



Synthèse des travaux de groupe

ALIMENTATION



2021 - 2022

Réalisée pour le Forum urbain mondial de Katowice (Pologne), en juin 2022, sur le thème « Transformer nos villes pour un meilleur futur urbain »



Editorial

Le double phénomène de métropolisation-périurbanisation a progressivement contribué à la déconnexion des villes de leurs espaces nourriciers : les bassins de production se sont éloignés des villes reportant la préoccupation pour la production agricole sur les seuls territoires ruraux –, tandis que les espaces agricoles à proximité des villes subissent une pression qui les fait reculer progressivement, voire disparaître.

La croissance des villes et la spécialisation des systèmes agricoles – due à la recherche de meilleurs rendements – encouragent le développement de chaînes mondialisées dont les fragilités ont été soulignées une nouvelle fois par la crise sanitaire.

Nos systèmes alimentaires, spécialisés, industrialisés et mondialisés, sont dépendants de chaînes très longues, d'intermédiaires multiples, d'énergies non renouvelables ; ils sont trop peu rémunérateurs pour les paysans et les paysannes, et menacent la vie abritée par les sols, la qualité et la disponibilité de l'eau, la qualité de l'air. Les inégalités d'accès à une alimentation de qualité s'accroissent, en même temps qu'une demande citoyenne de plus de traçabilité et de qualité de l'alimentation. Parallèlement, un système alternatif trouve sa place, reposant sur des circuits plus directs et un lien fort aux territoires de production.

La crise sanitaire a démontré à bien des égards nombre de défaillances de notre système, elle est d'ailleurs en cela à considérer davantage comme une « syndémie » que comme une pandémie. Les lourds soupçons qui pèsent sur le marché alimentaire de Wuhan comme étant l'épicentre de la propagation mondiale de la Covid-19 doivent là encore nous interroger sur la place de l'alimentation et son rôle et son impact systémique dans nos sociétés, ainsi que sur nos modes de vie. La prouesse quotidienne de l'approvisionnement alimentaire des milliards d'urbains, ne doit pas être considérée comme acquise. Les acteurs publics se penchent de plus en plus sur la gouvernance des systèmes alimentaires, très largement régis par une myriade d'opérateurs privés.

Les villes, en tissant de véritables partenariats avec les territoires ruraux, ont toute leur place à prendre dans le rétablissement de la diversité des productions, des circuits de distribution, des débouchés et de leur équilibre. Les projets alimentaires territoriaux et nombre d'initiatives connexes fleurissent, comme autant d'ingrédients du renforcement des systèmes agricoles et alimentaires durables, plus territorialisés, plus résilients et permettant d'atteindre le deuxième objectif de développement durable des Nations unies : faim « zéro ».

Philippe Mary, Sébastien Rolland et Morgane Moreau, *UrbaLyon*

Contributeurs

Pilotage et animation

- Philippe Mary, UrbaLyon
- Sébastien Rolland, UrbaLyon
- Morgane Moreau, UrbaLyon



Participants

- Pacôme Bertrand, Association nationale des pôles territoriaux et des pays (ANPP)
- Nicolas Bricas, Chaire Unesco Alimentations du monde
- Willy Giacchino, Conseil supérieur du notariat
- Hélène Hampartzoumian, Ministère des Affaires étrangères
- Claude Janin, personnalité qualifiée, Laboratoire de sciences sociales Pacte
- Gilles Martin, Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO)
- Sarah Mühlberger, Chargée du projet alimentaire territorial à la Métropole de Lyon
- Marc Nielsen, Terres en villes
- Philippe Pointereau, Solagro
- Henri Rouillé d'Orfeuil, Académie d'agriculture de France

Coordination

- Brigitte Bariol-Mathais, FNAU/PFVT
- Marianne Malez, FNAU/PFVT
- Adeline Fauré, FNAU/PFVT
- Marie Donoso-Banderas, FNAU/PFVT

Relecture

- Olivia Barbet-Massin

SOMMAIRE

INTRODUCTION	7
ENJEUX	9
La déconnexion des villes de leurs espaces nourriciers : un enjeu politique	
La précarité alimentaire	
La relocalisation des ressources alimentaires dans une optique d'autonomie alimentaire	
Nouvelles méthodes de livraison et réintégration de l'emploi	
SCENARIO POUR 2050	12
Cadre et conditions de réalisation du scénario	
Système agroalimentaire de 2050 ?	
« LA RECETTE »	18
Production – Au jardin	
Transformation – En cuisine	
Consommation – A table	
CONCLUSION	23



© Pixels - Markus Winkler

Introduction

Les réflexions sur la transition du système alimentaire vers plus de résilience sont aussi celles de la capacité de la planète à nourrir tous ses habitants. Les défis sont globaux, comme le soulignaient les travaux du groupe du Forum urbain mondial d'Abu Dhabi de février 2020 « Villes d'opportunités : relier culture et innovation ».

