

Dynamique du système alimentaire

Jean-Louis Rastoin (Montpellier SupAgro)

Le système alimentaire c'est – selon Louis Malassis, fondateur de l'économie agroalimentaire – « la manière dont les hommes s'organisent, dans l'espace et dans le temps, pour obtenir et consommer leur nourriture » [1]. Ce système alimentaire passe par différentes étapes dans l'histoire des sociétés humaines et des pays.

Il a partout pour origine (depuis 10 000 ans ou quelques siècles, selon les pays) l'activité agricole qui voit la constitution d'exploitations qui représentent à la fois le lieu de la production alimentaire et celui de la consommation. Il y a unité de lieu, autarcie, et donc un circuit alimentaire ultra-court. Ce stade est encore largement présent dans les pays les plus pauvres. Il concerne plusieurs centaines de millions de personnes dans le monde d'aujourd'hui.

Par la suite, (jusqu'au XVIII^{ème} ou XIX^{ème} siècle), apparaissent la division du travail entre les hommes (l'agriculteur, l'artisan, le marchand) et l'urbanisation qui fragmentent la chaîne alimentaire (du champ à l'assiette ou au verre). Cette multiplicité d'activités et d'acteurs, l'importance de la fonction alimentaire, font que le système alimentaire est devenu à cette époque, et resté, dans la plupart des pays, le premier secteur économique par le nombre d'emplois et le chiffre d'affaires.

Il y a environ un demi siècle, nous sommes entrés dans l'âge agroindustriel du système alimentaire, avec une généralisation du mode de production industriel (c'est-à-dire principalement la standardisation et la fabrication en grande série) et de la consommation de masse. Cette étape agroindustrielle, dans un contexte d'urbanisation exponentielle, est caractérisée par un allongement extraordinaire de la filière agroalimentaire et par une très forte réduction du temps consacré à la préparation et à la prise des repas.

On voit se dessiner depuis la fin du siècle dernier un 4^{ème} âge de l'alimentaire que nous qualifions d'agro-tertiaire car les aliments tendent à devenir – du point de vue de leur contenu économique – non plus des biens matériels, mais des services. Ainsi, aux États-Unis, près de la moitié du prix final du produit alimentaire moyen est formée par des prestations de service ou des prélèvements : transport, marketing, intérêts bancaires et assurances, marges de distribution, impôts et taxes, profits. La part constituée par les matières premières agricoles est tombée en dessous de 20 %. Le reste, soit 30 %, va à l'industrie alimentaire et à celle de l'emballage principalement. En ce qui concerne la consommation, la moitié du budget des ménages consacré à l'alimentation est dépensée dans les restaurants, largement dominés par les *fast-foods*.

Quelle que soit la configuration du système alimentaire, l'aliment reste la base de la vie, mais aussi le fondement de l'acte social qu'est le repas et, dans une large mesure, de la société puisque toutes les grandes civilisations, mésopotamienne, égyptienne, chinoise, maya, etc., ont un lien fort avec l'agriculture. L'enjeu, en termes de développement humain et d'organisation sociale, est donc fondamental. Il peut être précisé à travers trois points : le « profil » du système alimentaire contemporain, son bilan et ses perspectives stratégiques.

Le système alimentaire aujourd'hui

L'approche en termes de « système alimentaire » est encore peu utilisée dans les exercices de prospective mondiale qui s'intéressent principalement à l'offre de matières premières. Ceci est très réducteur dans la mesure où entre 40 et 90 % des aliments consommés dans le monde sont transformés par l'industrie et où les filières agroalimentaires tendent à être dominées par les entreprises de l'aval. Ainsi 4 ou 5 entreprises se partagent en Europe occidentale 80% du marché des produits laitiers ultra-frais.

Le modèle de l'âge agroindustriel peut être qualifié d'intensif, spécialisé, concentré, financiarisé et en voie de globalisation.

