

Développer l'agro-écologie ou comment mieux manger en préservant la planète.

Polutions, fortes évolutions de cours des ressources alimentaires, crises de qualité à répétition et perte de confiance du consommateur, empreinte écologique intense, monocultures en concurrence internationale et disparition des savoirs agronomiques dans les pays en voie de développement: un vrai constat de crise. Le modèle de production autour des grandes cultures et d'un mono-élevage spécialisé par région à l'échelle internationale montre ses limites. Longtemps vécu comme un ensemble de pratiques hétéroclites et artisanales, l'agro-écologie apparaît désormais comme une réponse forte aux crises de l'alimentation, qui cherche à atteindre la triple performance économique, sociale et écologique. Et ce, en créant de la valeur localement, sur les territoires.

Mais qu'est-ce donc que l'agro-écologie ?

L'agro-écologie peut se définir comme étant un ensemble de pratiques évolutives qui permet de réconcilier l'agronomie et l'écologie. Ce concept est destiné à apporter des réponses concrètes à la « malbouffe », à l'impact environnemental, d'une monoculture trop intensive, dans un contexte de gaspillage alimentaire ou 50% de la nourriture consommable produite n'aitent pas l'estomac humain.

Cette pratique envisage le sol, l'eau et la vie comme un creuset permettant de cultiver et d'élever au plus près des lieux de consommations. La diversité des cultures permet d'avoir toujours une production en quantité et en qualité, l'agriculteur est impliqué comme entrepreneur de son exploitation, une démarche de ferme ouverte et de circuit court rapprochant l'exploitation agricole du consommateur, et la qualité des sols est préservée par une agriculture qui a besoin de peu ou pas d'intrants et contribue au développement de la qualité organoleptique des sols.

En quoi est-ce une approche des territoires ?

Entretien et développement de biodiversité sur les paysages et activités agricoles sont inimmédiatement liés. Et ce, dans une démarche d'économie circulaire, où rien ne se perd, mais tout se transforme et est valorisé. Il est temps d'innover, de comprendre et d'accélérer ce modèle en particulier pour faire évoluer les pratiques agroalimentaires vers une performance plus globale: économique, écologique et sociale. Ceci répond à la nécessité de trouver de nouvelles réponses pour restaurer la biodiversité, mais aussi d'avoir une production agricole qui demande moins d'intrants, utilise au mieux le sol et la biodiversité, et une filière agroalimentaire qui permet une valorisation optimisant les transports et limitant tout gaspillage alimentaire.

Aujourd'hui, plus de 60 % des produits agricoles ne sont pas consommés par un humain et au moins 40 % sont jetés sans être consommés, alors que plus qu'un milliard de personnes n'arrivent pas à trouver à manger ! Ce gaspillage essentiellement dû à une trop forte segmentation des productions et à une offre éloignée du consommateur, devient inacceptable tant socialement qu'écologiquement, et son modèle économique repose sur des logiques d'aides, de subvention ou de dumping social ou écologique.

L'approche systémique de l'agroécologie

L'agro-écologie, considère le sol, l'eau et la vie comme un creuset permettant de cultiver et d'élever au plus près des lieux de consommations. C'est aussi une diversité de cultures qui assure une quantité et une qualité de production. A la fois maraîcher, éleveur, céréalier et souvent commençant de sa propre production, l'agriculteur se place dans une démarche de ferme ouverte et de circuit court, qui rapprochent son exploitation du consommateur. La qualité de ses sols est respectueuse : elles utilisent les ressources de manière optimale et pérenne, fournissent des produits locaux, de saison, plus sains et qui minimisent l'impact négatif de l'agriculture sur les territoires. Le consommateur connaît le producteur et rachète que les produits nécessaires à son alimentation.

Ceci est-il également vrai pour les productions animales ?

L'élevage est une des composantes fondamentales de l'agro-écologie, et ce depuis l'apparition de celle-ci dès la préhistoire avec la communauté nomade des chasseurs-cueilleurs qui s'est sédentarisée au fil du temps, autour de la polyculture et de l'élevage.

pour connaître une phase de spécialisation durant la période d'après-guerre en France. Bien comme sous le nom de « Révolution Verte », cette spécialisation a vu se développer un modèle unique, autour d'une monoculture



préservée par une agriculture nécessitant peu ou pas d'intrants et contribue au développement de la qualité organoleptique des sols.