Pour le prochain Forum urbain mondial de Katowice en Pologne, en juin 2022, un atelier prospectif a été conduit par la Fnau avec l'appui de l'agence d'urbanisme de Lyon (UrbaLyon) autour des enjeux de l'alimentation et des villes. Longtemps éloignées des accords internationaux sur l'agriculture, les

agglomérations urbaines entendent participer à la recomposition de ces systèmes alimentaires territoriaux. Experts locaux et nationaux ont débattu cette question, restituée ici sous une forme synthétique et originale sans prétention d'éclairer toutes les voies de la résilience en la matière. L'objectif n'était donc pas de balayer le champ des possibles mais d'explorer un imaginaire positif du futur de l'agriculture et de l'alimentation. Les conditions de sa réalisation sont ici réunies sous une forme de « recette », clin d'œil d'un savoir-faire français reconnu, la gastronomie.



© Pexels - Vanessa Loring

ENJEUX

La déconnexion des villes de leurs espaces nourriciers : un enjeu politique

Le développement de chaînes alimentaires très longues et mondialisées parallèlement à la croissance des villes et à la recherche de meilleurs rendements représente une menace pour la vie abritée par les sols, la qualité et la disponibilité de l'eau et la qualité de l'air. Le premier maillon pour reconstruire des chaînes plus résilientes est la sécurisation du foncier agricole une priorité afin de garantir l'approvisionnement des villes et d'assurer une alimentation accessible à tous.

La sécurité alimentaire est portée politiquement et demande une mobilisation des collectivités qui contribuent au bon fonctionnement des filières et qui s'en assurent. Dans ce contexte, il est important de réfléchir aux enjeux de circularité – et donc de mobiliser les collectivités dans d'autres domaines, par exemple pour la prise en compte de la sécurisation en eau potable et aussi aux sols dégradés et au bouclage du système de production. Il est également important de rapprocher le consommateur du monde de la production afin de lui faire partager l'enjeu des déchets et de leur valorisation.

Les collectivités locales sont des acteurs essentiels dans la transformation du système alimentaire.

Elles portent en effet une vision nouvelle du système alimentaire et donc un discours différent qui pourrait réussir à réorganiser une connexion entre les villes et les campagnes et qui pourrait utilement inspirer l'évolution des politiques d'aides européennes.

La précarité alimentaire

La précarité alimentaire a explosé depuis la crise de la Covid, mais il y a aussi eu un décrochage vis-à-vis des institutions sociales. Il est indispensable de mettre en place une gouvernance partagée qui permette de maintenir la population dans le système social existant et institutionnel.

De quelle manière accompagne-t-on et développe-t-on des outils pour augmenter les connaissances des citoyens sur leur alimentation, notamment sur l'influence de leur consommation sur leur santé, sur l'environnement... ? Les solidarités et les associations sont des outils grâce auxquels les personnes les plus précaires peuvent accéder à une qualité alimentaire, cuisiner des aliments de base et avoir une alimentation plus élaborée. Cela permet de créer des réseaux entre consommateurs et producteurs : organisation de

marchés locaux, échanges de recettes, etc. Il s'agit d'une autre manière de reconnecter la ville à ses espaces nourriciers.

La relocalisation des ressources alimentaires dans une optique d'autonomie alimentaire

De nos jours, certains systèmes agricoles sont trop dépendants des énergies entrant dans leur système. Afin que l'approvisionnement des villes réponde aux objectifs d'autonomie alimentaire, il s'agit de comprendre la manière dont les différentes ressources (naturelles, énergétiques...) sont gérées. Pour cela, il est nécessaire de penser non seulement la relocalisation des ressources mais aussi celle de la gouvernance. En effet, dans le contexte du changement climatique, rapprocher les zones de production peut amener des risques. Ainsi, il est conseillé de mettre en place des contrats avec des zones de production agricole. De cette manière, les villes peuvent avoir la responsabilité d'accompagner une agroécologie hors de leur territoire.

En outre, l'autonomie alimentaire est indissociable du mode de consommation alimentaire. Il est donc nécessaire de travailler sur le lien entre les modes de consommation et les modes de production alimentaire. Réfléchir moins au nombre de ventes et plus aux besoins locaux. Quel type d'alimentation privilégie-t-on en alimentation locale avant d'échanger avec l'extérieur ? Il faut choisir de relocaliser et valoriser les ressources locales, et jouer entre ressources du système écologique et dépendance au système socio-économique et au système écologique.