Intensif, car les rendements techniques sont très élevés à l'hectare pour l'agriculture, au mètre carré d'usine ou de grande surface pour l'industrie alimentaire ou la distribution et par travailleur dans les trois cas. Par exemple, un hectare irrigué peut produire près de 20 tonnes de maïs, une fabrique de fromage 150 000 camemberts pasteurisés par jour. Un salarié de l'industrie des corps gras génère en moyenne un chiffre d'affaires de plus de 800 000 € par an.

Spécialisé, en raison de la sélection d'un petit nombre de plantes et d'espèces animales dans les systèmes agricoles contemporains. Les scientifiques estiment que sur un potentiel de 30 000 végétaux comestibles, neuf seulement assurent 75% des besoins alimentaires de la population mondiale et trois (blé, maïs, riz) 60%. Nous sommes loin de valoriser la biodiversité ! Spécialisé également au niveau de l'industrie agroalimentaire (IAA), ce qui conduit aujourd'hui à une industrie d'assemblage d'ingrédients venus des quatre coins du monde, en fonction des coûts relatifs. On a ainsi établi qu'un pot de yaourt « contenait » 8000 km de transport en cumulant les distances parcourues par l'ensemble des composants nécessaires à sa fabrication et livraison (« *Food Miles* »).

Concentré, car en France, par exemple, les 2/3 de la production agricole sont assurés par moins du quart des agriculteurs, les 2/3 du chiffre d'affaires de l'IAA par moins de 10% des entreprises et 90% du commerce de détail alimentaire en libre service par 6 entreprises. La concentration très élevée des « super centrales d'achat » confère un énorme pouvoir de marché aux groupes multinationaux de la grande distribution.

Financiarisé, car les firmes leaders de l'agroindustrie et de la grande distribution sont toutes cotées en bourse et qu'elles sont en conséquence soumises à la volonté de leurs actionnaires qui, de plus en plus, sont des fonds dont les gestionnaires raisonnent en investisseurs et non en industriels. Ces gestionnaires ont instauré la dictature des taux : croissance et rentabilité à court terme. La gouvernance est actionnariale et non pas partenariale.

En voie de globalisation, car on assiste à un triple phénomène : croissance du commerce international, développement des investissements directs étrangers et diffusion du modèle de consommation occidental par les médias de masse. Les échanges internationaux de biens alimentaires ont augmenté, depuis un demi-siècle, deux fois plus vite que la production. Les firmes multinationales (FMN) contrôlent les 2/3 des transactions internationales et ont considérablement augmenté leurs implantations à l'étranger, particulièrement dans le secteur de la grande distribution (Carrefour dispose de plus de 10 000 magasins dans 50 pays du monde) et dans celui de l'IAA. Enfin, la promotion via la télévision, à travers d'énormes budgets publicitaires¹, des produits des FMN agroindustrielles élargit les marchés pour un nombre limité de marques et de produits qui tendent à devenir « globaux » et contribuent ainsi à uniformiser le modèle de consommation selon les standards des FMN, qui correspondent rarement à ceux des nutritionnistes.

¹ Plus de 17 milliards de \$ pour les 20 premières firmes mondiales de l'IAA, soit près de 5 % de leur chiffre d'affaires en 2002.

Une filière en voie de globalisation : le vin

La filière vin enregistre depuis une quinzaine d'années d'importantes opérations de restructuration, avec une redistribution des cartes depuis les pays producteurs traditionnels (France, Italie, Espagne) vers les pays du Nouveau Monde (Australie, Chili, États-Unis). L'avenir de la filière vitivinicole en Europe semble très dépendant de la capacité d'organisation et de coordination des acteurs autour de la conciliation de deux axes stratégiques en apparence contradictoires. D'un côté, la consolidation du modèle basé sur les ressources naturelles et culturelles (le système des indications d'origine contrôlée, créateur de marchés captifs de niche par l'effet de réputation), orienté vers les produits ultra-premium et icônes (en France, les mythiques Romanée-Conti, Château d'Yquem, Petrus ou Dom Pérignon). De l'autre, une configuration d'offre à construire pour rivaliser avec les acteurs du Nouveau Monde et qui se fonde sur des produits de masse compétitifs, facilement identifiables, impliquant des effets d'envergure mono-firme ou résultant de stratégies d'alliances inter-entreprises. Le cadre politique de la gouvernance macro-économique (OMC, au plan multilatéral, et future OCM¹-vin de l'Union européenne) sera déterminant pour répondre à ces interrogations.

