

Elisabeth Laville et Annabelle Richard

Pour assurer la souveraineté alimentaire, les solutions sont locales

Les expertes de l'économie territoriale proposent, face à la hausse des prix des denrées, de changer radicalement notre système de production agricole pour augmenter sa résilience

Qui, du foie gras ou de la baguette, sera le mets le plus recherché au prochain Noël ? Cette question, qui pourrait paraître saugrenue, résume pourtant bien les incertitudes qui planent aujourd'hui sur notre alimentation. Après la crise sanitaire, le conflit ukrainien est un nouveau signal des limites de notre modèle alimentaire, et il est probable que ces crises ne seront pas les dernières. Notre alimentation est fortement dépendante des importations, sur les denrées comme le blé dur ou la pomme de terre, mais également sur des intrants-clés, en particulier les énergies fossiles et les engrais, ce qui l'expose aux ruptures d'approvisionnement et à la hausse des prix. Francis Blanche disait qu'en toute chose « il vaut mieux penser le changement que changer le pansement », et c'est particulièrement le cas ici : penser de manière globale les fragilités de notre système alimentaire, et la façon d'y remédier, sera plus efficace que réagir au cas par cas, une crise après l'autre, filière par filière.

Comment, dès lors, renforcer notre résilience alimentaire ? Comment assurer la satisfaction de nos besoins alimentaires face à différents aléas futurs, qu'ils soient climatiques, naturels, industriels, sanitaires ou géopolitiques ? Rélocaliser la production agricole n'est pas chose facile : les surfaces agricoles françaises ont été divisées par deux depuis 1950, les rendements des terres sont amenés à diminuer du fait du changement climatique et de décennies d'agriculture intensive. Enfin, la population agricole se fragilise : le métier d'agriculteur, précaire, n'attire plus (20 % des exploitants agricoles ont eu des revenus négatifs ou nuls en 2017) et les coûts de rachat des exploitations sont de plus en plus élevés...

Pourtant, de nombreuses solutions locales existent. Les régions sont aujourd'hui l'échelle la plus pertinente pour équilibrer production et consommation locales. Pour cela, nous devons faire marcher l'idée de résilience sur ses deux jambes : l'autonomie et la diversité. La première jambe, l'autonomie, consiste à produire en quantité suffisante les produits qui sont consommés

localement, du champ à l'assiette, en n'oubliant pas de regarder, à côté des produits agricoles, les produits transformés par l'industrie agroalimentaire – ils composent en effet près de 90 % de nos assiettes. La deuxième jambe de la résilience est la diversité économique, c'est-à-dire la capacité d'un territoire à rebondir en cas de crise pour augmenter rapidement la production sur les filières les plus fragiles en s'appuyant sur ses atouts locaux, que ce soit des matières premières, des compétences ou des outils industriels. Comme ce fut le cas pour les masques et le gel au début de la crise du Covid-19.

Sauts productifs

Sur ces deux sujets, le constat actuel est plutôt mitigé : la France dispose d'une autonomie alimentaire de 60 %, relativement plus forte sur les produits agroalimentaires (72 %) que sur les produits agricoles (43 %), et très inégale selon les denrées (« Résilience alimentaire, nourrir les territoires en temps d'incertitude », Note de position n° 25, Utopies, mars). Par exemple, la France peut s'appuyer sur des filières solides, comme la filière laitière, bien ancrée de la production à la transformation, avec des taux d'autonomie dépassant 60 % à chaque maillon (élevage de bovins laitiers, fabrication de produits laitiers et de fromages). Mais d'autres, bien qu'essentielles, sont plus fragiles. La filière céréalière, pourtant excédentaire, exporte largement et affiche une autonomie finale de 25 % à peine. Certains pro-

duits, comme les fruits (48 %), les légumes (22 %) ou la pêche, sont, en valeur absolue, insuffisants pour couvrir la consommation nationale.

