



## «Bio, local, circuit court, agroécologie...» ça vous parle ?

Lexique des mots que vous allez entendre, réentendre et utiliser toute cette matinée.



1 février // 9h à 14h // Marchienne-au-Pont

# Agriculture biologique

Les courants de l'agriculture biologique privilégient le respect du vivant, l'unité organique de la ferme, la compréhension de ce qu'est un sol vivant, équilibré et se régénérant et contestent donc les conceptions et les pratiques de l'agriculture industrielle.

Ils vont tous refuser les engrais solubles, directement assimilables par la plante ainsi que les pesticides de synthèse à grande rémanence, privilégiant les équilibres écologiques, la présence des prédateurs naturels, les associations culturales. La « biologie » s'est développée comme une façon de faire et de penser, comme un art global, bien plus que comme une technique spécifique. Dès sa conception, elle suppose un système intégré : agriculteur – consommateur – sol – vie végétale et animale – société – énergies.

Mais ces dernières années et en partie à cause de son succès, l'agriculture biologique évolue vers une conception plus limitée : produire des aliments certifiés sans engrais de synthèse ni pesticides, correspondant à un cahier de charge, réglementé au niveau européen. Mais l'approche globale, la prise en compte du système global, s'est perdue en chemin. L'évolution actuelle se concentre sur le produit commercial comme tel. C'est ce « bio ingrédient » que dénonce Nature et Progrès notamment : anonyme, sans origine précise, ne mentionnant rien quant aux conditions sociales de sa production, copiant le produit industriel quant à sa présentation au consommateur, pouvant avoir accompli de milliers de km depuis sa zone de production, ...

Il y a donc bien « la bio » globale et « le bio » (industriel)

Les aliments issus de l'agriculture biologique ont une reconnaissance officielle depuis 1992.

Ils sont contrôlés et certifiés par des organismes indépendants.

#### Pour :

- éviter la consommation de pesticides via les aliments,
- réduire la pollution des sols et de l'eau,
- préserver la biodiversité et la survie des pollinisateurs,
- maintenir la fertilité des sols,
- réduire l'utilisation d'intrants issus de la pétrochimie,
- réduire les émissions de gaz à effet de serre,
- respecter le bien-être animal.

#### Pour en savoir plus

- Le label expliqué : <https://www.producteursbio-natpro.com/historique>
- Principes fondamentaux de l'Agriculture Bio  
<http://www.natpro.be/agriculture/principesfondamentauxdelagriculturebio/index.html>
- Biowallonie <https://www.biowallonie.com/>

#### Labels :

Européen



Belgique



France



Pays-Bas



Allemagne



Biodynamie



Bio partenaire  
Équitable



Biocohérence

# Agriculture paysanne

L'agriculture paysanne est une approche de l'agriculture développée par les paysans de la Confédération paysanne et de la FADEAR pour permettre à des paysans nombreux de vivre de leur métier de façon durable et de produire pour nourrir leurs concitoyens et non produire pour produire. L'agriculture paysanne est un projet politique : l'organisation de la production agricole au service de la souveraineté alimentaire des territoires et la présence de paysannes et de paysans nombreux.

L'agriculture paysanne s'organise autour de 6 thèmes interdépendants : l'autonomie, la répartition, le travail avec la nature, le développement local, la qualité, la transmissibilité. . En Belgique, le syndicat agricole, la FUGEA, soutient également la charte de l'agriculture paysanne et souhaite que ce type d'agriculture soit favorisé.

## Pour en savoir plus

- <http://www.agriculturepaysanne.org/>

## Et L'agriculture paysanne expliquée aux urbains

- <http://confederationpaysanne.fr/actu.php?id=3341>

- Site de RESAP : <https://www.luttespaysannes.be/>

## Avantages

- garantir un prix juste aux agriculteurs locaux,
- connaître la qualité des produits de notre assiette.
- recréer du lien entre agriculteurs et consommateurs.



# Agriculture raisonnée

L'agriculture raisonnée correspond à des démarches globales de gestion des exploitations qui visent, au-delà du respect de la réglementation, à renforcer les impacts positifs des pratiques agricoles sur l'environnement et à en réduire les effets négatifs, sans remettre en cause la rentabilité économique des exploitations. Il s'agit plus d'une démarche de qualité que d'un mode de production réellement codifié. Sur le plan réglementaire, il est donc évident que l'agriculture raisonnée ne peut pas être traitée comme le sont les labels, les AOC, les certifications ou l'agriculture biologique. L'agriculture raisonnée propose un contrat, non sur des résultats mais sur les moyens, c'est à dire des itinéraires techniques, qui sont à même d'améliorer notre environnement. Pour celle-ci, la protection de la nature ne peut pas être assurée par la seule réglementation ou l'augmentation du prix des intrants, mais par l'engagement volontaire et raisonné du maximum d'agriculteurs au service de l'environnement.