Bilan du système alimentaire contemporain

De nombreux aspects positifs...

Tout d'abord, ce modèle a éloigné le spectre des famines et a permis d'atteindre l'autosuffisance au niveau global : si tous les habitants de la planète se partageaient équitablement la production alimentaire mondiale, les standards nutritionnels seraient aujourd'hui satisfaits. La dernière famine d'origine alimentaire a frappé l'Irlande au milieu du 19^{ème} siècle et fait plus d'un million de morts. Certes le 20^{ème} siècle a été le plus meurtrier de tous les temps et les victimes de la faim se comptent par dizaines de millions (Chine, URSS, Afrique). Mais ces famines ont principalement une origine politique ou militaire et secondairement résultent de catastrophes naturelles (cataclysmes, inondations, sécheresse). Le progrès technique a été décisif dans cette quête de l'autosuffisance. En quatre décennies (1961-2002), les rendements mondiaux moyens de riz ont doublé (2 à 4 tonnes/hectare), ceux du blé ont triplé (1 à 3 tonnes/hectare). Cela signifie que les sciences agronomiques ont permis de mettre au point, de manière opérationnelle, un système de production alimentaire très efficace par rapport à l'objectif d'autosuffisance [2].

En second lieu, on doit mettre à l'actif du système agroindustriel (si l'on se place du point de vue du consommateur) une baisse très forte du prix des aliments : il fallait en France 300 heures de travail en 1700 pour acheter 100 kg de blé et à peine deux heures en 2000. Ce sont les fantastiques gains de productivité de l'agriculture et de l'IAA qui ont permis cette évolution. On sait que la baisse du prix de l'alimentation permet de libérer du pouvoir d'achat pour d'autres biens et services et participe donc à la croissance économique.

Troisième conquête, l'innocuité alimentaire. En dépit des crises récentes (vache folle, dioxine, *Listeria*, etc.), très médiatisées, on constate que le nombre des décès pour raison de toxicité des aliments est devenu très faible : le système alimentaire agroindustriel est très sûr, même s'il est devenu vulnérable à des pathologies contagieuses, du fait de sa concentration.

Quatrième élément positif, les effets du système agroindustriel sur l'activité économique. Du fait de sa sophistication, il a permis la création ou l'essor de nouveaux secteurs comme l'emballage, la logistique, la distribution et la restauration. Grâce à cela, l'emploi a pu être maintenu alors qu'il s'effondrait dans d'autres secteurs. La destruction d'emplois agricoles s'est accompagnée d'une création de postes, principalement dans les services. L'effectif du système alimentaire, avec environ 4 millions d'emplois en France et 16 millions aux États-Unis ne subit qu'une légère érosion sur la longue période.

Enfin, la société d'abondance qui caractérise certains pays permet un *hyperchoix* et donc des satisfactions hédonistes, à travers la consommation.

¹ Les OCM (Organisations communes des marchés) ont été créées en 1962 en même temps que la PAC.

...mais des échecs et des dérapages

Du point de vue de la consommation, à l'échelle planétaire, le modèle agroindustriel, malgré d'indéniables apports, n'est pas parvenu à atteindre l'objectif de tout système alimentaire, tel que défini par le Sommet mondial de l'alimentation de 1995 : « assurer l'accès de tous à une alimentation disponible à proximité, économiquement accessible, culturellement acceptable, sanitaires et nutritionnellement satisfaisante ».

On notera en écho à cette déclaration que plus de 850 millions d'êtres humains souffrent encore aujourd'hui de sous-alimentation, phénomène concentré à plus de 95 % dans les pays en développement (PED). Les coûts induits sont colossaux : plusieurs centaines de milliards de dollars, du fait des décès prématurés, de la perte de productivité, de l'absentéisme scolaire et professionnel, etc.

