

**« Manger durable !
Oui, mais comment ? »**

« Manger durable, oui mais comment ? »

Les Rencontres « La Ville, la Vie, la Santé » du 14 avril 2014 ont été organisées par le Conseil de développement du Val-de-Marne, avec le soutien du Conseil départemental du Val-de-Marne et le concours de l'École nationale vétérinaire d'Alfort (Enva).

Les Rencontres étaient accueillies par le directeur de l'Enva, Marco Gogny, ouvertes par le président du Conseil de développement, Dominique Giry et introduites le professeur André-Laurent Parodi, directeur honoraire de l'Enva et président des Rencontres.

Les débats étaient animés par Jean Lebrun, producteur à Radio France.

Avec la participation de :

Guillaume Bapst

Fondateur et directeur du groupe associatif des Épiceries solidaires (ANDES)

Tout d'abord directeur de la gestion locative à l'Office départemental HLM de la Nièvre, Guillaume Bapst entame, à la suite d'un DESS Développement local et Economie solidaire, une carrière « d'entrepreneur social » dans le domaine de l'aide alimentaire. Il fonde une première épicerie solidaire à Nevers en 1996 puis, en 2000, l'Association nationale de développement des épiceries solidaires, l'ANDES.

Ce réseau rassemble des magasins en libre-service qui proposent à des personnes en situation de précarité des produits de consommation courante à 20% du prix usuel. L'ANDES « *développe une solution intermédiaire entre l'aide d'urgence et le droit commun. L'aide alimentaire ne devant pas être considérée comme une fin en soi, mais comme un moyen de toucher à d'autres questions : la santé, le logement, l'emploi, l'éducation, la culture, la gestion du quotidien... Et comme un tremplin vers l'insertion sociale et professionnelle.* »

Dans le même esprit, l'association propose des ateliers de cuisine, une « exploitation maraîchère solidaire » (« La Grande Maison »), une marque de soupe et de jus de fruits, ou, dans le domaine de la lutte contre le gaspillage alimentaire, un chantier d'insertion de tri de fruits et légumes, le « Jardin de Marianne », sur le marché de Rungis.

Florent Dornier

Eleveur, administrateur national des Jeunes agriculteurs

Installé professionnellement à l'âge de 20 ans, Florent Dornier gère aujourd'hui dans le Doubs un élevage de vaches productrices de lait AOP (appellation d'origine protégée), nécessaire à la fabrication du comté et du Mont d'Or. Il occupe en outre des responsabilités au sein du syndicat Jeunes Agriculteurs, fondé en 1957 et adhérent de la FNSEA.

Rassemblant des exploitants âgés de moins de 35 ans, la vocation première de JA est « *de représenter et de défendre les intérêts catégoriels des jeunes agriculteurs, principalement autour de la notion d'installation en agriculture* ».

Mireille Ferri

Directrice générale du Syndicat Intercommunal de la Plaine de Montjean, conseillère régionale, 3^e vice-présidente de l'Institut d'aménagement et d'urbanisme Ile-de-France (IAU)

Sa profession d'enseignante (professeur d'histoire-géographie dans le secondaire, aujourd'hui associée à l'Institut de géographie de la Sorbonne) et son engagement militant écologiste (élue à Nantes, conseillère régionale en Pays de la Loire, vice-présidente du conseil régional d'Ile-de-France en 2004 et 2010) se sont conjugués pour amener Mireille Ferri à s'intéresser à l'enjeu de l'utilisation des sols au travers de différents projets : le schéma directeur de la région Ile-de-France (SDRIF), dont elle a piloté le chantier, ou encore l'aménagement de la plaine de Montjean.

Ce territoire est l'objet d'un syndicat intercommunal que dirige Mireille Ferri. De cette manière, les

communes de Rungis, Fresnes (Val-de-Marne) et Wissous (Essonne) ont souhaité valoriser cette zone agricole et boisée qui accueille le Centre horticole de la Ville de Paris et se trouve entourée d'infrastructures de transports et de zones d'activités.

Carl Gaigné

Docteur en Sciences économiques, directeur de recherche à l'INRA

L'Inra (Institut national de la recherche agronomique) et le Cirad (Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement) ont conduit entre 2009 et 2011 une étude visant à aborder les évolutions des systèmes alimentaires à partir de leurs effets sur le développement durable. Intitulée « duALIne » (Durabilité de l'alimentation face à de nouveaux enjeux), cette réflexion a donné lieu à un ouvrage, *Pour une alimentation durable* (éd. Quae, 2011).

Carl Gaigné a piloté l'atelier et dirigé la rédaction du chapitre « Urbanisation et durabilité des systèmes alimentaires ». L'analyse aborde, d'une part, les dimensions spatiales de l'approvisionnement des villes et, d'autre part, la localisation des filières agroalimentaires. Ce rapport s'inscrit plus largement dans les travaux économiques de Carl Gaigné, portant sur la globalisation et la conduite des politiques métropolitaines en matière d'alimentation.

Bénédicte Grimard

Docteur vétérinaire, professeur à l'Ecole nationale vétérinaire d'Alfort (ENVA)

Ses enseignements en zootechnie et économie rurale à l'ENVA portent notamment sur les techniques d'élevage, la reproduction et la génétique des bovins, laitiers et viande, et du cheval. Bénédicte Grimard, diplômée de l'ENVA et d'AgroParisTech, poursuit par ailleurs des recherches sur les facteurs de variation de la fertilité et des performances de production chez les bovins (génétique, nutrition, etc.).

Hervé Gomichon

Directeur Qualité et Développement durable, Groupe Carrefour

Docteur en médecine vétérinaire, Hervé Gomichon a exercé plusieurs responsabilités en lien avec l'hygiène et la qualité des produits alimentaires au sein du Bureau Veritas, des Fromageries Bel et désormais du groupe Carrefour. Il est également président du Conseil d'administration de l'Ecole nationale vétérinaire d'Alfort et siège à celui de l'Anses.

Partenariat avec WWF, « Carrefour Bio », « Tous conso malins », la prime éco-travaux... : la plateforme c-laterre.fr rassemble les initiatives du Groupe Carrefour en matière de développement durable.

Stéphane Layani

Président-Directeur général de la Semmaris

Avant de devenir, en 2012, le dirigeant de la société gestionnaire du Marché international de Rungis, ce diplômé de l'Ecole nationale de la concurrence et de la consommation et de l'ENA, a occupé plusieurs fonctions dans le domaine de la régulation du commerce, des services financiers et des modes de paiements. Assurant des responsabilités au sein des ministères de l'économie et du travail ou à la commission européenne, il a travaillé sur la fixation des prix dans les secteurs industriels ou pharmaceutiques, le passage à l'euro, les réseaux consulaires, etc.

Stéphane Layani est à la tête du premier marché de gros de produits frais au monde, avec 8,5 milliards d'euros de chiffre d'affaires. Aménagées il y a 45 ans suite à leur transfert de Paris à Rungis, les « Halles » desservent 18 millions de consommateurs (11 millions en Ile-de-France) et rassemblent 1 200 entreprises et 12 000 salariés.

Au travers de « Rungis Green Business », la Semmaris entreprend, depuis 2013, de mettre en place une « plateforme stratégique et opérationnelle globale sur [les] enjeux liés au développement durable et plus globalement à la RSE [Responsabilité sociétale des entreprises] ».

Alain Le Vot

Co-président du Collectif Ile-de-France des associations pour le maintien d'une agriculture paysanne (AMAP)

270 000 consommateurs s'approvisionneraient auprès de 1 600 Amap en France dont une trentaine dans le Val-de-Marne. Le principe est qu'un groupe de consommateurs commande à l'avance à un producteur local plusieurs paniers de produits, pas forcément bio, mais de saison et, selon la charte Miramap (le réseau interrégional), sans pesticides, ni engrais chimiques, ni OGM.

Le réseau Amap Ile-de-France a pour mission la mise en place de nouvelles Amap et leur promotion mais également l'installation de jeunes producteurs. Pour le collectif, les Amap « *représentent une véritable opportunité pour l'agriculture régionale : loin de s'en tenir à l'ouverture de nouveaux débouchés commerciaux, le contrat AMAP repose sur des principes de solidarité, de salaire décent pour les producteurs, de transparence, de respect de l'environnement et de proximité.* »

Jacques Perreux

Vice-président du conseil général du Val-de-Marne, président de la commission Environnement et développement durable, conseiller régional

Ancien technicien chimiste et syndicaliste, Jacques Perreux, dans le cadre de ses mandats (EELV) au sein du conseil général du Val-de-Marne et du conseil régional, suit tout particulièrement les dossiers liés à l'environnement et à l'agriculture.

