

Avec le chaos climatique, qui nous nourrira

La chaîne alimentaire industrielle
ou le réseau paysan?



Illustrations: Rini Templeton (couverture, p. 5, 46), Diego Rivera (p. 3)

*Ce texte se base sur une recherche en cours portant sur les crises climatique et alimentaire.
Vous pouvez télécharger le document complet à l'adresse suivante: <http://www.etcgroup.org/fr>
Vous y trouverez plus de 100 références ainsi que de l'information sur les organisations et institutions qui ont contribué à cette recherche.*

*Groupe d'Action sur l'Erosion, la Technologie et la Concentration
ETC Group 2013*



La chaîne alimentaire industrielle utilise 70% des ressources agricoles mondiales pour produire seulement 30% de tous les aliments consommés sur terre. Parallèlement, le réseau alimentaire paysan fournit 70% de tous les aliments produits et consommés en utilisant que 30% des ressources agricoles mondiales.

Le réseau alimentaire paysan promeut la diversité à travers la culture de millions de variétés de plusieurs milliers d'espèces de plantes ainsi que l'élevage de milliers d'espèces animales et aquatiques tandis que la chaîne industrielle a réduit cette incroyable diversité à une douzaine de cultures agricoles, une poignée d'élevages de bétail et des bancs de poisson en déclin.

La chaîne industrielle alimentaire gaspille deux tiers de sa production alimentaire, détruit les écosystèmes, cause des dommages d'une valeur de plus de 4 billions et sur-alimente ou sous-alimente environ 3,4 milliards de personnes. Le réseau alimentaire paysan est écologiquement et nutritionnellement bénéfique et constructif.



1. Qui nous nourrit aujourd'hui?

La chaîne industrielle:

Produit 30% de tous les aliments consommés (cultures, poisson, etc.), mais utilise environ 70-80% des terres arables de la planète pour produire 30-40% de tous les aliments cultivés; consomme plus de 80% de tous les carburants fossiles et 70% de toute l'eau qui sont utilisés en agriculture; produit 44-57% des émissions annuelles totales de GES; est responsable chaque année de la déforestation de 13 millions d'hectares et de la destruction de 75 milliards de tonnes de terre provenant de la couche arable; contrôle la presque totalité des échanges alimentaires internationaux (c.-à-d. 15% de tous les aliments produits dans le monde) et domine le marché commercial de l'alimentation dont la valeur s'élève à 7 billions de dollars, mais laisse pour compte près de 3,4 milliards de personnes sous-alimentées ou suralimentées.

Le réseau paysan:

Produit plus de 70% de tous les aliments que les gens mangent –15-20% proviennent de l'agriculture urbaine; 10-15% de la chasse et de la cueillette; 5-10% de la pêche; et 35-50% des fermes (produit 60-70% des cultures à partir de 20-30% des terres arables); utilise moins de 20% de tous les carburants fossiles et 30% de toute l'eau qui sont utilisés en agriculture; entretient et fait un usage durable de la diversité; est le plus important producteur d'aliments non exportés, qui représentent 85% de tous les aliments produits et consommés; est le principal (et souvent le seul) fournisseur d'aliments capable de rejoindre les deux milliards de personnes affamées et sous-alimentées.

2. Qui produit le plus d'aliments à l'hectare?

La chaîne industrielle:

Si l'année est normale et les sols sont bons, les variétés à haut rendement des principales monocultures commerciales produiront, pour une culture donnée, une masse commercialisable plus importante à l'hectare que les variétés cultivées par les paysans – avec toutefois des conséquences beaucoup plus lourdes sur la santé, les modes de subsistance et l'environnement; l'agriculture biologique, par exemple, pourrait permettre d'accroître le rendement des cultures mondiales de 132%.

Le réseau paysan:

Que l'année soit normale ou non, que les sols soient riches ou pauvres, les multiples cultures (intercalaires), élevages et pêcheries des paysannes et des paysans produiront plus d'aliments à l'hectare, ceux-ci étant plus nutritifs que ceux provenant de n'importe quelle monoculture de la Chaîne, cela à moindres coûts et en étant bénéfique pour l'emploi et l'environnement; en adoptant de nouveaux outils agroécologiques durant les années 1990, neuf millions de paysans répartis dans 52 pays ont augmenté le rendement de leurs cultures de 93% – sans compter les gains provenant des étangs à poissons et des élevages domestiques.

