

## **Contrairement à un Système Alimentaire Mondialisé, la Nourriture Locale ne Détruira Pas l'Environnement**

English title blog: *Unlike a Globalized Food System, Local Food Won't Destroy the Environment* (blog, December 6th, 2018)

**Écrit par/ written by: Helena Norberg-Hodge – Founder & Director, Local Futures**  
**Traduit par/ translated by: Isabel Cueva Fernandez**

Si vous avez envie de bonnes nouvelles pendant ces temps troublés, vous n'avez qu'à penser aux moyens de production alimentaire écologiques provenant des mouvements de base, qui se sont répandus ces dernières années. Les agriculteurs à petite échelle, les environnementalistes, les chercheurs scientifiques et les activistes de l'alimentation et de l'agriculture, nous ont donné l'agriculture écologique, la gestion holistique des ressources, la permaculture, l'agriculture régénérative et d'autres méthodes qui peuvent soulager ou même éliminer les répercussions les plus pires du système alimentaire mondial: la perte de biodiversité, l'épuisement de l'énergie, la pollution toxique, l'insécurité alimentaire, et des émissions massives de carbone.

Ces témoignages inspirants d'ingéniosité et de bonne volonté humaines ont deux choses en commun : ils impliquent des fermes à une plus petite échelle adaptées aux conditions locales, et qui dépendent davantage des soins et de l'attention humaines que de l'énergie et de la technologie. Autrement dit, elles sont le contraire des monocultures industrielles, c'est-à-dire d'immenses exploitations ne produisant qu'une culture.

Mais pour réduire de manière significative les nombreuses répercussions négatives du système alimentaire, il faut que ces initiatives à petite échelle s'étendent partout dans le monde. Malheureusement, cela n'a pas été le cas, car pour ce que l'agriculture puisse se transformer, il faut changer non seulement la façon dont on produit les aliments, mais aussi la façon dont on les commercialise et les distribue. Le système alimentaire est inextricablement lié à un système économique qui, depuis de décennies, a fondamentalement été biaisé contre la sorte de changement dont on a besoin.

Simplement dit, les politiques économiques, presque partout, ont favorisé systématiquement une production monoculturelle à une échelle toujours plus grande. Ces politiques comprennent :

- Des subventions massives pour des produits négociés à l'échelle mondiale. La plupart des subventions agricoles aux États-Unis, par exemple, vont à cinq produits de base –le maïs, le soja, le blé, le coton et le riz-, qui sont les piliers du commerce alimentaire mondial. En même temps, des programmes gouvernementaux –tel que le « Programme D'Accès aux Marchés » aux États-Unis- fournissent des centaines de millions de dollars pour élargir les marchés internationaux des produits agricoles.
- Des subventions tant directes qu'implicites, aux infrastructures de transport mondiales et aux combustibles fossiles. Le FMI estime que ces subventions,

ajoutées aux coûts environnementaux ignorés, supposent \$5.3 trillion par an, soit l'équivalent de \$10 million par minute.

- Des politiques de « Libre-échange » qui ouvrent les marchés alimentaires à des entreprises multinationales agricoles dans presque tous les pays. L'accord de 1994 sur l'ALENA, par exemple, a forcé les petits producteurs de maïs du Mexique à rivaliser les grandes exploitations fortement subventionnés des États-Unis ; la renégociation récente de l'ALENA aboutira aux mêmes résultats pour les producteurs laitiers canadiens.
- La réglementation en matière de santé et de sécurité. La plupart d'entre elles ont été rendues nécessaires par la production et la distribution à grande échelle – mais elles empêchent les petits producteurs et distributeurs d'être compétitifs et de survivre. En France, par exemple, le nombre de petits producteurs de fromage a diminué d'un 90% dû, en grand mesure, aux lois européennes sur la sécurité alimentaire.

Ces politiques offrent un avantage concurrentiel énorme aux grands producteurs monoculturels et aux grandes entreprises de transformation et de commercialisation. C'est pourquoi les aliments produits industriellement et expédiés de l'autre côté du monde sont souvent moins chers que les aliments de la ferme voisine.

Les coûts environnementaux de ce biais sont énormes. Les monocultures dépendent fortement des intrants chimiques –engrais, herbicides, fongicides et pesticides- qui polluent l'environnement immédiat, mettant en péril la faune et, à cause du ruissellement des nutriments, créent des « zones mortes » dans des eaux situés à des centaines ou des milliers de kilomètres. Les monocultures dépendent aussi fortement des combustibles fossiles pour faire fonctionner des équipements de grande envergure et pour transporter les aliments crus et transformés à travers le monde, contribuant grandement aux émissions de gaz à effet de serre. En fait, les chercheurs scientifiques estiment que le système alimentaire mondial en contribue un tiers des émissions totales.

