

Par Jean-Michel Defrance

CHANGEONS LA SOCIÉTÉ PAR NOTRE ALIMENTATION

Synthèse de la conférence de Paul ARIÈS

Politologue spécialiste de l'alimentation, rédacteur en chef du mensuel les Zindigné(e)s, initiateur de l'appel pour défendre l'élevage paysan, Paul Ariès pose en préalable la nécessité de penser des politiques alimentaires aux côtés des politiques agricoles, afin de marcher sur nos deux jambes, celle de l'agriculture, celle de l'alimentation,. Paul Ariès insiste sur le fait que nous vivons aujourd'hui une double révolution de la table :

- 1) Une révolution du contenu de l'assiette répondant à la question : que mangera-t-on demain ? Paul Ariès évoque les OGM 1ère, 2ème et 3ème générations, les aliments restructurés, les nano-aliments, l'irradiation des aliments, la cosméto-food, bref toutes les biotech, y compris les imprimantes 3D alimentaires. Le maître-mot de cette première révolution est la dénaturation des aliments, leur industrialisation...
- 2) La seconde révolution est tout aussi importante même si nous en parlons peu, même dans les AMAP : il s'agit de la transformation du rapport à l'alimentation répondant à la question qu'est-ce que manger veut dire ? Le maître-mot est alors la déstructuration de la table, on mange de plus en plus n'importe quoi, n'importe où, n'importe quand, n'importe comment, et même avec n'importe qui. Nous ne serons efficaces que si nous répondons à ces deux révolutions, que si nous défendons l'agriculture paysanne et réinventons des politiques alimentaires.

Nous devons donc redonner du sens à la table car nous ne mangeons pas seulement des nutriments mais des symboles. Toute l'histoire de l'alimentation nous le rappelle, manger c'est d'abord manger ensemble. Le copain c'est celui avec qui je partage le pain, l'ami celui avec qui je partage le sel ...

La viande - Paul Ariès rappelle d'abord que le choix de ne pas manger de viande à titre individuel est aussi légitime que celui d'en manger ; ce qui est problématique c'est la volonté d'interdire toute forme d'élevage. Pour Paul Ariès, la vraie opposition n'est pas entre protéines végétales et protéines animales mais entre production industrielle de protéines animales et végétales d'un côté et agriculture et élevage paysans d'un autre côté. Il importe donc de déconstruire les discours «anti viandes» qui se développent, d'autant plus que le lobby financier a décidé d'en finir avec l'élevage pour imposer l'agriculture cellulaire, et notamment les fausses viandes, le faux fromage, le faux lait, avec par exemple de la fausse viande fabriquée à partir de cellules souches. Les lundis sans viande ne seraient pas nécessairement plus verts car tout dépend quelle viande on supprime et par quelles céréales on la remplace. Nous ne devons jamais confondre la production industrielle de protéines animales au plus bas coût, et avec le plus gros profit, avec l'élevage paysan que nous souhaitons développer à l'échelle mondiale. La suppression de l'élevage ce serait la mort d'1,2 milliard de petits paysans dans les pays du Sud. Nous admettons tous la possibilité d'inventer une alternative à la production industrielle de céréales, de fruits, pourquoi certains s'entêtent-ils à croire qu'il ne serait pas possible d'inventer des alternatives à la production industrielle de viande.

L'élevage et la consommation de viande ne sont pas en eux-mêmes responsables de la faim dans le monde car, comme il l'a rappelé avec Jean Ziegler et Carlo Pétrini (président-fondateur de Slow Food international) ce n'est pas un régime alimentaire trop carné qui est coupable mais un système économique reposant sur la privatisation du vivant, sur la casse de l'agriculture vivrière, sur le productivisme, sur le gaspillage alimentaire. Le seul gaspillage nord-américain est évalué à 100 milliards de \$ par an or selon certains experts de l'ONU, le problème de la faim pourrait être enrayeré avec un investissement de 30 Mds par an pendant 25 ans. Le coût de l'agriculture végétale serait par ailleurs faramineux sauf à remplacer le fumier animal par toujours plus de produits chimiques.

