

Pre-print – Editions Garnier, Paris ©

RASTOIN (Jean-Louis), « Éditorial. États généraux de l'alimentation : Une opportunité pour accélérer la nécessaire transition des systèmes alimentaires en France, en Europe et dans le monde », *Systèmes alimentaires / Food Systems*, n° 2, 2017

https://www.classiques-garnier.com/editions/index.php?page=shop.browse&category_id=156&option=com_virtuemart&Itemid=1&vmcchk=1&Itemid=1

2017, n°2

Systèmes
alimentaires /
Food Systems

PARIS
CLASSIQUES GARNIER
2017

Éditorial

États généraux de l'alimentation : une opportunité pour accélérer la nécessaire transition des systèmes alimentaires en France, en Europe et dans le monde ?

Jean-Louis RASTOIN
Montpellier SupAgro
UMR 1110 Moisa
14/07/2017

Résumé

La 5^e transition alimentaire observée depuis le néolithique débouche sur 3 scénarios prospectifs : l'un caractérisé par l'artificialisation de la nourriture et la concentration des firmes, le 2^e par la qualité totale des aliments, la proximité des acteurs et une gouvernance participative, le 3^e étant un hybride. Les États généraux de l'alimentation en France pourraient, en s'inspirant de la sociologie de la traduction, constituer un dispositif original pour aller vers une alimentation plus durable.

Mots-clés : système alimentaire, prospective, transition, démocratie participative

Abstract

The 5th food transition observed since the Neolithic period leads to 3 prospective scenarios: the first one characterized by the artificialisation of food and concentration of firms, the second by total food quality, proximity of actors and participatory governance, the third being a hybrid. Based on the sociology of translation, the *États généraux* of food in France could be an original mechanism for moving towards a more sustainable food.

Key-Words : food system, forecasts, transition, participative democracy

Le 8 juin 2017, le président de la République française a réuni les ministres concernés afin d'élaborer le plan d'action des « États généraux de l'alimentation ». C'est la première étape d'un projet à la fois très innovant dans le paysage français et international, ambitieux et très complexe. Pour en comprendre la portée, il faut le contextualiser historiquement et lui apporter une vision prospective.

Histoires alimentaires

L'histoire de l'alimentation se confond avec celle de l'humanité. Elle a été jalonnée par des transitions¹, avec une accélération des changements tant technologiques et économiques que sociaux et culturels au cours des temps (Toussaint-Samart, 1987 ; Flandrin et Montanari, 1996 ; Harari, 2015). La première rupture est constituée par l'usage du feu pour préparer la nourriture, il y a plus de cinq cent mille ans. Le feu annonce la cuisine (technique de transformation des produits de la cueillette et de la chasse) et le repas (moment social). Deuxième transition : voici douze mille ans, la domestication des premières espèces végétales et animales donne naissance à l'agriculture, à l'élevage et à la sédentarisation des groupes humains. La troisième transition s'opère avec l'apparition des grandes cités et de la division du travail entre agriculteurs, artisans et commerçants, il y a environ 5 000 ans. Quatrième transition : la révolution industrielle s'empare des chaînes agricoles et alimentaires – de la production d'intrants à l'assiette du consommateur – aux XIX^e et XX^e siècles et constitue le modèle hégémonique contemporain (Malassis, 1997).

Le système agroindustriel se caractérise par 6 traits marquants : il est constitué en univers de production et de consommation de masse de produits standardisés et marchandisés ; il est spécialisé sur un petit nombre de matières premières (*commodities*) ; il est intensif en intrants chimiques, en eau et en énergie ; il est concentré sous la forme d'un oligopole à franges ; son marché est globalisé ; sa gouvernance est financiarisée (Rastoin et Ghersi, 2010).