3. Qui nous nourrira demain (2030)?

La chaîne industrielle:

Si le système agroalimentaire poursuit sa marche habituelle, la proportion de la population mondiale vivant en milieu urbain atteindra 70%; le nombre de cas d'obésité doublera; la production de viande et de produits laitiers augmentera de 70%; la demande mondiale en aliments augmentera de 50% et celle en eau, de 30%; enfin, les émissions de GES imputables à l'agriculture augmenteront de 60%.

Le réseau paysan:

Si la population rurale se dote de terres et de droits, sa proportion se maintiendra à 50% ou augmentera; la disponibilité des aliments et l'apport nutritionnel doubleront; le taux d'obésité chutera; les émissions de GES seront réduites d'au moins 60% et la demande en eau, de 50%; enfin, l'utilisation de carburants fossiles en agriculture sera réduite de 75 à 90%.

4. Quelles tendances politiques nous mèneront là?

La chaîne industrielle:

Accélération de la mainmise sur les terres; renforcement des accords commerciaux profitant à l'industrie agroalimentaire; homologation de grands monopoles de brevets; approbation des pratiques oligopolistiques (par ex.: trois entreprises se partagent plus de 50% des ventes de semences commerciales, et dix entreprises contrôlent 95% du marché des pesticides); interdiction de la conservation des semences; accès aux carburants fossiles à plus bas prix; transfert d'une plus grande part du fardeau de la sécurité alimentaire vers les consommateurs et les paysans.

Le réseau paysan:

Souveraineté alimentaire, qui comprend le droit à la terre et l'accès à l'eau; rétablissement du droit d'échanger et de reproduire les semences et les élevages; rapatriement des semences; élimination des règles entravant les marchés locaux et la diversification; commerce équitable; réorientation de la R et D publique dans le but de promouvoir l'agroécologie et de répondre aux besoins des paysans.

5. Qui cultivera nos aliments?

La chaîne industrielle:

Cultive 150 cultures, mais seulement 12 espèces sont essentielles (ex.: 45% de la R et D sur les semences se concentre sur le maïs); cultive plus de 80 000 variétés depuis les années 1960, dont 59% sont destinées à des fins ornementales; il en coûte en moyenne 136 millions de dollars pour mettre au point une variété modifiée génétiquement (GM); seulement 10 à 20% des semences utilisées dans les pays du Sud proviennent du commerce.

Nota bene: afin d'adapter l'agriculture aux changements climatiques, la Chaîne accorde une priorité absolue à 700 espèces sauvages génétiquement apparentées aux principales cultures vivrières.

Le réseau paysan:

Cultive plus de 2,1 millions de variétés appartenant à 7 000 espèces depuis les années 1960 (dont certaines sont destinées à des fins ornementales); la production de nouvelles variétés n'occasionne aucun coût commercial; entre 80 et 90% des semences sont acquises en dehors des marchés commerciaux. *Nota bene: le Réseau dispose de 50 000 à 60 000 espèces sauvages apparentées. La Chaîne évalue ces espèces sauvages apparentées à 115 milliards de dollars par année.*

6. Qui s'occupera de nos élevages?

La chaîne industrielle:

Travaille avec cinq espèces et moins d'une centaine de races; moins d'une douzaine d'éleveurs commerciaux dominant la R et D dans le domaine de la génétique des élevages de volailles, de porcs et de bovins (ex.: quatre entreprises comptent pour 97% de la R et D en génétique avicole; quatre entreprises comptent pour plus de 65% de la R et D en génétique porcine); l'Europe et l'Amérique du Nord possèdent la plus forte proportion de races d'élevage menacées.