L'élevage et la consommation de viande ne sont pas responsables du réchauffement climatique car une prairie avec ses vaches n'est pas une source mais un puit de carbone captant 1,5 tonne par an par hectare. Nous ne devons donc pas confondre la responsabilité de l'élevage industriel avec la situation de l'ensemble de l'élevage.

L'élevage et la consommation de viande ne sont pas en soi responsables de la crise sur l'eau potable. Quant aux 15 000 l d'eau nécessaires à la production d'un kg de viande, en élevage de plein air, l'essentiel (soit environ 94 %) est retournée à la terre. Ce n'est bien sûr pas la même chose dans les unités industrielles à viande où interviennent de nombreux traitements pharmaceutiques et où les eaux sont complètement polluées.

L'élevage est donc à repenser pour développer une troisième voie originelle, d'élevage et d'abattage de proximité (avec des abattoirs de proximité avec des abattoirs mobiles autour du slogan « naître vivre et mourir à la ferme ») [ce que porte le mouvement des AMAP]. Paul Ariès écrit dans son récent livre : « Je dis aux omnivores, continuez à consommer des produits animaux, mais devenez des mangeurs consciencieux. Je dis aux végans, ne vous trompez pas d'adversaires, l'ennemi ce n'est pas l'éleveur, le salarié des abattoirs, le boucher, le restaurateur, l'omnivore mais les financiers qui ont fait de l'élevage une industrie et les animaux des machines à produire, dans de sales conditions, des protéines au plus bas coût ».

Paul Ariès rappelle alors que le fumier animal est à la base de la régénération des sols, d'un bon humus. La principale hécatombe des animaux concerne les vers de terre (70 % de la masse physique totale des animaux), alors qu'ils remplissent une fonction d'aération des sols et de captation du carbone. Cette disparition des vers de terre, comme celle des insectes et oiseaux, est largement la conséquence des choix de l'agro business. D'où la nécessité de défendre une polyvalence de **l'agriculture paysanne qui se réapproprie des manières d'élever des animaux et de produire des végétaux, respectueuses de la vie** (agroécologie, agroforesterie, permaculture) face à la fuite en avant vers l'aliment faux (sans vie), comme la « fausse viande ».

Les GAFAs, comme Google, Amazon, Facebook, sont à la tête de cette nouvelle révolution agricole dont l'objectif est non seulement d'en finir avec l'élevage mais avec le lien entre alimentation et agriculture. Les AMAP doivent dénoncer le consortium européen monté par Jérémie Coller qui pèse 2,6 billions de \$ et exerce un fort lobbying dans l'évolution en cours de la PAC (Politique Agricole Commune) et la volonté de tuer l'élevage. En terme de qualité de l'alimentation, Paul Ariès indique que 52 % du lait français, traité industriellement, est incapable de se transformer en fromage de lait cru, il ne peut qu'être exploité en « Danette » ou similaires et en poudre de lait. Et dans les laits infantiles, certains industriels mettent des arômes pour habituer les enfants dès la naissance à rechercher leur saveur dans leur vie future de consommateur boulimique de malbouffe.

Les solutions passent par les politiques locales afin de :

- préserver des terres agricoles et des espaces naturels pour s'opposer à l'artificialisation des sols. Cela passe par des acquisitions et politiques foncières pour des productions locales en circuits courts favorisant l'autonomie alimentaire.
- aider à l'installation pour la reprise de l'existant en soutenant des projets de diversification et de valorisation à taille humaine et locale, viable. Dans les 5 ans, 50 % d'agriculteurs vont prendre leur retraite. Quel type d'agriculture va prendre leur succession ?
- sensibiliser les habitants et les accompagner dans leur choix d'aider à la réalisation de magasins fermiers ou d'aménagement de lieux de distribution pour les différentes formules de paniers qui se développent...