Dans le même temps, près de 35% de la population de plus de 15 ans aux États-Unis et de 20% en Europe sont touchés par l'obésité. Au total, le monde compterait plus d'un milliard de personnes en surpoids, c'est-à-dire en suralimentation. Ce phénomène concerne également, et de façon croissante, les PED. Cette dérive alimentaire génère de redoutables pathologies qualifiées de maladies non transmissibles ou chroniques liées à l'alimentation, première cause de mortalité (maladies cardiovasculaires, diabète, cancers du tube digestif, ostéoporose) et génératrices de coûts économiques considérables (18 milliards d'euros en France, au moins 90 milliards de dollars aux États-Unis, en 2000).

Enfin, selon la FAO et l'OMS, 2 milliards de personnes, particulièrement des catégories vulnérables (femmes enceintes, enfants, personnes âgées), souffriraient de maladies graves du fait de carences en micronutriments, vitamines et oligo-éléments.

Au total, ce sont plus de 3 milliards d'individus, soit près de la moitié de la population mondiale, qui se trouveraient dans une situation de malnutrition, avec des conséquences pathologiques notables.

Les causes de ce « désordre alimentaire » ont été identifiées. Il s'agit de la pauvreté, du statut des femmes, des carences des systèmes de santé, de l'absence d'éducation et de l'inexistence de politiques publiques consacrées à la question alimentaire. Sur ce dernier point très important, rappelons que le programme national nutrition-santé n'a démarré – timidement - en France, qu'en 2001.

Enfin, le modèle alimentaire de l'âge agroindustriel prend place dans un modèle de consommation de masse totalement « marchandisé » et fortement individualiste qui montre ses limites.

Les caractéristiques du modèle de production agroindustriel font que ce modèle va générer des *externalités négatives*, c'est-à-dire des nuisances ou des dysfonctionnements dont il n'assume pas actuellement les coûts et qui donc pèsent encore peu dans les décisions stratégiques des acteurs dominants.

Des aliments au long cours

Les coûts imputables au transport des produits alimentaires au Royaume-Uni ont été estimés en 2002 à 9 milliards de livres sterling pour 230 milliards de tonnes par kilomètre parcouru, soit 50% de plus que la valeur ajoutée par l'agriculture et la moitié de la valeur ajoutée des industries alimentaires*. On voit bien, avec la perspective d'une forte hausse du coût des transports dans les années à venir et les menaces du changement climatique, les limites d'un tel modèle de production.

* Source : Smith A., Watkiss P., Tweddle G., Mc Kinnon A., Browne M., Hunt A., Trevelen C., Nash C., Cross S., 2005, *The Validity of Food Miles as an Indicator of Sustainable Development*, AEA Technology Environment/DEPRA, Oxon, UK, 117 p.

On peut mentionner sous cette rubrique l'épuisement des ressources naturelles (la terre et l'eau) et la dégradation des paysages, l'hyper-spécialisation des unités de production et l'hyper-segmentation artificielle des produits qui aggravent les disparités économiques entre entreprises et entre consommateurs. Par ailleurs, la libéralisation commerciale internationale et le faible prix des transports de marchandises induisent des délocalisations d'activités vers des sites avantagés par les coûts comparatifs, à partir desquels les produits sont exportés dans le monde entier. Par exemple, le poulet congelé standard produit aux États-Unis ou au Brésil à moins d'un dollar vient concurrencer la volaille indigène au Maroc ou en Afrique au sud du Sahara, ruinant des petits producteurs locaux qui vont grossir les bataillons de sans-emplois des mégapoles, mais aussi altérant la typicité organoleptique des préparations traditionnelles et, à terme, faisant disparaître le patrimoine culinaire régional. Enfin, le modèle agroindustriel, du fait de la concentration de ses unités de production (notamment dans le secteur animal « hors-sol »), présente une vulnérabilité élevée aux pandémies comme on a pu le constater lors de la crise de l'ESB, à la fin des années 1990 ou de la grippe aviaire en 2006.

