



Rue de Gembloux, 48 - 5002 Saint-Servais
Tél : 081/73.40.86 - Fax : 081/74.28.33
secretariat@equipespopulaires.be

Cette analyse est téléchargeable sur :
www.equipespopulaires.be



Avec le soutien de

FÉDÉRATION
WALLONIE-BRUXELLES

Question de point de vue

Novembre 2013

Alimentation : Une assiette bien indigeste...

Par Muriel Vanderborght,
Animatrice aux Equipes Populaires

Haricots et courgettes du Kenya, salades cultivées sous serres chauffées, fraises et tomates en toutes saisons, bananes récoltées dans des plantations où les droits sociaux des travailleurs sont bafoués, surpêche, consommation excessive de viande, produits transformés saturés en graisses et en sucres, suremballage... Nos supermarchés et nos assiettes débordent d'aliments qui nous nourrissent peut-être, mais à quel prix ?!

Tous les jours ou presque, c'est une révélation qui tombe et qui rend les consommateurs plus craintifs quant à leur alimentation. Des pains qui arborent la mention « cuit sur place » et qui sont pourtant fabriqués à l'autre bout de l'Europe aux lasagnes certifiées à base de « viande de bœuf » qui s'avère finalement être... du cheval roumain ! En effet, il y a de quoi se poser des questions ! Sans vouloir être exhaustive, cette analyse a pour objectif de faire un petit tour d'horizon des impasses dans lequel notre système agroalimentaire semble s'être embourbé depuis quelques décennies déjà.

Quand l'environnement fait la grimace...

La plupart des produits alimentaires consommés en Occident viennent de loin. Le contenu de notre assiette a fait en moyenne 2 000 à 2 500 kilomètres avant d'arriver chez

nous. Une distance qui peut s'élever jusqu'à 6 000 kilomètres pour des produits importés du Kenya par exemple (pensons aux courgettes ou haricots que l'on trouve dans nos magasins en hiver), voire même 32 000 kilomètres pour les plats préparés¹. De quoi faire exploser la facture d'émission de gaz à effet de serre ! Malgré l'aberration environnementale de cette manière de procéder, les grandes chaînes de l'alimentaire poursuivent dans cette voie car le faible coût de production de ces aliments les rendent financièrement très intéressants. On pourrait croire que les légumes cultivés chez nous sont moins polluants. C'est en partie le cas, sauf pour ceux qui sont produits sous serre chauffée et dont la production émet parfois autant de CO₂ que les mêmes aliments importés par avion.

¹ Etude réalisée par le Provinciaal Instituut voor Milieueducatie, cité dans « Combien de kilomètres contient une assiette ? », CRIOC 2006.

Les gaz à effet de serre, ce sont aussi les élevages intensifs de bétail qui en sont grandement responsables. La surconsommation de viande dans nos pays a entraîné les agriculteurs vers des systèmes d'élevage intensifs qui sont à la fois peu respectueux des animaux mais également très polluants. Selon la FAO, l'élevage au niveau mondial produisait, en 2006, 18% des émissions de gaz à effet de serre. Il est également responsable de la déforestation de nombreuses régions du Sud dont les terres sont utilisées pour la culture de céréales destinées à l'alimentation du bétail européen. On estime que les pays du Sud consacrent une part énorme de leur territoire, près de 7 fois la superficie totale de l'Europe, à la culture de ces céréales, autant de terres qui sont indisponibles pour des cultures vivrières.

Outre les longs trajets, les aliments qui se retrouvent dans nos assiettes consomment du pétrole en quantité ! Les emballages en plastique et en frigolite ainsi que les systèmes de réfrigération sont de grands mangeurs de l'or noir. Si un emballage peut avoir une fonction de conservation et porte parfois des informations importantes sur la provenance du produit, son utilisation ou sa date de péremption, il est indéniable que nos produits alimentaires sont souvent emballés de manière excessive : sachets individuels, barquettes plastique pour quelques tranches de fromage ou un petit morceau de viande... En Europe, on produit 160kg de déchets d'emballage par personne et par an, on estime que les 2/3 de cette somme sont d'origine alimentaire.