Au travers d'une charte « *marquant son engagement sur l'égalité de coût et de qualité des repas dans tous les collèges du territoire* » et le recours aux circuits courts et au bio, le conseil général du Val-de-Marne porte une ambition en matière de développement durable. Plus spécifiquement, Jacques Perreux y a initié le Festival de l'Oh !

A la Région, Jacques Perreux s'est impliqué dans la création du premier service public des énergies renouvelables, Posit'if, et a fait adopter une délibération pour les « jardins solidaires ».

Dominique Tristant

Directeur de la Ferme Expérimentale de Grignon (AgroPARisTech)

Après avoir exercé au sein du département économique de l'organisme de R&D des productions oléagineuses, le CETIOM, puis avoir été chef de projet au sein du CEREOPA, le bureau d'études sur les productions animales d'AgroPARisTech, dont il est diplômé, Dominique Tristant a pris la direction de la Ferme de Grignon.

La Ferme expérimentale d'AgroParisTech, située dans la plaine de Versailles, est un lieu de formation et de recherche, de productions (laitière, ovine, végétale) et de transformation. La structure assure, de plus, une mission d'information en accueillant du public pour de la vente directe et des visites.

Elle prend part au débat sur le développement durable en mettant en œuvre « Grignon Energie Positive » : de nature exploratoire et visant à faire de l'exploitation un site à « énergie positive », ce programme se traduit, par exemple, par la mise en place d'un « drive laitier¹ ».

Table des matières

| | | |
|--------------------------|---|-----------|
| Introductions | | 8 |
| Première partie - | Mon assiette, ma santé, ma planète | 11 |
| [Annexe 1] | Démographie, agriculture, consommation, inégalité : L'équation à multiples inconnues | 14 |
| [Annexe 2] | Productions et consommations « durables » : Attention nuances ! | 18 |
| Deuxième partie - | Evaluations, leviers, modèles alimentaires... et mangue du Pérou | 20 |
| Conclusions | | 28 |
| Notes | | 30 |

Introductions

L'alimentaire

Lors de précédentes Rencontres, nous avons évoqué le goût, la sécurité, l'approvisionnement des métropoles. Nous avons eu, ici-même, de riches échanges sur le thème de la consommation de la viande dont l'actualité ne se dément pas. Les enjeux liés à l'alimentation sont vastes et importants. Votre affluence en témoigne ce matin, de même que l'inscription de notre débat au programme de la Semaine du développement durable.

Le sujet est fortement porté par notre département. Citons le choix de Paris-Rungis pour accueillir la Cité de la gastronomie qui va se constituer en réseau national, ou encore l'important chantier conduit par le Conseil général pour rénover le service public de la restauration dans les collèges. Enfin, le thème de l'alimentation de la métropole francilienne et l'axe de développement que l'alimentaire représente pour notre département sont au centre des travaux de notre Conseil de développement. Nous travaillons ainsi, avec tous les acteurs, à la tenue « d'états généraux de l'alimentaire » à la fin 2014.

Dominique Giry, président du Conseil de développement du Val-de-Marne

« Déjà la quatorzième session. Merci à André-Laurent Parodi qui préside et porte, depuis le début, nos Rencontres. A Jean Lebrun qui s'organise chaque année pour être avec nous. A Marc Gogny qui nous accueille dans cette belle salle, et à vous tous d'être venus si nombreux. »

Dominique Giry

« Soyez les bienvenus dans ce lieu chargé d'histoire. Les débats seront certainement fructueux sur un thème très important pour les vétérinaires qui accompagnent les profondes mutations souhaitées par la société. Les écoles vétérinaires forment les acteurs de demain et hébergent les unités de recherche et des partenaires qui, comme l'ANSES, travaillent à garantir la qualité des produits de consommation dans une optique de durabilité. »

Marc Gogny, directeur de l'École nationale vétérinaire d'Alfort

La durabilité

Le Codev fête cette année son vingtième anniversaire et nous sommes réunis pour les 14^{es} Rencontres « La ville, la vie, la santé » qui sont l'occasion de mieux le faire connaître, à partir d'un thème choisi dans l'actualité, à la croisée de nos compétences et des curiosités de notre société.

Le terme de durabilité est abondamment utilisé, voire rabâché au risque d'en perdre tout sens. Je me suis référé à la définition publiée par l'INRA et donnée par le groupe DuALIne (acronyme de « durabilité de l'alimentation face aux nouveaux enjeux »¹). Cette définition souligne les enjeux politiques du développement durable par la transformation des modes techniques et économiques pour les rendre compatibles avec les exigences environnementales à long terme ; elle y ajoute l'exigence d'équité intergénérationnelle « pour réunir les conditions d'une action commune dans la promotion des biens collectifs essentiels aux différentes échelles territoriales, jusqu'au niveau planétaire. »

Parler d'alimentation durable engage à faire référence à l'ensemble de la filière alimentaire, du producteur au consommateur, sans oublier les acteurs de la transformation, des transports et de la distribution. Nous évoquerons notamment l'importance des circuits courts pour notre région et notre département. Nous devons raisonner à l'échelle planétaire, considérer le développement démographique, les exigences de sécurité alimentaire, et nous demander également si ce « manger durable » n'est pas un caprice de nantis. Ou, a contrario, nous interroger sur le fait de savoir si les haricots verts du Kenya ou les fraises du Chili ne répondent pas aux besoins des pays producteurs en même temps qu'à nos désirs de consommation.

André-Laurent Parodi, président des Rencontres « La Ville, la Vie, la Santé », directeur honoraire de l'ENVA, président 2012 de l'Académie nationale de médecine

« Les régimes alimentaires durables sont des régimes alimentaires ayant de faibles conséquences sur l'environnement, qui contribuent à la sécurité alimentaire et nutritionnelle ainsi qu'à une vie saine pour les générations présentes et futures. Les régimes alimentaires durables contribuent à protéger et à respecter la biodiversité et les écosystèmes, sont culturellement acceptables, économiquement équitables et accessibles, abordables, nutritionnellement sûrs et sains, et permettent d'optimiser les ressources naturelles et humaines. »

Rapport Final du symposium scientifique international « Biodiversité et régimes alimentaires durables. Unis contre la faim », organisé par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) en collaboration avec Biodiversity International (3-5 NOVEMBRE 2010, Rome, siège de la FAO)

Première partie :

Mon assiette, ma santé, ma planète

« Le coût du contenu de notre assiette est bien moindre qu'autrefois et, dans un récent sondage, la moitié des Français indiquent vouloir réduire encore la part de l'alimentation dans leur budget. Mais nous sommes aussi passés de la préoccupation de l'assiette à celle de notre santé, puis de notre planète. Comment ces évolutions se sont-elles opérées ? »

Jean Lebrun

« Notre alimentation est sûre »

Hervé Gomichon,

Directeur « Qualité et Développement durable » Groupe Carrefour, Président du conseil d'administration de l'ENVA

En 2013, Carrefour a fêté ses cinquante ans. Bien entendu, le thème soulevé par ces Rencontres est débattu depuis bien avant sa naissance. Nous devons, dans notre réflexion, faire un zoom sur la période qui s'ouvre avec l'après-guerre. L'ambition était à cette époque de nourrir la France et, pour cela, de développer une agriculture qui produise en quantité et en qualité suffisantes pour garantir l'autonomie alimentaire. Le modèle qui est alors trouvé a perduré jusqu'à aujourd'hui et détermine encore largement nos façons de voir.

L'ambition de nourrir la population a été poursuivie grâce à de considérables efforts de recherche, de l'Inra ou encore des Ecoles vétérinaires, dans la production animale. Grâce aussi au développement de la mécanisation et à l'usage d'intrants agricoles. Cette période est également marquée par une explosion de la réglementation. Si, très récemment, nous avons connu des crises en matière de sécurité alimentaire, il faut avoir à l'esprit qu'il s'agit de fraudes très médiatisées, et que l'alimentation n'a jamais été aussi sûre, ni aussi bon marché.

