

Qu'est-ce qu'on mange après Corona ? Et donc, que produire et élever ?

Par Thérèse Snoy, avril 2020

La crise du Coronavirus est liée aux atteintes à la biodiversité. La déforestation, liée à la production de soja destinée au bétail, entraîne une promiscuité entre animaux sauvages et domestiques. C'est ainsi que le virus Corona est entré dans la chaîne qui l'a conduit à l'homme.

La santé humaine est affaiblie par les pollutions et par une nourriture soit insuffisante soit de piètre qualité.

Les pays et régions du monde sont excessivement dépendants les uns des autres pour se nourrir.

C'est le moment où jamais de prendre à bras le corps la question alimentaire et agricole par des politiques publiques volontaristes.

Le but : donner accès et promouvoir des régimes nutritionnels bons pour la santé et la planète.

Les moyens :

- Cibler la production agricole et l'élevage sur les besoins alimentaires essentiels
- et cultiver la terre en protégeant les sols et la biodiversité.



La crise sanitaire actuelle est grave et triste dans ses conséquences humaines, sociales, économiques. Tout le monde dit aujourd'hui : « il y aura un avant et un après » !

Ces jours-ci la campagne est pleine de tracteurs qui labourent, hersent, sèment en ce printemps si calme, mais venteux et déjà sec.

Cela fait prendre conscience à quel point le travail agricole et maraîcher est essentiel pour la société, non seulement pour nous nourrir mais aussi pour nous offrir une qualité alimentaire qui va consolider notre santé et notre résistance aux virus et autres épidémies futures. On peut alors mesurer la reconnaissance due à ces agriculteurs, éleveurs et maraîchers qui triment plus que jamais.

Et bien sûr, cette conscience s'accompagne d'une multitude de questions sur le devenir de l'agriculture et de notre approvisionnement alimentaire.

On le savait déjà, la crise du climat et celle de la biodiversité imposent de revoir les pratiques agricoles, de « sortir » de l'ère des pesticides, de repenser la mondialisation des échanges et de modifier nos modes de consommation, en particulier alimentaires. Il y a 3 mois, la Commission européenne présentait son « Green deal » imposant de verdir toutes les politiques de l'Union, et elle préparait d'une stratégie européenne « de la fourche à la fourchette » ...

Aujourd'hui, l'OMS et la FAO sonnent l'alarme, craignant des pénuries alimentaires liées aux fermetures de certaines frontières dans le monde. Nous ressentons vivement notre dépendance des productions lointaines.

Cette crise sanitaire amplifie l'évidence de deux principes :

- la pré-éminence de la santé sur l'économie lors d'une menace grave,

- la nécessité de raccourcir les circuits de l'échange dans un but de souveraineté (surtout alimentaire) et de prévention sanitaire

A la lumière de ces crises concomitantes, je voudrais revenir sur trois questions essentielles.

1. De quelle nourriture avons-nous besoin, pour notre sécurité, notre santé et celle de la planète ?

En septembre dernier, des chercheurs américains de l'université Johns-Hopkins (cfr article du Monde du 18 septembre 2019) ont étudié l'impact des régimes nutritionnels sur le climat en fonction des besoins dans les différentes régions du monde. L'intérêt de cette étude est d'appréhender le double défi de rechercher l'optimum pour la santé ET pour le climat. Et le premier constat est qu'il n'y a pas de réponse universelle, car les populations du monde vivent des situations différentes et pour certaines, une augmentation des apports protéiques via les produits carnés ou laitiers est une nécessité sanitaire, alors que pour d'autres, une diminution de ces produits s'impose.

Le régime végétalien est sans conteste celui qui émet le moins de CO₂ mais il ne peut être généralisé. C'est pourquoi les chercheurs ont estimé que soit un repas sur trois pouvait être omnivore, soit que le régime pouvait intégrer des protéines du bas de la chaîne alimentaire (insectes, mollusques, petits poissons, ...).

Comment appliquer cela en Europe ?

Food in Action, un site dédié aux professionnels de la nutrition de la Haute Ecole Léonard de Vinci, a récemment publié une nouvelle pyramide alimentaire incluant des critères de durabilité en plus des critères nutritionnels. La base est composée de multiples légumes et fruits (toujours plus, quasi 500 gr / jour), puis de féculents (de plus en plus « complets ») et le sommet par quelques produits laitiers et animaux. (Max 300 gr/semaine de viande rouge, et davantage de légumineuses). Tels sont les besoins reconnus comme essentiels pour la santé.