L'agriculture raisonnée est donc un mélange de techniques modernes, voire de pointe, et de savoir-faire traditionnels « à l'ancienne ». Un agriculteur raisonné utilisera par exemple un peu d'engrais chimique à certaines périodes de l'année alors que l'agriculteur biologique, lui, se l'interdit complètement. Autre exemple, l'agriculture raisonnée n'exclut pas complètement les OGM. Selon ses partisans, l'agriculture raisonnée est une meilleure réponse aux attentes et aux contraintes de la consommation moderne, avec ses exigences croissantes de qualité et de volume.

## Pour en savoir plus

<https://www.consoglobe.com/agriculture-raisonnee-adaptee-bio-2290-cg>

# Agroécologie

L'agroécologie est à la fois un mouvement social, un ensemble de pratiques culturelles, et une discipline scientifique. C'est cette convergence qui fait son originalité et sa richesse. L'objet d'attention de l'agroécologie n'est plus la simple production alimentaire, mais l'ensemble du système alimentaire : de la production à la consommation, en passant par le transport des marchandises et surtout les particularités des cultures et des humains qui le font fonctionner. Elle fait donc converger des disciplines comme l'écologie, la biologie, l'agronomie, mais aussi l'économie, la politique, la sociologie, la psychologie, l'anthropologie, etc. Nous sommes bel et bien dans une démarche systémique et transdisciplinaire avec un véritable projet de société et qui n'hésite d'ailleurs pas à revendiquer le côté politique d'une telle démarche. L'agroécologie ne veut plus être cloisonnée à la simple agronomie, elle s'ouvre à toute la société pour éviter de voir son avenir confisqué par un débat d'experts.

Autrement dit, l'agroécologie conçoit des systèmes alimentaires basés sur les principes du vivant (cycles, rythmes, relations entre organismes, etc.) en plaçant l'humain, et en particulier le paysan, au centre du projet. Soit exactement l'inverse de la logique industrielle.

En effet, en ce qui concerne la production alimentaire, elle propose le déplacement de la question de la sphère technico-économique (« Comment augmenter la productivité pour répondre aux demandes croissantes du marché planétaire? ») vers la sphère socio-technique : « Comment organiser autrement les systèmes alimentaires face à la diversité et la multiplicité des enjeux et objectifs alimentaires, environnementaux et sociaux ? ».



## Pour en savoir plus

- « Agroécologie entre pratiques et sciences sociales »  
D. Van Dam, J. Nizet, M. Streith et P.M. Stassart
- Le modèle agroécologique peut-il nous nourrir tous ?  
Poux, X., Aubert, P.-M. (2018). Une Europe agroécologique en 2050 : une agriculture multifonctionnelle pour une alimentation saine. Enseignements d'une modélisation du système alimentaire européen, Iddri-ASCA, Study N°09/18, Paris, France
- GIRAF <http://www.agroecologie.be/>



# Alimentation durable

Le concept d'alimentation durable fait bien évidemment référence à celui de Développement Durable. C'est G.H. Bruntland, qui en 1987 a introduit cette notion : il propose que tous les pays du monde s'orientent vers un développement qui puisse, tout à la fois, répondre aux besoins économiques de l'ensemble des habitants de la planète, de la façon la plus égalitaire possible, sans compromettre les chances des générations futures notamment sur le plan de la santé et de l'environnement.

« Les régimes alimentaires durables sont des régimes alimentaires ayant de faibles conséquences sur l'environnement, qui contribuent à la sécurité alimentaire et nutritionnelle ainsi qu'à une vie saine pour les générations actuelles et futures. Les régimes alimentaires durables contribuent à protéger et à respecter la biodiversité et les écosystèmes, sont culturellement acceptables, économiquement équitables et accessibles, abordables, nutritionnellement sûrs et sains, et permettent d'optimiser les ressources naturelles et humaines. » (FAO, *Biodiversité et régimes alimentaires durables*, 2010)

On peut articuler le concept d'alimentation durable autour de douze axes :

1. Privilégier des produits frais, complets (non ou peu raffinés) et non transformés
2. Privilégier les produits locaux et de saison,
3. Réduire les protéines animales, privilégier une viande issue d'élevages non intensifs et équilibrer les menus avec des protéines végétales
5. Privilégier des produits issus de l'agriculture biologique,
6. Privilégier des produits issus du commerce équitable pour les produits exotiques,
7. Privilégier les achats en circuits courts,
8. Utiliser des variétés anciennes et paysannes de céréales, fruits et légumes,
9. Réduire le gaspillage alimentaire,
10. Réduire les emballages et les déchets,
11. Encourager la consommation (gratuite) de l'eau du robinet,
12. Favoriser le plaisir gustatif et la convivialité

