

Vers une nouvelle révolution alimentaire


liberation.fr/a-table-citoyens/2018/11/08/vers-une-nouvelle-revolution-alimentaire_1690290

8 novembre 2018

Forum

Par [Gilles Fumey, chercheur CNRS et Sorbonne université](#) et [Carlo Petrini, président de Slow Food](#) – 8 novembre 2018 à 08:43



 Un auroch «reconstitué» dans une ferme du nord de la Lozère, en 2002. Photo Dominique Faget. AFP
 

Une étude menée par le mouvement Slow Food démontre, chiffres à l'appui, que la production d'une alimentation de qualité préserve la santé comme l'environnement.



Vers une nouvelle révolution alimentaire

Vendredi 9 novembre, *Libération* organise en région Occitanie «A table citoyens !», une soirée de débats sur l'alimentation. [Inscrivez-vous ici](#).

PUBLICITÉ

[inRead invented by Teads](#)

Comme au pied d'une montagne impossible à franchir, les mangeurs fatalistes aiment se dire qu'au fond, le changement climatique, c'est une affaire technique : « à notre niveau, pensent-ils, on a juste à croiser les doigts ». Rien n'est plus faux ! L'opération #Foodforchange menée avec Indaco, un spin-off de l'université de Sienne (Italie) montre qu'une alimentation peu saine pour la santé, avec des aliments transformés, des protéines animales issues d'élevages industriels, peut être comparée à des produits sentinelles de Slow Food et de filières durables. Dans ce cas, leurs valeurs environnementales, sociales et économiques affichent de très gros écarts.

Comparer les modes de production

Voici quatre fermes. En Autriche, l'empreinte carbone du lait de Martin Unterweger est de 31% inférieure à un lait industriel, grâce aux prairies pérennes, l'absence d'ensilage, la fertilisation au fumier, l'énergie renouvelable et la distribution en filière courte. En achetant du lait de foin, l'économie est de 190 tCO₂/an, soit 46 000 km ! Chez Livio Garbaccio à Varallo, dans le Piémont italien, l'écart pour un troupeau de 24 vaches produisant du lait pour le fromage atteint - 83%, soit 154 000 km ! Chez Verner Andersen au Danemark, le verger d'anciennes variétés de pommes, soit 76 tonnes annuelles en biodynamie produit 81% de tCO₂/an de moins que des pommes de cultures intensives ! Enfin, les fromages des brebis Vastedda de Liborio Cucchiara à Belice en Sicile ont un avantage carbone de 60% par rapport au fromage industriel.

Ces palmarès tiennent à la préservation de la biodiversité avec des races autochtones à haut rendements, des process artisanaux de fabrication, l'économie sur les intrants, l'usage de la paille pour la séquestration de l'azote, l'utilisation des eaux de ruissellement, l'absence de soja, les pollinisations par les abeilles, les copeaux de bois pour l'eau chaude, les récoltes manuelles, les ventes directes en boîtes ou cartons recyclables. Mais ce n'est pas tout. Ces sentinelles agricoles sont excellentes pour la santé. Manger davantage de végétaux, des légumineuses et des racines plus que des céréales, des fruits plus que des gâteaux, sans graisse ni additifs ou sucres représente en une année un gain d'émissions de CO₂ de plus de 3 000 km par personne.

Derrière leur sécheresse comptable, ces chiffres montrent scientifiquement que nous n'avons aucune raison de ne pas accélérer la transition agricole. Verra-t-on un jour des Européens attaquer la Commission, des Etats ou des institutions pour manquements graves à la sécurité sanitaire et alimentaire des citoyens ?

Qualité des produits, santé et environnement sont liés

Avec cette étude, on sait désormais que si la majorité de la population consomme des produits dont l'impact sur l'environnement est plus faible, tout peut changer. Que les produits les plus neutres sur le plan environnemental n'entament pas la santé des mangeurs. On sait désormais que porter attention à la qualité gustative et environnementale de ce qu'on mange peut signifier une contribution considérable à la lutte contre le changement climatique. On sait déjà que la consommation de viande doit baisser au fur et à mesure que la population mondiale s'accroît. 1,55 kg, pour une consommation hebdomadaire moyenne en Europe, c'est déjà le triple des recommandations des

nutritionnistes. Les chercheurs sont de plus en plus nombreux à signaler que les produits les plus dangereux, même consommés de manière exceptionnelle, ont des effets néfastes à long terme. Une exception hebdomadaire à la règle, c'est déjà trop.