Le système alimentaire agroindustriel, fondé sur la trilogie « science, technologie et marché », a permis d'absorber le choc démographique du XX^e siècle (quadruplement de la population), grâce à une forte hausse de la productivité du travail, de la terre et du capital industriel, infirmant les prophéties de Thomas Malthus et, plus récemment, de Paul R. Ehrlich. Le système agroindustriel a accompagné l'urbanisation avec les changements de mode de vie en résultant, en baissant significativement le prix des aliments, en améliorant leur qualité microbiologique (sécurité alimentaire) et leur praticité (diminution du temps de préparation), tout en facilitant leur accessibilité physique et économique (IAA et grande distribution).

Cependant, le modèle agroindustriel a généré des externalités négatives de grande ampleur. Tout d'abord, son impact en termes de santé est alarmant : plus de 2 milliards de personnes sont en surpoids du fait de produits trop riches en lipides, en sucre et en sel qui, combinés à une activité physique insuffisante, génèrent un cortège de maladies chroniques d'origine alimentaire que l'on peut qualifier de nouvelles pandémies (MCV, diabète de type 2, certains cancers) et seraient, selon l'OMS, la cause de plus de la moitié de la mortalité à l'échelle mondiale. En second lieu, les itinéraires techniques agroindustriels ont un quintuple effet délétère sur notre environnement : par les pollutions multiples de certaines molécules de synthèse utilisées ; par la dégradation de la fertilité des sols ; par la réduction de la biodiversité ; par des prélèvements excessifs sur les ressources naturelles et par les émissions de GES. Enfin, s'inscrivant dans le

¹ Au sens des physiciens, c'est-à-dire le passage d'un état de la matière à un autre qui s'apparente ici à de véritables ruptures entre ancien et nouveau système alimentaire (*cf.* Lubello *et al.*, 2016).

paradigme de l'économie de marché généralisée, le système agroindustriel participe de l'aggravation des inégalités socio-économiques à l'intérieur d'un même pays et entre pays, dont l'une des manifestations est la montée de la précarité alimentaire partout dans le monde.

Tous ces phénomènes font que l'on peut désormais avancer l'hypothèse d'une impasse ou d'une fin de règne pour le système agroindustriel et donc d'une nouvelle transition alimentaire.

La cinquième transition alimentaire

La cinquième transition alimentaire peut s'inscrire dans un mouvement d'idées plus vaste qui date de quelques décennies et dont le marqueur symbolique est le Sommet de la Terre de Rio en 1992, avec la médiatisation du concept de développement durable et de ses 3 piliers transgénérationnels en « E » : équité, environnement, économie.

La déclinaison de ce concept au sein des systèmes alimentaires a concerné en premier lieu les consommateurs, principalement pour des raisons liées aux préoccupations de santé et d'environnement, avec comme déclencheur les crises touchant à la qualité des aliments et à la façon dont ils sont produits qui se sont succédé depuis le milieu des années 1990, et notamment l'épidémie de l'ESB. Ce fait doit être souligné, car les transitions antérieures résultent plus de changements technologiques et économiques dans l'offre alimentaire, avec un comportement d'adaptation des consommateurs. L'explosion du marché des produits biologiques dans les pays à haut revenu, dont la France, puis dans les pays émergents est l'une des manifestations les plus tangibles de ce renversement du « pilotage » des filières agroalimentaires. On doit aussi mentionner le changement de profil du modèle de consommation qui, d'individualiste et façonné par le marketing, va vers des formules associatives et collaboratives s'élargissant au modèle de production (on pense ici aux « jardins partagés », aux coopératives de commercialisation, aux mutations de la restauration collective, etc.).

La grande distribution a été la première à réagir à ces signaux faibles, puis de plus en plus soutenus, des consommateurs, en ouvrant ses linéaires aux produits « bio » (Braudel parle à propos de la réactivité du commerce de « vif argent »). Le flux d'information a été transmis à l'amont des filières (industrie alimentaire, agriculture, agrofourniture) où il est certes reçu, mais avec une inertie proportionnelle à l'éloignement du consommateur et aux modèles stratégiques des entreprises².

Prospective des systèmes alimentaires

Les nombreux exercices de prospective des systèmes alimentaires conduits ces dernières années (Paillard *et al.*, 2010 ; Claquin *et al.*, 2017) montrent que 2 scénarios contrastés sont envisageables.

