

Comment produire une alimentation saine avec des pratiques durables, voire régénératrices des sols ? Comment déployer des pratiques culinaires saines et durables ?

DE LA FOURCHE À L'ASSIETTE : VERS DES PRATIQUES SAINES ET DURABLES

- Favoriser les pratiques agricoles qui permettent la conservation voire la régénération des sols
- Produire une alimentation saine avec des pratiques durables tout en limitant le gaspillage alimentaire
- Favoriser les approvisionnements locaux, limiter les transports
- Favoriser les coopérations territoriales entre acteurs pour assurer une meilleure résilience
- Favoriser l'installation « hors cadre familial » de nouveaux agriculteurs et agricultrices



Agriculture et alimentation

UN MODÈLE AGRICOLE ET ALIMENTAIRE DANS L'IMPASSE

D'après l'INSEE, 50 % des agriculteur-rices partiront à la retraite dans les 10 prochaines années. Nous sommes passés de 1,6 million d'agriculteurs-rices en 1982 à une estimation de 300 000 en 2030 : 100 à 200 fermes disparaissent chaque semaine. Or ces disparitions se font actuellement au profit de l'agrandissement des exploitations, donc d'une mécanisation grandissante.

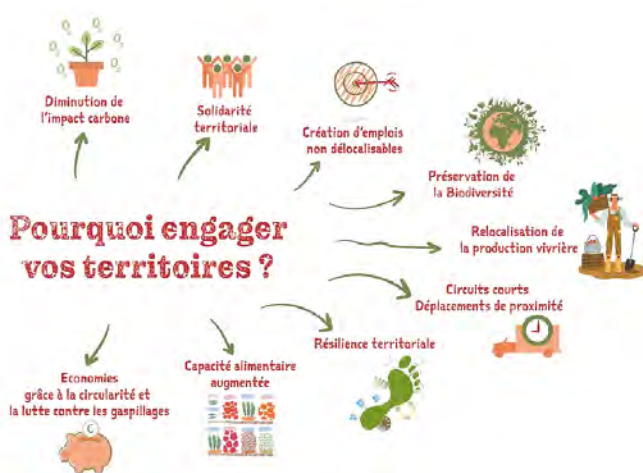
L'heure est à la transformation du modèle productiviste hérité de l'après-guerre, qui fut une réponse à une demande sociale et politique de l'époque. De nombreuses recherches démontrent combien il participe à l'épuisement des sols et à la destruction de la biodiversité, nuit à la santé humaine et à la diversité des végétaux en culture. Selon Les Greniers d'Abondance, « sur 6 000 espèces végétales ayant été cultivées par l'humanité, seules 9 assurent aujourd'hui les 2/3 de la production mondiale ». De plus, ce modèle souffre de dépendances aux ressources fossiles et à des ressources minérales non soutenables telles que le phosphore ou l'azote.

Notre alimentation est responsable de près de 40 % de notre empreinte écologique (Global footprint network, 2010). Il convient donc de faire évoluer tant les pratiques agricoles que le contenu de nos assiettes en réduisant la part des produits animaux (viandes, poissons...) ou issus d'animaux (lait, laitages, œufs...) qui ont l'empreinte environnementale la plus significative.

LA TEE DANS NOS ASSIETTES : REDIRIGER OU REDIGÉRER LE CONTENU DE NOS ASSIETTES

Deux outils émanent du constat de ces impasses et pensent des solutions à court, moyen et long termes. L'association Les Greniers d'Abondance a produit un guide remarquable sur la résilience alimentaire, et l'association Solagro propose un scénario agricole, diététique et énergétique équilibré : Afterres 2050.

Localement, à l'initiative de l'association bordelaise Le Bocal local, qui œuvre contre le gaspillage alimentaire, une vingtaine d'associations girondines ont lancé un plaidoyer pour une alimentation durable de proximité pendant la crise covid et résumé les effets positifs d'un engagement des territoires et des entreprises qui le composent sur les questions alimentaires (cf. ci contre).



Les moyens d'actions pour une entreprise pour participer à relever les défis posés par une agriculture et une alimentation plus durables sont aussi essentiels que divers :

- Participer à la **lutte contre le gaspillage alimentaire, au compostage des déchets organiques et un meilleur accès à l'alimentation pour toutes et tous** avec entre autres Phenix Bordeaux, Les Détritivores, CREPAQ, Bicycompost, Bocal Local...
- **Adapter sa politique d'achats alimentaires aux enjeux** (petits-déjeuners, thés, cafés, cantine, traiteurs...)
 - Faire appel à des entreprises d'insertion par l'activité pour des prestations traiteurs cohérentes avec les enjeux environnementaux : La Table de Cana Bordeaux, Entr-Autres.
 - **Favoriser l'achat de produits issus du commerce équitable**, pour les denrées non produites en France : la coopérative Café Michel – Terra Etica, torréfacteur artisanal basé à Pessac de depuis 1981, ou Artisans du Monde Bordeaux.
 - **Tendre vers le Zéro-déchet** lors des repas : à Bordeaux, l'association Ekologeek se propose d'accompagner les professionnels à intégrer des « éco-gestes » adaptés à leurs pratiques avec un défi zéro déchet des Pro.
 - **Sensibiliser vos salariées en faisant appel à une des structures d'éducation à l'environnement et au développement durable** du réseau Graine Nouvelle-Aquitaine.
 - Mettre en place un système de **panier de légumes en circuit court issus de l'agriculture biologique et qui font de l'insertion par l'activité** : La P'tite Ferme.
- Investir une partie de ses bénéfices dans la foncière Terre de Liens afin d'acheter des fermes et terrains agricoles en vue de **favoriser l'installation de nouveaux agriculteurs et nouvelles agricultrices** « hors cadre familial » notamment, pour qui l'accès à la terre est très complexe. Une antenne aquitaine basée à Bordeaux : l'association Terre de Liens Aquitaine.

POUR ALLER PLUS LOIN

L'ouvrage : *Refonder l'agriculture à l'heure de l'anthropocène*

de Bertrand Valiorgue

Alimentation durable, Avise « Concilier respect des écosystèmes naturels et accès à l'alimentation »

