

« C'est comme si les gens s'étaient rendu compte de la fragilité de nos approvisionnements » : des collectivités locales en quête de « résilience » alimentaire

Des territoires de plus en plus nombreux se préoccupent d'assurer la sécurité alimentaire des habitants à l'échelle locale.

Angela Bolis 20 juillet 2020



Un producteur de fruits et légumes prépare des paniers, le 25 mars, à Sayat (Puy-de-Dôme). THIERRY ZOCCOLAN / AFP

« Développer une alimentation de qualité, locale, accessible dans toutes les villes et villages de France ». Le premier ministre, Jean Castex, en a fait, avec le développement des « circuits courts », l'un des axes de sa déclaration de politique générale, prononcée mercredi 15 juillet, devant les députés.

Sur le terrain, plusieurs collectivités ont pris les devants. Certaines, qui visent un degré élevé d'autonomie ou de « résilience » alimentaire, ont été

confortées dans leurs choix par la crise liée au Covid-19. Depuis un an, la politique en la matière du Grand Angoulême a ainsi pris une tournure nouvelle. « L'objectif, dans les cinq ans à venir, est de nourrir 150 000 habitants en étant capable de résister à des aléas climatiques, à une crise sanitaire ou économique, à la fin du pétrole... C'est faisable, on a les terres et les savoir-faire pour ça », résume Jean-François Dauré, président de cette intercommunalité, qui mène, depuis 2015, un « projet alimentaire territorial ».

La collectivité a fait son calcul. Théoriquement, elle peut prétendre à l'autosuffisance alimentaire grâce à ses 30 000 hectares de surface agricole, à condition de jouer sur certaines variables : par exemple, en réduisant de moitié sa consommation de viande.

Mais bien d'autres questions se cachent derrière celle du foncier : où partent les flux de céréales produits sur le territoire ? Y a-t-il assez de moulins, de pressoirs ? Comment produire plus de fruits, ou lancer une filière de protéines végétales ?

Pour avancer dans ce vaste chantier, le Grand Angoulême se fait accompagner par Les Greniers d'abondance. Cette jeune association, fondée en 2018, a fait de la résilience alimentaire locale son cheval de bataille. « On est partis du constat que les politiques actuelles ne pourront pas éviter des phénomènes de rupture, sur les plans écologique, climatique ou énergétique. Il faut donc anticiper et adapter nos systèmes alimentaires, qui ont une fonction vitale », explique l'un des deux fondateurs, Arthur Grimonpont. « L'objectif est d'atteindre une certaine autonomie dans les territoires pour assurer une sécurité alimentaire de base en cas de perturbations fortes », poursuit son acolyte, Félix Lallemand.

Une question encore émergente

Les deux cofondateurs, l'un ingénieur en aménagement du territoire, l'autre biologiste, se sont rencontrés dans les rangs du Shift Project, un centre de réflexion consacré à la réduction de la dépendance aux énergies fossiles.

Avec leur association, ils s'efforcent de mettre au jour les vulnérabilités d'un système alimentaire mondialisé : changement climatique, effondrement de la biodiversité, dégradation des sols, épuisement des ressources énergétiques et minières, crise économique, conflits, crises sanitaires... Et c'est au niveau

des collectivités territoriales qu'il convient le mieux, selon eux, de reprendre en main sa sécurité alimentaire.

« C'est comme si les gens s'étaient rendu compte de la fragilité de nos approvisionnements », Yuna Chiffolleau, chercheuse

« L'autonomie des territoires locaux a été forte jusqu'à la moitié du XX^e siècle, avec l'objectif, assuré par les pouvoirs publics, d'approvisionner les villes en produits frais. Avec le développement de l'agroalimentaire et les innovations logistiques, cet approvisionnement est apparu comme acquis. Il a été délégué au privé, explique Claire Delfosse, professeure de géographie à l'université Lyon-II et directrice du Laboratoire d'études rurales, partenaire de l'association. Depuis la crise de la vache folle et les années 2000, il y a de nouveau une préoccupation croissante pour la question alimentaire, émanant d'abord des habitants. C'est devenu un enjeu pour l'Etat et surtout pour les collectivités, plutôt sous l'angle des circuits courts et du manger sain. »

La question de la résilience du système alimentaire, elle, est encore émergente. Elle apparaît néanmoins comme un des objectifs du [Pacte de Milan, signé en 2015 par une centaine de grandes villes](#), dont huit en France, engagées dans une politique alimentaire durable.

Plus récemment, la crise due au Covid-19 a rappelé combien ce risque peut vite resurgir dans les esprits. *« Il n'y a pas eu de pénurie, ou très peu, mais les gens ont eu peur de cela. C'est comme s'ils s'étaient rendu compte de la fragilité de nos approvisionnements... D'où une prise de conscience de l'importance d'avoir une alimentation plus locale »,* analyse Yuna Chiffolleau, chercheuse à l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement.