Le premier scénario, de continuité, envisage une artificialisation croissante des modèles de production pour s'affranchir des contraintes environnementales (par exemple, les fermes verticales, la viande ou les boissons 3D, avec un large recours aux biotechnologies, aux nanotechnologies et aux métadonnées numériques). Les produits suivent la tendance « trans-humaniste », avec une médicalisation des aliments pour

² Ce texte est en partie tiré d'une conférence donnée lors d'une séance publique de l'Académie d'agriculture de France consacrée à la transition alimentaire, tenue le 26 avril 2017 – <http://www.academie-agriculture.fr/actualites/academie/seance/academie/transition-et-innovations-histoire-des-idees-theories?260417>.

affronter les problèmes de santé (aliments fonctionnels sous *design* génomique et segmentation marketing). Nous qualifions ce scénario de **techno-centré financiarisé**, car il est porté par les grands groupes de l'agrofourmiture et de l'agroalimentaire, par un foisonnement de start-up, et soutenus par les marchés financiers.

Le second scénario, de rupture, fait l'hypothèse d'un changement de paradigme, avec la prise en compte équilibrée des 3 composantes du développement durable, en substituant une gouvernance partenariale à une gouvernance actionnariale, et avec un renforcement de la responsabilité sociétale des entreprises (RSE) et de l'éthique alimentaire. Dans ce scénario, les technologies sont orientées vers une meilleure intégration dans l'écosphère. La production d'aliments est basée sur une triple proximité entre agriculture, élevage et forêt par l'agroécologie, entre matières premières et transformation par l'artisanat et les industries agroalimentaires, entre producteurs et consommateurs par les circuits courts, dans le cadre d'une bioéconomie circulaire territorialisée limitant les pertes et gaspillages. La diète alimentaire, privilégiant les produits locaux et à valeur organoleptique, nutritionnelle et culturelle, est diversifiée. Ce scénario est nommé **biomimétique participatif**. Il est porté par les organisations de l'économie sociale et solidaire et vient consolider les très nombreuses initiatives pour une alimentation responsable et durable (IARD) aujourd'hui observées à travers le monde³. Il conduit vers une nouvelle forme de système alimentaire qualifié d'alternatif par la société civile et de territorialisé (SAT) par les chercheurs (Rastoin, 2015) et certaines instances administratives et professionnelles.

Des scénarios hybrides sont probables du fait du nombre de systèmes alimentaires existants et de leur contingence à des environnements géographiques et institutionnels variés.

Les déterminants des transitions alimentaires

Les évolutions historiques et les scénarios prospectifs permettent de pointer les variables clés des changements alimentaires : technologiques, économiques, sociales. Ainsi, les innovations thermiques (feu, vapeur, moteurs à combustion) ont permis le débroussaillage et l'écobuage, la substitution de la traction humaine ou animale par la mécanisation dans les pratiques agricoles, la conservation des aliments par le séchage, puis l'appertisation et la stérilisation dans l'artisanat et l'industrie alimentaire. L'électricité débouche sur le stockage des produits agricoles et alimentaires par la chaîne du froid et leur transformation par la surgélation. Les biotechnologies conduisent à la sélection et aux modifications génétiques des plantes, des animaux et des aliments. La robotique pénètre dans les étables (traite du lait, par exemple), les champs (robots de cueillettes, drones). Les technologies numériques et des télécommunications bouleversent les méthodes de gestion des entreprises et les relations avec les consommateurs ; couplées avec des dispositifs de capteurs et actionneurs, elles ouvrent de nouveaux itinéraires techniques (agriculture de précision, prévisions de récolte et anticipations sur les marchés, contrôle de qualité et traçabilité des produits).

Les innovations économiques et managériales s'appellent division du travail, économies d'échelle, coûts de transaction, optimisation financière, planification de la production, techniques de marketing, gestion des ressources humaines, etc. Elles ont un socle commun, quel que soit le type d'entreprise, avec des particularités sectorielles, par exemple – en ce qui concerne le système alimentaire – la prise en compte de la variabilité de la qualité des produits dans le temps et dans l'espace et leur périssabilité.