Qui a besoin d'agro-écologie ?

L'agro-écologie est l'affaire de tous. Celle des citoyens, aussi consommateurs et contribuables, souvent aidés par des associations comme les nôtres, qui

Bretagne Nord, avec le soutien de la Banque Populaire et d'autres acteurs structurants comme Fleury Michon.

Faut-il que nous bouleversons notre alimentation ?

La transition vers l'agro-écologie sera progressive, et elle permet aussi de retrouver le plaisir du goût. Nous le voyons bien avec notre accompagnement du prototype d'une production porcine agro-écologique en Bretagne, les restaurateurs accomplissent des prouesses, et le consommateur redécouvre les saveurs, à moindre coût.

Comment s'assurer que les promesses de l'agro-écologie sont bien tenues ?

Il est essentiel de restaurer la confiance tant dans le produit que dans les pratiques, et ceci doit se faire par une tierce certification, des labels simples à décrypter et des allégations à la fois précises et ambitieuses.

Dans notre approche, trois domaines doivent donner lieu à des indicateurs de labellisation :

Le produit, tant dans ses qualités gustatives que sanitaire et nutritive. La qualité et le développement de l'écosystème à l'échelle de l'exploitation, ainsi que l'efficacité de la filière.

Et ce, dans une approche de performance globale, intégrant l'économie, l'environnement et le social. Ces indicateurs sont conçus comme étant des outils de mesure, mais aussi

d'amélioration continue, ils sont donc utilisables de manière similaire par un petit artisan ou un grand groupe. L'approche par indicateurs étant encore peu développée dans l'agro-alimentaire à l'inverse de l'électroménager, nous

pensons que les associations ont un rôle essentiel à jouer, d'une part en apportant une information et des suggestions indépendantes de toute offre commerciale, mais également par une animation séduisante sur le bien-manger comme sur le manger-sain. Par exemple en redécouvrant des morceaux auparavant délaissés (qui donnent charcuterie et pâtes de qualité), en ayant des textures retrouvées, en mangeant des poissons plus petits et non menacés issus de la pêche côtière de proximité... l'occasion aussi de se faire plaisir et de manger ce que l'on achète. Plus on achète une nourriture saine et qui fait plaisir, plus on retrouve le plaisir de la préparer soi-même (et nous travaillons régulièrement avec des cuisiniers sur des festivals pour monter à quel point c'est facile), plus la nourriture est effectivement consommée. C'est intéressant et pour la qualité de vie du consommateur, et pour son portefeuille, pour le producteur, et pour l'ensemble de la chaîne de valeur. ■



L'un des plus grand scandales de notre époque : le gaspillage alimentaire. Vu par Tristram Stuart

Un milliard d'êtres humains souffrent de malnutrition et pourtant, un tiers de la production mondiale de nourriture est jetée, soit 1,3 milliard de tonnes. Un Français gaspille entre 90 et 155 kilos en moyenne chaque année. Un supermarché ou hypermarché, environ 197 tonnes. Des chiffres effarants avec d'un côté, un gaspillage alimentaire scandaleux, de l'autre, des gens qui n'ont pas assez à manger. Pour certains, l'équation devient insupportable. Tristram Stuart en a fait son combat. Il n'a pas le profil du militant écolo culpabilisant, il tire la sonnette d'alarme et juge qu'il est urgent de revoir nos habitudes alimentaires. Tout simplement une question de bon sens !

Tristram n'a pas peur de fouiller les poubelles à mains nues, à l'afût de fruits et légumes invendus ou jugés invendables, rebouqués sans réfléchir. Il est devenu un véritable leader et mène une campagne internationale très active contre le fléau du gaspillage alimentaire. Si l'homme a un potentiel illimité au sein du collectif, Tristram Stuart l'a bien compris et entouré de 5000 personnes à chaque repas événement « FEED the 5K ». Ce britannique de 36 ans a inventé un « banquet de déchets » pour alerter les foules, un banquet uniquement composé d'aliments cuisinés destinés normalement à la poubelle.

« J'ai commencé mon action en 2002, et le premier « Banquet des 5000 » a eu lieu à Londres en 2009. Aujourd'hui je parcours le monde et j'en organise partout, surtout dans les pays riches. »

Tristram Stuart