Au terme de cette analyse des succès puis des impasses du modèle agroindustriel, on peut s'interroger à présent sur son avenir à deux générations et examiner quels pourraient être les contours d'un modèle alternatif.

Stratégies d'acteurs dans l'agroalimentaire

Trois paramètres fondamentaux définissent le comportement des acteurs dans le domaine agroalimentaire : la démographie, le comportement des consommateurs et enfin la manière de produire les aliments.

La démographie

La population mondiale doit encore augmenter d'environ 50% d'ici 2050, date à laquelle les démographes prévoient un « état stationnaire » autour de 9 milliards d'humains. Cette évolution sera différente selon les continents et les pays à l'intérieur des continents. La croissance de la population totale sera de 40 % dans les 45 prochaines années, avec un doublement en Afrique (+ 114 %), une augmentation de 40% environ en Amérique latine, en Asie et en Océanie, une progression de 32 % en Amérique du Nord et un déclin de 10 % en Europe. Deux phénomènes majeurs marqueront cette évolution : la poursuite de l'urbanisation et le vieillissement de la population.

L'habitat urbain et l'habitat rural s'égalisent en 2006. A l'horizon 2030, le monde asiatique et africain restera fortement rural, tandis que les autres régions du globe avoisineront 80 % d'urbains.

Le vieillissement de la population sera beaucoup plus sensible en Europe que dans les autres régions du monde. La proportion d'individus âgés de plus de 60 ans atteindra en 2050 10% en Afrique, autour de 25% en Asie, Amérique et Océanie, contre près de 35 % en Europe.

Ces deux facteurs – urbanisation et pyramide des âges – auront une influence considérable sur le système alimentaire en raison, d'une part de la longueur induite des chaînes alimentaires, d'autre part des spécificités résultant des tranches d'âge des consommateurs.

À la question, « la terre peut-elle nourrir 9 milliards d'hommes ? », les réponses sont nuancées. En simplifiant on peut dire « oui » au plan technique et « oui si » dans le domaine socio-économique et politique. Les solutions existent au niveau des laboratoires de recherche en ce qui concerne le modèle agroindustriel. Toutefois, leur diffusion dans les PED nécessiterait de profondes réformes en termes de politiques (notamment de répartition des richesses) et d'organisation et de très lourds investissements, sans commune mesure avec les financements consentis actuellement par les pays riches en faveur des pays pauvres.

Le comportement des consommateurs

Une révision du modèle de consommation s'avère indispensable. En effet, les tendances lourdes à l'œuvre depuis cinquante ans voient s'imposer un régime alimentaire fondé sur une consommation élevée de protéines animales très coûteuses à produire (pour fabriquer une calorie animale, il en faut 7 végétales). C'est-à-dire que ce modèle ne pourrait être étendu à la population mondiale, car il exigerait des ressources en terres et en eau excédant les disponibilités totales de la planète. Comme par ailleurs ce modèle est condamné par les

nutritionnistes, car il intègre une consommation excessive de lipides et de sucres¹ et génère des pathologies de grande ampleur, il ne semble pas y avoir d'autre scénario envisageable qu'un changement de comportement alimentaire. Ajoutons que le rapport aux aliments, du fait de la déstructuration des repas, tend à casser le lien social joué autrefois par l'organisation de la vie familiale, ponctuée par les moments consacrés à la nourriture. Dans le même temps, l'allongement extrême des filières de production-commercialisation, éloigne sans cesse le consommateur du producteur.

Selon les médecins, il est nécessaire d'aller vers un régime plus naturel et plus diversifié, incorporant plus de fruits et légumes. Ce régime présente l'avantage d'être non seulement préventif des maladies non transmissibles ou chroniques liées à l'alimentation, mais aussi plus agréable pour les sens et restaurateur du lien social et intergénérationnel dont manquent cruellement nos sociétés individualistes.