Mais il n'y a pas que l'emballage que l'on jette ! Malheureusement, c'est environ un tiers de la production alimentaire mondiale qui finit sa course à la poubelle et cela ne se passe pas que dans les cuisines des ménages quand les assiettes n'ont pas été terminées. Dans les grandes surfaces, les restaurants, les collectivités, ce sont des tonnes d'aliments non consommés et pourtant pas encore

périmés qui sont jetés. Si l'on remonte plus loin dans la chaîne de production, on se rend compte que ce sont parfois des centaines de kilos de légumes, pommes de terres trop petites ou trop grosses par exemple, qui sont laissés sur les champs parce qu'ils ne correspondent pas au standard des grands magasins. Ce gaspillage alimentaire à grande échelle a un coût environnemental puisque non seulement la production de ces aliments a nécessité travail, eau et énergie fossile mais que le traitement des déchets de ces aliments non-consommés est également énergivore. Ces aliments sont en effet plus souvent jetés dans des poubelles que dans des composts et ne peuvent donc pas être réutilisés sous forme d'engrais ou d'énergie par biomasse.

La question de l'utilisation d'eau en grandes quantités dans le système d'agriculture intensive pose également de gros problèmes. Près de 60% de la consommation d'eau dans le monde est destinée à l'agriculture industrielle, que ce soit pour les cultures ou pour le bétail. Certains types de cultures sont mal adaptées aux lieux dans lesquelles elles ont été implantées et nécessitent un arrosage important alors que des cultures plus locales pourraient s'en passer. Dans de nombreuses régions, les réserves d'eau s'épuisent à un point tel que les populations sont privées d'accès à une eau potable. C'est par exemple le cas du Kenya, pays dans lequel les firmes agro-alimentaires irriguent leurs plantations de courgettes ou de haricots au détriment des habitants du pays. Dans certains cas, on a vu des affrontements éclater autour des quelques réserves d'eau disponible.

Enfin, l'emploi de pesticides et d'engrais chimiques en agriculture intensive constitue un réel problème environnemental. L'usage de ces produits appauvrit considérablement les sols, tue un grand nombre d'insectes bénéfiques au développement et à la protection des plantes, fragilise les espèces végétales. La dissémination des produits phytosanitaires a aussi un impact sur la faune



et la flore qui se trouvent dans un périmètre plus ou moins proche du lieu d'utilisation de ces produits. Mais l'atteinte à la biodiversité n'est pas que le fait des produits phyto et les cultures intensives qui sélectionnent certaines espèces au détriment d'autres en sont tout autant responsables. Pour augmenter les rendements et obtenir des fruits et légumes calibrés à destination de la grande distribution, certaines entreprises semencières ont mis au point des types de graines et de plants qu'ils considèrent comme plus résistants. Ces semences dites hybrides et ces organismes génétiquement modifiés (OGM) sont pourtant parfois moins adaptés à des conditions climatiques ou à des sols spécifiques que d'anciennes variétés locales. De plus, elles entraînent une uniformisation des habitudes alimentaires aux quatre coins du monde et la disparition de fruits et légumes savoureux. La FAO évalue à 75% le taux de variétés cultivées qui ont disparu depuis le début du 20^e siècle. Par ailleurs, les cultures intensives impliquent souvent la déforestation de nombreuses zones, avec pour conséquence un dérèglement complet des équilibres biologiques de ces régions ainsi que des risques d'érosion et d'inondations accrus.

A votre santé !