### Pour en savoir plus

Conseil Fédéral du Développement Durable : [www.belspo.be/frdocfdd/DOC/pub/ad\\_av/2010/2010a03f.pdf](http://www.belspo.be/frdocfdd/DOC/pub/ad_av/2010/2010a03f.pdf)

Ecoconso : <http://www.ecoconso.be/fr/L-alimentation-durable>

Rawad : <https://www.rawad.be/>

RABAD : <http://www.rabad.be/>



## Ceinture alimentaire

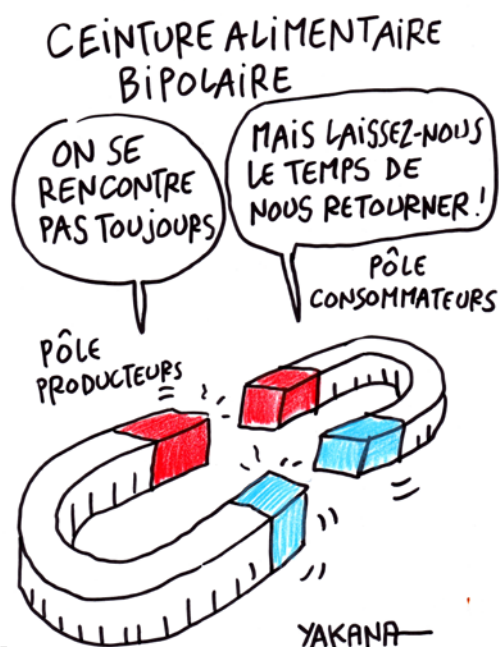
Les ceintures alimentaires sont des projets répondant à l'émergence de nombreuses alternatives alimentaires de production et de commercialisation dans un endroit spécifique et plus précisément autour d'une ville. Leur principe est de renforcer la **souveraineté alimentaire** des populations, ici comme ailleurs. Elles visent à la mobilisation des forces vives en faveur du développement d'une filière alimentaire courte, écologique et génératrice d'emplois de qualité en coalisant des acteurs citoyens, associatifs, économiques et culturels de la région.

A contre-courant de la tendance à la disparition d'un nombre important d'exploitations agricoles et d'une perte de souveraineté alimentaire régionale et, plus largement, européenne, des dizaines d'initiatives de production et de commercialisation alternatives apparaissent partout; des projets concrets de production, de formation, d'accompagnement à l'installation, ont vu le jour, de nombreux consommateurs se sont organisés en soutien à l'agriculture locale, privilégiant souvent la coopérative, sous forme de commerces ou de groupements d'achat.

Les Ceintures alimentaires veulent poser les bases d'une réflexion et d'un plan d'action pour que la part locale des biens alimentaires consommés grandisse de manière significative. Pour cela, il faut connaître les besoins précis des acteurs du secteur et se donner les moyens d'y répondre, via une filière économique encore largement à créer.

La mobilisation doit aboutir à des projets concrets. Une ceinture alimentaire se veut la plate-forme qui facilitera le développement d'initiatives multiples allant toutes dans le sens d'une plus grande part de marché pour les produits locaux, « bons, propres et justes », accessibles à l'ensemble de la population. Tout cela suppose l'ouverture de bien des « chantiers » : quel accès à la terre ? Aux semences ? Comment assurer la logistique de distribution sans que celle-ci capte une partie trop importante de la marge ? Comment financer les nouveaux projets ? Quelle sensibilisation du grand public ? Quel est le prix « juste » : accessible pour les consommateurs et viable pour les producteurs ?

Il s'agit donc de créer **des alliances ville-campagne** sur le mode : la campagne nourrit la ville, la ville soutient l'agriculture locale, notamment paysanne et/ou agro-écologique, par ses choix de consommation, d'épargne et d'investissement.





**Ceinture alimentaire Charleroi Métropole :** [www.ceinturealimentaire.be](http://www.ceinturealimentaire.be) ou facebook : @LaCACM

**Ceinture alimentaire Tournaisis :** [www.facebook.com/ceinture.alimentaire.tournaisis](http://www.facebook.com/ceinture.alimentaire.tournaisis)