La manière de produire les aliments

S'il est possible de définir avec précision le modèle de consommation vers lequel il faudrait tendre, la question du modèle de production alimentaire n'est pas résolue pour autant. Depuis quelques années, des professionnels et des associations nous alertent sur les limites du modèle agroindustriel et préconisent un schéma alternatif, basé sur des circuits courts et des entreprises à taille humaine. Cependant, cette approche n'intègre ni le calcul économique ni la notion de temps. Un schéma productif basé sur de petites unités de production agricole et artisanale, malgré l'empathie qu'il peut susciter dans un contexte de gigantisme des firmes agroindustrielles et agrotertiaires, signifierait inmanquablement une forte baisse de la productivité du travail (et même de la terre et des équipements pour des raisons techniques et économiques). Or, il faut savoir qu'aujourd'hui un agriculteur français nourrit près de 80 personnes, dont 70 sur le territoire national, un employé de l'agroalimentaire approvisionne 125 consommateurs, dont 100 en France. En d'autres termes, moins de 10 % de la population active est engagée dans la production d'aliments dans les pays riches. De plus, dans de nombreux pays, le système alimentaire est fortement intégré au marché international, ce qui signifie que d'importantes et parfois vitales recettes financières proviennent de l'étranger. En conséquence, une baisse des capacités d'exportation du fait d'une moindre compétitivité internationale serait préjudiciable à la croissance économique et à l'emploi [3].

Une analyse des stratégies des firmes multinationales dominantes du secteur agroalimentaire (notamment les grandes firmes européennes : Nestlé, Danone, Unilever) indique un mouvement récent vers l'intégration des attributs « séducteurs » (santé, terroir et éthique).

En effet, les multinationales, centrées, depuis les années 1970, sur les produits de masse standardisés et fortement marqués axent désormais leurs stratégies-produits sur l'argument santé/forme et développent en conséquence des produits à connotation prophylactique (par intégration de probiotiques, oméga 3, etc.), que nous qualifions de « médicalisation des aliments ».

Les grandes firmes agroalimentaires multinationales qui ont une très forte expertise marketing sont à l'affût des arguments séduisant le consommateur. Ainsi, après les crises alimentaires du milieu des années 1990 se sont-elles emparées du concept de terroir, suivant en cela la pression de la grande distribution qui elle-même a rapidement développé des marques de distributeur évoquant ce concept (par exemple Reflets de France du groupe Carrefour) [4].

Plus récemment, les thèmes des produits éthiques ou celui du commerce équitable sont également mobilisés par les services marketing. L'intensité du marketing et notamment de la communication publicitaire *via* les médias ou les emballages est exacerbée par l'environnement concurrentiel et pose aujourd'hui des problèmes de société, car le niveau d'incitation peut perturber les choix des consommateurs lorsque l'on passe de l'information à la persuasion à tout prix.

¹ « Calories vides », peu coûteuses du fait des progrès techniques et managériaux et des politiques agricoles qui ont favorisé les oléoprotéagineux (filière soja aux Etats-Unis) ou le sucre (Politique agricole commune de l'Union européenne).

Système alimentaire localisé et terroir

La relation à la terre productive, aux technologies et au temps est aussi un lien à un patrimoine naturel (paysage), architectural, à des traditions locales (folklore), à un groupe social, bref à une culture, le tout constituant un territoire. On a donc un croisement entre un espace géographique et une ou plusieurs filières agroalimentaires pour constituer un système alimentaire localisé (SYAL). Du point de vue économique, la production est basée sur la proximité, alors que dans le cas des grandes firmes, elle se fonde sur l'envergure. Les SYAL rassemblent dans le monde des centaines de milliers de TPE/PME et des millions d'emplois. Les SYAL sont souvent fragmentés et n'ont pas toujours su organiser et valoriser leur cohésion. Ils pourront jouer un rôle important dans les espaces péri-urbains [5].

En dépit de l'utilisation de l'argument « terroir » par les grandes firmes, la carte stratégique de l'agroalimentaire comporte toujours un deuxième sous-ensemble très actif constitué de ce que nous appelons les « entreprises de terroir » *stricto sensu*. Ces entreprises fondent leur stratégie sur des ressources spécifiques, originales au sens propre du terme, car liées à une origine géographique, à un territoire d'où proviennent les matières premières, mais aussi un ensemble de biens et services nécessaire à la fabrication des produits ; résultant aussi de techniques spécifiques et enfin s'inscrivant dans un réseau social local et une histoire. Les produits élaborés dans le cadre de ces stratégies peuvent ainsi être qualifiés d' « authentiques ».