« Le client est triple : citoyen, acheteur, mangeur. Avec des attentes différentes, dans un contexte informationnel mondial qui l'influence. L'acte d'achat est aujourd'hui d'une complexité extrême. »

Hervé Gomichon

« Soutenable plutôt que durable »

Stéphane Layani

PDG de la Semmaris, Société gestionnaire du Marché international de Rungis

Les sommes consacrées à l'alimentation par les consommateurs restent stables, mais dans l'évolution de leur pouvoir d'achat les Français préfèrent d'abord « manger » du service public (la dépense publique) et des « produits bruns », c'est à dire des nouvelles technologies, et sont soumis à l'augmentation du coût du logement.

Par ailleurs, les Français se rengorgent de « durable ». Je lui préfère l'anglais *sustainable* (« soutenable »). Durable s'inscrit dans le temps, l'avenir, certes, mais aussi le passé, avec l'idée de préservation et même de retour à un modèle antérieur. Soutenable me paraît plus dynamique et ouvert à l'évolution des mentalités et au progrès technique dont on n'inversera pas la flèche.

Enfin, quand nous considérons le coût de l'assiette, nous devons intégrer les externalités qui la renchérissent considérablement. Le coût est en réalité terrible si l'augmentation du rendement à l'hectare

se traduit, par exemple, par la disparition des abeilles. D'ailleurs, aborder le problème à partir de la question du coût de l'assiette nuit à la réflexion sur une alimentation durable. C'est ce qui a provoqué une « désintermédiation » de l'alimentation, au seul profit de grandes centrales d'achat incapables de proposer au « consomm'acteur » des produits de qualité correspondant à une alimentation durable.

« Se repérer dans les équilibres mondiaux est complexe. Importer une mangue procure peut-être un revenu indispensable au Pérou, et il est préférable aussi que les avions voyagent les soutes pleines... »

Stéphane Layani

« Il ne faudrait pas de retour en arrière. »

Bénédicte Grimard

Docteur vétérinaire, Professeur de zootecnie à l'ENVA

Beaucoup de reportages sur « nos poisons quotidiens » et plus globalement sur les évolutions de l'agriculture ont marqué la période récente. L'évolution de l'agriculture inquiète, avec un recours toujours plus grand aux engrais chimiques et aux pesticides. Une majorité a, en effet, le désir d'un retour à l'agriculture de jadis, promesse d'une meilleure santé. Le progrès technique est cependant nécessaire. Les agriculteurs ont besoin de rendements suffisants pour pouvoir vivre de leur travail.

Au lieu de les opposer, il faut donc lier cette nécessité à l'exigence de produits non-toxiques pour la santé et l'environnement. C'est dans ce sens que le progrès de la mécanisation ou de la génétique doit être orienté et, par exemple, le choix des intrants doit en effet respecter les abeilles. Les coûts externalisés doivent aussi être pris en compte. Dans le cas des élevages porcins, la gestion des algues vertes n'est certes pas intégrée au prix de la viande, mais le consommateur finit pas la payer. De même, la politique agricole commune est financée par nos impôts. Les consommateurs, les citoyens, doivent donc se faire entendre pour peser sur les choix des politiques publiques. Tous les modèles agricoles ne sont pas également durables.

« Ne soyons pas démagogues »

Florent Dornier

Éleveur, administrateur national des Jeunes Agriculteurs

N'opposons pas les modèles agricoles. Je fais du lait et du comté AOP² à 1100 mètres d'altitude dans une région bénéficiant d'un maillage collectif dense et ancien. Chez moi, on ne parle pas de cahier des charges mais de « cahier des chances ». Tous mes collègues ne bénéficient pas de ces conditions. Revenons à l'essentiel : sur 100 euros d'achat agroalimentaire, 8 seulement reviennent au producteur. Ne soyons pas démagogues, tout peut-être envisagé, mais pour commencer l'agriculteur doit pouvoir vivre de son métier. Les abeilles, d'accord, mais on perd aussi chaque année 16 000 agriculteurs, alors que nous sommes les premiers jardiniers de France.

Parlons aussi de la schizophrénie des consommateurs, qui veulent à la fois la qualité et le pas cher. Quand on essaie de faire localement de la valeur ajoutée, ils finissent par préférer un lait venu de « Pétaouchnok ». Dans les Côtes d'Armor, un ami a investi pour faire du porc label bio, élevé sur paille. Il a échoué : les consommateurs n'étaient pas prêts à payer.

« La consommation ne se décrète pas. Le consommateur décide toujours. »

Stéphane Layani

« L'émergence de la défiance »

Carl Gaigné

Directeur de Recherche à l'INRA

L'alimentation est le troisième poste du budget des ménages, derrière le logement et le transport. A la différence des autres postes, largement contraints, c'est une variable d'ajustement. Quand on fait ses courses régulièrement, on suit l'évolution des prix. Dans nos pays riches, la question du temps est également essentielle : les produits prêts et, surtout, faciles à acheter sont avantagés. C'est une prime pour la grande surface.

Depuis l'après-guerre, le problème dominant est celui du volume. L'agglomération parisienne réclame, par exemple, environ 6 000 tonnes par jour de produits alimentaires. L'équation est complétée par des prix faibles pour les consommateurs et des revenus suffisants pour les producteurs. Nous y sommes plutôt bien parvenus, en résolvant aussi de nombreux problèmes sanitaires. Mais l'émergence des problèmes de santé remet en cause la confiance accordée aux acteurs et au marché. Nos modes d'alimentation ont aussi un coût en termes de santé publique. Celui de l'obésité est estimé en France à deux milliards par an.

Des études sur les comportements d'achat des consommateurs de produits bio montrent clairement que leur motivation n'est pas tant environnementale que sanitaire.

« L'obésité ne joue-t-elle pas un rôle dans le passage du souci de notre santé à celui de la planète, faisant prendre conscience des inégalités sociales ? Le défi alimentaire était représenté par des gamins malingres, il l'est davantage aujourd'hui par les 7% d'obèses de la population mondiale. »

Jean Lebrun

« Les inégalités sont fortes, même dans les pays riches, et la qualité de l'offre nutritionnelle est très localisée. »

Carl Gaigné

[annexe 1] Démographie, agriculture, consommation, inégalités : l'équation aux multiples inconnues

9 à 10 milliards d'habitants en 2050.

40% des êtres humains vivent d'ores et déjà dans des agglomérations de plus d'un million d'habitants.

0,33 ha de terre agricole sont nécessaires en moyenne pour nourrir chaque Français (1 hectare par famille).

15% du budget des ménages était consacré à l'alimentation en 2007 contre 25% en 1960. Cette baisse est due à la hausse globale du niveau de vie des Français. Il s'agit toutefois d'une moyenne recouvrant de fortes inégalités, car l'alimentation peut représenter jusqu'à **50%** du budget des ménages les plus pauvres*.

*source : étude INRA « Les comportements alimentaires » (2010)

« Préparer l'avenir »

Daniel Prieur,

Président de la Chambre d'agriculture du Doubs

Depuis la guerre, nous négligeons l'avertissement de Saint-Exupéry sur la terre que nous ne possédons pas, mais empruntons à nos enfants. Je n'ai rien contre Mickey, cependant les surfaces de Marne-la-Vallée – comme celles de Roissy – ont en France le plus gros potentiel agronomique. Le développement, sans doute nécessaire, de l'emploi, de l'urbain ne doit pas nous priver de ressources pour l'avenir.

Dans le monde, la déforestation se poursuit, notamment au Brésil. La préemption du continent africain par les capitaux Chinois doit aussi nous questionner. Je pense, comme beaucoup de mes collègues, que l'Europe restera exportatrice, néanmoins les pays en voie de développement ne resteront pas longtemps un Eldorado. Partout, en Europe, on multiplie les tours de séchages³ pour envoyer du lait en Chine. Or les pays qui comptent le plus de vaches laitières sont la Chine et l'Inde. La messe risque donc d'être dite plus rapidement qu'on ne le croit !