Il y a aussi des coûts sociaux et économiques. Dans le monde industrialisé, les petits producteurs ne peuvent pas survivre, leurs terres sont fusionnées dans des exploitations de plus en plus grandes, ce qui décime les économies rurales et de petites villes et menace la santé publique. Dans les pays du Sud, les mêmes forces entraînent des centaines de millions de personnes à quitter leurs terres, ce qui conduit à la pauvreté, gonfle rapidement les bidonvilles et les vagues de réfugiés économiques. Tant au Nord comme au Sud, les paysans déracinés tombent facilement dans le chômage, la pauvreté, le ressentiment et la colère.

Il y a aussi des risques pour la sécurité alimentaire. Les politiques économiques mondiales ont homogénéisé l'approvisionnement alimentaire mondial. Les 7000 espèces de plantes utilisées comme cultures vivrières dans le passé ont été réduites à 150 cultures commerciales, dont le riz, le blé et le maïs représentent le 60% de l'approvisionnement alimentaire mondial. Les variétés de ces quelques cultures ont été choisies pour leur réactivité positive aux engrais chimiques, aux pesticides et à l'eau d'irrigation, ainsi que pour leur capacité à supporter des transports longue

distance. On applique un calcul similaire aux races de bétail et de volaille, choisissant celles capables de croître rapidement avec des apports de céréales et d'antibiotiques dans des systèmes d'engraissement confinés. La perte de diversité s'étend même à la taille et à la forme des produits alimentaires : les machines de récolte, les systèmes de transport et les chaînes de supermarchés tous exigent la normalisation. Le résultat final est que plus de la moitié des variétés alimentaires du monde ont été perdues au cours du dernier siècle; dans des pays comme les États-Unis, la perte est supérieure à 90%. Le système alimentaire mondial repose sur une base dangereusement étroite : sans la variété génétique capable de fournir la résilience, le système alimentaire est vulnérable aux pertes catastrophiques dues aux maladies et aux perturbations propres d'un climat changeant.

### **Les Avantages des Aliments Locaux**

La solution à ces problèmes implique plus qu'un engagement envers les modèles écologiques de la production alimentaire : elle exige également un engagement envers les économies alimentaires locales. La localisation atténue systématiquement un certain nombre de problèmes environnementaux inhérents au système alimentaire mondial, en :

- Réduisant la distance parcourue par les denrées alimentaires, réduisant ainsi l'énergie nécessaire au transport, ainsi que les émissions de gaz à effet serre correspondantes;
- Réduisant les besoins d'emballage, de transformation et de réfrigération (ce qui disparaît lorsque les producteurs vendent directement aux consommateurs, réduisant ainsi le gaspillage et l'utilisation d'énergie) ;
- Réduisant la monoculture, car les exploitations agricoles qui produisent pour les marchés locaux ou régionaux ont une incitation à diversifier leur production, ce que rend la production biologique plus réalisable, réduisant ainsi la charge toxique sur les écosystèmes environnants ;
- Fournissant plus de créneaux à la faune, grâce aux fermes biologiques diversifiées ;
- Et soutenant le principe de la diversité sur lequel l'agriculture écologique –et la vie elle-même– est fondée, en privilégiant les méthodes de production les mieux adaptées aux climats, sols et ressources particuliers.

Les aliments locaux offrent de nombreux autres avantages. Les petites exploitations qui produisent pour les marchés locaux et régionaux exigent plus d'intelligence humaine, de soins et de travail que les monocultures, offrant ainsi plus d'opportunités d'emploi.

Dans les pays du Sud, en particulier, un engagement en faveur de l'alimentation locale permettrait de mettre fin aux pressions qui chassent des millions d'agriculteurs de leurs terres.

La nourriture locale est également bonne pour les économies rurales et les petites villes, car elle crée non seulement plus d'emplois dans les exploitations agricoles, mais soutient également les nombreuses entreprises locales dont dépendent les agriculteurs.

La sécurité alimentaire est également renforcée car les variétés sont choisies en fonction de leur adéquation aux divers endroits, et non aux demandes des chaînes de supermarchés ou aux exigences du transport longue distance. Cela renforce la biodiversité agricole.

La nourriture locale est aussi plus saine. Comme elle n'a pas besoin de voyager aussi loin, la nourriture locale est bien plus fraîche que la nourriture mondiale ; et comme elle ne dépend pas d'une production monoculturelle, elle peut être produite sans des produits chimiques toxiques qui peuvent contaminer les aliments.

## **Réfuter les mythes**

Bien que l'alimentation locale soit un multiplicateur de solutions incroyablement efficace, les entreprises agroalimentaires ont tout mis en œuvre pour convaincre le public que la production alimentaire industrielle à grande échelle est le seul moyen de nourrir le monde. Mais le fait est que l'économie alimentaire mondiale est extrêmement inefficace.