Les impacts de ce système alimentaire ne sont pas qu'environnementaux. C'est aussi la santé des consommateurs qui en prend un fameux coup. Si dans les pays du Nord les problèmes de carence ou de malnutrition ont pratiquement disparus, l'obésité, les maladies cardio-vasculaires et certains types de cancers peuvent par contre être liés à des questions d'alimentation. La consommation trop importante de produits saturés en graisses, en sel, en sucres que l'on retrouve en grande quantité dans les plats préparés, associée à une faible consommation de fruits et de légumes peut avoir un impact négatif considérable sur la santé. Pour lutter contre ce

phénomène, l'Etat lance régulièrement des campagnes de sensibilisation, les écoles tentent de mettre hors de leurs murs les « crasses » qui se retrouvent dans les collations et les distributeurs. Néanmoins, les coûts des maladies engendrées par un système alimentaire défaillant sont importants et reportés sur l'ensemble de la collectivité. Les firmes agro-alimentaires, qui en sont parfois les premières responsables, sont peu souvent inquiétées sur ce terrain-là.

Au Sud, les famines et problèmes de malnutrition devraient être les conséquences de conditions climatiques extrêmes ou d'épidémies sévères touchant les cultures ou le bétail. Pourtant, la malnutrition touche aujourd'hui également des zones fertiles. Une partie des terres arables se retrouve cultivée à destination des agro-carburants ou du bétail occidental. Les cultures intensives et l'emploi abusif de pesticides ont appauvri les sols à un point tel qu'ils ne produisent plus rien dans certaines régions du monde. Pour une part importante des cultivateurs, les cultures d'exportation ont pris la place de cultures vivrières qui permettaient au moins de nourrir leur propre famille. Paradoxalement, dans de nombreux pays du monde, ce sont les agriculteurs qui souffrent les premiers de malnutrition.

Enfin, l'emploi de produits phytosanitaires provoque des maladies graves et parfois mortelles. Les agriculteurs, qui sont les premiers exposés, sont les plus touchés par ce phénomène mais les habitants des zones rurales et les consommateurs ne sont pas épargnés non plus. En Europe, on a vu se multiplier des cas de cancers, de malformations, de problèmes neurologiques et de stérilité. C'est encore plus grave dans les pays du Sud où les pulvérisations sont plus intensives, moins réglementées et se font parfois par avion lorsque les ouvriers agricoles sont présents dans les champs ou les plantations. L'Organisation Mondiale de la Santé elle-même tire la sonnette d'alarme et



estime que les pesticides sont souvent mal utilisés et constituent en ce sens un grave problème sanitaire pour l'ensemble de la population.

Un modèle économique et social caduque

Pour terminer ce tour d'horizon des impasses du système agro-alimentaire mondial, il est important de se pencher sur les dérèglements qu'il a provoqués dans les économies locales et les systèmes sociaux, et ce dans l'ensemble des pays du monde.

Avec la mécanisation du travail agricole et l'extension des exploitations, le nombre de paysans dans le monde a chuté considérablement. Ce que l'on pourrait percevoir comme la marque du progrès n'a pourtant pas nécessairement amélioré les conditions de travail et d'existence chez ceux qui vivent de l'agriculture. Dans les pays du Nord, ce sont des problèmes d'accès à la terre, de vente des produits à un prix permettant de vivre décemment, d'isolement, de contraintes sanitaires, d'endettement qui rendent la vie d'un agriculteur particulièrement pénible. En Europe, on estime qu'une ferme disparaît toutes les 3 minutes, et l'association Via Campesina évalue à 400 le nombre d'agriculteurs français qui mettent fin à leurs jours chaque année².

Dans les pays du Sud, la situation de la majorité des paysans et ouvriers agricoles est sans doute encore moins enviable. La plupart du temps, ceux-ci travaillent pour des multinationales de l'agro-alimentaire, sans protection sociale et dans des conditions de travail parfois très dures. Les vagues de suicide chez les paysans du Sud ont également fait grand bruit, notamment en Inde où la