Le réseau paysan:

Élève une quarantaine d'espèces et maintient plus de 7 000 races locales; 640 millions d'agriculteurs paysans et 190 millions de bergers sont les gardiens de la diversité mondiale des élevages; les deux tiers des personnes qui gardent les troupeaux en milieu rural sont des femmes; entre le tiers et la moitié du revenu des ménages ruraux et urbains dans les pays du Sud provient de l'élevage.

7. Qui protégera nos ressources halieutiques?

La chaîne industrielle:

Pêche 363 espèces marines et en élève 600 en captivité (il faut toutefois noter que 101 programmes de reproduction ne ciblent que 25 espèces); la surpêche a causé l'extinction de 20% des espèces d'eau douce; 30% des stocks de poissons marins sont surexploités et de plus, 57% d'entre eux ont atteint un niveau d'exploitation maximal; aujourd'hui, les prises des chalutiers représentent seulement 6% de celles d'il y a 120 ans.

Le réseau paysan:

Récolte plus de 15 000 espèces d'eau douce et plusieurs milliers d'espèces marines; le poisson constitue la première source de protéines pour 1,5 milliard de personnes (soit le cinquième de la population mondiale); en Chine, en Indonésie et au Vietnam, les femmes représentent respectivement 33 %, 42% et 80% de toute la main-d'œuvre rurale aquacole.

8. Qui protégera nos aliments forestiers?

La chaîne industrielle:

D'une valeur de 186 milliards de dollars, le marché des produits ligneux primaires concentre ses activités de R et D sur 450 essences, soit 0,5% de toutes les essences forestières connues; en 40 ans, 40% de la superficie de la forêt en Amérique centrale a été rasée pour être convertie en terres produisant du fourrage et des aliments pour les animaux; en Amazonie brésilienne, 75% des terres déboisées sont occupées par des éleveurs de bovins; jusqu'à 90% du commerce de bois tropical est effectué de manière illégale.

Le réseau paysan:

Pour 80% des habitants des pays du Sud, 80 000 espèces sont importantes et servent à différents usages autres que la construction et le chauffage; les forêts et les savanes fournissent entre 10 et 15% de l'approvisionnement alimentaire mondial; 1,6 milliard de personnes ont un mode de subsistance qui dépend de la forêt, et les terres soi-disant « sous-utilisées » génèrent des revenus d'environ 90 milliards de dollars par année; la moitié des terres agricoles dans le monde possèdent un couvert forestier sur 10% de leur superficie, ces forêts jouant un rôle vital pour la conservation et le stockage de GES.

9. Les aliments transformés nous sont-ils bénéfiques ou nuisibles?

La chaîne industrielle:

La transformation alimentaire visait initialement à éviter les pertes, mais l'objectif commercial de cette pratique vise l'homogénéisation, le transport et la concentration d'ingrédients au sein d'un marché d'une valeur de 1,37 billion de dollars; depuis 1950, l'intensification de la transformation des aliments a réduit leur contenu nutritionnel, uniformisé les régimes alimentaires, réduit la diversité alimentaire et fait augmenter l'incidence des maladies chroniques reliées à l'obésité.

Le réseau paysan:

Continue de transformer et de préserver les aliments destinés à la consommation locale, alors qu'une importante partie de l'apport alimentaire de deux milliards de personnes dans les pays du Sud dépend de la fermentation ou de la transformation artisanale et locale des aliments.

10. Qui possède les terres et comment sont-elles utilisées?

La chaîne industrielle:

Depuis 2001, 15% des terres agricoles ont fait l'objet d'accaparement, en plus d'une fraction supérieure à 2% pour la production de biocarburants; utilise entre 70 et 80% des terres arables; utilise annuellement 176 millions de tonnes de nutriments sous la forme de fertilisants synthétiques et perd 75 milliards de tonnes de sols, ce qui engendre des coûts de 400 milliards de dollars; 78% des terres agricoles soutiennent la production de bétail (aliments, fourrage, pâturages); 80% des fertilisants synthétiques servent à la production de viande – afin de fertiliser les cultures et les pâturages qui nourrissent le bétail –, mais moins de la moitié des fertilisants appliqués atteignent effectivement les cultures.