Réduire les émissions de gaz à effet de serre et la pollution sur nos routes et dans nos villes implique aussi de réduire les kms parcourus par nos aliments et l'impact carbone de leur transformation. L'approvisionnement en produits frais, locaux et de saison, est donc indispensable.

Enfin, nous avons tous dans le sang des traces de pesticides qui sont facteurs de risque pour notre santé. Si on veut éviter cela pour les générations futures, c'est bien sûr le choix de produits bios qui s'impose, surtout s'ils sont issus de nos campagnes.

Nous avons donc besoin, pour notre santé et pour la planète, d'un régime basé sur les légumes, fruits, légumineuses et céréales, avec un apport réduit en produits animaux. Et tout cela exempt de résidus de pesticides.

D'où l'impérieuse nécessité de réfléchir à la question suivante :

2. En fonction de ces besoins, quelle production agricole doit être prioritaire en Belgique ?

L'agriculture belge et européenne s'est donné la vocation d'être **nourricière**, pour répondre au moins partiellement à nos besoins alimentaires. **Elle doit préserver la santé** des populations en répondant à leurs besoins nutritionnels. **Elle doit préserver le capital biologique** des sols et **devenir « bas carbone »**. Elle doit sortir au plus vite de sa dépendance aux pesticides qui polluent notre sang, notre eau, notre air !

En Belgique, si notre production annuelle est théoriquement capable de nourrir les Belges, dans la pratique, nous importons et exportons une grande partie de notre alimentation.

Il subsiste certains paradoxes étonnants. Celui du blé par exemple. La culture de céréales pour le grain occupe un quart de la surface agricole wallonne, mais la part de céréales destinées à l'alimentation humaine ne dépasse pas 10 %. Le reste est utilisé pour la production d'énergie (45 %) et l'alimentation pour le bétail (45 %). Les moulins belges importent 85 % des céréales qu'ils travaillent, les malteries 99 % de l'orge. *Nos bières sont-elles vraiment belges ?* Ne devons-nous pas relancer une filière de production de blé panifiable et de transformation locale des céréales pour l'alimentation humaine ? Un circuit du « grain au pain » ! L'association Nature et Progrès en fait la promotion, insistant sur la réappropriation par les producteurs de l'outil de transformation qu'est le moulin.

Par ailleurs on sait qu'en matière de céréales bio, notre production ne répond pas à la demande des consommateurs, malgré de magnifiques initiatives de création de filières régionales.

La production de protéines végétales, de fruits et légumes en grandes cultures doit se développer, mais dès que possible en opérant la transition vers le bio, pour la préservation des sols.

Malgré leur magnifique progression, les potagers urbains ou à petite échelle ne pourront combler les besoins. Ceux-ci sont par contre très précieux pour répondre à la demande de circuits très courts, en milieu urbain ou péri-urbain.

Notre production de pommes de terre n'est pas durable ! De plus en plus de terres sont consacrées aux pommes de terre en Wallonie ; il s'agit pour la plupart de contrats de production où l'agriculteur est un sous-traitant de gros producteurs industriels et doit suivre un cahier des charges sur lequel il n'a pas de prise, dont de nombreux traitements phytosanitaires (lutte contre le mildiou). Ces cultures sont pratiquées de façon néfaste pour les sols, la faune, les eaux souterraines.



Mais le revenu d'un ha de pommes de terre est supérieur à celui des céréales, ...si tout va bien. En cas d'automne humide, le revenu attendu peut s'écrouler très vite. La production belge est excédentaire et trouve des débouchés dans l'exportation ...de frites surgelées jusqu'en Amérique latine. Ne devrions-nous pas sortir de cette logique de contrat et nous concentrer sur une production Bio de variétés résistantes au mildiou, pour le marché belge ou voisin ?

Revenons au blé, dont 45 % est consacré à l'alimentation du bétail. Certes, si nous donnons des farines aux cochons et du maïs aux vaches, c'est mieux que d'importer du soja. Mais cela entraîne la question suivante :

3. Quel avenir pour l'élevage ?

Tout converge pour dire que l'élevage pratiqué de façon massive et hors-sol est à remettre en question, radicalement.