³ Voir Journal Resolis, n° 5 (France), n° 7 (Québec), n° 10 (Costa Rica), n° 12 (Méditerranée) sur les systèmes alimentaires territorialisés, <http://resolis.org/journal>.

Les variables sociales résultent en premier lieu de la perception très spécifique de l'aliment par le consommateur du fait de son caractère biologiquement vital et psychologiquement impactant (aspects sensoriels, culturels et sociaux à travers la commensalité et la convivialité). Ces variables sociales, couplées à l'éducation, au milieu professionnel et au cadre de vie, déterminent des habitudes et des comportements alimentaires propres à chaque région du monde, qui sont influencés par les l'histoire des productions locales et, plus globalement, par les caractéristiques sociétales (Ariès, 2016).

Ces variables, technologiques, économiques et sociales, sont évidemment interdépendantes et, si l'on y ajoute des variables externes telles que la disponibilité en ressources naturelles (terre, eau, minéraux) ou artificielles (énergies) et les aléas climatiques et politiques, elles expliquent – à un instant donné – la configuration de tel ou tel système alimentaire, mais aussi sa trajectoire historique et sa dynamique,

Les arènes de débat, de concertation et de coordination sont nombreuses dans les systèmes alimentaires des pays à haut revenu. Toutefois, elles se font généralement dans une configuration verticale (par exemple sous forme contractuelle entre deux acteurs, ou dans le cadre d'organisations interprofessionnelles de filières) ou horizontale (associations professionnelles de type syndical, ou encore associations de consommateurs). Il peut exister des espaces de discussion plus larges, rassemblant l'ensemble des acteurs des systèmes alimentaires, comme le Conseil national de l'alimentation (CNA) en France, mais leur rôle est limité par leur mission statutaire (émettre des avis de type consultatif pour le gouvernement dans le cas du CNA), par leurs tutelles ministérielles et par des biais corporatistes.

Quel profil pour les États généraux de l'alimentation ?

La sociologie de la traduction⁴ apporte d'utiles éclairages sur la façon de dépasser ces enceintes délibératives pour aller vers un supplément de démocratie dans l'approche des grands problèmes de société et leur traitement dans un univers incertain et menacé par de nombreux risques (Callon *et al.*, 2001). La sociologie de la traduction s'appuie sur le concept d'ATN (*Actor Network Theory*) forgé par John Law. La théorie de l'acteur-réseau prend en compte les interrelations (traduction) entre les humains et leurs organisations, les objets et les discours pour caractériser les controverses et suggérer la manière de les dépasser.

Les controverses – ou conflits latents – sont causées par l'absence de compréhension partagée et donc de vision commune et de consensus pour les transformer en action collective. Pour les expliciter, la sociologie de la traduction suggère d'organiser des « forums hybrides » rassemblant les différentes parties prenantes et organisant des discussions « triadiques » au sein desquelles un différend entre deux parties est mis en scène devant un public en vue de faire émerger des propositions d'action (Lemieux, 2007).

En France, un forum de ce type – le Grenelle de l'environnement⁵, inspiré par le « Pacte écologique » de la Fondation Nicolas Hulot – a été mis en place en 2007 par le président Nicolas Sarkozy. Il a associé l'État, des collectivités territoriales, des organisations patronales et syndicales et des ONG afin de définir de nouvelles actions pour assurer un développement durable. Six groupes de travail se sont réunis pour couvrir les thèmes du changement climatique et de l'énergie, de la biodiversité et des

⁴ Courant théorique développé notamment par Madeleine Akrich, Michel Callon et Bruno Latour du Centre de sociologie de l'innovation de l'École des Mines de Paris dans les années 1980, à la suite des travaux de Jürgen Habermas et Michel Serres.