Le réseau paysan:

Utilise entre 20 et 30% de toutes les terres arables, dont au moins la moitié sont exploitées sans employer de fertilisants synthétiques (ex.: dans les exploitations agricoles mixtes, 23% de l'apport en azote proviennent du fumier); surtout grâce aux paysans, les microorganismes présents dans les sols fixent annuellement une quantité d'azote estimée à 70-140 millions de tonnes, ce qui correspond à une quantité de fertilisant azoté valant 90 milliards de dollars.

11. Qui peut réduire les émissions de GES du secteur agricole?

La chaîne industrielle:

Il est prévu que les émissions de méthane produites par le bétail augmenteront de 60% d'ici 2030; les fermes qui ne pratiquent pas l'agriculture biologique émettent 637 kg CO₂/ha de plus par année que celles qui pratiquent l'agriculture biologique; les chalutiers raclent annuellement une superficie de fonds marins équivalant à la moitié de celle des plateaux continentaux, ce qui contribue à la destruction de 1,5% de l'herbier marin et libère 299 millions de tonnes de carbone dans l'atmosphère.

Le réseau paysan:

Préserve les pâturages, les races et la diversité microbienne de sorte que les émissions de méthane et d'oxyde nitreux sont réduites (ex.: les fermes biologiques en Allemagne accumulent 402 kg CO₂/ha); en restaurant les sols, l'agriculture agroécologique biologique et paysanne peut permettre d'accumuler entre trois et huit tonnes additionnelles de carbone par hectare, ce qui peut éliminer jusqu'à 60% des émissions de GES; les fermes biologiques réduisent leurs émissions de CO₂ de 48 à 60 %; les pêcheurs artisanaux ne détruisent pas les herbiers marins.

12. Qui utilise l'eau?

La chaîne industrielle:

76% du flux d'eau qui traverse les frontières nationales sont utilisés pour la croissance des cultures et la fabrication de produits dérivés de celles-ci (ex.: le commerce du soya est responsable de 20% de la quantité totale du flux d'eau utilisée internationalement); le commerce des animaux et des produits industriels consomment chacun 12% du flux d'eau; un régime alimentaire carné engendre une consommation d'eau jusqu'à cinq fois plus importante qu'un régime végétarien; l'eau employée pour la production et la transformation d'aliments ultimement gaspillés pourrait combler les besoins domestiques de neuf milliards de personnes.

Le réseau paysan:

La quantité de nitrates qui percole vers les eaux souterraines est quatre fois moindre chez les fermes qui n'ont pas recours aux produits agrochimiques; 20 millions d'hectares répartis dans une cinquantaine de pays sont irrigués avec les eaux usées urbaines; environ un milliard de personnes consomment des produits agricoles qui ont été arrosés avec des eaux usées; l'eau nécessaire à une ville d'un million d'habitants peut irriguer entre 1 500 et 3 500 hectares de terres en milieu semi-aride (ex.: 15 à 20% de l'approvisionnement alimentaire mondial provient de régions urbaines); un régime alimentaire végétarien requiert cinq fois moins d'eau qu'un régime carné.

13. Qui consomme le plus d'énergie?

La chaîne industrielle:

Consomme d'importantes quantités de carbone fossile (nécessaires à la fabrication de carburants, fertilisants et pesticides), ce qui contribue à la dégradation environnementale et aux émissions de GES (ex.: les fertilisants et les pesticides synthétiques comptent pour la moitié de l'énergie consommée pour la culture du blé; la fabrication de fertilisants azotés synthétiques compte pour 90% de la consommation énergétique de l'industrie des fertilisants).

Le réseau paysan:

Les paysans font généralement un usage plus efficace de l'énergie. Par exemple, un apport énergétique de 11,19 MJ est nécessaire à la Chaîne pour produire un kilo de riz, alors que le Réseau n'en requiert que 0,14 MJ (en outre, le coût énergétique pour produire un kilo de maïs est de 5,91 MJ pour la Chaîne et de 0,18 MJ pour le Réseau); dans les régions tempérées, produire du maïs selon les méthodes biologique et biodynamique consomme respectivement 33 et 56% moins d'énergie que la méthode industrielle.