situation s'avère particulièrement difficile pour les paysans qui sont soumis à la pression de certaines firmes ou de certains semenciers. La manière dont les multinationales sont rentrées dans un processus d'accaparement du vivant et de gestion de la production agricole est dévastatrice à plusieurs niveaux. Non seulement elle bouleverse les écosystèmes naturels mais aussi, et surtout, elle déstabilise grandement les économies des pays producteurs. Les paysans du monde entier en sont réduits à utiliser des semences (graines hybrides, stériles ou OGM) que leur vendent de grandes firmes multinationales et ont perdu toute autonomie dans la gestion de leurs cultures. Ils sont ainsi contraints à racheter chaque année un ensemble de semences ainsi que les pesticides et les engrais qui les accompagnent. Plus grave encore, certains semenciers ont commencé à breveter des espèces sauvages, interdisant de cette manière leur culture à ceux qui ne seraient pas en possession de graines certifiées par ces semenciers eux-mêmes. Des millions de paysans se retrouvent donc pieds et poings liés avec les industries agroalimentaires, sans plus aucune autonomie dans leur production.

Pour les paysans du Sud, les difficultés s'accumulent. L'économie de l'alimentation au niveau mondial est en effet complètement faussée par les nombreuses aides et subventions accordées à l'agriculture occidentale. Non seulement celles-ci ne suffisent souvent pas à sauver l'agriculture de nos pays et masquent de réels problèmes de fond, mais elles déstabilisent les marchés du Sud. De nombreux produits, qu'il s'agisse de légumes, de produits finis ou surtout de viande, terminent leur course sur les marchés africains, sud-américains ou asiatiques à des prix défiants toute concurrence. Les producteurs locaux n'ont d'autre choix que de s'adapter et de revoir le prix de leurs propres

² « En Europe aussi les paysans ont besoin de droits reconnus et spécifiques », www.viacampesina.org, 25 juillet 2013.

produits constamment à la baisse. Sans oublier que, dans le cas de la viande par exemple, ces exportations à bas prix vers les pays de l'hémisphère sud ne sont pas sans poser de problèmes au niveau sanitaire, la conservation étant rendue très difficile par manque de systèmes efficaces de réfrigération.

Cette fragilité du modèle économique alimentaire mondial est encore accentuée par la volatilité des prix des denrées alimentaires. Celle-ci est principalement due à la spéculation financière de certains actionnaires qui jouent sur les fluctuations du marché agricole pour engendrer des bénéfices. Jusqu'au début des années 2000, le système des marchés à terme permettait une relative stabilité des prix des récoltes mais depuis quelques années, les banques et les spéculateurs financiers jouent avec une série de produits liés à l'agriculture sur le grand marché financier. La part des spéculateurs dans ce domaine est passée de 12% à 61% entre 1996 et 2011³ et le lien entre cette spéculation accrue et la hausse des prix des denrées alimentaires est clairement établi par de nombreux observateurs.

Enfin, si l'économie, la santé, l'environnement sont à prendre en compte, il ne faut pas non plus oublier la grande perte au niveau social que représente la disparition progressive du métier d'agriculteur. Implanté au cœur des régions rurales, avec comme mission de nourrir les hommes, de relier la société au rythme de la nature et des saisons, le paysan est devenu aujourd'hui un producteur industriel. Du haut de son tracteur, il n'a parfois plus le temps de toucher la terre qu'il cultive et il ne rencontre plus directement les consommateurs qu'il nourrit. Le rôle social d'un agriculteur, la place d'une ferme dans un village, le contact direct avec l'aliment sont des paramètres qui se perdent dans le système agro-alimentaire tel que pratiqué aujourd'hui.

Peut-on nourrir la planète autrement ?

La liste des impacts de notre assiette sur la planète, sur notre santé et sur l'équilibre économique mondial est encore bien longue ! A tel point qu'on peut se demander s'il existe une issue à cette situation. Les défenseurs du système tel qu'il fonctionne assureront que l'on ne pourra pas nourrir, demain, 10 milliards d'habitants si l'on retourne vers des formes d'agriculture ancestrales.

