

# Comment nourrir l'humanité demain ?

## Les expert(s) :

Sebastien ABIS / Stéphane LINOU

*Thème de l'atelier* : Dérèglement climatique, appauvrissement des sols, raréfaction des ressources en eau, effondrement de la biodiversité... autant de défis environnementaux qui mettent en péril la sécurité alimentaire globale. Comment la France et l'Europe peuvent-elles faire face à ces nouveaux enjeux alimentaires ? Quelle place occupe l'agriculture dans la géopolitique mondiale ? Pourquoi considérer l'agriculture comme un secteur d'avenir ? Trois questions plurielles et transversales auxquelles ce regard croisé se propose de répondre

Nom de l'animateur prévu : Marielle LASSARAT

## Conviction des experts : points et concepts clé

Complémentarité des regards croisés des 2 experts : vision macro, mondiale, géostratégique et géopolitique de Sébastien ABIS ; vision systémique territoriale de Stéphane LINOU, axée sur la prise de conscience, la formation des élus, le lien avec la politique au sens 1er du terme

Le ton général a été incisif, concret, fortement étayé, directement au coeur du sujet.

Mise en garde finalement commune des 2 experts sur la perte de conscience individuelle et collective sur le sujet dans nos pays développés plus préoccupés de santé (et donc sécurité alimentaire) que de survie (et donc sécurité physique)

## Citations clés

- L'Everest à franchir implique préparation, solidarité, partage plus efficace de l'innovation, sans perdre de vue le "plaisir de se nourrir" ; un réarmement productif et logistique (Sébastien ABIS)
- "Le ver de terre est le meilleur ami du militaire car il ménage ses arrières" (Stéphane LINOU)

## Analyse de Sébastien ABIS

- Nécessité de passer d'une vision "produire/préserver" à "nourrir/réparer"
- Sujet complexe, inévitable et enthousiasmant
- Face aux enjeux démographiques, géopolitiques, sociétaux, de santé, d'environnement, attention au repli et à l'unilatéralisme des réponses

### **Analyse de Stéphane LINOU**

La question se nourrir vieille comme le monde a structuré l'organisation de la société et s'est appuyée historiquement sur l'échelon local de la décision, en l'occurrence les mairies, pour organiser des règles à l'origine co construites et le pouvoir de police pour sécuriser l'accès à la nourriture longtemps problématique

Par exemple, la question agricole est absente des plans d'aménagement des territoires (PAT) gérés par les communautés de communes ; les liens entre acteurs de cette question (producteurs, consommateurs, transformateurs, distributeurs, prescripteurs collectivités) sont détricotés ; la résilience du "microbiote" territorial est faible, "sous perfusion", le système qui amène la production dans l'assiette est très fragile ; aucun scénario de gestion des risques n'envisage "la rupture totale" (or la grande distribution a 2 jours de stocks)

Attention donc à la résilience, aux risques de désordre, car "ventre affamé n'a point d'oreille".

### **Pistes pour nourrir le monde**

Selon les 2 experts, nécessité de conjuguer les solutions à différents niveaux tant la complexité est grande, et "veiller à ne pas perdre de temps" dans des oppositions stériles (entre Bio et conventionnel, etc.)

#### **Selon Sébastien ABIS,**

- l'Union Européenne est une échelle appropriée, compte tenu aussi des perspectives démographiques.
- In fine, nécessité d'un important travail éducatif avec proposition de "cantine obligatoire" pour exploiter de façon utile ce créneau scolaire sans surcharger les programmes

#### **Selon Stéphane LINOU,**

- Important travail sur la prise de conscience de la population et des élus locaux : lancement du mouvement Locavore en 2008, expérimentation personnelle de se nourrir exclusivement en local ; stress tests des territoires ; coupe de France des Potagers ; défi des repas de fête chics et locaux ; vertus (au moins éducatives) de l'agriculture urbaine

- réhabiliter le fait de cuisiner (démonstration avec des chefs étoilés qu'un repas à moins de 10 euros est possible et bon!)
- Nécessité de décrire la situation par territoire (cartographier les ressources agricoles, les flux logistiques) et de commencer à mesurer (aucune mesure à ce jour)
- Nécessité de contractualiser prix et volumes sur le temps long avec les agriculteurs autour de la diversification des territoires
- Besoin de bras, de foncier et d'eau
- Faudra-t-il choisir entre manger ou conduire (cf production agricole en partie dédiée à fournir de l'énergie)

### Questions et témoignages des adhérents

Fortes attentes des participants présents quant à ce sujet

"Le repas étoilé local à moins de 10 euros était très bon!"