En termes de prospective, on peut s'interroger sur la pertinence sociale du choix technologique de la médicalisation/artificialisation des aliments adopté par les très grandes firmes. En effet, la qualité de la diète alimentaire peut aussi résulter d'une alimentation variée et équilibrée « naturelle », qui va impliquer d'autres choix en termes de modèle de production (filiales courtes et formats d'usines). Il est en outre possible de faire l'hypothèse que le consommateur augmentera à l'avenir ses exigences en termes d'information et prendra conscience de la dissonance existant entre les messages émis par les firmes (récupération de l'actif symbolique, c'est-à-dire de l'image) et les caractéristiques attendues des produits. On peut également s'attendre à un lobbying plus actif des TPE/PME pour conserver leur rente territoriale et à une action « normalisatrice » des pouvoirs publics. Dans ces conditions, le segment des produits de terroir pourrait revenir aux entreprises disposant d'une légitimité dans ce domaine, ce qui viendrait renforcer le mouvement vers un modèle alternatif.

Le système alimentaire dans les pays en développement

Dans les PED on a vu émerger un système alimentaire dual. D'un côté un sous-système tourné vers les classes moyennes et aisées des grandes métropoles urbaines et l'exportation qui reproduit le schéma agroindustriel ; de l'autre un sous-système traditionnel, à l'âge agricole ou artisanal, qui concerne la majorité de l'espace rural. Globalement dans ces pays, la population agricole est nombreuse, les prix alimentaires relatifs élevés (ils accaparent la majeure partie du revenu des ménages), un temps considérable est consacré par les femmes à la préparation des repas. Pour les PED, la priorité est évidemment de sortir de la pauvreté par la modernisation de l'agriculture et la diversification des activités. Ces pays doivent éviter de reproduire un modèle dont on aperçoit aujourd'hui les limites et intégrer dans leurs politiques les objectifs du développement durable.

Au terme de ce diagnostic, on peut avancer que le système alimentaire mondial (qu'il soit agricole, artisanal ou agroindustriel et agro-tertiaire) ne répond donc pas de façon satisfaisante aux préconisations affichées par le développement durable. S'il parvient, globalement, à fournir des denrées à bas prix (efficacité économique), c'est souvent au détriment de l'environnement naturel (externalités négatives) et en générant des injustices sociales entre pays et, au sein des pays, entre acteurs des filières qu'ils soient producteurs, commerçants ou consommateurs. En même temps, les solutions alternatives paraissent encore embryonnaires.

Conclusion : vers un modèle « hybride »

À travers l'examen critique du modèle agroindustriel, on en arrive à la conclusion qu'un scénario « au fil de l'eau », c'est-à-dire de prolongation des tendances passées tant dans le domaine de la consommation que de celui de la production alimentaire n'est pas « soutenable ». Nous avons démontré que le modèle de consommation dit « occidental », non seulement était nocif au plan personnel et sociétal, mais que par ailleurs il n'était pas extrapolable à l'ensemble de la planète. Quant au modèle de production, très « asymétrique » et prédateur, son impact négatif sur l'environnement physique et social et son pilotage par des logiques purement financières fait qu'il ne peut, lui non plus, être généralisé.

Cependant, un retour à l'âge « artisanal » n'est guère envisageable en raison de considérations, là aussi, sociologiques (nous sommes dans une civilisation de consommation de masse individualiste dont il faudrait faire évoluer les fondamentaux), économiques (nécessité de production à bas prix et de l'insertion internationale) et techniques (toute notre recherche et développement est tendue vers la performance basée sur les économies d'échelle et implique donc de grandes unités de production).