Premièrement, nous pouvons répondre à cela que l'agriculture et le système alimentaire actuel ne nourrissent pas la planète, pire, ils affament de plus en plus d'habitants des quatre coins du monde : on approche aujourd'hui du milliard d'êtres humains qui souffrent de malnutrition. Les technologies actuelles ne réussissent donc pas le défi qu'elles se sont donné. Peut-être parce qu'elles sont mal utilisées, peut-être parce qu'elles sont au service d'intérêts financiers. Bref, le chemin ne semble de toute manière pas être le bon.

Deuxièmement, les partisans d'une autre agriculture et d'un autre type de consommation ne réclament pas un retour en arrière. Ils estiment que certaines connaissances plus anciennes de la terre, des semences, des variétés, des modes de culture ont été abandonnées trop rapidement et prouvaient leur efficacité sur certains points. Mais ils affirment aussi que la technologie actuelle pourrait être au service d'une alimentation de qualité, produite dans le respect de l'environnement et des personnes. Les efforts des industriels aujourd'hui sont tournés vers la recherche de la rentabilité, de la production maximale, du profit le plus important. La nourriture coûte peu cher, il est vrai mais s'il l'on y ajoute les coûts liés à l'appauvrissement des sols, au réchauffement climatique, aux famines à gérer et aux problèmes de santé, il semble que le prix d'un

³ <http://www.cncd.be/Speculation-alimentaire-versus>

caddy rempli se paiera finalement bien plus cher par la collectivité sur le long terme.

Troisièmement, il paraît évident que l'avenir de l'agro-alimentaire passera par une remise en question des enjeux financiers et de l'équilibre Nord-Sud mais aussi par de sérieux changements d'ordre culturel en ce qui concerne les habitudes alimentaires. Nourrir l'ensemble de la planète avec des produits suremballés, riches en produits de synthèse, excessivement gras et sucrés, peu nourrissants mais présents en grande quantité est mathématiquement impossible. A moins que nous ne souhaitions continuer à fonctionner dans un monde où certains profitent de l'abondance, produite le plus souvent par ceux qui n'ont rien.

La tendance actuelle, dans le domaine de l'alimentation, est de renvoyer le consommateur vers sa responsabilité individuelle. Ce sont pourtant de bien plus grosses structures qui devraient être questionnées et confrontées aux dégâts environnementaux et humains qu'elles occasionnent. Les multinationales, l'univers de la publicité, les grandes chaînes de supermarché, les spéculateurs boursiers, les promoteurs des politiques agricoles européennes et mondiales ne semblent pourtant pas vouloir prendre conscience du virage à effectuer si l'on veut effectivement nourrir demain l'ensemble de la population mondiale.

Les pistes sont pourtant nombreuses et étudiées quotidiennement par des universités, des associations, des institutions. Une relocalisation de l'économie et des systèmes agricoles, le choix des filières courtes, la diminution de la transformation alimentaire au profit des produits de base, le développement de techniques de culture modernes et respectueuses de l'environnement et des personnes, l'arrêt de la spéculation sur les denrées alimentaires, l'amélioration des conditions de travail dans l'ensemble du secteur, le refus de la privatisation du vivant...

Autant de solutions à explorer, autant de politiques à mettre en place ! Pour que la sécurité et la souveraineté alimentaire ne soient plus seulement un rêve...

Bibliographie :

- *Combien de kilomètres contient une assiette ?*, Observatoire bruxellois de la Consommation durable, CRIOC-IBGE, 2006.
- *La complicité des banques belges dans la spéculation sur l'alimentation*, Rapport publié par CNCD-11.11.11, SOS Faim, Oxfam-Solidarité, RFA, Fairfin, juin 2013.
- *Comprendre la souveraineté alimentaire*, brochure d'information publiée par Oxfam-Magasins du Monde, 2013.
- CAUCHY D. et LUTUMBUE M, *Penser autrement ? Une proposition écosystémique - Guide d'accompagnement pédagogique au Jeu de la ficelle*, Quinoa asbl et Rencontre des Continents asbl, 2007.