⁵ En référence aux accords de Grenelle signés le 27 mai 1968, mettant fin à la crise profonde qui a secoué la France il y a bientôt 50 ans.

ressources naturelles, de la santé et de l'environnement, des modes de production et de consommation durables, de la démocratie écologique, des modes de développement écologique et de l'emploi et la compétitivité. Leurs recommandations ont été soumises à un débat public sur internet et dans les régions. Elles ont débouché sur les lois « Grenelle I » en 2008 et « Grenelle II » en 2009.

Un « Grenelle de l'alimentation » a été suggéré depuis de nombreuses années par la société civile et des scientifiques, en argumentant sur les crises sanitaires multiples traversées par le système alimentaire depuis l'épisode dit « de la vache folle » (épizootie de l'encéphalopathie spongiforme bovine, ESB) survenu en Europe en 1995, sur la mauvaise qualité nutritionnelle des aliments industriels, sur les impacts négatifs de l'utilisation intensive de substances chimiques dans la production agricole et alimentaire, sur la précarité alimentaire de certaines catégories de la population, sur le partage inégal de la valeur créée dans les filières agroindustrielles, sur les gaspillages de nourriture, etc.

Le Grenelle de l'environnement ayant été vertement critiqué, ses décisions édulcorées et leur calendrier de mise en œuvre fortement retardé, le programme électoral du président de la République française élu en mai 2017, Emmanuel Macron, ne reprend pas le terme de « Grenelle », mais contient la proposition de réunir des « États généraux de l'alimentation » (EGA)⁶. Cette initiative doit être soulignée, car l'alimentation n'avait jamais été retenue auparavant dans les programmes présidentiels. Or, comme nous l'avons indiqué plus haut, la sécurité alimentaire et nutritionnelle est devenue un enjeu à haut risque partout dans le monde et elle conditionne le bien-être humain.

Des préfigurations de ce que pourraient être les États généraux de l'alimentation ont été organisées dans certaines collectivités territoriales françaises. Par exemple, le processus de concertation entre acteurs des filières agroalimentaires de l'ex-région Nord-Pas-de-Calais conduit entre 2010 et 2013 qui a débouché, en 2014, sur un « Schéma régional d'alimentation et d'agriculture » (Robillard, 2014).

Les modalités pratiques des États généraux ne sont pas connues à ce jour. Il est donc encore temps de suggérer qu'elles s'inspirent du concept de système alimentaire qui présente l'avantage d'une approche multi-acteurs, spatiale et temporelle. En second lieu, il conviendrait de mobiliser la sociologie de la traduction qui est riche de nombreuses études empiriques. Le point le plus important est évidemment celui des objectifs qui, nécessairement, devront mettre au premier plan celui de la qualité « totale » des aliments. Une organisation thématique est certes indispensable, tant le sujet est vaste. On peut imaginer des groupes de travail par filière ou par maillon de la chaîne alimentaire ou, mieux, s'inspirant de la définition de l'alimentation durable de la FAO⁷. Néanmoins, la réussite de ces États généraux implique, probablement en début et en fin de session, un « forum hybride » rassemblant tous les acteurs du système en

⁶ Les États généraux ont une longue histoire en France, remontant au roi Philippe Le Bel en 1302, avec, dès cette époque une intention d'ouvrir la consultation. Les plus célèbres datent de 1789 et ont marqué, le 17 juin, jour de la promulgation de l'Assemblée nationale, le début institutionnel de la Révolution. Avec l'alimentation, on parlera plus modestement de transition. D'autres États généraux « sectoriels » ont été organisés en France : ainsi les États généraux de la culture scientifique, technique et industrielle de 1989. Lors des débats, le physicien Jean-Marc Levy-Leblond soulignait avec déception : « Les États généraux réunissaient trois États. Or ici, j'en vois seulement deux : la noblesse des décideurs politiques et institutionnels, le clergé des chercheurs et des animateurs. Mais je ne vois guère le Tiers État ». Espérons que les EGA sauront éviter cette sérieuse lacune.