Podcast Remarquables :

<https://podcasts.apple.com/fr/podcast/remarquables/id1616014560?i=1000584703413>

Université paysanne

1. Existe-t-il des territoires résilients? : voir Rennes, mais peu de lisibilité à ce jour sur le sujet. Voir étude du cabinet Utopies et étude INRA sur le circuit de la tomate
2. Quelles leçons de la crise Covid? Le réflexe de stockage est encore dominant
3. Où en est-on de la ressource en eau? Voir compte rendu ci-dessus

### 3 à 4 chiffres étonnants en lien avec le thème :

#### Combien de personnes à nourrir et où ?

- Sébastien ABIS : "Un Everest à franchir" : de 8 à 10 milliards d'êtres humains sur la planète ; le 1er business agricole mondial est celui de l'eau, 80% de l'eau mondiale est à usage agricole ; la France a seulement 15% de ses surfaces agricoles irriguées, contre 40 à 100% pour certains pays
- Stéphane LINOÛ : 2% de ce qui est produit dans les territoires français est consommé en autonomie, 98% est "exporté" ailleurs du fait la spécialisation des productions, donc très faible autonomie et grande dépendance au "double flux" entre export/import qui repose lui même sur des fortes contraintes logistiques

- Asie et Europe vont vieillir, les européens représenteront moins d'une personne sur 10 dans le monde ; l'Afrique progresse de façon spectaculaire : une naissance sur 2 à venir dans le monde, 25% de la population mondiale en 2050, 50% de la population ayant moins de 20 ans
- 70% de population sera urbaine en 2050
- 1 personne sur 9 dans le monde en insécurité alimentaire (ne mange pas à sa faim)
- Prix Nobel de la paix attribué au Programme alimentaire en 2020

### Comment nourrir ?

- 1/3 de la production mondiale de nourriture est perdu chaque année (source FAO 2011), dont 40% du fait des consommateurs (le reste est perdu dès la production ou dans les circuits logistiques)
- En France, 43% des agriculteurs ont plus de 55 ans en 2022
- Sébastien ABIS : "la problématique est moins le nombre des agriculteurs que leur compétitivité et leur compétence? et besoin d'un autre récit sur le métier d'agriculteur."

## Aller plus loin

### hyper liens qui enrichissent le sujet :

- <https://www.clubdemeter.com/> : écosystème du secteur agricole et agro-alimentaire tourné vers les réflexions de long-terme, les enjeux mondiaux et les dynamiques intersectorielles. Autour de ses entreprises membres, il met en réseau des écoles d'enseignement supérieur, mobilise des experts scientifiques et coopère avec plusieurs ministères nationaux.
- Sébastien ABIS : <https://www.linkedin.com/in/sébastien-abis-6a940147/>
- Stéphane LINOU / <https://www.linkedin.com/in/stéphane-linou-a981aa71/?originalSubdomain=fr> . <https://www.youtube.com/watch?v=ArwXcOOyiSc>
- Podcast Co produire de la sécurité collective : <https://podcasts.apple.com/fr/podcast/remarquables/id1616014560?i=1000584703413>
- Université paysanne : <https://www.lanouvellerepublique.fr/loir-et-cher/commune/millancay/implantation-d-une-universite-paysanne>

### Liens suggérés :

- Bruno Parmentier (ancien directeur de l'ESA - Angers), "l'agriculture dite moderne est ... incompétente" :  
[https://www.youtube.com/watch?v=\\_pql-h3jBIM](https://www.youtube.com/watch?v=_pql-h3jBIM)
- Post linkedin sur le prix et le coût de la salade avec commentaires de C'est vrai ça :  
[https://www.linkedin.com/posts/paulcharlent\\_22-voici-le-vrai-prix-dune-salade-issue-activity-7039169607252762624-cstC?utm\\_source=share&utm\\_medium=member\\_desktop](https://www.linkedin.com/posts/paulcharlent_22-voici-le-vrai-prix-dune-salade-issue-activity-7039169607252762624-cstC?utm_source=share&utm_medium=member_desktop)
- Article Polytechnique insight sur la perte de nourriture produite :  
<https://www.polytechnique-insights.com/dossiers/planete/how-to-reduce-food-waste/nourriture-30-de-la-production-mondiale-perdue-chaque-annee/>