**Caliterre Ath :** [www.athentransition.be/caliterre/](http://www.athentransition.be/caliterre/)

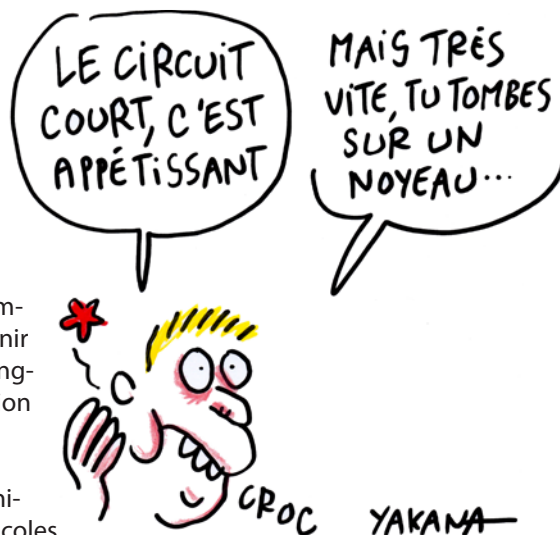
**Ceinture Aliment-Terre Liégeoise :** [www.catl.be](http://www.catl.be)



## ircuit court

Réduire les barrières qui se dressent entre les producteurs et les consommateurs, en revalorisant les intermédiaires qui s'engagent pour soutenir l'agriculture locale, voilà le pari des circuits courts. Il en existe une vingtaine de formes, depuis la vente directe jusqu'à la jusqu'à la restauration collective, en passant par les Amap ou le e-commerce.

Il existe une définition officielle des circuits courts, mais non une définition légale. Il s'agit d'un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte, à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire entre l'exploitant et le consommateur. Comme on le voit, la distance géographique n'est pas prise en compte, pour ne pas exclure les producteurs qui vendent par correspondance, ou ceux dont les exploitations sont très éloignées des bassins de consommation. Mais dans les faits, la majorité des circuits courts revêtent une dimension locale, au plus régionale.



En Belgique, les définitions de référence peuvent être résumées par la suivante : « un circuit-court est un mode de commercialisation de produits agricoles ou horticoles, bruts ou transformés, dans lequel un seul intermédiaire intervient entre le producteur et le consommateur » (Région Wallonne DGO3).

### Pour en savoir plus

<https://www.biowallonie.com/documentations/quest-quun-circuit-court/>



## oncertation

La dynamique de concertation permet d'impliquer les parties prenantes dans l'élaboration d'un projet, dans un processus de dialogue égalitaire. « La concertation consiste en la mise en place d'un espace de dialogue au sein duquel chacun des participants peut s'exprimer et formuler des propositions pouvant être acceptées/étudiées et faire évoluer qualitativement un projet, une proposition. Il s'agit d'une forme de négociation dont l'objectif est de tendre vers un consensus. » (Démocratie participative)

Ce processus peut être mis en place dès la conception du projet, afin d'impliquer au mieux les futurs utilisateurs. Il peut également se mettre en place en cas de conflit. Dans ce cas, la concertation vise à élaborer des solutions satisfaisant le plus grand nombre.

La concertation nécessite l'établissement d'une relation de confiance et de respect entre les participants. Le processus et les informations échangées sur le projet doivent se dérouler en transparence.

Un processus de concertation est donc un outil de démocratie participative, pour passer de la satisfaction des intérêts particuliers à celle de l'intérêt général. La démocratie participative permet de lier des solidarités à petite échelle à des solidarités plus larges. La démocratie participative « *donne les moyens aux citoyens d'agir lorsqu'ils se sentent concernés et de créer des formes de solidarité leur permettant de faire confiance à d'autres pour des sujets sur lesquels ils se sentent moins concernés. Il s'agit d'introduire plus de délibération et de faire confiance aux capacités autonomes des individus à prendre en charge leurs problèmes.* » (Méthodes participatives.)

#### **Pour en savoir plus**

- Démocratie participative. Recueil de fiches-outils pour les décideurs locaux.  
[http://www.uvcw.be/no\\_index/actualite/7772-8335850811811121201804555295007151638.pdf](http://www.uvcw.be/no_index/actualite/7772-8335850811811121201804555295007151638.pdf)
- MÉTHODES PARTICIPATIVES. Un guide pour l'utilisateur  
<https://docplayer.fr/22976-Methodes-participatives-un-guide-pour-l-utilisateur.html>
- Agir localement pour notre alimentation. Quelle gouvernance pour des systèmes alimentaires alternatifs?  
[https://www.fian.be/IMG/pdf/fian\\_hs\\_beet\\_the\\_system\\_interieur\\_web.pdf](https://www.fian.be/IMG/pdf/fian_hs_beet_the_system_interieur_web.pdf)



Le mot écocitoyenneté est bâti sur l'assemblage de l'abréviation de «éco» pour écologie et du mot citoyenneté. L'éco-citoyen a conscience d'appartenir à un territoire qui garantit son existence, ce qui implique pour lui des droits et des devoirs par rapport à un territoire. La citoyenneté s'exerce aussi vis-à-vis de l'environnement et de la nature. L'aspect écologie vise ici à respecter les équilibres du vivant, à ne pas nuire ou le moins possible, à soutenir la biodiversité, à ne pas polluer, etc.