L'installation d'agriculteurs est essentielle



Jardins partagés, le 11 juin à Chatel-en-Trièves (Isère). PHILIPPE DESMAZES / AFP

Pendant le confinement, une petite ville de Vendée, Dompierre-sur-Yon, s'est ainsi lancée dans un jardin potager communal. Quelques mois plus tôt, un collectif d'habitants avait lancé la dynamique en plantant un verger sur un terrain de la commune. Cette fois, c'est la mairie qui salarie un maraîcher, chargé de cultiver des légumes sur une parcelle du centre du bourg. L'ancien grenier à grains a été réinvesti pour servir de lieu de stockage. Les légumes sont réservés aux bénéficiaires de l'aide

alimentaire.

Pour assurer une production locale, l'installation d'agriculteurs, surtout, est essentielle, alors que la population active agricole a été divisée par deux en vingt ans. La communauté de communes du Val de Drôme a ainsi racheté une propriété de neuf hectares pour installer cinq éleveurs et maraîchers. *« On leur loue l'outil de travail : les terres, des serres, un local pour la transformation... Le contrat, c'est qu'ils vendent localement »,* explique le président de l'intercommunalité, Jean Serret. Les collectivités ont aussi soutenu, à Die, l'un des plus petits abattoirs de France, sauvé de la fermeture ; ou encore, à Mornans, la société Troupéou, qui permet de transformer et de conditionner la viande, notamment de chèvre.

Lire aussi [Guillaume Garot : « Au même titre que l'éducation ou la santé, l'alimentation doit être garantie à chacun »](#)

Gagner en résilience implique ainsi de penser large, à tous les niveaux de la chaîne de production alimentaire. Et même à ses coulisses. *« Le point de dépendance le plus crucial est énergétique : le pétrole, totalement importé, est le sang de notre système alimentaire »,* note Arthur Grimont. Solutions avancées : produire localement des biocarburants, ou utiliser la traction animale. De même faut-il songer à relocaliser autant que possible les engrais, les semences, la fabrication d'engins agricoles...

L'eau, également, est une ressource en tension, avec l'augmentation annoncée des sécheresses. A Rennes, par exemple, la ville a intégré, dans son projet alimentaire durable, un marché public visant à acheter des denrées locales pour ses cantines, tout en préservant la qualité de son eau. Une vingtaine d'agriculteurs, travaillant sur son bassin-versant, lui vendent leurs produits au prix qu'ils ont fixé. En échange, ils s'engagent à faire évoluer leurs pratiques pour bannir certains pesticides, et autres produits polluant le réseau d'eau potable.

« Construire une complémentarité »



*Courges et potimarrons bio récoltés à Taupont (Morbihan).
EVE MORCLETTE / PHOTONONSTOP*

Ainsi, la résilience se construit-elle, selon ses promoteurs, au-delà des frontières de la ville, dans une alliance entre urbains et ruraux. A Grenoble, par exemple, la métropole a associé deux parcs naturels voisins, le Vercors et la Chartreuse, à son projet alimentaire durable.

A Paris, même si les initiatives d'agriculture urbaine ont fleuri lors de la dernière mandature, l'approvisionnement des habitants ne peut être envisagé dans un périmètre aussi réduit. *« Penser l'autonomie alimentaire à l'échelle de la ville n'a pas de sens, les villes*

existent parce qu'il est possible de produire du surplus ailleurs pour nourrir les citoyens, explique Sabine Bognon, maîtresse de conférence au Centre d'écologie et des sciences de la conservation, qui a fait une thèse sur l'approvisionnement alimentaire de la capitale. Il y a un mythe de la ceinture verte qui alimentait Paris : dès la Révolution, des denrées venaient en fait de toute la France pour nourrir ses habitants. »

Du côté des campagnes, cette résilience n'est d'ailleurs pas plus évidente. *« Le milieu rural apparaît comme le lieu de production agricole par excellence, note la géographe Claire Delfosse. Pour autant, il y a des problèmes de mobilité, d'accès aux commerces... Et les territoires sont le plus souvent spécialisés, dans les céréales, l'élevage, la viticulture, avec énormément d'importations et d'exportations. »*

Ainsi, la question de la résilience ne se résume-t-elle pas à une simple autonomie des villes ou des territoires ruraux, et encore moins à un repli sur soi. *« Il faut rééquilibrer le système vers plus de proximité, mais l'idée n'est pas de passer au 100 % local ! Sinon, on serait tout aussi vulnérables, par exemple en cas d'inondation, ou d'épidémie dans les cultures d'une région, estime Yuna Chiffolleau. Il faut construire une complémentarité, par exemple en montant un partenariat entre Paris et la Creuse pour l'approvisionnement en viande. On passe alors de dépendances subies à des interdépendances maîtrisées. »*