14. Où vont les déchets?

La chaîne industrielle:

Entre 33 et 40% des aliments produits par la Chaîne sont perdus ou gaspillés au cours des étapes de production, de transport et de transformation, considérant également ceux qui se retrouvent dans les déchets domestiques; 25% des aliments sont en quelque sorte perdus par surconsommation; en Europe et en Amérique du Nord, entre 95 et 115 kg d'aliments par habitant sont gaspillés chaque année; malgré ces importantes pertes, moins de 5% des activités de R et D en agriculture s'attaquent au problème des pertes après récolte; les flottes industrielles de bateaux de pêche rejettent environ sept millions de tonnes par année, sans compter les 40 millions de requins qui chaque année, sont tués pour prélever leurs ailerons.

Le réseau paysan:

En Afrique subsaharienne et en Asie du Sud, les déchets alimentaires domestiques totalisent annuellement entre 6 et 11 kg par personne (soit moins de 10% des quantités jetées dans les pays industrialisés); en Afrique subsaharienne et en Asie du Sud, les pertes et les déchets totalisent annuellement entre 120 et 170 kg par personne, alors qu'elles totalisent annuellement entre 280 et 300 kg par personne en Europe et en Amérique du Nord; la majeure partie des déchets alimentaires et ceux provenant des cultures sont utilisés pour enrichir les sols ou pour nourrir les poissons et les élevages.

15. Qui protège les insectes qui pollinisent les cultures?

La chaîne industrielle:

Dans les pays industrialisés, les ruchers commerciaux sont responsables de la pollinisation du tiers des cultures; le déclin draconien de la population d'abeilles, un phénomène relié à l'utilisation de pesticides, risque d'engendrer des pertes de productivité de l'ordre de 200 milliards de dollars.

Le réseau paysan:

71 des 100 principales cultures alimentaires au monde sont pollinisées par les abeilles (surtout des abeilles sauvages); les pollinisateurs sauvages sont protégés par les paysans, qui dépendent partiellement des mêmes habitats pour leurs aliments et leurs remèdes.

16. Qui protège la microflore?

La chaîne industrielle:

En combinaison avec l'utilisation de fertilisants et de pesticides synthétiques, les cultures et les élevages génétiquement uniformes ont décimé les microorganismes bénéfiques à l'agriculture – en endommageant les sols, en compromettant l'efficacité alimentaire et en affaiblissant les animaux; pour pallier ce phénomène, l'industrie a amassé et conserve ex situ 1,4 million de souches microbiennes; moins de 2% de la diversité microbienne a été recensée.

Le réseau paysan:

Préserve la diversité microbienne bénéfique à l'agriculture en maintenant des sols sains ainsi que des élevages et des cultures diversifiés; la microflore intestinale, qui varie selon la race et l'alimentation, contribue à l'efficacité alimentaire et réduit les émissions gastroentériques de méthane.

17. À qui appartiennent les technologies qui nous nourriront?

La chaîne industrielle:

Fait appel aux technologies de pointe, et déploie des micro-inventions dans les macroenvironnements (ex.: modifications génétiques des grandes cultures mondiales) par l'entremise de monopoles, ce qui engendre une forte uniformité et une grande vulnérabilité aux maladies.

Le réseau paysan:

Fait appel aux technologies à vaste diffusion, et applique des solutions globales aux micro-environnements (ex.: modifications multidimensionnelles du paysage pour en faire un écosystème agricole); ces technologies ne sont assujetties à aucun droit de propriété, mais tirent plutôt profit de la recherche collective et des savoirs traditionnels.

18. Qui protège nos emplois et notre santé?

La chaîne industrielle:

A réduit au moins de moitié le nombre de fermes familiales dans les pays industrialisés au cours des 50 dernières années; a réduit le revenu des travailleurs agricoles de 39% au Royaume-Uni au cours des 30 dernières années; chaque année, les pesticides sont responsables de trois millions de cas de maladies graves et de 220 000 cas de décès; en Afrique subsaharienne, chaque dollar dépensé pour l'achat de pesticides engendre une dépense supplémentaire de plus de trois dollars (6,3 milliards de dollars par année) en frais médicaux et pour pallier la perte de productivité causée par les maladies liées aux pesticides.