Nouvelles méthodes de livraison et réintégration de l'emploi

Il est important d'anticiper et de réfléchir aux modes de distribution urbains diversifiés (les sites internet, par exemple), en tenant compte des modes de commercialisation informels qui se montrent robustes. Les nouvelles méthodes de livraison génèrent de l'emploi et structurent la ville. De quelle manière peuvent-elles permettre de commercialiser et de distribuer l'alimentation d'une manière plus locale ? Comment trouver des systèmes alternatifs qui mobilisent plus de main-d'œuvre afin de réintégrer l'emploi dans les systèmes alimentaires ?

Les territoires où existaient déjà des organisations locales entre producteurs et consommateurs ont montré une capacité plus grande pour s'adapter au contexte de la Covid, pour rapprocher la production alimentaire de la consommation quotidienne.

Qui a le contrôle sur l'organisation du système et sur sa mise en place ? Où sont produites les connaissances ? Comment sont-elles partagées ? Qui maîtrise les données ?

Focus

Projet Sagacité

SAGACITE est un projet de recherche du programme Pour et Sur le Développement Régional (PSDR4), copiloté de 2015 à 2019 par Cap Rural et l'Université Grenoble Alpes - PACTE, qui s'est intéressé aux rôles et aux processus de l'intelligence collective dans l'élaboration et la mise en œuvre de démarches de changement et/ou d'innovation par des acteurs inscrits dans leurs territoires. Ce projet a permis d'élaborer une boîte à outils pour l'innovation dans les reconfigurations des activités agricoles et leur place dans les territoires.



Trois mots-clés pour décrire notre situation et les enjeux

- Dépendance au pétrole, aux ressources non locales, aux chaînes mondialisées, aux importations...
> Sobriété : la gestion et les choix en matière d'utilisation de ressources énergétiques dans la filière agricole, conditionnera l'évolution de la production alimentaire.
- Déconnexion des villes et de leurs territoires nourriciers, des citoyens et du système qui les nourrit...
> Gouvernance : une question politique qui appelle une approche systémique et démocratique.
- Dégradation de la qualité des sols, de la qualité de vie des agriculteurs, précarité alimentaire...
> Sécurité : un enjeu de sécurité, de la quantité et de la qualité de notre alimentation.



SCÉNARIO POUR 2050

L'exercice dans lequel s'est engagé le groupe de réflexion n'a pas été un travail de prospective classique, académique, notamment sur le choix de n'explorer qu'un seul scénario, le scénario souhaitable aux yeux des experts participants. Réalisé en une session de travail, ce scénario ne vise pas l'exhaustivité ni ne prétend à la même robustesse que d'autres travaux prospectifs déjà établis, notamment le scénario Afterres, dont il s'inspire. Il emporte l'adhésion du groupe sur les valeurs qu'il véhicule mais comporte bien évidemment nombre d'incertitudes et présente sans doute nombre de difficultés à surmonter.

Cadre et conditions de réalisation du scénario Changement d'imaginaire : l'humain et la nature

En 2050, la nature est une alliée de l'humain et l'humain un allié de la nature. Les rapports de force ont changé et se sont équilibrés. L'humain ne se représente plus au centre de la nature mais comme faisant partie d'un écosystème dont il est, comme toute composante du système, responsable de l'équilibre ou du déséquilibre. Cette alliance est une innovation et porte une réflexion sur la combinaison entre les évolutions technologiques humaines et les capacités de la nature, suivant le paradigme d'un bénéfice conjoint. Dans ce sens, l'humain redécouvre pratiquement et symboliquement l'intérêt de la traction animale, pour la production alimentaire en agroforesterie de proximité. Ailleurs, les tracteurs propres et facilement réparables ont remplacé le « vieux matériel ».

L'humain se resitue, au même titre que les éléments végétaux, comme en dépendance vis-à-vis de la temporalité des plantes et de la photosynthèse. Cette dépendance au climat rend les cultures diversifiées et adaptées, ce qui favorise la biodiversité et la protection des sols. En cuisine, les produits de saison sont les seuls ingrédients à être préparés.

Les bénéfices faits à l'environnement sont valorisés comme des bénéfices pour l'humain en termes d'environnement et de santé.

Les paysages de la campagne se diversifient à travers les cultures. Les parcelles sont plus petites, les haies alternent avec les zones humides et les prairies, milieux auxiliaires de l'agriculture riches en niches écologiques, ressources disponibles pour la vie sauvage qui se reconstitue.

La prolifération et la propagation des pathogènes, des ravageurs et des espèces exotiques envahissantes sont presque éradiquées dans des agrosystèmes très diversifiés à forte biodiversité. On a redécouvert et consacré la place des espèces sauvages prédatrices et des parasites naturels des bioagresseurs. Par une meilleure adaptation des cultures au milieu (pédologie, hydrologie...), la qualité de l'eau est restaurée et les prélèvements d'eau pour l'irrigation sont adaptés à la ressource disponible.

