



Agir sur le levier agricole : vers un système alimentaire plus économe et autonome

L'agroécologie et l'agriculture "bio"

[Jean-Christophe Bureau] C'est un peu une révolution culturelle et culturelle qu'on appelle souvent l'« agroécologie ».

L'idée, c'est de se reposer, encore une fois, davantage sur les cycles biologiques dans le secteur agricole. Parmi ces méthodes, il y en a une que vous connaissez sans doute, c'est l'agriculture biologique, le bio.

Alors ça présente beaucoup d'intérêts en matière de non-utilisation des produits chimiques, de réduction de l'utilisation des engrais et des cultures associées, des rotations culturelles qui s'étalent sur un très grand nombre d'années.

Le bio a des rendements un petit peu plus faibles que l'agriculture conventionnelle parce que tout simplement, sans pesticides, il y a des dégâts d'insectes, de ravageurs, que sans engrais il y a des rendements un peu plus faibles de croissance des plantes. En conditions expérimentales on arrive à avoir des rendements assez similaires mais en conditions réelles, ça supposerait remplacer ces intrants chimiques par beaucoup de travail, ce qui n'est pas forcément reproductible économiquement.

L'idée ici, c'est que si on a des baisses de rendement dans un pays, par exemple l'Europe, et que la demande reste la même, on va devoir cultiver davantage, déforester, mettre en culture des zones naturelles, peut-être ailleurs, peut-être dans un autre continent, et ça c'est pas du tout ce qu'on veut. Donc il faut absolument qu'un passage ambitieux à de l'agriculture bio se traduise aussi par des changements de demande, c'est-à-dire des changements de comportement alimentaire.

Ces changements de comportement alimentaire c'est réduire les pertes, il y a encore beaucoup de pertes au niveau de stockage dans certains pays, même si c'est pas trop le cas en Europe. C'est réduire des gaspillages alimentaires, on sait en particulier qu'il a beaucoup de gaspillage au niveau du consommateur en Europe, dans les collectivités il y a toujours des trop grosses rations pas

complètement consommées souvent. C'est réduire les pertes, l'alimentation qui est jetée, et c'est aussi changer de modèle vers une alimentation qui va être plus économe en produits animaux, en produits carnés donc en viande, en lait aussi, qui on l'a vu, sont des gros émetteurs de méthane en particulier.

Alors sans être complètement une alimentation végane, végétalienne, ça passe quand même par une réduction des protéines et des calories qui sont consommées à travers la transformation animale. Un changement comme ça, c'est sans doute tout à fait nécessaire pour qu'une transition vers l'agriculture biologique ne se traduise pas par des effets de délocalisation.

Dans la vidéo qui suit, Thierry Brunel va vous parler justement de ces modèles alimentaires et des gains qu'il peut y avoir à modifier structurellement cette demande et en particulier ce qu'on appelle les pertes et les gaspillages alimentaires.