Le réseau paysan:

Dans les pays du Sud, 80% des ménages ruraux (où les femmes agissent souvent à titre de chefs de famille) cultivent des aliments; 2,6 milliards de personnes dépendent de l'agriculture, de la pêche et du pastoralisme; les fermes biologiques emploient 30% plus de main-d'œuvre que les fermes qui ne le sont pas; bien qu'il existe peu d'information sur le nombre de fermes paysannes et leurs dimensions, l'agriculture paysanne est plus productive et procure des aliments plus nutritifs (ex.: une pomme de terre cultivée par les paysans péruviens contient 28 fois plus de phytonutriments combattant le cancer que son homologue industriel); les tortillas fabriquées à partir de variétés indigènes de maïs bleu contiennent au moins 20% plus de protéines et sont également plus digestes que celles fabriquées à partir de maïs commercial.

19. Quelle quantité d'aliments est gaspillée sous forme de graisse superflue?

La chaîne industrielle:

Malgré les coûts et les pertes, deux milliards de personnes souffrent d'une carence en un ou plusieurs micronutriments (868 millions de personnes souffrent de la faim) et 1,4 milliard de personnes souffrent d'un excès de poids (dont 500 millions sont obèses); dans les pays riches, la consommation de viande (dont la production nécessite d'importants intrants énergétiques et de vastes étendues de terres, en plus de générer de fortes émissions de GES) excède de près de 2,2 fois la quantité recommandée; les cas d'obésité doubleront d'ici 2030; la perte de productivité et les soins de santé reliés à la malnutrition et à la surconsommation alimentaire engendrent des coûts de plus de 3,5 billions de dollars par année, ce qui représente plus de la moitié de la valeur du marché de l'alimentation au détail.

Le réseau paysan:

Est le principal fournisseur d'aliments capable de rejoindre les personnes affamées et sous-alimentées; évite les monocultures et les élevages ne comportant qu'une seule race pour plutôt favoriser la diversité génétique; un régime alimentaire diversifié et riche en nutriments constitue le moyen le plus sûr et le plus abordable (il permettrait à la planète d'économiser jusqu'à quatre billions de dollars par année) de vaincre les carences en micronutriments; en raison de leur diversité génétique, la valeur nutritive des cultures peut varier d'un facteur 1 000 (ex.: 200 g de riz peuvent fournir de 25 à plus de 65% de l'apport protéique quotidien; une banane peut fournir de 1 à plus de 200% de l'apport quotidien en vitamine A).

20. Qui favorise la diversité culturelle?

La chaîne industrielle:

Considère la diversité culturelle comme étant un obstacle au monopole du marché; contribue à la disparition prévue d'environ 3 500 des 7 000 langues parlées (et des cultures) à travers le monde au cours du présent siècle (ex.: sur le tiers des terres sud-américaines, aucun habitant ne parle une langue autochtone).

Le réseau paysan:

Considère la diversité culturelle comme une caractéristique intrinsèque et primordiale de la diversité agricole; si ces cultures s'éteignent, notre génération pourrait être la première dans l'histoire à perdre plus de connaissances qu'elle n'en produit.



La face cachée des systèmes alimentaires.

Il y a environ cinquante ans, lors du premier Sommet mondial de l'alimentation qui s'est tenu en juin 1963, les Nations unies se sont fait dire que «Nous avons les moyens et la capacité d'éradiquer la faim et la pauvreté de la surface de la Terre de notre vivant –tout ce qu'il nous manque, c'est la volonté de le faire.» Depuis lors, cette phrase est devenue le mantra de tous les sommets de l'alimentation. Les gouvernements n'ont toutefois qu'une connaissance très partielle en ce qui concerne l'approvisionnement et la consommation d'aliments. Cette réalité est d'ailleurs apparue horriblement évidente en 2007, alors que les gouvernements n'ont pas été en mesure de reconnaître qu'une crise alimentaire mondiale se dessinait à l'horizon. Cinquante ans après s'être engagés à éliminer la faim, les décideurs politiques ne sont toujours pas en mesure d'expliquer pourquoi les gouvernements n'ont pas les moyens, la capacité ou la volonté de parvenir à cet objectif.