Enfin, le lien entre alimentation, santé, pays et culture est à mon avis essentiel. Or, dans toutes les négociations internationales, les grandes multinationales poussent en avant leurs intérêts. McDo et Coca ont déjà gagné la bataille de l'image, ne les laissons pas remporter dans le monde celle de l'alimentation ou de la diversité culturelle ; la variété alimentaire et la santé des populations en souffriront.

Echanges avec la salle (premier service)

Vida Konikovic, directrice de l'Exploradôme (Vitry-sur-Seine) : Les consommateurs sont face à des problématiques d'une grande complexité. D'où des programmes sur l'alimentation que nous avons développés avec la ville de Vitry. Pour toucher tous les Français, la grande distribution pourrait organiser des campagnes, par exemple sur les éco-gestes. Pas si simple : d'un côté on choisit des produits bio, de l'autre on va chercher au fond du présentoir l'article dont la date de péremption est la plus lointaine, grossissant ainsi la masse de produits qui seront jetés...

Catherine Hervé, conseillère municipale à Maisons-Alfort : Parlons également de l'accord de partenariat transatlantique (TTIP) qui se négocie en secret et dont la conclusion probable pourrait signer l'autorisation des OGM, du bœuf aux hormones, etc.

Mireille Ferri, conseillère régionale : Angoisse et impuissance, c'est en effet ce que nous éprouvons à cet égard. Si les gouvernements nationaux n'ont pas la volonté de s'y opposer, que nous reste-t-il ? Les résistances locales et la bataille de l'opinion pour dépasser l'inertie du politique.

« Lors des grandes rencontres internationales à la fin de la guerre, Roosevelt avait envisagé l'inscription de l'alimentation comme un droit de l'homme, et il n'en est resté en définitive que la FAO. »

Jean Lebrun

« Le droit à l'alimentation existe, sous l'égide de la FAO, et j'espère aussi que de l'organisation avec l'OCDE, en 2015, d'un « Davos de l'alimentaire » naîtra un droit à l'alimentation durable. »

Stéphane Layani

« Dis-moi ce que tu manges... »

Jacques Perreux,
Conseiller général du Val-de-Marne,
président de la Commission Environnement,
Conseiller régional

Il est très difficile de cloisonner notre débat entre constats et solutions, attribuant les premiers au terrain et les seconds à de prétendus sommets. L'alimentation devient un sujet politique et de préoccupations populaires. La formule du gastronome Jean Anthelme Brillat-Savarin (« Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es ») n'a jamais été aussi vraie, en particulier parce que nous prenons conscience du lien entre alimentation, maladies et inégalités sociales.

Le coût de l'assiette tendrait à diminuer ? Non, le prix de vente peut-être, mais le coût est très élevé. Le Conseil général de l'environnement et du développement durable (CGEDD) a chiffré à 52 milliards d'euros le coût total des pesticides. Comme nous sommes très loin de pouvoir réparer les dégâts (le budget total des agences de l'eau avoisine les 20 milliards), nous avons ainsi accumulé une dette équivalente au tiers de la dette publique. Or le mérite de cette dernière est, au moins, de laisser à nos enfants des transports, des écoles, etc. Comme nous avons fini par le faire pour l'amiante ou le tabac, après tant d'inertie, ce serait pourtant simple de se dire que nous allons progressivement passer dans un cercle vertueux par des politiques publiques volontaristes.

« Chaque kilo de pesticides déversé coûte 60 000 euros, auxquels il faut encore ajouter les dépenses de santé. Nous marchons sur la tête ! »

Jacques Perreux

« Tout ce que rejette le consommateur »

Dominique Tristant,
Directeur de la ferme expérimentale de
Grignon, co-directeur du programme Grignon
Énergie Positive

La ferme de Grignon est rattachée à une école, l'Institut Agronomique Paris-Grignon (INAPG), sur le modèle d'une filiale, et moi je me considère d'abord agriculteur, représentant tout ce que le consommateur moyen rejette : une grosse structure, 25 salariés, 2,8 millions de chiffre d'affaires, 175 vaches laitières sur caillebotis et ciment qui mangent du maïs toute l'année. Je transforme sur place des produits laitiers pour tous les types de circuits de distribution : vente à la ferme, épiceries fines, fromageries, grandes surfaces, et on vient même de lancer un « drive » !

Depuis une quinzaine d'années, la ferme est ouverte au public et, dès qu'on montre notre fonctionnement, qu'on explique notre système de production, les visiteurs comprennent, même ceux venus avec des préjugés négatifs. Je ne suis pas un défenseur des produits phytos⁴, mais celui d'une agriculture performante, technique, scientifique, pilotée. Certains chiffres m'ont d'ailleurs laissé ce matin dubitatif (par exemple sur le coût des pesticides). J'ai un autre doute à propos de la PAC : certes elle représente de gros montants, mais c'est 80 centimes d'euros journaliers par consommateur français, soit environ cinq cigarettes. Donc, relativisons.

Echanges avec la salle

Hélène Luc, ancienne sénatrice du Val-de-Marne : La nourriture, sa production, c'est aussi une question d'histoire, celle de notre pays et la sienne propre. La mienne, en Corrèze, parmi les paysans, avec une belle-mère cuisinière chez un curé, avec une philosophie du bien-être qui va au-delà de la seule question de la santé. A ce propos, je me réjouis de voir actuellement un regain du désir de cuisiner, partagé aussi désormais par les jeunes hommes.

La santé et le bonheur sont étroitement liés. Les obèses se trouvent principalement dans les couches défavorisées, mais on peut l'être malgré une alimentation de qualité. Et puis, cinq

fruits et légumes par jour, c'est parfois difficile avec les enfants...

Enfin, je suis scandalisée par la colonisation des terres par certains pays, et séduite par l'agro-écologie qui permet d'économiser les surfaces en mariant les cultures, à l'inverse de la guerre aux mauvaises herbes menée par exemple avec le round-up de Monsanto, firme bien connue également avec l'agent orange qui a empoisonné le Vietnam pour des générations.

Marie-Pierre Duranton (artiste) : Mon assiette, ma santé... nous, nous ! Toujours notre point de vue, jamais celui de l'animal auquel je suis particulièrement sensible. Voilà la vraie révolution. Les produits atteignent notre inconscient. La saveur transmet de la joie. La souffrance animale gêne forcément le plaisir. Pourquoi pas un label garantissant l'absence de souffrance ?

Florent Dornier (éleveur) : Quand je vois comment sont entassés les gens dans des métros et des HLM, je me dis qu'il ne faudrait pas seulement regarder la situation animale dans nos fermes, mais aussi les conditions de la vie urbaine. J'ai l'impression qu'un fossé se creuse entre ce que nous vivons dans les exploitations agricoles et l'image que vous en avez. Méfiez-vous des propos démagogiques, en particulier à la télévision.

« A propos de l'acquisition des terres, on accuse facilement les "méchants Chinois" évacuant ainsi une question compliquée. La Chine, qui veut sécuriser son approvisionnement alimentaire, représente 20% de la population mondiale et possède seulement 9% des terres agricoles. »

Carl Gagné

[annexe 2] Productions et consommations « durables » : attention nuances !

L'agriculture biologique exclut le recours à des produits de synthèse et aux OGM et répond à des critères que sanctionne un signe officiel de qualité. En progression, plus d'un million hectares y sont désormais consacrés en France, et son marché représente 2,7% de la consommation alimentaire nationale. L'écart de prix entre des produits biologiques et conventionnels se réduit mais reste de l'ordre de 50 à 60%. Parfois évoquée de façon extensive lorsqu'il s'agit de répondre aux impératifs d'une alimentation durable, l'agriculture biologique (dont les produits seraient moins nocifs mais pas forcément plus nourrissants et peuvent, de surcroît, provenir de l'industrie et être d'importation) se distingue d'autres pistes de réflexion :

Le « **manger local** », par exemple, recouvre tout un champ de thématiques : la diversité des « circuits courts », le maintien d'une production « made in France », la préservation et le rayonnement des terroirs...

L'agriculture urbaine est une notion polysémique qui recouvre des pratiques multiples selon leur objet économique et social (marchand, non-marchand, pédagogique, solidaire, familial, etc.), leur localisation (espaces publics ou privés, champs, toits, friches, etc.), les acteurs impliqués (habitants, associations, collectivités, agriculteurs, prestataires, etc.) et les conditions techniques de leur développement (hors-sol, pleine terre, hydroponie, aquaponie, etc.).