Décloisonnement des politiques agricoles et des politiques alimentaires et climatiques

En Europe, la PAC a changé radicalement de cap. Ses objectifs : augmenter la population agricole, multiplier le nombre d'exploitations, préserver les terres agricoles, favoriser l'autonomie technique et énergétique des fermes, diversifier les variétés cultivées et développer l'autonomie en semences, évoluer vers une agriculture nourricière, réduire les importations, généraliser l'agroécologie, développer des outils locaux de transformation, simplifier et raccourcir la logistique alimentaire, manger plus végétal, recycler massivement les nutriments.

La PAC est conditionnée à des objectifs alimentaires, environnementaux et climatiques, qui l'autorisent à sanctionner les productions et la transformation alimentaires qui ne respecteraient pas la qualité répondant aux critères minimaux de santé et qui ne s'inscriraient pas dans le climat et la biodiversité locale. L'idée est d'assurer la mise en place de mesures préventives et d'éviter les mesures curatives. Ainsi, une taxe est créée et appliquée par les communes et les intercommunalités qui subventionnent les zones d'activités agricoles et l'installation de jeunes exploitants (seuls ou en collectifs) en agroécologie paysanne.

La nouvelle PAC subventionne majoritairement les productions biologiques et équitables, les productions nourricières (destinées en priorité au marché local et régional, voire européen) au détriment des productions d'exportation et d'exportation hors du marché européen. Les grands pays exportateurs hors Union européenne sont ainsi également amenés à revoir leur modèle de production au regard d'une demande d'export en baisse, mais, avec une croissance démographique toujours plus forte, appelés à recentrer la production pour sécuriser la production locale.

Le volet alimentaire de la PAC, en cohérence avec des objectifs de santé, permet de soutenir la transformation et la vente in situ et la transformation artisanale, et d'activer des leviers auprès de la filière de la restauration (écoles et restaurateurs). Le régime alimentaire comprend davantage de végétaux et les productions comme les fruits, les légumes et les légumineuses sont soutenus alors que les élevages animaux intensifs sont réduits. Ainsi, les fermes d'élevage s'autonomisent en produisant elles-mêmes l'alimentation pour leurs animaux et se diversifient en introduisant dans leur assolement des légumes de plein champ ou des productions fruitières en pré-verger.

Gouvernance et solidarités territoriales

Des instances ont été créées à des échelles territoriales variables, correspondant à des biorégions agricoles et à des bassins d'agriculture et d'alimentation. Elles maillent tout le territoire national. Elles assurent un suivi et des observations locales en termes d'alimentation et d'agriculture mais aussi de qualité de l'eau et d'adaptation au changement climatique, afin d'accompagner l'adaptation des politiques locales, nationales et européennes sur ces enjeux.

Elles sont nées de la démarche « Voies de résilience », grande consultation européenne d'après la grande crise énergétique de 2023. La possibilité est donnée aux fermes de disposer localement de leurs facteurs de production, de transformer et commercialiser leurs produits sur le territoire, et, aux habitants, de subvenir localement à leurs besoins de base.

Ces structures sont aussi constituées comme des espaces de dialogue entre les élus et entre toutes les parties prenantes, favorisant la création de nouvelles solidarités territoriales qui appuient et accompagnent la définition et la mise en œuvre des projets alimentaires territoriaux (PAT), partout largement soutenus. Les contrats territoriaux de 2050 organisent les circuits et les solidarités alimentaires territoriales entre territoires locaux, régionaux et avec les territoires européens principalement.

Optimisation énergétique et sobriété

Les sources d'énergies fossiles sont éliminées. Leur pénurie étant annoncée depuis plusieurs décennies, les politiques publiques et les acteurs du secteur ont valorisé une façon de produire, de consommer et de déployer des circuits agroalimentaires courts, limitant la consommation d'énergie.

L'épuisement concerne non seulement les énergies fossiles, mais aussi les ressources minières non renouvelables à la base des engrais minéraux non azotés (phosphore, potassium, zinc...). Ils ont été progressivement mais difficilement substitués.

Les exploitants ont redécouvert d'autres formes d'énergies, notamment celles émanant du sol, l'énergie calorifique humaine et animale issue de la production agroalimentaire et donc de l'énergie naturelle solaire, et la photosynthèse. Toute source vivante est source d'énergie. Le sol possède un fort rendement énergétique en transformant la biomasse, bien plus fort que les panneaux solaires, qui ont été réservés pour les toitures. Les installations de panneaux photovoltaïques et les éoliennes assurent une part importante de la production d'électricité nationale. Un maillage d'unités de méthanisation rend possible la valorisation de la biomasse des déjections d'élevage mais aussi des couverts pour produire du méthane destiné à faire rouler les engins agricoles et les camions. Le bois de haies labellisé est valorisé sous forme de plaquettes dans des chaufferies bois collectives mais aussi comme litière.