Le système mondial ayant besoin de produits normalisés, des tonnes d'aliments comestibles sont détruites ou laissées pourrir. C'est l'une des raisons pour lesquelles plus d'un tiers de l'approvisionnement alimentaire mondial est gaspillé ou perdu ; pour les États-Unis, le chiffre est plus proche de la moitié.

La logique du commerce mondial se traduit par d'importantes quantités de produits identiques importés et exportés simultanément –un gaspillage inutile de combustibles fossiles et une augmentation considérable des émissions de gaz à effet de serre. Par exemple, une année typique, les États-Unis importent plus de 400000 tonnes de pommes de terre et 1 million de tonnes de bœuf, tout en exportant à peu près le même tonnage. Il en va de même pour de nombreux autres produits alimentaires et de nombreux autres pays.

La même logique conduit à expédier des aliments dans le monde entier simplement pour réduire les coûts de main-d'œuvre associés à la transformation. Les crevettes pêchées aux côtes écossaises, par exemple, sont expédiées 6000 milles vers la Thaïlande pour être épluchées, puis renvoyées 6000 milles de retour au Royaume-Uni pour être vendues aux consommateurs.

L'efficacité supposée de la production monoculturelle est basée sur la production par unité de travail, qui est maximisée en remplaçant des emplois par des technologies qui utilisent énormes quantités d'énergie et de produits chimiques. Toutefois, mesuré par la production par unité de terre cultivée –une mesure beaucoup plus pertinente- les exploitations plus petites sont généralement 8 à 20 fois plus productives. Cela est dû en partie au fait que, par définition, les monocultures ne produisent qu'une culture sur une parcelle donnée, tandis que des exploitations plus petites et diversifiées permettent la culture intercalaire –en utilisant les espaces entre les rangées d'une cultures pour en faire pousser une autre. De plus, « l'efficacité » des productions monoculturelles en matière de travail sont liées à l'utilisation de grand équipements qui limitent la capacité de l'exploitant à cultiver ou à récolter de petites portions d'une culture et à augmenter ainsi les rendements.

### **Faire le changement**

Depuis plus d'une génération, le message aux agriculteurs est désormais d' « accroître la taille des exploitations ou sortir de l'agriculture », et un grand nombre d'agriculteurs ont adapté leurs méthodes à ce qui est économiquement rationnel à court terme, dans un système profondément imparfait. Pour éviter de ruiner ces agriculteurs, le passage du global au local devrait être effectué avec précaution, en incitant les agriculteurs à diversifier leur production, à réduire leur dépendance aux intrants chimiques et à l'énergie fossile et à chercher des marchés plus proches. Ces incitations iraient de pair avec une réduction des subventions pour le système alimentaire industriel.

Après des décennies de politique en faveur de l'alimentation mondiale, des gouvernements locaux et régionaux ont pris des mesures en ce sens. Aux États-Unis, par exemple, la plupart des états ont promulgué des « lois alimentaires pour petites fermes » qui assouplissent les restrictions sur la production artisanale de confitures et d'autres aliments en conserve, leur permettant d'être transformés et vendus localement sans recourir à des cuisines commerciales coûteuses.

Plusieurs villes de l'état de Maine sont allées encore plus loin. Soucieuses d'éviter les réglementations restrictives qui rendent difficile la commercialisation des produits locaux, elles ont déclaré « souveraineté alimentaire » en promulguant des ordonnances donnant à leurs citoyens le droit de « produire, transformer, vendre, acheter et consommer les produits locaux de leur choix ».

En 2013, le gouvernement de l'Ontario, au Canada, a adopté une loi sur les aliments locaux visant à augmenter l'accès aux aliments locaux, à améliorer leur connaissance et à accorder des crédits d'impôts aux agriculteurs qui donnent une partie de leurs produits à des banques alimentaires à proximité.

On doit mener des actions plus audacieuses encore si l'on espère éliminer les dommages causés par le système alimentaire mondial. Une première étape cruciale consiste à sensibiliser le public aux coûts du système actuel et aux nombreux avantages des aliments locaux. Peu importe le nombre d'études démontrant les vertus des

méthodes alternatives de production et de distribution des aliments. Il est peu probable que le système destructeur alimentaire mondial change, à moins que les gens à la base n'exercent de fortes pressions pour modifier tout le système. Nous devons commencer maintenant.

Cet article a été écrit par Earth / Food / Life, un projet de Independent Media Institute et publié à l'origine par Truthout.

Read blog in English here: <https://www.localfutures.org/unlike-a-globalized-food-system-local-food-wont-destroy-the-environment/>

Read all our blogs here: <https://www.localfutures.org/blog/>