Deux phénomènes participent à notre connaissance lacunaire des systèmes alimentaires. Premièrement, cela fait un demi-siècle que nous sommes bercés par la présomption incontestée selon laquelle le modèle occidental prédominant de production, de transformation et de consommation alimentaire (désigné dans cette affiche par l'expression «système alimentaire industriel») est incontournable; notre manière de concevoir notre sécurité alimentaire repose presque exclusivement sur cette prémisse. Deuxièmement, nous sommes devenus dépendants des statistiques et des interprétations limitées fournies par l'industrie agroalimentaire. Même si on nous dit qu'il est impossible d'arrêter la marche du système agroalimentaire, de moins en moins d'information est divulguée quant à la réalité des marchés et à la part du marché qu'il occupe. ETC Group a commencé à surveiller les marchés agroalimentaires à la fin des années 1970. Au fil des décennies, les entreprises et les analystes de l'industrie sont devenus de plus en plus cachotiers. Cela est en partie dû au fait que le nombre d'analystes augmente aussi rapidement que l'industrie agroalimentaire se consolide. En conséquence, les décideurs politiques se résignent à voir augmenter la consommation de viande et de produits laitiers et

le nombre de cas d'obésité, alors que la dépendance aux fertilisants et aux pesticides devient une réalité immuable. Les désirs des «consommateurs qui payent» sont sanctifiés, alors que les besoins de ceux qui ont faim sont négligés. Nous espérons que cette affiche saura ébranler les croyances populaires entourant le système alimentaire industriel.

Deux solitudes?

Tout est-il vraiment «soit tout noir, soit tout blanc»? Les décideurs politiques sont-ils vraiment contraints à ne pouvoir choisir qu'entre deux options: le système alimentaire industriel et le système alimentaire paysan? Pas nécessairement, car les producteurs paysans prennent souvent part à divers degrés aux deux systèmes. Il existe toutefois une distinction claire quant aux prémisses qui motivent ce choix: selon une perspective, seul l'actuel paradigme productiviste occidental –basé sur le règne des multinationales agroalimentaires– est valable. Selon l'autre perspective, les petits producteurs (c.-à-d. les paysans) doivent être au centre de toutes les politiques alimentaires, qu'elles soient d'envergure

locale, nationale ou mondiale. C'est sans réserve que cette affiche défend la perspective paysanne.

Le système alimentaire paysan?

Trouvant le terme «paysan» condescendant, voire péjoratif, plusieurs préfèrent plutôt parler d'«agriculteurs» ou de «petits producteurs». Dans cette affiche, nous utilisons le terme de «paysan» pour décrire tous ceux qui produisent principalement des aliments pour eux-mêmes et leur communauté, peu importe qu'il s'agisse d'agriculteurs ruraux, urbains ou périurbains, de pêcheurs en eaux douces ou salées, de bergers ou encore de chasseurs et de cueilleurs. Plusieurs paysans se retrouvent dans toutes ces catégories. Les petits agriculteurs possèdent souvent des étangs à poisson et des élevages. Souvent, ils chassent et pratiquent la cueillette –particulièrement durant les semaines parfois difficiles qui précèdent les récoltes. Plusieurs paysans vont et viennent entre la ville et la campagne. Lorsque nous parlons du «Réseau», nous faisons référence aux complexes relations de soutien qui s'établissent entre les paysans et leurs communautés. Au contraire, bien que complexe, le système alimentaire

industriel, que nous appelons la «Chaîne», se referme sur ses maillons et marginalise la «récolte cachée» qui provient de cueillettes saisonnières en forêts, aux abords des routes ou dans la savane. La richesse de l'agriculture urbaine (cultures, poissons et élevages) est en outre rarement considérée.