Système agroalimentaire de 2050 ?

Un système n'est résilient que si chacun de ses maillons sont en capacité de s'adapter aux chocs. Quand on parle de système alimentaire, on évoque tous les maillons qui interviennent dans la production, la transformation, la distribution la consommation et enfin la gestion des déchets de notre nourriture.

Production


Le foncier agricole est protégé. Les collectivités territoriales disposent d'outils. Elles peuvent ainsi appliquer des taxes sur le foncier construit et les plus-values foncières lors de la vente de terrains agricoles, ou peuvent exonérer de taxes foncières les exploitants agricoles engagés dans des systèmes vertueux (bio, circuits courts, haute valeur naturelle). Ces taxes permettent notamment de subventionner l'arrivée de nouveaux agriculteurs et d'exercer un droit de préemption sur les projets de bâti et sur les projets agricoles non vertueux.

Le retour à des énergies calorifiques pour travailler les exploitations ramènent les productions à une temporalité climatique et végétale, et à un rythme de travail entraînant la réduction de la taille des exploitations et l'augmentation du coût du produit, donc du rendement par hectare. Les terres agricoles sont ainsi revalorisées.

De la diversification et de l'adaptation des productions agricoles émerge un paysage local caractérisé par des terroirs retrouvés. Les friches sont revalorisées comme des zones d'activités agroécologiques pour accueillir des exploitations agricoles et maraîchères. Le métier d'agriculteur est reconnu économiquement et socialement. Les cursus de formation des futurs agriculteurs tout au long de la vie intègrent des formations en santé et climat, appliquées à l'exploitation agricole.

Les emplois de la filière agricole sont très attractifs, du fait d'une reconnaissance renouvelée et de la valorisation des salaires, notamment due à une hausse des rendements. Le métier d'agriculteur est une fierté. De plus, les collectivités territoriales subventionnent et peuvent être des garanties financières pour l'installation de jeunes exploitants. Les magasins paysans et les coopératives de consommateurs fleurissent dans toutes les villes, qui sont nombreuses à salarier leurs propres maraîchers sur les terres acquises par la collectivité. De nombreux emplois agricoles ont été créés par la transition agroécologique et la réorientation des systèmes productifs vers des productions nourricières : la moitié des actifs agricoles perdus a été regagnée.

L'agriculture contribue à remettre la nature en état en ce qu'elle limite la pollution des cours d'eau et des sols, principalement affectés. Ainsi, la production agricole sans intrant est obligatoire autour des zones de captage d'eau. La meilleure structuration des filières locales a pour effet de les valoriser et de les intégrer dans la chaîne agroalimentaire.



Les cultures exportées pour l'alimentation animale laissent la place à des cultures nourricières. Le maraîchage en particulier est déployé. L'élevage perdure, mais en moindre proportion et il est modifié en profondeur : les troupeaux de ruminants sont nourris uniquement par le pâturage et le foin, et les porcs et les volailles élevées en plein air profitent avant tout des sous-produits (petit lait, son, tourteaux).

Le travail du sol est moins fréquent et moins profond. Les agriculteurs font attention au tassement en faisant passer des engins agricoles plus légers. Les résidus de pesticides disparaissent progressivement des sols, ce qui redonne à ces derniers une biodiversité essentielle à leur fertilité et à la rétention d'eau.

Gestion et valorisation des déchets

La notion même de déchets est étrangère à l'agriculture. Mais de nombreuses boucles ont dû être réorganisées. Tous les déchets organiques sont triés et valorisés. Ils sont soit compostés pour être utilisés comme intrants dans la filière de production agricole, soit utilisés pour produire du biogaz permettant de diversifier la ressource énergétique. Les déjections animales, moins nombreuses (et humaines ! plus nombreuses), sont réutilisées pour la fertilité des sols. L'urine est récupérée avant épuration. Les collectivités remettent en circulation des véhicules à gaz des années 2020 pour le covoiturage longue distance !

Ce qui a été pris au sol lui est restitué : les nutriments ne quittent le sol que temporairement.

Transformation, distribution et vente

Le déterminant de la compétitivité des produits est transformé : les prix des produits dont le cycle de production, de vente et de consommation comporte de fortes externalités négatives sont plus élevés. Sur chaque produit est affiché le trajet géographique et les ressources consommées pour sa production pour apporter plus de transparence sur l'impact environnemental du produit, l'impact sur la santé et pour justifier son prix. Ainsi, les produits importés (le prix étant corrélé au nombre de kilomètres parcourus), les produits dont la production n'est pas vertueuse et les produits sur-transformés sont les denrées les plus chères.