⁷ Une alimentation durable « ...protège la biodiversité et les écosystèmes, est acceptable culturellement, accessible économiquement, loyale et réaliste, sûre, nutritionnellement adéquate et bonne pour la santé, elle optimise l'usage des ressources naturelles et humaines » (Burlingame et Demini, 2012).

raison des nombreux conflits d'intérêt existant et donc des risques élevés d'enlisements corporatistes. Les futurs États généraux de l'alimentation suscitent à juste titre une grande attente des consommateurs, mais aussi espoirs et inquiétudes de la part des entreprises et de leurs organisations professionnelles. Une volonté politique et un chef d'orchestre convaincu et impartial sont attendus.

Progrès et humanisme

Dans les transitions alimentaires, analyses historiques et visions prospectives montrent le rôle clé joué, d'un côté par la chaîne des savoirs (recherche, innovation et formation) et, de l'autre, par les confrontations entre acteurs, au quotidien ou lors de forums de débats comme ce qui est envisagé lors des États généraux de l'alimentation à venir en France. Les transitions alimentaires et les controverses qu'elles génèrent interpellent finalement sur les notions de « progrès » et de civilisation. Georges Orwell s'interrogeait à ce sujet en ces termes : « *Quand on me présente quelque chose comme un progrès, je me demande avant tout s'il nous rend plus humains ou moins humains* ».

Références bibliographiques

- Ariès P., 2016, *Une histoire politique de l'alimentation du paléolithique à nos jours*, Paris, Max Milo, 446 p.
- Burlingame B., Dernini S. (eds), 2012, *Sustainable Diet and Biodiversity: Directions and Solutions for Policy, Research and Action*, Proceedings of the International Scientific Symposium Biodiversity and Sustainable Diets against Hunger, 3-5 November 2010, Rome, FAO, 309 p.
- Callon M., Lascoumes P., Barthe Y., 2001, *Agir dans un monde incertain : essai sur la démocratie technique*, Paris, Le Seuil, 358 p. (La couleur des idées).
- Claquin P., Martin A., Deram C., Bidaud F., Delgoulet E., Gassie J., Hérault B., 2017, *MOND'Alim 2030, Panorama prospectif de la mondialisation des systèmes alimentaires*, Paris, La Documentation française, 228 p.
- Flandrin J.-L., Montanari M. (éds), 1996, *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 915 p.
- Harari Y. N., 2015, *Sapiens : une brève histoire de l'humanité*, Paris, Albin Michel, 512 p.
- Lemieux C., 2007, À quoi sert l'analyse des controverses ? *La Société d'études soréliennes, Mil neuf cent*, 2007/1, n° 25, p. 191-212.
- Lubello P., Falque A., Temri L. (eds), 2016, *Systèmes agroalimentaires en transition*, Paris, éd. Quæ, 183 p.
- Malassis L., 1997, *Les trois âges de l'alimentaire : essai sur une histoire sociale de l'alimentation et de l'agriculture*, Paris, Cujas. Tome 1, *L'âge pré-agricole et l'âge agricole*, 329 p. ; Tome 2, *L'âge agro-industriel*, 367 p.
- Paillard S., Treyer S., Dorin B. (éds), 2010, *Agrimonde : scénarios et défis pour nourrir le monde en 2050*, Paris, éd. Quæ, 295 p.
- Rastoin J.-L., Ghersi G., 2010, *Le système alimentaire mondial : concepts et méthodes, analyses et dynamiques*, Paris, éd. Quæ, 565 p.
- Rastoin J.-L., 2015, « Éditorial. Les systèmes alimentaires territorialisés : considérations théoriques et justifications empiriques », *Économies et Sociétés, Tome XLIX, (11/2015), Série Systèmes agroalimentaires AG*, n° 37, p. 1155-1164
- Robillard J.-L. (dir.), 2013, *Schéma régional d'alimentation et d'agriculture*, Lille, Conseil Régional Nord-Pas-de-Calais, Direction de l'action économique – Service agriculture, 16 p.

Toussaint-Samat M., 1987, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, Paris, Bordas, 590 p.