La diversité des sources alimentaires paysannes rend les estimations statistiques difficiles. Et pour compliquer davantage les choses, les paysans cultivent environ 7 000 plantes –alors que les gratte-papiers du système alimentaire industriel s'en tiennent à environ 150. Il est difficile de décrire l'univers paysan avec des chiffres précis. Cette affiche présente notre meilleure estimation de la part de l'approvisionnement alimentaire qui provient entre autres des forêts, de la pêche, de la production urbaine, mais il ne s'agit là que de supputations. Nous invitons les autres à nous donner un coup de main dans cet essentiel travail de recherche.

Le Réseau prend toutes les précautions nécessaires pour éviter de gaspiller les aliments ou les ressources nécessaires à leur production. Si quelque chose se «perd», c'est presque exclusivement en raison de problèmes liés à l'entreposage ou au transport –certainement pas par surconsommation, pour des

préoccupations d'ordre esthétique ou par négligence. Les aliments détériorés évitent souvent la poubelle pour plutôt servir à nourrir les animaux ou à enrichir les sols. Si seulement c'était également le cas pour la Chaîne!

Le Réseau n'est pas un sobriquet pour désigner l'agroécologie, l'agriculture écologique, la permaculture ou tout autre type de système de production. En matière de fertilisants et de pesticides, les paysans prennent leurs décisions en fonction d'impératifs économiques, environnementaux ou d'accessibilité, et certains d'entre eux se servent de produits agrochimiques pour les cultures qu'ils destinent au commerce alors qu'ils les évitent pour les cultures servant à leur propre consommation. La chose importante à retenir dans tout cela, c'est que la majeure partie de ce que les paysans produisent est «biologique».

Le système alimentaire industriel?

Il est également difficile de déterminer la quantité d'aliments produits –et consommés– dans la Chaîne. On a beaucoup écrit au sujet du gaspillage alimentaire causé par le rejet des fruits et des légumes qui sont imparfaits sur le plan esthétique; par les problèmes liés au transport sur de longues distances;

par la mise aux rebuts d'aliments de bonne qualité par les supermarchés; et celle d'aliments par les consommateurs après qu'ils les ont achetés. Il a été plus facile pour les statisticiens d'estimer le volume, les coûts pour la santé et le manque à gagner découlant de la surconsommation. Le calcul reste difficile à effectuer: sur les 80% des terres agricoles et des fertilisants dédiés mondialement à l'alimentation des animaux –qui produiront en retour de la viande et des produits laitiers–, quelle fraction est perdue en raison du fait que les aliments qui en découlent s'accumulent sous forme d'excès de graisse lorsque certains consommateurs mangent plusieurs fois la quantité recommandée par les autorités sanitaires? Alors que cette affiche tente de chiffrer ces différentes formes de gaspillage, nous parvenons à la conclusion que la Chaîne ne procure aux gens qu'environ 30% des aliments qu'ils mangent –et dont ils ont vraiment besoin. En outre, la Chaîne n'arrive pas à rejoindre ceux qui ont faim et ceux qui sont mal nourris. Cinquante ans après le premier Sommet mondial de l'alimentation, force nous est de reconnaître que les paysans ont la *capacité* et la *volonté* de nourrir ceux qui ont faim –il ne leur manque que le *moyen* de le faire: *la souveraineté alimentaire*.

Il existe probablement plus d'une réponse à la question «qui nous nourrira?» Toutefois, supposer que nous pouvons compter sur le système alimentaire industriel –la Chaîne– pour trouver des solutions aux changements climatiques et à la crise alimentaire n'est pas crédible d'un point de vue statistique. En réalité, non seulement la Chaîne n'offre aucune solution, mais elle est également une importante partie du problème. Il est urgent de soutenir les systèmes alimentaires paysans et agroécologiques. Davantage de recherche, de débats éclairés et de diversité sont nécessaires afin de dissiper les mythes qui entravent la mise en place de systèmes alimentaires justes et sains.

La souveraineté alimentaire est la solution

En savoir plus les sources d'information, références et autre information sur ce texte sur le site

www.etcgroup.org