Les produits locaux sont valorisés auprès de la filière de la restauration, y compris scolaire, pour laquelle les collectivités territoriales doivent être les acteurs majeurs.

Les règles de la commande publique sont assouplies en ce qui concerne le secteur stratégique de l'alimentation, à l'image de ce qui avait été exceptionnellement autorisé lors de la crise sanitaire de 2020, ce qui facilite le localisme. Ainsi, la réglementation économique européenne n'interdit plus la préférence géographique dans l'achat public.

La terre agricole est devenue un support de lien social. Les exploitations, plus petites et à vocation locale et nourricière, sont plus proches des consommateurs en rendant la vente accessible directement sur l'exploitation.

Consommation

Les régimes alimentaires comprennent de plus en plus de produits végétaux et la part de protéines animales est réduite.

L'apprentissage de l'alimentation et des enjeux de la consommation alimentaire se fait dès le plus jeune âge et tout au long du cursus scolaire de sorte que les enfants sont les ambassadeurs d'une consommation alimentaire de qualité, durable, saine et qui impacte peu l'environnement. De plus, le retour à la cuisine met en avant l'utilisation de produits de base et de qualité et limite le report vers des produits sur-transformés. Le temps consacré par les ménages à la cuisine augmente.

Les coopératives de consommateurs solidaires se déploient et se développent, permettant d'agir sur la qualité des aliments achetés.

L'alimentation est considérée comme un droit fondamental et est à ce titre prise en charge par l'État : la Sécurité sociale prévoit un forfait par citoyen pour l'achat de denrées alimentaires.

Les collectivités locales et les structures sociales accompagnent le déploiement des cantines solidaires et des cantines de quartier, notamment dans les espaces les plus précaires, qui génèrent autour de l'agriculture et de l'alimentation du lien et des solidarités sociales locales.

En résumé, le « scénario souhaitable » s'articule autour de trois grandes orientations prises collectivement :

- Conclure un nouveau contrat social autour de l'alimentation : l'agriculture est une filière d'avenir, tous les coûts liés à la production d'alimentation sont reconnus, transparents, voire taxés ; la responsabilité est partagée par tous les acteurs de la chaîne ; l'alimentation est un sujet démocratique qui ne tombe pas dans le piège des injonctions institutionnelles.
- Accompagner la diversité et la diversification des productions sur les parcelles (équilibre avec une certaine spécialisation) : multiplicité des politiques locales, rééquilibrage des concentrations humaines, diversification des procédés de transformation, multiplication de systèmes citoyens de distribution alimentaire.
- Encourager les organisations collectives et se préparer localement : un foncier sécurisé avec de la production paysanne, des cahiers des charges collectifs pour organiser des filières, des systèmes citoyens de distribution alimentaire... sans attendre les grands soirs institutionnels.

« LA RECETTE »

Avant de vous lancer dans la confection, rappelez-vous l'importance de faire preuve de créativité, ne suivez pas bêtement la recette ! Valorisez les initiatives décalées, en tout cas éloignées du modèle économique dominant. Créez les conditions du changement, prenez votre temps, laissez pousser les initiatives.

Production – Au jardin

- Votre jardin (que vous avez su protéger à tout prix en ne cédant pas à la réalisation de cette piscine, qui ne vous aurait rafraîchi que de manière bien individuelle et temporaire) est votre première source d'approvisionnement, ne le négligez pas ! Contrôlez l'achat du foncier agricole et le prix des terres. Relevez le niveau de protection des sols par des dispositifs fonciers complémentaires.

- Il n'y a pas un mètre carré de votre jardin inutile. Il faut bien sûr pour cela y être formé, préparé et acculturé. Les paysans sont nos sages. Loin de seulement produire nos aliments, ils nous éclairent également sur le rapport à la terre fertile, au grand cycle du vivant, à nous même. Vous ne pourrez pas jardiner seul : soyez généreux en moyens humains et financiers pour booster vos soutiens et les politiques locales alimentaires, formez massivement vos co-jardiniers.

- Envisagez de créer de nouveaux jardins, avec une pincée d'aides à l'installation, avec la possibilité de multiplier les espaces de test pour les personnes souhaitant développer de nouvelles productions ou de nouvelles techniques,

- Formez un jeune en cuisine et dans les exploitations. Transmettez votre coup de spatule. Profitez de la transmission d'exploitation pour établir un diagnostic pour réorienter l'exploitation. Coupez-la en plusieurs tranches si besoin. Facilitez la reprise des exploitations de grande taille par des modèles collectifs de portage salarial ?