Heureusement, la France, et la plupart de ses régions (à l'exception notable de l'Ile-de-France, de Provence-Alpes-Côte d'Azur, de la Corse et d'Auvergne-Rhône-Alpes), ont les moyens d'atteindre l'autonomie, mais en suivant des stratégies différentes selon les filières. Il faudra, dans certains cas, conserver localement une production aujourd'hui forte mais exportée, dans d'autres cas, développer des filières trop peu présentes grâce à de nouveaux équilibres fonciers et industriels. La filière des pâtes est un bon exemple : la France importe les deux tiers de sa consommation. Entrée en tension en 2021 à la suite de fortes chaleurs au Canada et d'inondations en Europe qui ont entraîné une chute de la production de blé dur et laissé craindre des pénuries, la filière pourrait être rapidement redéployée dans les régions françaises en s'appuyant sur ses proximités avec d'autres secteurs. On pourrait ainsi mobiliser des savoir-faire liés à la conduite d'équipements industriels présents dans le secteur de la chimie, ou reconverter les outils utilisés par les industries du papier ou de la métallurgie qui font appel à des techniques similaires de transformation, extrusion ou séchage...

Ces sauts productifs entres secteurs sont potentiellement très nombreux dans le tissu économique national, et la compréhension des atouts de chaque région est essentielle pour identifier les stratégies les plus efficaces de diversification alimentaire.

La région des Hauts-de-France peut, par exemple, s'appuyer sur l'industrie agroalimentaire la plus variée du pays ; la région Auvergne-Rhône Alpes, elle, est la mieux dotée en industries annexes stratégiques pour l'alimentation (emballages, intrants, machines agricoles et industrielles...). En revanche, la région Ile-de-France souffre d'une économie alimentaire concentrée sur deux secteurs : la boulangerie et le commerce de gros.

Une véritable politique de résilience alimentaire exige donc un effort de planification et de développement économique conjoint entre l'Etat et les régions, mais aussi l'engagement des entreprises de l'agroalimentaire, de la logistique et de la distribution. De plus en plus souvent confrontées à des crises d'approvisionnement, elles devront innover dans leurs modèles économiques et imaginer de nouvelles formes de coopération avec les acteurs locaux. Concrètement, trois grands champs de coopération s'offrent aux territoires pour renforcer leur résilience dans les années

qui viennent. Le premier sera de préserver le capital nourricier local, en faisant en sorte de mieux rémunérer les agriculteurs, tout en réintroduisant les filières essentielles. Si la loi EGalim a permis d'initier une certaine dynamique en faveur d'un approvisionnement local dans la restauration collective, nous savons que ses effets sur la rémunération des agriculteurs sont encore insuffisants et que le revenu cible de deux smic par exploitation agricole, qui permettrait d'engager la transition écologique, est encore loin d'être atteint.

Nos calculs montrent que ce revenu cible demanderait d'augmenter en moyenne de 10 % le montant versé aux agriculteurs – sans parler des écarts entre les types de culture et d'exploitation. Cet effort se traduirait par un recul moyen de 2,6 % de la valeur ajoutée pour les acteurs industriels, par une perte de 1,7 % de marge des transporteurs et distributeurs, et par une augmentation du prix de vente de 0,7 % en rayon.

Un tel rééquilibrage dans la répartition de la valeur est aujourd'hui vital pour la résilience alimentaire de la France. Et il est réalisable, comme le montrent, par exemple, les actions menées par le groupe Sodexo. En s'engageant sur plusieurs années pour l'achat de volumes à un prix coconstruit avec les agriculteurs, et en associant à cette démarche un industriel chargé de transformer les récoltes, l'entreprise a permis la réintroduction d'une filière de blé dur bio en Ile-de-France, une culture délaissée car économiquement fragile. Ce blé, désormais cultivé puis transformé localement en 60 tonnes de semoule, garnit les assiettes des écoliers de la région.

La deuxième voie de renforcement de

la résilience alimentaire d'un territoire est la réorganisation spatiale de l'alimentation : aujourd'hui, les productions sont massifiées, exportées pour être transformées et parfois réimportées, à l'aide d'outils industriels très éloignés des exploitations. Si l'on souhaite réduire les risques de pénurie ainsi que les risques économiques liés à une future taxation carbone, il est urgent de penser des échanges mieux distribués et plus locaux, avec des usines ou plates-formes logistiques de plus petite taille, qui soient mieux connectées entre elles, et au consommateur final. Cette nouvelle géographie devrait également permettre de mutualiser et de valoriser au maximum les ressources.

Valorisation des ressources

Plusieurs expériences témoignent du champ des possibles : la Conserverie de Metz propose ainsi un outil de transformation mutualisé pour les producteurs qui souhaitent valoriser localement leur surplus de récolte afin de fabriquer des confitures, compotes, pickles ou soupes au gré de plus de 80 recettes originales. Forte de son succès, l'initiative envisage le développement de plusieurs plates-formes similaires en France.