L'utilisation du suffixe «citoyen» dans le terme d'écocitoyenneté renvoie à plusieurs aspects de la citoyenneté. Celle-ci est la caractéristique qui réunit un groupe de personnes dans une même organisation politique d'une société ou communauté politique. La citoyenneté est le lien social qui réunit une personne et l'État, et qui permet à cette personne de bénéficier de ses droits et d'accomplir ses devoirs civiques et politiques. Chaque écocitoyen a les moyens d'assurer un développement durable par ses actions quotidiennes ou d'en défendre l'idée auprès des autorités (vote, pétitions... etc). C'est-à-dire un développement qui répond aux besoins du présent sans compromettre ceux des générations futures, qui préserve la vie humaine et les écosystèmes car l'un et l'autre sont intimement liés.

L'écocitoyenneté a donc deux dimensions : l'une est dirigée vers le monde politique, l'autre vers un engagement personnel visant une éco-consommation. Il s'agit donc d'une démarche globale d'engagement dans la société pour la faire évoluer vers une société plus durable.

#### **Pour en savoir plus**

<http://www.vedura.fr/social/education/eco-citoyennete>

Les circuits de production et de distribution des denrées alimentaires se sont allongés et complexifiés. Au temps de nos grands-parents, on achetait essentiellement des aliments produits localement, en complément de ceux qu'on produisait dans son jardin ou que l'on se procurait directement chez le producteur. Aujourd'hui, toutes sortes d'aliments exotiques, tels que l'ananas du Ghana, le steak argentin et le vin australien, sont devenus des choix banaux et quotidiens. Des aliments produits dans nos régions tels que la tomate et le poireau se trouvent présentés

voire concurrencés dans nos étals par des produits similaires venant d'Espagne, de Grèce et parfois de bien plus loin. Pour que toutes ces denrées nous soient proposées dans les rayons des magasins, il a fallu développer un système de transport extrêmement rapide et coordonné, impliquant différents modes de transport. Il a fallu également sélectionner des variétés résistantes à de tels traitements, le plus souvent au détriment de leur saveur et de leur qualité nutritive.

Les produits frais tels que les ananas, asperges ou anguilles, ont une durée de conservation limitée et doivent être transportés vers les lieux de vente le plus rapidement possible. Ils sont donc transportés par avion. Les produits dont le délai de conservation est plus long sont le plus souvent importés par bateau. Il s'agit par exemple de conserves, de riz, de bananes, de kiwis... Ces produits peuvent être conservés pendant plusieurs semaines, voire des mois ou continuent à mûrir pendant le voyage.

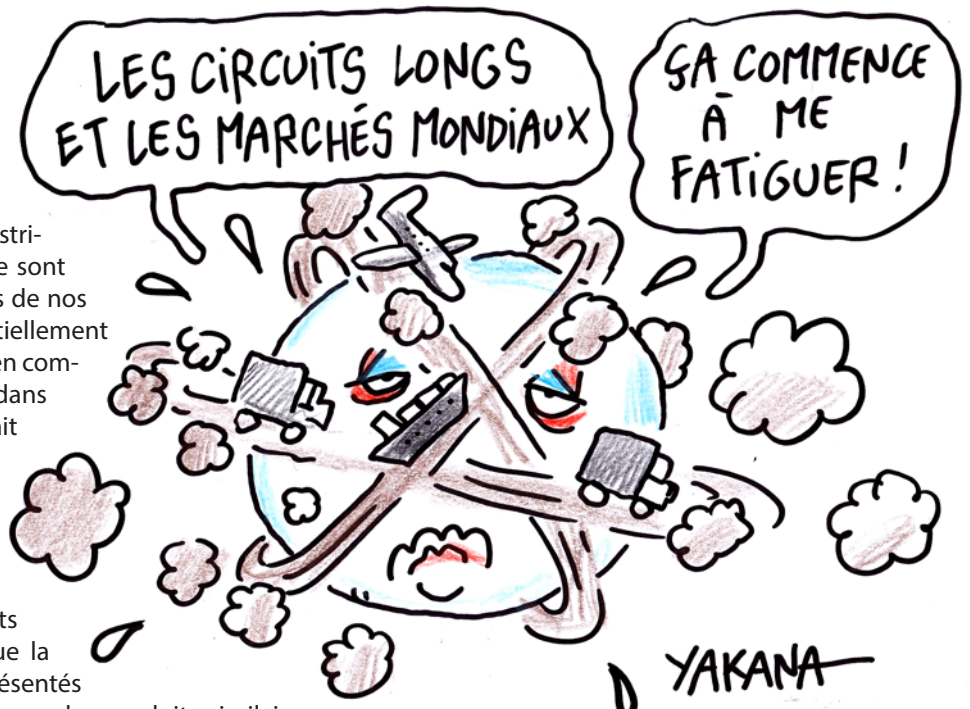
L'impact environnemental du transport est principalement lié à la consommation d'énergie fossile. La combustion de produits pétroliers et de gaz produit des émissions de CO<sub>2</sub> qui contribuent à l'effet de serre. L'augmentation du trafic routier est à l'origine d'autres nuisances comme le bruit, la congestion du réseau routier, les files d'attente, la destruction d'habitats naturels par les travaux d'infrastructure, les accidents et les victimes de la route. Car il n'y a pas que des impacts environnementaux; la santé humaine est également concernée. Et pas seulement par les accidents: la combustion de diesel émet de fines particules qui polluent l'air et encrassent les poumons, le «smog», brouillard chimique, cause des problèmes de respiration chez les personnes âgées et les autres personnes sensibles; des substances générées par le fonctionnement des moteurs tels que le benzène et autres hydrocarbures augmentent les risques de cancers.