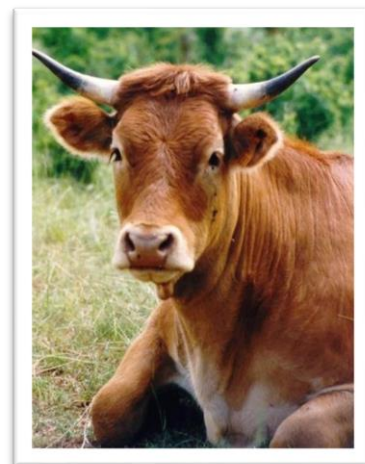
Les élevages industriels/intensifs sont sources d'émissions de GES, de pollutions, foyers d'épidémies et sources d'antibiorésistance. La qualité de la viande est régulièrement mise en cause. Et l'homme perd son âme à traiter ainsi l'animal.

Le marché belge de la viande bovine est excédentaire. Nous produisons 160 % de notre consommation, et exportons essentiellement en Europe. La plupart des élevages porcins et de volaille sont intensifs. Et à nouveau, notre production est largement excédentaire.

Pourtant l'élevage permet d'utiliser les terres impropres aux cultures, permet une diversification dans les exploitations, et produit des effluents qui enrichissent les sols. De plus reconnaissons qu'il est une forme de relation entre l'humain et l'animal ancrée dans nos cultures et suscite des attachements positifs.

En Wallonie, nos bovins sont élevés dans des prairies qui absorbent le carbone, ils sont nourris principalement à l'herbe et sont globalement bien traités. Si leurs émissions de gaz à effet de serre sont élevées par kg de viande, elles sont compensées partiellement par la capture de CO₂ des prairies : selon les chercheurs d'agro-biotech de Gembloux, 1 ha de prairie pâturée capture jusqu'à 1,6 T de CO₂ par ha/an ce qui compense 70 % des GES émis par les bovins.

En outre, s'ils sont nourris sur des pâturages composés de légumineuses, leur viande et produits laitiers sont plus riches en Omega 3. L'association « Blanc Bleu Cœur » française promeut le remplacement du soja par du lin et des légumineuses, pour des apports en Omega 3, et cela entraînerait une diminution des émissions de méthane.



Si, de plus, les éleveurs font la démarche d'en arriver à l'autonomie fourragère (nourrir leurs bêtes avec leur propre production), on peut considérer que, dans ces conditions, l'élevage bovin en Wallonie peut être maintenu, en favorisant les races les plus rustiques.

Les filières porcines et aviaires mais aussi celles des chèvres et moutons, sont à repenser également sur d'autres bases. De nombreuses expériences de labellisation sont en cours.

Un élevage lié au sol, extensif et en autonomie fourragère peut donc perdurer pour répondre à une demande réduite en produits animaux. La qualité doit primer sur la quantité, dans nos prairies comme dans nos estomacs.

En conclusion, comment obtenir ces changements ?

On ne peut se cacher qu'ils sont difficiles à prendre individuellement, dans le chef d'un exploitant agricole comme dans la tête d'un consommateur. Pourtant, de part et d'autre, la transition est en route, à petits pas.... Mais que l'urgence est là !

Seules des politiques publiques fortes et volontaristes peuvent répondre à cet enjeu autant sanitaire qu'écologique.

La première est la PAC (politique agricole commune) au niveau européen. Depuis longtemps les environnementalistes et écologistes demandent qu'elle soit ré-orientée pour ne soutenir que les pratiques qui vont dans le sens de la santé des consommateurs, des agriculteurs et éleveurs, de la planète ; et de sortir d'un financement aveugle, à l'ha cultivé, qui ne profite qu'aux plus gros et aux plus intensifs.

Le besoin accru de légumes, fruits, protéines végétales, doit se refléter dans les politiques de soutien aux producteurs. Il n'est pas tabou, pour assurer une autonomie alimentaire, de repenser une forme de soutien des prix.

Quant aux pouvoirs régionaux en charge de l'agriculture, ils peuvent aussi largement compléter les outils de la PAC par des soutiens aux mesures agri-environnementales (à l'élevage extensif par

exemple), et surtout à la création de filières (plus) courtes qui nous permettent de retrouver une « souveraineté alimentaire ».

Le soutien public aux bons choix des consommateurs pourrait passer par une « contribution carbone » au niveau européen, qui devrait rendre moins chers les produits frais et locaux. Mais c'est par une politique de promotion généralisée de l'alimentation saine que passera le changement.

Le métier d'agriculteur et ceux liés à l'alimentation sont des métiers essentiels ; ceci implique qu'ils soient correctement rémunérés et valorisés, mais aussi que leurs pratiques soient exemplaires.