Productions biologiques ou locales ne doivent pas non plus être confondues avec le **commerce équitable**, lié à l'asymétrie dont les agricultures du « sud » pâtiraient vis-à-vis des agricultures industrialisées du « nord ». A noter que le risque d'un système alimentaire à deux vitesses ne se pose pas seulement à un niveau mondial mais également en Europe et en France.

Afin de parachever cette grille d'analyse, deux pistes peuvent être évoquées. En amont, la démarche **agro-écologique**, plus large que l'agriculture biologique et qui utilise les propriétés productives des écosystèmes plutôt que de chercher à les substituer par des intrants (engrais, pesticides). En aval, la **lutte contre le gaspillage** : de nombreuses initiatives, allant de la récupération individuelle et spontanée (avec, par exemple, le glanage, ou les « déchetariens ») à la filière du recyclage, sont autant de réponses au constat selon lequel les Français jettent 20 kg d'aliments par personne et par an (dont 7 kg emballés)

Deuxième partie :

Évaluations, leviers, modèles alternatifs... et mangue du Pérou

« Comment parvenir à évaluer les systèmes alternatifs, à évaluer leur durabilité, quels indicateurs retenir ? »

Jean Lebrun

« Vive l'agneau des antipodes ! »

Carl Gagné

Directeur de Recherche à l'INRA

La question des indicateurs est très compliquée. Considérons la manière dont on produit, transforme et distribue les biens. Fixons ensuite des critères. Environnementaux : qualité de l'air, de l'eau, du sol (ce qui est bon d'un côté, pouvant être mauvais de l'autre)... Ou encore critères sociaux : revenus, inégalités, emplois, etc. Pour autant, il n'y a encore pas de consensus. Ainsi, on peut estimer qu'il est préférable de consommer de l'agneau importé de Nouvelle-Zélande plutôt qu'élevé en France, l'élevage néo-zélandais étant très extensif et le transport opéré par bateau peu énergivore.

Le type de régime alimentaire peut également faire débat. L'évaluation des bilans carbone donne des résultats surprenants. Dans l'absolu, le régime des hommes est plus coûteux pour l'environnement que celui des femmes qui mangent davantage de fruits et légumes, et surtout qui mangent moins. Mais ce même bilan ramené à la calorie consommée inverse le résultat, car les fruits et légumes sont caloriquement moins riches. Finalement, cela nous enseigne que l'enjeu est d'abord celui de la quantité. Nous consommons dans les pays du Nord environ 3000 Kcal par jour, quand 2000 à 2500 suffiraient.

« Rungis Green Business »

Stéphane Layani

**PDG de la Semmaris, société gestionnaire du
Marché international de Rungis**

Rungis a été créé sur un modèle de développement durable. Nous sommes une gigantesque AMAP (NDLR : rires de la salle). Non, ce n'est pas une provocation ! C'est bien plus écologique de concentrer les flux de camions que de multiplier et disséminer dans toute la région des centrales d'achat. Une ligne de train apporte sur le marché 400 000 tonnes de fruits et légumes par an. Nous recyclons les eaux du marché. C'est « Rungis green business ». Nous luttons aussi contre le gaspillage alimentaire avec le groupe des Épiceries solidaires (ANDES). Les grossistes donnent chaque année 700 tonnes de produits alimentaires aux plus démunis...

Considérer le bilan écologique global va souvent à l'encontre des idées reçues. Privilégier l'agriculture de proximité ? C'est ce que nous faisons avec le carreau des producteurs d'Ile-de-France qui fournit les grands chefs, les marchés de plein vent et les commerces de proximité. Il n'en reste pas moins qu'il y a finalement un acte d'achat auquel les commerçants doivent s'adapter. Le « consomm'acteur » décide, avec son éducation, sa culture... Il va au demeurant varier de plus en plus les modes et les lieux de distribution. Ne confondons pas non plus le circuit et le mode de distribution (un circuit court peut relier un producteur à une grande surface). C'est au demeurant d'abord l'opacité du circuit (par exemple dans l'affaire Spanghero) qui suscite la défiance. Il faut une garantie par l'apporteur de produit, quel qu'il soit. C'est pourquoi nous avons engagé une démarche qualitative qui certifie les origines et les conditions de production.

« L'Ile-de-France est une très grande région agricole. Le meilleur cresson du monde pousse dans l'Essonne. Les meilleures pommes de France sont récoltées en Seine-et-Marne... »

Stéphane Layani

« Si Rungis est une (grosse) AMAP, je suis preneur de son adhésion. Notre cotisation est un (petit) pourcentage du chiffre d'affaires et tous nos soucis financiers seraient ainsi résolus ! »

Alain Le Vot

« L'Amapien et le producteur »

Alain Le Vot

Co-président du Collectif Ile-de-France des associations pour le maintien d'une agriculture paysanne (AMAP)

Je suis coprésident parce que, par statut, l'autre coprésident est un agriculteur. La nouvelle charte des AMAP de France rappelle dans son préambule que les premières associations ont été créées en 2001 en réponse à la situation de crise agricole et alimentaire. Insécurité, gaspillage, déperdition des agricultures paysannes au profit des agricultures productivistes, pression foncière sur les terres agricoles, hégémonie de la grande distribution et inégalités (ici et ailleurs). Ces enjeux nous font expérimenter des alternatives concrètes, un autre modèle agricole, économique et alimentaire inspiré de la charte de l'agriculture paysanne et des mouvements de l'agriculture biologique. Résolument basées sur le partage, les AMAP visent à une transformation sociale et écologique de l'agriculture et, de notre rapport à l'alimentation, en générant de nouvelles solidarités.

Nous travaillons avec des collectivités à l'installation ou la réinstallation d'agriculteurs, y compris en Ile-de-France où le prix du foncier est élevé. Nous ne faisons pas de « distribution », mais des livraisons. Les contrats sont passés directement entre l'Amapien et le producteur, à l'année ou en fonction de la durée de production. Le paiement se fait à l'avance et les agriculteurs nous disent dormir mieux, libérés des aléas, des dettes et de la pression du banquier ! L'absence d'intermédiaires est une condition impérative, et la notion de circuit court doit, à notre sens, intégrer cet aspect et ne pas être limitée à la distance.

« le combat pour la terre »

Mireille Ferri

Directrice générale du Syndicat intercommunal de la Plaine de Montjean, Conseillère régionale, 3e Vice-présidente de l'Institut d'aménagement et d'urbanisme d'Ile-de-France (IAU)

Nous avons besoin de structures comme Rungis pour massifier et pour garantir aussi l'approvisionnement alimentaire de la région pendant plusieurs jours en cas de crise. Mais ce n'est pas parce qu'il existe en France des infrastructures hyper-stratégiques que le débat est clos. Le système ferroviaire ou le circuit de distribution de l'électricité n'empêchent pas de questionner ce qu'on fait circuler sur les rails ou dans les câbles. Il n'y a pas à un bout Rungis – dont encore une fois l'existence est primordiale – et à l'autre bout un consommateur éclairé et libre de ses choix. Par exemple, personne ne consommait ni ne connaissait encore récemment en France le quinoa, petite graine importée du Pérou avec les meilleures intentions du monde : bénéfique pour la santé, commerce équitable... Résultat, le prix de cette matière première essentielle à l'alimentation des Péruviens a explosé, les populations pauvres n'y ont plus accès et doivent consommer du riz ou du blé !

Nous avons des débats qu'il ne faut pas occulter. Cependant, j'avais dit aussi à la Chambre d'agriculture d'Ile-de-France lors de la préparation du SDRIF : nous nous battons ensuite sur les modes et les types de cultures, mais nous avons à mener ensemble une bataille essentielle : conserver des terres à cultiver.