La (re)localisation semble l'un des outils le plus à même de contribuer positivement à la (ré)organisation des systèmes alimentaires. La (re)localisation est un concept qui ne se limite pas à l'agriculture et à l'alimentation. « *Relocaliser, c'est bien sûr produire localement pour l'essentiel les produits servant à la satisfaction des besoins de la population à partir d'entreprises locales financées par l'épargne collectée localement* », (Latouche) c'est avant tout repenser la configuration actuelle de notre économie mondialisée et passer d'une conception des marchés basée sur la compétition à une conception mettant en avant la coopération. Il s'agit donc principalement de redéfinir l'échelle à laquelle les biens et les services sont produits, offerts et échangés – en fonction des critères d'économie d'échelle, de nos besoins réels, de critères sociaux et environnementaux – bref, d'appliquer le principe de subsidiarité à la production et aux échanges. Au niveau politique, cette redéfinition d'échelle suivant le même principe se traduit par la décentralisation.

Manger local c'est donc non seulement réduire les pollutions mais c'est aussi créer des emplois locaux, réorganiser l'économie locale, construire des relations de coopération et soutenir des cultures locales.

### Pour en savoir plus

- Combien de kilomètres contient une assiette ? L'Observatoire Bruxellois de la Consommation Durable.
- Soutenir et (re)construire des systèmes alimentaires localisés : les contours d'une (re)localisation. Agronomes & vétérinaires sans frontières. François Delvaux ([www.entraide.be](http://www.entraide.be))





### Avantages

- soutenir les agriculteurs de chez nous, l'emploi et l'économie locale,
- limiter les transports,
- éviter les cultures en serres chauffées,
- encourager la biodiversité maraîchère,
- redécouvrir le plaisir de la diversité saisonnière et la saveur,
- réduire son budget.



## ermaculture

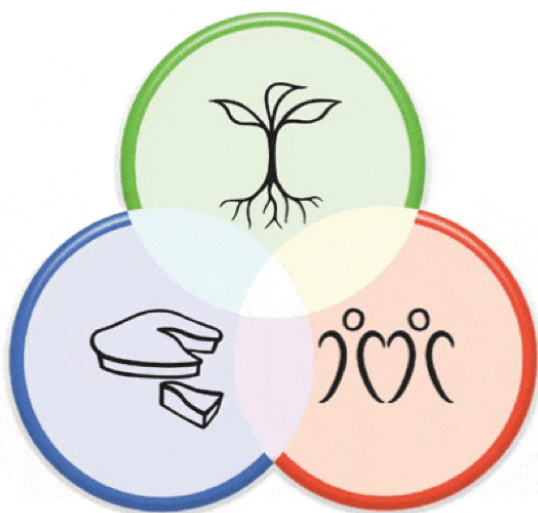
La permaculture (contraction de «permanent- agriculture» ou «agriculture permanente») est née en Australie suite au premier choc pétrolier dans les années 1970. Elle est issue de la rencontre de ses deux fondateurs : Bill Mollison, biologiste et professeur à l'université de Tasmanie et de David Holmgren un de ses étudiants. Son objectif est que les humains puissent vivre durablement sur la planète en concevant des systèmes durables et efficaces (nourriciers, sociaux, urbains...). Cette conception se concrétise grâce à une méthodologie appelée « LE DESIGN », qui consiste à mettre en place un lieu, ou un environnement, comblant la majorité des besoins de ses occupants, en favorisant la vie sous toutes ses formes.

Elle est connue principalement pour certaines techniques visant à respecter la vie en général et celle du sol en particulier : la culture sur butte et le couvert permanent au potager.

