la qualité. De nombreux exercices de prospective réalisés en vue de vérifier la capacité de la Terre à nourrir 9 milliards d'habitants en 2050 ont conclu positivement. Ils n'ont toutefois pas approfondis des aspects essentiels comme la santé publique, les équilibres nutritionnels, l'impact social et environnemental, les coûts économiques, les formes d'organisation, etc. Les modèles utilisés se limitent généralement à l'agriculture, et même au mode de production agricole actuellement dominant, alors que le système alimentaire est composé de filières rassemblant de multiples acteurs, mais aussi une très grande diversité de manières de produire, transformer et consommer les aliments en fonction de paramètres territoriaux.

Dans un scénario « tendanciel » on peut ainsi imaginer d'exploiter en 2050 deux milliards d'hectares à des fins agricoles sur la base de 500 000 entreprises d'*agribusiness*. Outre ces fermes géantes, le système agro-industriel pourrait être composé de quelques dizaines de firmes globales assurant la transformation et la distribution des aliments. De puissants lobbies en font la promotion. La science et le marché sont supposés rendre efficaces ces modèles concentrés, intensifs et financiarisés. Cette logique aboutirait à diviser par mille le nombre d'agriculteurs. De très nombreuses micro-entreprises et PME agroalimentaires structurant les territoires en feraient les frais ; provoquant exode rural, chômage, désertification, perte des diversités.... Comment réduire la vulnérabilité d'un tel schéma aux pandémies animales ou végétales ? Comment gérer les ressources naturelles dans un contexte de changement climatique, face aux grandes problématiques environnementales ? Bref, comment assurer une sécurité alimentaire à tous ? Des calculs prévisionnels, mais aussi le simple bon sens montrent qu'un tel scénario engendrerait des externalités sociales et environnementales insoutenables et une grande instabilité.



Il est urgent de réfléchir et d'agir pour construire un système alimentaire résilient aux contraintes de toute nature, qui vont s'amplifier dans les années à venir, et conforme aux objectifs d'un développement durable.

Dans ce contexte, les terroirs et leur modèle alimentaire de proximité (MAP) et donc la valorisation des cultures alimentaires constitue, dès à présent, un complément pertinent au modèle agroindustriel d'envergure. Demain, probablement une alternative. De quoi s'agit-il ? Tout simplement, de revenir aux fondamentaux d'une alimentation de qualité. Elle passe par une manière de produire et de consommer les aliments contribuant à une bonne santé individuelle et collective, à l'activité économique des territoires et donc à l'emploi, à la conservation des ressources naturelles et à la valorisation des diversités culturelles et biologiques dans une perspective intergénérationnelle.

En effet, le MAP a comme première exigence une haute qualité organoleptique des produits et un ancrage dans les cultures locales. Voilà qui tisse du lien social ! Cela va intéresser, non seulement les consommateurs régionaux qui souhaitent cultiver leur identité, mais aussi tous ceux qui, sont à la recherche d'authenticité : populations émigrées, mais aussi adeptes du tourisme vert. Tous développent ainsi de nouveaux marchés nationaux et internationaux. De plus, l'extraordinaire diversité des produits de terroir permet de composer une diète conforme aux recommandations des nutritionnistes.

Le MAP, c'est aussi une façon différente de produire. Elle correspond à une forte attente des consommateurs depuis la crise européenne de la vache folle de 1995, jusqu'à celle de la bactérie E. Coli. Cette attente est multiple : elle va de la qualité sanitaire des produits alimentaires à une exigence d'information sur la traçabilité des produits, aboutissant ainsi à un véritable système de garantie et de confiance participatif. Demain, elle inclura l'origine des matières premières et les méthodes de production et de transformation, le respect de l'environnement et l'impact local en termes d'activités économiques et d'emplois.

Le « modèle productif » des terroirs constitue le socle du MAP et se trouve en phase avec les impératifs du développement durable pour plusieurs raisons.