« Les circuits courts sont pour la grande distribution une évidence économique, et surtout culturelle : nos clients sont les habitants de la région, nos magasins ne se délocalisent pas. En fournisseurs directs, nous avons aujourd'hui 50 000 références de produits. »

Hervé Gomichon

« L'alimentaire pèse 9 milliards d'euros dans la balance commerciale, plus que l'aéronautique ou l'automobile. Il faut garantir au consommateur qui le souhaite des produits de proximité, mais si on n'importe pas, continuera-t-on à exporter ? »

Stéphane Layani

« Nous sommes des marieurs »

Guillaume Bapst

Fondateur et directeur du groupe associatif des Épiceries solidaires (ANDES)

Nous menons, depuis trois ans, une expérience, qui sera présentée dans un colloque à Yokohama (Japon) sur la sociologie de l'agriculture. Ayant appris à l'école que moins par moins fait plus, nous avons eu l'idée de faire une force de deux groupes sociaux en difficulté : les personnes qui fréquentent les épiceries solidaires et les petits maraîchers - dont certains, c'est un comble,- se nourrissent grâce à l'aide alimentaire !

Sur un territoire (Poitou-Charentes, puis d'autres régions), nous avons défini le besoin d'approvisionnement des épiceries solidaires ; nous avons réuni, grâce aux organisations paysannes, des petits maraîchers en cours d'installation ou en grande difficulté chronique, et défini un juste prix (avec un fouet et un gant de velours!). Nous demandons ensuite à la puissance publique de payer 70% de ce juste prix, l'épicerie s'acquittant du reste. Double effet : le maintien d'une agriculture de proximité et l'accès à une nourriture de qualité (l'évaluation est menée avec le Fonds français pour l'alimentation).

Après avoir aidé les maraîchers à se structurer, à améliorer leur production, nous proposons à nos partenaires de la grande distribution de bénéficier de ce maillage de proximité, de faire l'effort d'aller à l'encontre de leur propension à massifier. Nous parvenons ainsi à sortir des agriculteurs de spirales négatives et à rejoindre des circuits classiques. Surtout, nous n'opposons personne : il n'y a pas d'un côté les vilains capitalistes et de l'autre de doux rêveurs. Quant à l'ANDES, nous faisons le plus beau métier du monde, nous sommes « marieurs ».

« Les objectifs des AMAP : maintenir et développer une agriculture locale, économiquement viable, socialement équitable, écologiquement soutenable, à faible impact environnemental, créatrice d'activités, d'emplois, de lien social et de dynamiques territoriales. »

Alain Le Vot

« Où va la valeur ajoutée ? »

Florent Dornier

Éleveur, administrateur national des Jeunes Agriculteurs

Je me suis investi syndicalement pour défendre le métier que j'exerce depuis maintenant onze ans, avec régulièrement des actions coup de poing pour être entendu des grandes surfaces. Nous avons aussi développé un projet (Agri-distrib) qui vise à replacer l'agriculteur au cœur de la distribution. Je le redis, le problème c'est que sur 100 euros, 8 reviennent à l'agriculteur. Nous avons trouvé des partenaires, comme Coop de France, In Vivo, les chambres d'agriculture... pour créer du lien (pas des oppositions) autour d'un

nouveau modèle de consommation qui redirige, avec nos coopératives, la valeur ajoutée vers nos fermes. Le modèle n'est pas encore défini – peut-être une plateforme, par Internet... Nous sommes encore au stade des analyses. Nous chercherons ensuite une région test.

Nous devons aussi éduquer les consommateurs qui, aujourd'hui, veulent tout et son contraire. A proximité de ma ferme, j'ai cinq voisins et pas un pour me prendre un litre de lait, parce qu'ils ne connaissent pas et donc n'aiment pas le goût du lait. Ou peut-être ont-ils peur... Jeunes Agriculteurs milite aussi pour un étiquetage « né, élevé et abattu en France ». La viande, dans les collectivités, doit être étiquetée CE (Communauté européenne), ce qui est tout de même une aberration quand un abattoir se trouve à quelques kilomètres. Les collectivités cultivent leur image avec les « repas bio » mais, hélas, peinent à s'organiser pour manger local !

« Je souscris totalement à la nécessité de passer à de la consommation locale, négociée, plutôt qu'à de "la norme", même si elle est bio. Pour changer les regards, le bio a été un symbole fort, mais n'est pas l'unique horizon. »

Mireille Ferri

« Pour une plate-forme collaborative »

Jacques Perreux,

**Conseiller général du Val-de-Marne,
président de la commission environnement,
conseiller régional**

Nous voyons émerger des pratiques alternatives citoyennes dont on peut louer l'influence sur les modes dominants de production et de distribution. Quand je vois chez Carrefour un produit local, je me dis que l'action citoyenne a permis de déplacer les lignes.

La commande publique peut, en ce sens, constituer un vrai levier. Lors de la concertation sur la restauration scolaire dans le Val-de-Marne, une très forte demande sociale de qualité s'est exprimée. La force de frappe des collectivités est, sur ce point, considérable. Pour répondre à une demande de qualité, il faut de la production en face.

Nous avons en commun de vouloir préserver les surfaces agricoles (50% en Ile-de-France) et, sans doute aussi, de faire muter progressivement les types d'agricultures. Une quinzaine de dispositifs régionaux encouragent l'installation de jeunes agriculteurs, la formation, la structuration des filières, l'alimentation bio, etc... Nous avons, en outre, besoin d'un genre de plate-forme collaborative qui favorise, à un bout, le regroupement des achats des collectivités et, à l'autre bout, la mutualisation de l'offre pour que des producteurs puissent s'associer afin de répondre à une demande.

Nous devons, enfin, donner des garanties aux agriculteurs sur la durée de la commande publique. Pour encourager des céréaliers à développer du maraîchage, il faut leur donner de la visibilité, des certitudes.

« Nous sommes tous en interaction, d'où l'importance d'échanges comme celui que nous avons ce matin qui nous défend des réflexions à l'emporte-pièce. »

Jacques Perreux

« Sortir de sa coquille »

Daniel Prieur,

**Président de la chambre d'agriculture du
Doubs**

Pour mettre en relation les uns les autres et répondre à des appels d'offres publics, le travail du Conseil général de la Drôme (agrilocal.fr) est exemplaire. Mon Département a également opté pour une consommation locale dans les collèges, et j'ai un jeune collègue dont les œufs, pondus le matin, peuvent être servis le midi dans un collège du coin. Mais la direction des services vétérinaires n'est pas d'accord : pas d'œufs coquille dans un collège, rien que du liquide qu'on ira, peut-être, chercher aux antipodes...

Certains, à ma place, auraient peut-être déclenché un tir de barrage contre les AMAP estimant leur activité

anecdotique. Moi, ce qui m'importe, c'est l'initiative. Je ne suis pas non plus dupe de la grande distribution qui a de grands filets pour les gros poissons et de plus petits (par exemple pour la production locale) afin que personne n'échappe. Un de mes amis produit des œufs plein air dans la Vienne. A la peine pour concilier les métiers de producteur, emballer, distributeur, il est allé voir Monsieur Leclerc. Résultat : une belle photo dans le journal, mais des prix rabotés. L'entrée dans le magasin, tu la paies, pareil pour la gondole, etc. N'oublions pas que dans un prix, il y a de la logistique, de la communication, de l'emballage, et à la fin seulement du produit.

Paysan et républicain, je crois aux vertus de l'éducation. Les structures familiales se sont transformées et le grignotage menace le repas traditionnel. L'engouement des émissions de télé pour l'alimentation me rassure cependant. Monsieur met le tablier une fois par semaine pour faire plaisir à sa compagne ; tant mieux, cuisiner c'est du plaisir, de la création !

« Pour la commande publique, nous sommes bloqués par les règles européennes sur la concurrence libre et... faussée (sic) qui interdit dans un appel d'offres de favoriser l'agriculture locale et la qualité. »

Alain Le Vot

« Plus vite, c'est plus loin »

Carl Gagné

Directeur de recherche à l'INRA

Nous devons nous interroger sur la viabilité du modèle de l'agriculture de proximité, et le faire du point de vue de l'agriculteur. Quels sont les chiffres ? La moitié des agriculteurs qui faisaient de la vente directe en 2000 ont disparu sept ans après. Ce n'est pas un débouché viable sur le long terme. Étant donné l'écart de rentabilité, la probabilité est également très faible qu'un céréalier consente à consacrer un hectare à du maraîchage.

Du point de vue des collectivités, l'incitation à miser fortement sur le local est également faible. L'objectif principal de sécuriser l'approvisionnement nécessite de multiplier les modes et les circuits. Même Rungis n'offre que quelques jours d'approvisionnement, trois jours tout au plus.