Un peu plus loin de nous, le cluster Ocean, en Islande, a développé ses activités en exploitant une ressource locale unique, le poisson, pour en faire non seulement des produits alimentaires mais aussi des ingrédients cosmétiques ou pharmaceutiques, du cuir de poisson, etc. Résultat : près de 80 % du poisson utilisé, et un revenu moyen de 80 euros par kilo pour l'économie locale, contre 50 % et 15 euros en Europe. Encore plus loin, au Texas, le hub alimentaire LocalSprout héberge sur un même site, situé à San Antonio, une vingtaine d'entrepreneurs (torréfacteurs, bouchers, boulangers, traiteurs, éleveurs), dont le modèle économique repose sur la mutualisation de produits et de matériel. C'est la diversité des activités hébergées qui constitue la force de ces nouveaux espaces, en passe de redessiner notre paysage alimentaire.

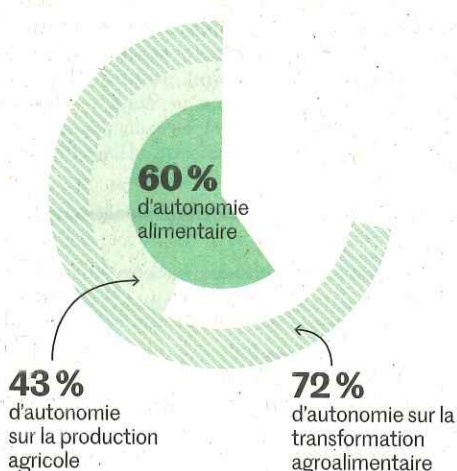
Enfin, le troisième et dernier enjeu sera d'accélérer l'adaptation de nos pratiques agricoles, de nos outils industriels et de nos comportements alimentaires au défi climatique. Là encore, les perspectives ne manquent pas. Notre résilience passera par des efforts de découverte, voire de redécouverte, de semences plus adaptées aux conditions météorologiques locales, comme le propose la ferme conservatoire lancée par la Métropole de Lyon afin de retrouver des espèces agricoles oubliées, adaptées au futur climat lyonnais, et évitant le recours au génie génétique ou aux molécules chimiques.

Notre modèle alimentaire est loin d'être sobre : il s'appuie sur des besoins importants en énergie, en engrais et en emballages, avec des taux dépassant de façon alarmante les 70 % d'importations internationales dans le cas des intrants chimiques et des machines agricoles ou industrielles. Face à de tels chiffres, considérer l'agriculture intensive comme la seule réponse à notre souveraineté alimentaire ne semble pas raisonnable. Il est, en revanche, prioritaire de généraliser les industries de valorisation des ressources locales aujourd'hui gaspillées telle que la matière organique générée par les villes, de réduire les déchets d'emballage en imaginant de nouvelles solutions logistiques, ou encore de développer des symbioses industrielles permettant de partager de l'énergie et de la matière sur un même site, entre plusieurs acteurs agroalimentaires. Plusieurs avancées récentes sont le fruit de cette approche, comme la solution logistique Pandabac, qui propose des

ET NOS ASSIETTES DANS TOUT ÇA ? ELLES CONSTITUENT LE DERNIER POINT DE BASCULE VERS UN SYSTÈME ALIMENTAIRE MOINS CARBONÉ

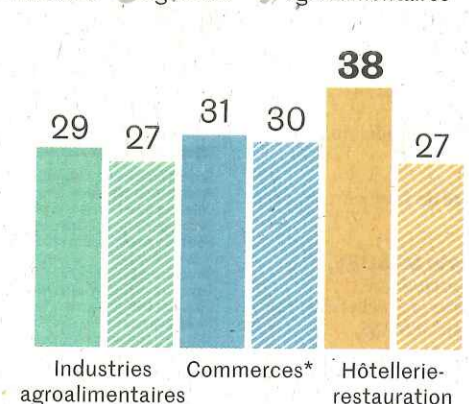
Des filières dépendantes des échanges extérieurs

Autonomie alimentaire en France



Part de produits agricoles et agroalimentaires importés en % des achats totaux

Produits agricoles agroalimentaires



26 % des produits agricoles français sont exportés

24 % des produits alimentaires transformés en France sont exportés