Tout d'abord, l'approche terroir est une forme de gestion intégrée du territoire façonné par des pratiques sociales et culturelles en interaction avec des composantes biogéographiques : le terroir est ainsi – à travers des choix et des techniques de production adaptés au milieu - le garant de la biodiversité, le façonneur de la typicité des produits et le sculpteur des paysages. On peut en donner pour exemple le Beaufort, un fromage français qui combine de façon optimale la gestion de troupeaux, celle des alpages et la fabrication fromagère.

En second lieu, le terroir contribue à la valorisation locale des ressources par les savoirs et les savoir-faire locaux, au sein de filières courtes associant étroitement l'agriculture et l'artisanat ou l'industrie agroalimentaire et les services, avec un effet multiplicateur d'emplois et, par nature, une impossibilité de délocalisation. Et ceci souvent dans des régions où le modèle économique classique ne fonctionne pas ou très mal.

Les terroirs sont aussi basés sur une dynamique d'innovation en associant les produits entre eux (notion de « panier de biens et de services ») et avec les activités touristiques, débouchant sur une véritable renaissance de régions considérées comme condamnées au déclin économique. L'exemple de l'Aubrac en France ou celui de Chefchaouen dans le Rif marocain en témoigne. A



l'opposé d'une nostalgie, d'un culte de produits traditionnels, le terroir, attaché à ses racines, vit, innove et se développe. Un bon indicateur de cette dynamique est le nombre d'indications géographiques (AOP et IGP) enregistré par la Commission européenne. Il a presque doublé entre 2000 et 2011 ! Il vient de franchir récemment la barre symbolique des mille avec l'AOP « Piacentinu Ennese », un fromage de brebis italien. Toujours dans ce volet économique, la lancinante question du partage de la valeur devrait trouver une réponse plus adéquate dans un MAP qu'au sein de filières longues pilotées par le pouvoir de marché des plus grosses firmes. Car, le revenu des paysans et des acteurs locaux qui sont au cœur de cette dynamique de terroir doit être assuré. C'est une question de dignité dont les conditions sont la reconnaissance et la valorisation.

Enfin, et on retrouve là le quatrième pilier du développement durable, le terroir est à la fois l'héritier et le géniteur d'un mode de gouvernance participatif. En effet, le terroir s'est construit à travers une histoire intégrant étroitement une communauté humaine et un espace géographique. D'autre part, le terroir ne peut perdurer que s'il est géré de façon collective, dans le cadre d'une démocratie de proximité et de solidarité, mais aussi de progrès. Les formes de gouvernance territoriale que l'on voit se consolider ou émerger un peu partout dans le monde devraient conforter le concept de terroir.

Certes, de nombreux problèmes subsistent pour « nourrir les Hommes en cultivant les diversités techniques, culturelles, économiques » : la problématique liée à la réhabilitation des sols (terre nourricière), de leur rétention en eau, et de la disponibilité de cette eau en quantité et en qualité, l'adaptation aux milieux, la question du prix des produits de terroir, celle du dépassement des individualismes inhérents à l'économie de marché, ou celle des risques de spécialisation productive si on reste sur le seul dispositif des indications géographiques, ou encore celle de l'articulation des échelles de gouvernance locale, nationale, internationale, etc.

Toutefois, la gravité des crises que nous traversons et les nombreux et pressants signaux émanant de la demande sociale viennent confirmer la nécessité d'un changement de paradigme, avec, pour le système alimentaire mondial, la transition progressive d'un modèle hégémonique à de multiples modèles fondés sur des terroirs durables. La tenue des deuxièmes « Rencontres Internationales - Planète Terroirs » le 1er décembre à Paris doit contribuer à la réflexion et ouvrir de nouvelles pistes d'action.

Les signataires :

Dominique Chardon, Président de Terroirs & Cultures International

Jean Louis Rastoin, Directeur de la Chaire en Alimentations du Monde de Montpellier SupAgro

Jacques Lefort, Secrétaire Général de Terroirs & Cultures International

André Valadier, Fondateur de la Coopérative Jeune Montagne à Laguiole, Vice Président Terroirs & Cultures International

Zineb Benrahmoune Idrissi, Fondatrice de l'Association Maroc Nature et Culture (AMNC)