L'accélération de la vitesse du transport ne sert pas à aller plus vite, mais plus loin. Les distances moyennes parcourues par les marchandises ont fortement augmenté. Même la hausse du prix de l'énergie ne permet pas d'imaginer un mouvement inverse, car l'innovation qu'elle suscite a conduit à une diminution des consommations de carburant.

« Des milliers de tonnes à la poubelle »

Guillaume Bapst

Fondateur et Directeur du groupe associatif des Épiceries solidaires (ANDES)

Personne n'admet gaspiller. A notre arrivé à Rungis, on nous l'avait assuré : « Ici on ne gaspille pas ! » Pareil pour Carrefour qui nous explique que la perte en légumes, représente seulement 7%... Notre stratégie n'est pas de distribuer des mauvais points, mais de chercher les bonnes volontés et voir comment collaborer.

Notre travail à Rungis est, à ce titre, exemplaire. Tous les jours, se jettent des milliers de tonnes pour des problèmes d'aspect, des erreurs d'aiguillage à cause d'une surabondance sur le marché, d'un printemps pourri qui contrarie les pique-niques... Les fruits consommables, mais non vendables, sont triés par un chantier d'insertion (des personnes éloignées de l'emploi) et livrés à l'ensemble des associations qui font de l'aide alimentaire en Ile-de-France.

Notre taux de retour à l'emploi (autour de 80% contre 29% en moyenne) est parmi les meilleurs de France. Parce que les gens qui travaillent avec nous sont sérieux, investis, et, qu'en plus, ils ont l'expérience du terrain, nous sommes la seule association en France à faire passer des certificats de compétences, indispensables à Rungis pour, par exemple, devenir cariste. Selon le cabinet de conseil McKinsey, les gens confiés à l'ANDES par Pôle Emploi sont à trois ans de distance de l'emploi, or une solution est trouvée en moyenne au bout de dix mois !

Après Rungis, nous avons développé le concept à Perpignan, Lille, Chateaurenard, Lyon, bientôt à Rouen... Il s'exporte aussi : Espagne, Grèce, Belgique, etc.

« Combien coûte un chômeur ? Quelle subvention verse-t-on à l'ANDES ? Nous sommes une bonne affaire pour le contribuable. »

Guillaume Bapst

700 tonnes

de fruits et légumes sont récupérées chaque année par l'ANDES à Rungis, dont 55% totalement consommables qui sont valorisées. L'ANDES livre 32% de ce total à ses adhérents et le reste aux associations partenaires.

« Livrant du lait en filière industrielle, transformant les produits sur la ferme et les vendant sur place, en grandes surfaces, à Rungis, à des crèmeries... notre marge nette sur cinq ans est partout la même. En circuit court, la différence c'est la marge brute plus importante et surtout la création de main d'œuvre. »

Dominique Tristant

Echanges avec la salle

Philippe Maingault (coordinateur de Planète Lilas, Vitry-sur-Seine) : L'association, conventionnée par le Conseil général du Val-de-Marne, produit des légumes sur 2,5 hectares (60% de plants paysans), distribués à nos adhérents et à des consommateurs regroupés en AMAP. Créée sans aucun capital, l'association emploie aujourd'hui 4 salariés. Économiste, par ailleurs, je relève une sous-évaluation flagrante de l'agriculture dans l'économie de marché – à laquelle je préfère une économie équitable. En 2010, hors subventions, le revenu moyen annuel par exploitation est de 2000 euros, soit un taux horaire de 1 euro ! Les circuits du type AMAP ambitionnent de parvenir à des rémunérations plus dignes, mais le système du marché est fondamentalement défavorable à l'agriculture.

France Bernichi (adjointe au maire d'Alfortville) : Dans ces échanges de grande qualité, je regrette que le commerce équitable n'ait pas occupé une plus grande place. Tous ces produits du quotidien, tels que le café, le riz, le chocolat... sont négligés par les médias et la publicité qui devraient sensibiliser les consommateurs pour que les producteurs puissent être rémunérés dignement.

Henri Maurin-Blanchet (Académie vétérinaire) : Le commerce équitable, c'est très noble, mais les prix sont souvent dissuasifs, on achète alors uniquement pour se donner bonne conscience

Bénédicte Grimard (Docteur vétérinaire) : Le consommateur veut-il imaginer la vache avant le steak ? Entre le pré et l'assiette, on ne préfère pas savoir. Cette dissociation entre la production et l'image qui en est véhiculée, par exemple par la publicité (les petites vaches qui gambadent dans les prés !), fait partie du problème. Si nous mangions davantage en conscience, nous mangerions certainement plus durable.

Jean Lebrun : Un jour des étiquettes seront aussi nécessaires pour indiquer que le jambon vient du porc, le lait de la vache...

« Faisons de la cuisine »

Jean-Charles Dionisi

**Directeur général des services du Syndicat
intercommunal pour la restauration collective
(SIRESCO)**

Le SIRESCO regroupe 16 villes, 460 000 habitants, et sert 38 000 repas par jour. Nous sommes, à ce jour, la seule collectivité à avoir signé avec la Fédération de l'Agriculture biologique une convention de coopération pour le progrès de la restauration sociale. Nous travaillons à la compréhension mutuelle de nos contraintes respectives, faisant évoluer la commande publique. Notre expérience m'incline à penser que la solution est plutôt dans la démultiplication des procédures que dans le regroupement, parce que le Code des marchés publics est rédigé pour favoriser les gros.

Nous n'opposons pas les circuits. Nos 20 tonnes par an de lentilles viennent directement de Seine-et-Marne. Mais, par exemple pour la clémentine de Corse, nous sommes passés par Rungis. Nous avons néanmoins rencontré le producteur. Qu'avons-nous découvert à propos des normes ? Les meilleures clémentines sont les plus petites (catégorie 6). Mais c'est parce qu'elles sont trop petites qu'on ne les trouve pas sur les étals. C'est pourquoi nous réfléchissons à la façon dont nous pourrions les servir dans nos écoles.

Encore à propos des normes : 125 g de yaourt en maternelle, c'est trop. Un groupe de pression a bataillé en 2009/2010 pour renforcer les obligations en termes de grammage. Non, un enfant doit pouvoir dire s'il a encore faim ou pas. On estime jeter 167 g par repas de 600 g, et les campagnes médiatiques se succèdent pour dire : la cantine, c'est « dégueulasse » et le bio c'est bon ! Posons plutôt le débat pour que les économies issues de la réduction du gaspillage soient réinvesties dans la qualité. Notre règle : 60% du coût de production du repas livré doit correspondre à la denrée alimentaire.

En résumé, l'enjeu est de faire de la vraie cuisine et pas seulement de l'assemblage, ce qui reviendrait à laisser les clés à l'agro-industrie. Paradoxalement, un enfant sur deux mange à la cantine en région parisienne, où pourtant aucun établissement de l'Éducation Nationale ne prépare les jeunes aux métiers de la cuisine collective.

« Notre pain est fait avec des farines bio d'Ile-de-France, fabriqué à Ivry-sur-Seine et livré quotidiennement à tous les enfants. C'est une bataille gagnée, pérenne. Faut-il dire durable ou soutenable ? L'important c'est de refuser l'insoutenable. »

Jean-Charles Dionisi

Echanges avec la salle

Anne-Cécile Valentin (K'Champs, Cachan) : Fondatrice d'une AMAP et parent d'élève, je suis choquée par les volumes qui partent à la poubelle tous les jours dans la restauration scolaire et par l'interdiction de les utiliser dans l'alimentation animale. La réglementation obéit-elle à des principes scientifiques ou à des lobbies ? Incinérer toute cette matière organique, c'est une aberration.

Daniel Prieur (Chambre d'agriculture du Doubs) : Notre système, ultra-normé, génère ce type d'excès. Dans mon exemple des œufs, la direction des services vétérinaires nous demande ce que nous ferons des œufs pas vendables. Aux cochons, je dis. Impossible ! Les œufs fêlés : à l'équarrissage ou aux ordures ménagères, ou bien les cochons ne sont plus commercialisables.