Focus

Une sécurité sociale de l'alimentation

Le collectif SSA travaille à l'intégration de l'alimentation dans le régime général de la Sécurité sociale, tel qu'il a été conçu en 1946 : universalité de l'accès, conventionnement des professionnels réalisé par des caisses gérées démocratiquement, financement par la création d'une cotisation sociale à taux unique sur la production réelle de valeur ajoutée.
<https://tinyurl.com/2p96vyvr>

Valorisation des déchets au Ghana

Jekora Ventures Limited, une société de gestion des ordures ménagères implantée à Accra, au Ghana, a mis au point une collecte de déchets organiques et de déjections humaines ainsi qu'une ligne industrielle de transformation de ces déchets en engrais vert vendu localement.
<https://jekoraventures.com/>

Focus

Gestion exemplaire des déchets à Milan

Avec sa politique alimentaire urbaine (MUFPP), Milan est une ville considérée comme modèle en matière de gestion des déchets, notamment organiques ménagers et des marchés de ville, couplée à du compostage et de la méthanisation. De plus, des actions ont été engagées pour encourager la réduction et la valorisation des surplus alimentaires (hubs locaux de gaspillage alimentaire, réduction de la taxe d'enlèvement des ordures aux entreprises alimentaires, gestion optimisée des cantines scolaires, etc.).

Objectif 15 % d'autonomie alimentaire à Lyon

Le projet alimentaire du territoire de la Métropole de Lyon fixe l'objectif de passer de 4,6 à 15 % d'autonomie alimentaire en mettant en place différentes actions : protéger les espaces agricoles de l'urbanisation, encourager une agriculture durable de proximité, favoriser la coopération entre les acteurs de la production, de la transformation, de la distribution et de la restauration (yc collective).

- Préservez vos savoir-faire, protégez vos IGP, vos AOC ... et cherchez à apprendre : diversifiez au maximum, toujours plus, vos plantations, vos techniques... pour développer la biodiversité, l'autofertilisation, la lutte contre les maladies, et votre capacité à vous prémunir contre une mauvaise récolte. Sollicitez les conservatoires d'espaces comestibles. Gardez vos parcelles toujours cultivées, planifiez vos rotations de cultures et diminuez les pesticides, non utiles à votre recette.

- Les saisons, toujours plus chaudes, nous proposent des produits plus sucrés, ensoleillés et consommateurs en arrosage. Veillez donc à organiser votre jardin en conséquence. Acceptez de le redécouvrir sous un jour nouveau, soyez prêt à changer vos habitudes... En fonction de la chaleur et de l'hygrométrie de votre terrain, des ingrédients et outils à votre disposition, adaptez continuellement vos techniques et mélanges à votre environnement naturel, social et économique local.

Transformation – En cuisine

- Si vous n'avez pas raté l'étape du jardin, nul doute sur votre récolte ; sa qualité nutritive, ses bienfaits pour votre santé et son prix. Pas d'arnaque ! Malgré vos efforts de diversification, il vous aura peut-être manqué quelques ingrédients : interrogez vos voisins dont vous savez qu'ils apportent le même soin à leur jardin. Organisez avec eux un bel échange juste et savoureux.

- Vous aurez néanmoins forcément dû faire appel à des ingrédients plus exotiques ; plus ils seront transformés, plus il vous faudra concéder un prix élevé sans quoi vous acceptez de dégrader fortement votre recette, d'en ignorer sa vraie provenance, d'en trahir le sens. Une alimentation juste intègre le coût des externalités environnementales et sociales des productions.

- Le temps de la préparation est un vrai temps de partage et de lien, cuisiner à plusieurs, partager vos savoir-faire, vos goûts et expérience, c'est raconter chaque produit et/ou producteur. Cuisiner c'est cheminer. C'est le début du lien que la table saura sceller. Ne restez pas seuls avec vos casseroles : initiez les collectivités locales aux rudiments de la cuisine, entourez-vous de toutes les expertises d'usage, faites des agriculteurs les parties prenantes des projets alimentaires territoriaux.

• Vous ne pourrez plus cuisiner encore longtemps avec vos vieux outils : accompagnez le renouvellement de vos appareils de cuisine (remplacez vos vieux réchauds à pétrole par des systèmes au biogaz ? Par des biocarburants de troisième génération ?), n'hésitez pas à revenir aux solutions simples quand elles apportent un mieux pour vous et pour le vivant en général. Intégrez ce respect du vivant et de la santé humaine dans vos plats, sans oublier le plaisir de vos hôtes et de votre propre gourmandise !

• Rien à jeter lors de la préparation. Evidemment, ne gaspillez pas ! Exit plastique et autres emballages. Vos déchets trouveront une nouvelle utilité et un nouveau sens dans votre jardin, votre maison, ou celle des voisins : ne perdez ni le phosphore, ni l'azote !