### Pour en savoir plus

Permaculture en Belgique : <https://permacultureinbelgium.com/>

Fermes d'avenir : <https://fermesdavenir.org/fermes-davenir/outils/design-permaculturel>



*Ce dessin représente les trois facettes de l'éthique de la permaculture : respect de la terre, respect de l'humain et partage équitable.*

## Prix juste

Le prix des aliments est actuellement « artificiel », notre alimentation dépend de subsides, provient de sources très variées et n'incorpore pas ce que l'on appelle les « externalités » : les dégâts environnementaux ou sanitaires par exemple.

La question du prix juste est un réel enjeu pour les alternatives citoyennes. Définir une juste rémunération financière ou d'autres rétributions pour les personnes qui produisent l'alimentation des autres et un prix abordable pour l'ensemble des couches de la population locale reste une équation loin d'être évidente. L'idéal serait de changer de système économique et que le commerce équitable (éthique, fraternel) prenne par exemple la forme d'un nouveau contrat social. Sortir l'alimentation de la logique purement marchande permettrait d'en jeter les bases. En attendant, il nous faut « bricoler » des propositions !



Comme pistes d'actions, nous pouvons tendre à construire ensemble :

- un prix mutuellement accepté au cours d'un processus de dialogue et de concertation
- un prix qui permet une rémunération et autre rétribution équitable des producteurs, des productrices et qui est aussi acceptable dans le contexte local
- un prix qui permette aux productrices et aux producteurs de dégager un revenu suffisant pour couvrir leurs frais de production, de vie quotidienne et si possible pour épargner
- un prix qui se base sur la justice sociale « à travail égal, salaire égal » prend en considération le principe de salaire égal entre hommes et femmes à travail équivalent
- une rétribution équitable de la valeur ajoutée tout au long des chaînes de valeur
- Un alignement des revenus sur les différents intervenants (producteurs-revendeurs-transformateurs).
- un prix accessible à toutes les couches de la population locale
- un prix variable, libre, mutualisé (p.ex. un prix fourchette), adapté. par exemple un prix qui reflète la valeur d'usage (alimentaire) plutôt que la valeur marchande (mondialisée) et qui prend en compte la difficulté locale (ex. terroir difficile) et temporelle (ex. année de sécheresse)
- Un prix qui prend en compte les bénéfices et services (écologiques et sociaux) rendus par les pratiques agroécologiques, ainsi que les risques et les coûts liés à l'usage des ressources et à la détérioration du milieu naturel.



## Système alimentaire

La notion de système alimentaire invite à prendre en compte l'ensemble des acteurs tout au long de l'ensemble de la chaîne de production – consommation d'un aliment. Ainsi, un système alimentaire est défini comme étant « un réseau interdépendant d'acteurs (entreprises, institutions financières, organismes publics et privés), localisé dans un espace géographique donné (région, État, espace plurinational) et participant directement ou indirectement à la création de flux de biens et services. Ces flux étant orientés vers la satisfaction des besoins alimentaires d'un ou plusieurs groupes de consommateurs situés localement ou à l'extérieur de la zone considérée. » (Louis Malassis, Rastoin et Ghersi (2010) cités dans duALIne, rapport complet)

Ce système, suivant les conceptions, est inclus ou encore interconnecté aux systèmes énergétiques et chimiques au sein des écosystèmes, mais aussi aux systèmes sociaux, économiques et culturels. Ces systèmes génèrent cer-

taines attentes (habitat, transports, habillement, hygiène) complémentaires ou concurrentes à celles rencontrées au sein de la production alimentaire. Ces interactions posent des questions au niveau de l'allocation des ressources foncières et de biomasse (y compris l'eau et les intrants nécessaires).



Différents types de systèmes coexistent et représentent des manières diverses de produire, de transformer, de distribuer, de consommer et de gérer les déchets des produits alimentaires. Si les étapes techniques de tout système alimentaire restent les mêmes qualitativement dans les différents systèmes (conservation, fractionnement, fonctionnalisation, formulation, mise en œuvre finale), la taille des équipements, le nombre et la répartition des opérateurs, la proximité géographique entre activités, entre production et consommation, le nombre d'intermédiaires (circuits courts et longs), l'importance de la transformation et des services incorporés et les modes de conservation des denrées permettent de distinguer plusieurs systèmes.

Selon le rapport du ALIne - durabilité de l'alimentation face à de nouveaux enjeux, **on distingue cinq systèmes alimentaires (SA) idéaux typiques avec plusieurs variantes :**

- SA domestique : soit familiale, soit coopérative.
- SA de proximité : peu d'intermédiaires, proximité géo et connaissance du producteur par les consommateurs.
- SA vivrier territorial : les flux de produits vivriers de base et d'autres denrées pouvant être stockées se font sur une distance moyenne (100 à 1000 km).
- SA agro-industriel (ou agro-industriel tertiarié): production en masse pour des marchés ayant pour logique la maximalisation du profit.
- SA de qualité différenciée : des gammes de labels ou signes de qualité (qualité territoriale, éthique, naturaliste, patrimoniale, ...) garantissent une qualité spécifique.

