



CONTAGION LOCALE

La crise du nouveau coronavirus, qui s'ajoute à d'autres, a mis à nu les dérives du système alimentaire mondialisé. Pour la première fois, la peur du manque s'est invitée dans nos sociétés modernes et a quelque peu profité à la vente directe, ouvrant une large réflexion sur la nécessité de relocaliser la production.

TEXTE
PAULE MASSON
ILLUSTRATIONS
PEPE SERRA
(MENSULA STUDIO)



CONNU POUR ÊTRE l'un des cuisiniers qui a poussé le plus loin la démarche locavore, Florent Ladeyn de *L'Auberge du Vert Mont*, à Boeschepe (59), n'a pas perdu une seconde pour soutenir les producteurs, privés de débouchés pendant les deux mois et demi de diète commerciale due au premier confinement. Florent Ladeyn avoue avoir été surpris par l'engouement des habitants quand il a transformé son autre établissement, *Bloempot*, à Lille, en point de vente des produits de ses fournisseurs : « Tout s'est arrêté le mardi 17 mars. Le mercredi, on a commandé 120 paniers à notre maraîcher, envoyé un post sur les réseaux sociaux pour prévenir et, en vingt minutes, tout a été vendu. Après, on en a écoulé 750 par semaine

pendant toute la durée de fermeture des restaurants. » Ce chef, militant des circuits courts et de la vitalisation des campagnes en est convaincu : « On peut changer les dérives de la mondialisation en consommant autrement. » La pandémie de la Covid-19 a révélé les failles du système alimentaire mondialisé. La propagation foudroyante du virus a mis à jour toutes les problématiques : la déforestation menée par l'agro-industrie pour les besoins de l'élevage intensif qui a favorisé la transmission de l'animal à l'humain, les maladies liées à une mauvaise alimentation (obésité, diabète...) se sont révélées des facteurs de complications pour les personnes atteintes et la circulation des marchandises sur laquelle repose l'approvisionnement de nos étals a aussi contribué à propager le virus. Et quand les

« **Tout s'est arrêté le mardi 17 mars. Le mercredi, on a commandé 120 paniers à notre maraîcher, envoyé un post sur les réseaux sociaux pour prévenir et, en vingt minutes, tout a été vendu. Après, on en a écoulé 750 par semaine pendant toute la durée de fermeture des restaurants. »**

Florent Ladeyn, chef de cuisine

frontières se sont fermées, la peur du manque, que l'on croyait disparue, est revenue comme un boomerang.

Les limites du productivisme

Jusqu'à la moitié du xx^e siècle, les paysans pourvoient pour l'essentiel aux besoins locaux. Mais l'essor du productivisme d'après-guerre a engendré une distanciation continue entre les lieux de production et les lieux de consommation. Ainsi, la France, grande nation agricole, est devenue importatrice de nombreuses denrées qu'elle sait pourtant très bien cultiver (fruits, légumes, légumineuses...) ou élever (poulets, agneaux...). Selon l'Agence de la transition écologique,

l'Ademe, 90 % des produits alimentaires consommés en Île-de-France sont importés. Une statistique qui permet d'estimer à trois jours l'autonomie alimentaire de la ville de Paris. Trois jours seulement, dans une région qui compte 50 % de terres agricoles ! Cette crise, qui s'ajoute à d'autres, a, en quelque sorte, précisé la menace d'un avenir alimentaire de plus en plus incertain. En toile de fond, le réchauffement climatique, la perte de biodiversité, la stérilité des sols et les pollutions agricoles réaniment la crainte de possibles pénuries. Ces dangers, encore perçus comme lointains pour la très grande majorité de la population, se sont subitement matérialisés avec le coronavirus. Selon un sondage Ifop publié en plein confinement par le *Journal du Dimanche*, 91 % des Français pensent que les

« Une seule ferme peut nourrir 100 personnes. »

Nicolas Supiot, paysan-boulangier

➤ entreprises vont devoir relocaliser leurs productions stratégiques. Emmanuel Macron lui-même a dû en convenir dans son intervention télévisée du 12 mars 2020 : « Ce que révèle cette pandémie, c'est qu'il est des biens et des services qui doivent être placés en dehors des lois du marché. » Le président de la République a pourtant choisi de visiter un mois plus tard une production de tomates hors-sol, encourageant ainsi un modèle agricole artificialisé et régi... par les lois du marché. « La cohérence de la proximité ne peut pas être un effet d'annonce. Il faut réserver les bonnes terres à la production alimentaire, construire des ceintures maraîchères, déclencher des plans de formation pour repeupler les territoires de paysans », commente Éric Roux, co-animateur de l'Étonnant festin, une association qui conduit des réimplantations alimentaires locales à Clermont-Ferrand.

Relocaliser n'est pas simple

Les Français, eux, ont tenté de privilégier la solution d'un retour à la terre, du moins

quand ils le pouvaient. Face à la fermeture temporaire des marchés, des circuits courts de distribution se sont mis en route quasi spontanément. Les AMAP ont dû faire face à un afflux de demandes. « Un certain nombre d'acheteurs pendant le confinement sont restés adhérents ensuite, motivés par l'envie de continuer à manger sain et de financer directement les paysans », témoigne Evelyne Boulongne, porte-parole du réseau national Miramap. « Le soufflet est un peu retombé avec la reprise d'activité, c'est normal. Mais l'épisode a laissé des traces, celles d'une reconnexion de ce que l'on mange à l'agriculture et de la reconnaissance des métiers de l'alimentation », constate Nicolas Girod, porte-parole de la Confédération paysanne. Bio, local, équitable... le mouvement de reconquête d'une qualité alimentaire a franchi un nouveau cap et crédibilise un peu plus une transition qui s'appuie sur le développement des réseaux de proximité.

Mais relocaliser une partie importante de la production alimentaire n'est pas si simple. Créer des bassins de vie nourriciers, qui renouent avec des territoires peuplés de fermiers, maraîchers, éleveurs, artisans,



transformateurs locaux, outils de stockage, petits commerçants, engage un bouleversement du système assez radical autour de critères de résilience, bien différents il faut l'avouer, de ceux qui régissent la Politique agricole commune et les traités commerciaux de libre-échange. Pour Nicolas Supiot, paysan-boulangier en Bretagne, une des figures du réseau Semences paysannes : « La seule solution pour retrouver de la souveraineté alimentaire est de développer partout une agriculture familiale et de se tourner vers l'agroécologie, méthode de culture reconnue par l'Organisation des

nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) comme très efficace. Une seule ferme peut nourrir 100 personnes. » Les produits locaux, sains, frais, de saison combleraient alors une grande part des besoins de la population, des cantines ou des restaurants. Les échanges plus nationaux, européens ou mondiaux seraient réservés à ce qui n'est pas produit sur le territoire ou prendraient une dimension plus culturelle. Car autonomie n'est pas autarcie. Et puisqu'il faut apprendre à « vivre avec le virus », autant pousser l'avantage d'un modèle résilient qui lui coupe l'herbe sous le pied *