Pour une démocratie alimentaire

Notre alimentation est plus que jamais une affaire politique. Nous devons encourager les collectivités locales à mettre en place des plans alimentaires territoriaux. Les travaux du juriste nantais François Collart-Dutilleul sur la démocratie alimentaire locale exposent des solutions faciles à mettre en œuvre, mais radicales : les parents doivent pouvoir influencer sur les achats dans les cantines scolaires ; les étudiants dans les Crous ; les malades dans les hôpitaux ; les personnes âgées dans les maisons de retraite ; les salariés dans les restaurants d'entreprise. Dans les villages et les banlieues moins équipés en services, il faut multiplier les marchés de producteurs. Comme à Saint-Denis et dans quelques collectivités pionnières, les maires doivent protéger le foncier et organiser la formation de maraîchers. Les tutelles ministérielles doivent encourager la diffusion de produits sains dans la restauration collective.

Financée par l'Union européenne, l'étude menée par Slow Food est une grosse pierre dans les débats sur les nourritures de demain. Elle atteste du bien-fondé des actions citoyennes en faveur d'une alimentation durable. Lors de la précédente révolution alimentaire qui a vu naître le restaurant à la fin du XVIIIe siècle en France et inspiré le génial Brillat-Savarin, théoricien de la gastronomie comme une science totale, les systèmes alimentaires ont pris un tournant qui a permis, dans les pays riches, d'éradiquer les famines. Aujourd'hui, nous devons mettre un terme au scandale de la faim au Sud en changeant nos manières de manger au Nord. Le changement climatique nous donne l'opportunité d'enclencher cette nouvelle révolution. Parce que l'humanité n'est elle-même que lorsqu'elle est mondiale et solidaire.

Gilles Fumey chercheur CNRS et Sorbonne université , Carlo Petrini président de Slow Food
Après cet article

Dans le dossier «A table citoyens !»

- 07.11.18

Forum



Le bien manger est devenu une norme de conduite, une forme de «bio-pouvoir»

Dans sa tribune, l'historienne décrit une culture du bien manger que se sont appropriées les élites, à rebours d'une précarité alimentaire qui s'est banalisée en France.

- 06.11.18

Forum



Comment les territoires réinventent notre rapport à l'alimentation

Parents, enfants, producteurs, consommateurs... nous sommes tous concernés. Enjeu économique, urgence écologique et de santé publique, Carole Delga fait de l'alimentation un des axes forts de l'action de la Région Occitanie.

- 06.11.18

Forum



Retrouver le goût de vivre

Dans sa tribune, le sociologue David le Breton dénonce une uniformisation de l'alimentation qui s'attaque à notre santé comme à notre joie de vivre.

- 08.11.18

Forum



«Qu'est-ce que c'est pour vous bien manger ?»

L'alimentation est un sujet culturel et social, un sujet où s'expriment les valeurs et inquiétudes de chacun, selon sa géographie et son époque.

- 07.11.18

Forum



Nourrir les sols pour nourrir les hommes

Dans cette tribune, les deux auteurs invitent à se réconcilier avec le vivant et développer une approche globale de l'alimentation, qui intègre tous les enjeux comme toutes les parties prenantes.

- 10.11.18

TERRE D' ACTIONS



Transiscope, une carte pour répertorier les initiatives près de chez vous

Depuis le 1er octobre, une carte interactive rassemble les initiatives écologiques et solidaires de proximité. Plus besoin de chercher individuellement chaque supérette bio, chaque association de défense des droits, désormais tout est à portée de clic.

- 05.11.18

Récap



Centenaire de la Grande Guerre, effondrement à Marseille, prix Femina : l'essentiel de l'actu de ce lundi

Centenaire. Emmanuel Macron a honoré lundi la mémoire des Poilus «héroïques» tombés au combat au début de la guerre de 1914-18 en Lorraine, au deuxième jour de...

- 07.11.18

Le fil vert



Les moules, une bonne pêche pour l'environnement et le climat

Des chercheurs français de l'Inra et de l'Ifremer exposent, dans une étude, les effets bénéfiques de l'élevage de moules de bouchot sur la réduction de la pollution et la lutte contre le changement climatique.

- 10.11.18

Economie



Florence Jany-Catrice : «La croissance n'est pas un indicateur approprié»

L'économiste fait le point sur le dogme de la croissance et les indicateurs alternatifs de richesse face, notamment, à l'urgence climatique.

- 07.11.18

Tribune



Etre ou ne pas être dans la rue le 17 novembre, là n'est pas la question

Alors que les «gilets jaunes» prévoient de manifester contre la hausse du prix du carburant, le gouvernement choisit de diviser la société et refuse de prendre la mesure de l'enjeu climatique.