3 leviers sont à actionner :

- **l'individuel** : conscientiser le choix et l'acte individuel de s'alimenter, le « choix du porte-monnaie »
- **le collectif** : sensibiliser à la coopération comme le font les AMAP, les jardins partagés, etc.
- **le politique** : favoriser une alimentation saine, bonne, juste et biologique dans la « restauration sociale », en commençant par les restaurants scolaires puis en généralisant aux autres formes de restauration collective. La grande chance de la France c'est l'importance de cette restauration sociale (**Plus d'1 repas hors foyer/2**). Cela implique de modifier les Cahiers des charges des Codes de marché public, de revenir à des régies municipales en matière de restauration (comme pour l'eau), d'avancer vers une alimentation relocalisée, resaisonnalisée, moins

gourmande en eau, moins carnée, mais aussi vers une cuisine faite sur place et servie à table. Les AMAP doivent faire connaître ce qui existe ailleurs et fonctionne avec succès comme la gratuité des cantines scolaires (Un exemple : la Suède a instauré la gratuité pour tous les enfants durant toute la durée de l'école obligatoire), comme la possibilité aussi de créer des régies municipales fermières comme l'a fait la ville de Mouhans-Sartoux. Les paysan.ne.s installé.e.s par la commune approvisionnent les écoles et maisons de retraite pour une restauration 100 % bio et très largement locale mais avec un coût-matière plus faible que la moyenne des écoles françaises, grâce notamment aux politiques conduites pour combattre le gaspillage alimentaire (70 % de pertes en moins). Si nos enfants apprennent à bien manger, à manger bio, leur corps va mémoriser et ils y reviendront après... comme le soulignait un participant, même s'ils succombent provisoirement aux sirènes de la publicité durant leur adolescence.

Le rôle essentiel des AMAP, qui relie producteurs et consommateurs dans une dimension politique, est souligné par Paul Ariès. L'enjeu de l'introduire, au cœur des élections municipales de 2020, comme ont su le faire des consomm'acteurs de Tournus qui, après avoir conquis la mairie, ont mis en place une stratégie et un plan d'action pour construire une alimentation saine et de proximité sur leur ville.

«AMAP et restauration collective, c'est bien, mais cela ne couvre pas la totalité du territoire», aussi convient-il que **les grosses fermes se convertissent en bio, mais celle respectueuse de l'agronomie et des sols** et qu'elles soient accompagnées. Un exemple parmi d'autres : Paul François, ce céréalier très productif en conventionnel a fait un long cheminement avec ses salariés en parallèle des problèmes d'intoxication chimique auxquels il a du faire face et il contribue à médiatiser ce cheminement adopté par un nombre d'agriculteurs en augmentation constante. Parallèlement, la demande des transformateurs et industriels évolue, en écho à la demande croissante des consommateurs et obligent les producteurs à faire leurs comptes.

La formation est essentielle

Comme en témoignait un intervenant à la table ronde, le slogan «pas d'intrant, pas de rendement» a encore bien cours dans les lycées agricoles où des jeunes du milieu sont formatés et entendent que leurs formations les confortent dans ce sens.

L'alimentation est toujours un enjeu de lutte pour que les peuples imposent leur point de vue.

Paul Ariès insiste sur le fait que l'alimentation a toujours été un combat politique au cours des millénaires. Les «puissants» se sont emparés des stocks alimentaires dès la fin du paléolithique, volant ainsi les peuples, les premières grèves dans l'histoire concernent le contenu des rations obligatoires dans l'Égypte antique, les romains bénéficient du pain gratuit, étendu aux légumes, à la viande, à l'eau, mais pas au vin, malgré les manifestations, les puissants s'en prendront avant la révolution de 1789 puis de nouveau après 1793 à l'alimentation populaire, en en faisant arracher les châtaigniers dans les campagnes, malgré les résistances des populations locales, car la châtaigne est dénoncée comme faisant des fainéants, et enfantant des révolutionnaires... Nous dénonçons aujourd'hui avec raison la malbouffe mais Paul Lafargue, le gendre de Marx, l'auteur bien connu du Droit à la paresse, écrira aussi un pamphlet dénonçant les falsifications alimentaires du XIXe siècle, c'est-à-dire la volonté des puissants de faire manger au peuple des os, de la fausse viande, du faux vin fabriqué sans raisin, etc. **A toutes les époques, il a fallu des mobilisations populaires pour inverser les tendances et créer des alternatives ! ...**

Références :

* Une histoire politique de l'alimentation : du paléolithique à nos jours. Edit Max Milo 2016

** Lettre ouverte aux mangeurs de viandes qui souhaitent le rester sans culpabiliser. Edit Larousse 2019