Consommation – A table

• L'aboutissement de toute une démarche consciente. Du bon soin du sol au partage convivial d'un repas. Vérifiez que tous les acteurs du territoire sont installés confortablement autour de la table et satisfaits de la recette que vous avez composée ensemble. Invitez chacun-e à se re(découvrir) autour de ce repas. Ce repas peut être l'occasion d'inviter celles et ceux qui font les lois : forts de votre expérience, vous avez sans doute des messages à faire passer ensemble !

• Votre priorité doit être la garantie d'une quantité suffisante, pour tous, et d'un partage équitable de vos plats et de leurs bienfaits.

• Une assiette colorée, végétale et savoureuse dont les subtilités gustatives sont enseignées dès le plus jeune âge. Le changement a un goût. Il revient à tout un chacun depuis son assiette qu'il soit davantage doux et sucré qu'acide et amer.

• Si vous n'avez plus faim, proposez vos excédents à vos voisins de palier, plus ou moins proches.

S'alimenter n'est pas seulement un besoin à satisfaire, ni même un plaisir que l'on s'octroie, c'est un acte ancestral et futuriste qui dicte le passage du legs au futur.

Focus

50 % de cantines bio à Grenoble

La ville de Grenoble a fait passer la part des produits bio dans les cantines de 20 % à 50 % depuis 2018. Elle travaille principalement avec deux plateformes : Mangez bio Isère et AB Épluche (légumerie sur le MIN de Grenoble). Pour la cantine de ses agents communaux, la ville développe une autoproduction pour maîtriser une partie de son approvisionnement (couvrant 10 % de ses besoins annuels).

Projets alimentaires territoriaux en réseau

Le RnPAT vise à mettre en réseau tous les acteurs pour favoriser la co-construction et la mise en œuvre partagée des projets alimentaires territoriaux dans lesquels les collectivités porteuses du projet de territoire sont fortement impliquées.

<https://tinyurl.com/yckznyv7>





Conclusion

La recette idéale n'existe pas, mais les ingrédients commencent à être connus. Nous aimerions que la résilience alimentaire mondiale puisse s'appuyer sur les améliorations du modèle européen, mais rien n'est moins sûr au regard des orientations de la PAC et de l'absence des villes dans le débat et la menace que fait peser la guerre en Ukraine sur les pénuries alimentaires à venir.

Le scénario dit « souhaitable » n'est pas univoque et ne peut pas s'imposer à tous. La diversité est la meilleure forme de réponse en termes de résilience. Mais ce scénario intègre de nombreuses combinaisons de transitions énergétiques, écologiques et démographiques qui s'imposent à nos systèmes territoriaux de façon radicale et rapide. Les biocapacités de la planète sont atteintes (même si elles ont pu à plusieurs reprises être réhaus-

sées par l'amélioration des techniques agricoles).

La France, « vieux pays d'un vieux continent »... a bien d'autres expériences à partager avec le Monde que son art de la table et ses terroirs, elle n'ignore rien des enjeux globaux, des concurrences rudes sur les marchés mondiaux ni des recompositions socio-spatiales à l'échelle internationale. Elle n'est pas épargnée par les inégalités d'accès à la nourriture, par les déserts alimentaires, par les problèmes de santé liés à l'alimentation. Elle mesure les défis qui sont les siens vis-à-vis du changement de modèle agricole et de la capacité de ses principaux acteurs à le porter. Faut-il passer du temps à renégocier la PAC ou adopter directement une politique alimentaire européenne dans laquelle les attentes sociales seraient mieux reconnues ?



Lancé en juin 2011, le **Partenariat Français pour la Ville et les Territoires (PFVT)** est une plateforme d'échanges et de valorisation de l'expertise des acteurs français de l'urbain à l'international. Il s'agit d'un partenariat multi-acteurs présidé par Hubert Julien-Laferrrière, député de la deuxième circonscription du Rhône, soutenu par les Ministères de l'Europe et des Affaires Etrangères, de la Cohésion des Territoires, de la Transition Ecologique et Solidaire, et de la Culture. Il fédère près de deux cents organismes représentant la diversité de l'expertise urbaine française, contribuant à la construction d'une vision française partagée, fondée sur la capitalisation d'échanges et d'expériences innovantes et durables. <https://www.pfvt.fr/>

Alimentation



Coopération territoriale et transfrontalière



Ville informelle



Logement abordable



Mobilités



Numérique



Résilience



Santé



Villes et biodiversité



Ville créative



Femmes et ville

Couverture : @ Pexels - Vo Thuy Tien

ISBN : 979-10-90777-09-5

Réalisation :