Bénédicte Grimard (Docteur vétérinaire) : La valorisation par les animaux des sous ou des co-produits de l'alimentation humaine est désormais un domaine de recherche important. Les bovins mangent, par exemple, des tourteaux de soja, autrement dit le reste, après extraction de l'huile de la graine. Idem pour la pulpe de betterave une fois enlevé le sucre de la racine. Les restes de cantine ne partent pas dans l'alimentation animale, mais on accepte une part importante des résidus industriels de l'alimentation humaine. L'intrication

entre l'élevage et notre consommation est, par conséquent, très complexe.

Florent Dornier (agriculteur) : Le gaspillage, ce sont aussi les produits qui ne partent pas de chez le producteur à force de calibrage, de standardisation. Il y a beaucoup à faire ! Avec différents partenaires, la profession s'est d'ailleurs prise en main depuis deux ans pour gérer les surplus.

Guillaume Bapst (ANDES) : Dissocions le gaspillage de l'aide alimentaire. Croire résoudre l'un par l'autre pourrait conduire à des problèmes sanitaires. Réfléchissons à de petites unités de transformation dans le monde agricole en particulier. Certes, tout le monde tend à privilégier les produits qui ne sont pas abîmés. Pourtant, malgré le manque de moyens, le monde associatif est assez fort pour trouver des solutions. Nous sommes ainsi la seule unité d'Ile-de-France à faire des soupes, élues meilleures soupes de France.

« Des soupes fraîches à 40 jours de DLC (date limite de consommation) quand nos concurrents sont à 20 jours. Nous nous adressons maintenant aux enseignes en expliquant que c'est de la RSE (responsabilité sociale des entreprises), de l'emploi local et de la lutte contre le gaspillage. »

Guillaume Bapst

Jacques Perreux (Conseiller général et régional) : Il faut croire au pouvoir de l'éducation. La Région a lancé une grande campagne dans les lycées contre le gaspillage avec des résultats importants en matière de sensibilisation et de modification des habitudes ; par exemple, en proposant des portions de tailles variées. Prendre en considération les habitudes alimentaires des jeunes est également essentiel. Depuis deux ans, au lycée Chérioux de Vitry-sur-Seine, le choix est proposé de menus avec ou sans viande. Résultat : 20% de produits jetés, en moins, et une meilleure fréquentation de la cantine.

Hervé Gomichon (Carrefour) : Rapprochons la production des attentes du client, donnons lui de la valeur et nous gaspillerons moins. Vendre des produits hors des standards ou en fonction de la saisonnalité dépend, par ailleurs, de l'éducation du consommateur. Enfin, à quoi riment des dates limites sur du sel ou du vinaigre ? Le sel de l'Himalaya, vieux de millions d'années n'a jamais posé de problème à personne.

Dominique Tristan (Ferme de Grignon) : La DLC d'un yaourt est en moyenne de 28 jours, quand nous sommes à 45 jours et que nous pourrions encore aller plus loin. A propos de maraîchage sur des surfaces céréalières, je voudrais dire aussi que cela pose de grosses questions d'investissements et de compétences. Enfin, nous sommes à Grignon en plein dans le sujet des unités de transformation, avec une brasserie et une petite laiterie. Gros investissements et, derrière, les soucis avec les Services vétérinaires et les audits qualité des grandes surfaces, très loin du bon sens paysan !

Médiateur scientifique au Festival de l'Oh ! : J'organise notamment un parcours éducatif intitulé « l'eau, ça se mange ». Moi-même, où ai-je appris à manger, à apprécier les aliments de qualité ? Mon grand-père cultivait un jardin ouvrier dont nous mangions en famille les produits. J'ai l'impression que ces jardins, circuits courts par excellence, sont aujourd'hui en voie de disparition.

Conclusion

« Des vérités et beaucoup de nuances »

La synthèse est plus difficile et plus dense que jamais, nos échanges ayant été d'une remarquable richesse. Nous sommes partis du coût de notre assiette et de la complexité à le calculer, notamment au regard des coûts « collatéraux » et, particulièrement, de ceux de la santé. L'épidémie d'obésité a été largement évoquée ; l'alimentation en est un facteur déclenchant dans un contexte génétique et social dont l'impact est désormais bien connu.

Nous attendions une collision entre cette « qualité durable » et les coûts de production. Beaucoup de nuances ont, au contraire, été apportées. De même, à propos des circuits de distribution souvent décriés et dont je suis convaincu que chacun a sa place. D'ailleurs, les débats ont mis à jour des intrications d'une grande complexité. En revanche, une évidence a été maintes fois soulignée : la nourriture ne répond pas seulement à un besoin physiologique, c'est aussi du social, du sociable, de la culture, de l'histoire. D'où l'importance du repas « à la française », différent du modèle anglo-saxon.

Notre débat a fait émerger la nécessité d'affiner tous les indicateurs concernant les modes de production, les atteintes à l'environnement, les effets des régimes alimentaires. C'est un passage obligé de l'évaluation des coûts et des bénéfices. A l'échelle mondiale, qui est désormais celle de notre sujet, on mesure des effets positifs et négatifs difficiles à jauger tels que ceux concernant le quinoa ou la mangue du Pérou dont il fut beaucoup question ce matin. Par contre, le caractère négatif de la déforestation ne fait pas de doute, le mépris de la biodiversité permettant de surcroît au Brésil de développer la culture du soja et ainsi de s'ériger premier producteur mondial de poulets à bas coût.

La diversification des productions est apparue comme un faux semblant. Reconvertir dans le maraîchage des exploitations céréalières semble une gageure. Enfin, nous avons eu de passionnants échanges sur l'importance du gaspillage et de la récupération des produits alimentaires promis à la poubelle. Notre sujet s'est magnifiquement prêté à la vocation première de ces Rencontres : ouvrir un débat, sur un sujet d'actualité touchant à une préoccupation sociale, entre professionnels (nombreux et divers autour de cette table) mais aussi avec le public.

André-Laurent Parodi, Président des Rencontres « La Ville, la Vie, la Santé », Directeur honoraire de l'ENVA, Président 2012 de l'Académie nationale de médecine

« La tradition de cette matinée est de finir autour d'un buffet. Non sans inquiétude, cette fois : comment être certains que ce que nous avons prévu entre bien dans une démarche de durabilité ? »

André-Laurent Parodi

Notes

¹L'Inra (Institut national de la recherche agronomique) et le Cirad (Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement) ont conduit entre 2009 et 2011 une étude visant à aborder les évolutions des systèmes alimentaires à partir de leurs effets sur le développement durable. Intitulée « **duALIne** » (Durabilité de l'alimentation face à de nouveaux enjeux), cette réflexion a donné lieu à un ouvrage, Pour une alimentation durable (éd. Quae, 2011).

²**L'appellation d'origine protégée (AOP)** est une dénomination européenne qui désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication sont réalisées selon un savoir faire reconnu dans une même zone géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. **L'appellation d'origine contrôlée (AOC)**, qui désigne des produits répondant aux critères de l'AOP, constitue une étape vers l'AOP et permet une protection de la dénomination sur le territoire français, en attendant son enregistrement et sa protection au niveau européen.

³Dans l'industrie laitière, les **tours de séchage** permettent la production de poudre de lait, une matière première qui fait l'objet d'une demande en forte hausse de la part des pays émergents depuis la fin des années 2000.

⁴Parmi les « pesticides », on distingue :

- les « biocides » ou « désinfectants » : substances chimiques ou biologiques agissant contre les organismes nuisibles
- les produits phytosanitaires, phytopharmaceutiques (ou « **phytos** ») : substances agissant sur les végétaux pour les protéger ou les détruire selon les cas

Le Conseil de développement du Val-de-Marne a été créé en 1994, par des chefs d'entreprises, des partenaires sociaux et des responsables de l'université Paris Est-Créteil, avec le soutien de l'Etat et des élus locaux : il constitue un cadre d'initiatives et de partenariats autour de projets d'aménagement et de développement économique.

Les Rencontres « La Ville, la Vie, la Santé » sont organisées par le Conseil de développement du Val-de-Marne. Elles sont accueillies depuis de nombreuses années par l'Ecole nationale vétérinaire d'Alfort et reçoivent le soutien du Conseil départemental. Prenant appui sur les compétences du pôle scientifique d'Alfort et élargissant les thèmes abordés à leurs implications d'ordre économique, social, politique, culturel... les Rencontres visent à permettre, aux intervenants comme au public, d'aborder des préoccupations communes et de progresser ensemble.