Les systèmes alimentaires dont nous avons hérité au XXI<sup>e</sup> siècle constituent l'une des plus grandes avancées de la civilisation humaine. Paradoxalement, ils constituent aussi l'une des plus grandes menaces pour l'avenir de notre santé et de notre prospérité.

#### Pour en savoir plus

- Stéphane Fournier et Jean-Marc Touzard, « La complexité des systèmes alimentaires : un atout pour la sécurité alimentaire ? », VertigO <https://journals.openedition.org/vertigo/14840>
- Esnouf, C., Russel, M. et Bricas, N. (Coords), 2011. du ALIne - durabilité de l'alimentation face à de nouveaux enjeux. Questions à la recherche, Rapport Inra-Cirad (France) <https://www.cirad.fr/publications-ressources/edition/etudes-et-documents/dualine>
- IPES-Food\* 2016. De l'Uniformité et la Diversité : Changer de paradigme pour passer de l'agriculture industrielle à des systèmes agroécologiques diversifiés. [www.ipes-food.org](http://www.ipes-food.org)



## ystème Participatif de Garantie

Les Systèmes Participatifs de Garantie (SPG) représentent une alternative au système actuel de certification par tiers des produits de l'agriculture biologique. S'ils partagent le même objectif, la garantie, c'est dans le processus et les concepts de certification qu'ils présentent des différences. Différents par leur nature, ces deux systèmes diffèrent également – et logiquement – par leurs enjeux.

Initiés et mis en œuvre par des acteurs locaux, les Systèmes Participatifs de Garantie sont par nature collectifs, dynamiques et locaux, et leurs enjeux présentent également ces trois aspects. Locaux, car associant producteurs et consommateurs, et conçus pour répondre à leurs besoins, ils peuvent être moteur pour une relocalisation de l'agriculture biologique : produire et manger bio là où l'on vit, au nord comme au sud. Collectifs et dynamiques, car il s'agit, en groupe, en créant des liens, de faire évoluer les pratiques, les rapports entre les gens et, plus largement, la société.

Au contraire, la certification par tiers, qu'elle soit institutionnelle, issue d'une réglementation, ou imposée à l'initiative d'un acheteur, est par définition externalisée et échappe à la fois aux producteurs et aux consommateurs concernés. Ses enjeux se résument le plus souvent à fournir aux demandeurs des produits avec label.



**Pour en savoir plus :**

- Le Manuel Pratique des Systèmes Participatifs de Garantie : [http://www.natureetprogres.org/producteurs/N&P\\_M-SPG\\_2015-V7web.pdf](http://www.natureetprogres.org/producteurs/N&P_M-SPG_2015-V7web.pdf)
- Service SPG du MAP : <http://lemap.be/Service-SPG-du-MAP>

## Transition

La transition telle que proposée par Rob Hopkins invite à prendre en compte principalement deux données : la fin de l'énergie bon marché et le réchauffement climatique. Par ces deux thèmes sont mis en évidence la raréfaction des ressources naturelles (nous vivons dans un monde fini : pic pétrole, cuivre, phosphore, ...) et l'action sur l'environnement du modèle dit de développement actuel (il pollue et détruit : saturation des puits d'absorption de la pollution). La prise en compte d'une situation « catastrophique », comprise ici comme un moment de bifurcation lié à des impasses (climatique, énergétique, démographique, biologique, économique, sanitaire, ...) semble constituer sinon un point de départ, au moins une composante de ce mouvement. En posant ces préoccupations, ce mouvement ajoute des questions nouvelles aux débats sur le changement : il ne s'agit plus de penser seulement à la répartition du gâteau (comme le dit si bien Serge Latouche), c'est-à-dire aux questions de redistribution, de justice, d'attention aux plus démunis, mais aussi de questionner la recette et les ingrédients du dit gâteau ! Et cette nouveauté chamboule tous les repères habituels et tous nos équilibres. Les multiples initiatives et expérimentations citoyennes qui se revendiquent de la transition recouvrent maintenant des pratiques variées.

Le Manuel de Transition, publié en France 2010, a donné une certaine visibilité aux initiatives des Villes en transition (Transition Towns) et a rapidement circulé dans les milieux militants. Rob Hopkins, agronome pratiquant la permaculture et initiateur de l'expérience de Totnes au Royaume-Uni, (ville de naissance du mouvement), affirme s'inscrire dans un type d'engagement dont le pivot est le passage à l'action sur fond de réenchantement et de réappropriation de l'existence.

**Pour en savoir plus**

Le réseau Transition : <https://www.reseautransition.be/>  
 Transition Now : [www.transitionnow.be](http://www.transitionnow.be)