L'évolution la plus probable est donc une cohabitation entre les deux modèles présentés, avec une incertitude sur la consolidation et la croissance du schéma alternatif. En effet, un ajustement du modèle agroindustriel pour prendre en compte certaines des contraintes évoquées plus haut est déjà en cours. Cet ajustement passe par une stratégie de médicalisation des aliments tout en gardant les bénéfices de la production de masse (réduction des coûts et donc des prix) et de création de normes de respect de l'environnement et de la sûreté alimentaire. Les grandes firmes qui structurent le modèle agroindustriel disposent des connaissances et des capacités d'investissement pour aller dans ce sens.

Le modèle alternatif de proximité correspond mieux aux préconisations du développement durable, mais il est handicapé par son atomisation, ses divisions internes, l'absence de moyens financiers et humains et un cadre institutionnel national et international peu favorable. Il appelle donc une volonté politique.

La guerre des signes

L'agroalimentaire est de plus en plus gouverné par les normes, c'est-à-dire par des signes distinctifs - publics ou privés – dont l'objectif est à la fois d'assurer la qualité et la traçabilité des produits et d'attirer ou de fidéliser les consommateurs. Ces signes sont multiples : indication d'origine, label rouge, agriculture biologique, certification de conformité, normes ISO, marques, etc. Ils font l'objet d'âpres discussions car ils ont une forte influence sur les marchés. La question des indications géographiques (IG dans les organisations internationales, AOC en France, AOP et IGP dans l'Union européenne) est en discussion au sein de l'OMC dans le cadre de l'ADPIC (Aspects des droits de propriété intellectuelle relatifs au commerce). Deux conceptions s'affrontent : celle des Etats-Unis qui considèrent que les IG peuvent au mieux être référencées dans un registre international et celle de l'UE qui considère qu'une IG peut constituer des droits spécifiques à un produit et doit être protégée au même titre qu'une marque déposée, sous réserve d'avoir été reconnue par un Etat. On comprend que, pour les entreprises de terroir, les IG constituent un enjeu vital.

ISO : International Standardisation Organisation

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

IGP : Indication Géographique Protégée

Il est donc indispensable de réfléchir à la façon d'organiser la transition vers un nouveau modèle de développement alimentaire « durable », c'est-à-dire respectant les quatre objectifs d'équité sociale, de viabilité économique et écologique et de gouvernance participative. Ce modèle ne peut avoir qu'une forme hybride, combinant, selon les espaces géographiques, les mentalités et les comportements, des configurations modernes

(basées sur la globalisation) et post-modernes (basées sur l'ancrage territorial), du fait de l'extrême diversité des situations observées.

Pour cela, on ne peut tabler sur une régulation par le seul marché. Une véritable politique alimentaire doit être mise en place, qui n'est visible dans aucun pays du monde à ce jour.

Le système alimentaire pourrait ainsi constituer le domaine à privilégier pour amorcer les indispensables mutations dont dépend la qualité de notre avenir, comme le suggère le projet très actuel du philosophe Ernst Bloch (1885-1977) « ... *faire du sol et de l'attachement à la terre des éléments contemporains, des fondements de la liberté et du besoin d'appartenance en même temps que des vecteurs de sensibilité et d'une conscience universaliste* ». La terre pourrait ainsi constituer l'un des fondements essentiels du développement durable.

Références

- [1] Malassis L., 1994, Nourrir les Hommes, Dominos-Flammarion, Paris : 110 p.
- [2] Gherzi G., dir., 2005, Nourrir 9 milliards d'hommes, ADPF, ministère des affaires étrangères, Paris : 151 p.
- [3] Rastoin J.L., 2005, Agriculture, alimentation, développement rural : quelle politique publique ?, in *Economies et Sociétés, Cahiers de l'ISMEA*, Tome XXXIX, n°5, mai 2005, série « Systèmes agroalimentaires », AG, n° 27, Paris : 827-834
- [4] Bérard L., Marchenay P. , 2007, Produits de terroir : comprendre et agir, CNRS et Alimentec, Bourg-en-Bresse : 64 p.
- [5] Fourcade C., Muchnik J., Treillon R., 2006, Systèmes productifs localisés dans le domaine agroalimentaire, GIS Syal, UMR Innovation, Montpellier : 186 p.