

Supporterres

Le magazine de SOS Faim rédigé par ses volontaires

Mieux produire, mieux se nourrir

Pour des systèmes alimentaires durables



Rue aux Laines 4
1000 Bruxelles

Trimestriel N°16
Juin 2021

N°d'agrément
P601176



Le changement sur le champ !



personnes souffrent de la faim et les produits de qualité sont difficilement accessibles aux personnes les plus précarisées.

S'ajoute à cela la destruction de notre environnement, l'impact sanitaire et nutritionnel, en termes de bien-être animal mais également politiques. Autant de coûts cachés d'un système dominant devenu toxique.

Ainsi, de la même manière que nous avons délaissé ces sujets pour nous libérer de certaines contraintes, une réappropriation de notre alimentation et des enjeux qui entourent cette chaîne de valeur est aujourd'hui essentielle pour faire émerger des systèmes alimentaires qui soient durables, à la fois pour l'Homme et pour la planète. S'informer, agir, s'engager sont essentiels pour nourrir la transition. De nombreuses initiatives existent et sont à portée de main : agroécologie, circuits courts, systèmes participatifs de garantie, ceintures alimentaires, semences paysannes, modification du régime alimentaire, coopératives...

Système alimentaire. Voilà une expression à la fois complexe et abstraite pour parler de choses pourtant ô combien quotidiennes et vivantes : ce que nous produisons et ce que nous mangeons. C'est vrai qu'elle semble bien rébarbative, cette expression, de prime abord. Pourtant, à y regarder de plus près, elle nous permet de nous questionner sur notre rapport et notre place dans ce grand ensemble tout en nous en faisant toucher du doigt la complexité.

Avec le changement de nos modes de vie, nous avons progressivement laissé à d'autres une partie des questions liées à l'alimentation. Les intermédiaires se sont alors multipliés tout au long de la chaîne d'approvisionnement, faisant ainsi grandir la chaîne de la valeur créée. Malheureusement, celle-ci n'est pas partagée justement entre tous les acteurs. Et aujourd'hui, les agriculteurs dans le monde ne vivent pas dignement de leur travail, 820 millions de

C'est aussi le chemin que s'est choisi SOS Faim à la fois dans les actions qu'elle soutient dans ses pays partenaires et dans celles qu'elle mène ici en Belgique. En octobre, le Sommet sur les systèmes alimentaires organisé par les Nations Unies sera ainsi, par exemple, un moment important pour faire entendre cette voix. Mais attention, les multinationales y sont en embuscade, là comme ailleurs, cherchant à maintenir un système qui leur est favorable. Soutenir cette transition et promouvoir des systèmes alimentaires durables et la souveraineté alimentaire, c'est alors aussi se réapproprier une partie de notre liberté.

Géraldine Higel
Rédactrice en chef
de Supporterres



Vous découvrez
Supporterres et
souhaitez le recevoir
gratuitement ?
Écrivez-moi à :
ghi@sosfaim.org

SOS Faim asbl
Rue aux Laines 4
1000 Bruxelles
T 02 548 06 70
www.sosfaim.be

CCP : BE83 0000 0000 1515
BIC : BPOTBEB1

E.R. > Olivier Hauglustaine
Illustration de couverture >
Camille Toussaint
Design > yellowstudio.be

Réalisé avec le soutien de

SOMMAIRE

En direct — « Déclaration de Glasgow : les villes du monde s'unissent pour des systèmes alimentaires durables ».....	3
On prend la température — « Un système alimentaire relocalisé ? Au Sénégal, la Fapal relève le défi »....	4
Voix du sud — « Se réapproprier l'alimentation pour transformer les systèmes alimentaires ».....	6
En un clic — « Les systèmes alimentaires, une transformation indispensable ».....	8
Grand angle — « Système alimentaire mondialisé : très profitable pour certains, insoutenable pour d'autres » et « Systèmes alimentaires durables : avec ou sans soja ? ».....	10
Focus — « Systèmes participatifs de garantie : donner sa juste place à l'agriculture durable sur les marchés locaux boliviens ».....	14
Notre regard sur — « SOS Faim, engagée pour des systèmes alimentaires durables »	15
Un pas plus loin	16



DÉCLARATION DE GLASGOW : les villes du monde s'unissent pour des systèmes alimentaires durables

Du 1^{er} au 12 novembre prochain se tiendra à Glasgow la COP26, la 26^e conférence annuelle de l'ONU sur le climat. Ce sommet aura pour objectif de renouveler les engagements pris lors de la COP21 à Paris en 2015. L'ONU a récemment établi un rapport d'évaluation des objectifs de réduction des émissions d'ici 2030, qui a révélé que les engagements climatiques sont loin de répondre aux objectifs convenus en 2015.

La crise climatique continue de s'aggraver et cela est en partie dû à l'agriculture intensive. Celle-ci contribue à la dégradation de l'environnement, aux inégalités socio-économiques, aux problèmes sanitaires et à l'insécurité alimentaire dans de nombreuses régions du monde. À l'heure actuelle, le système alimentaire conventionnel représente 21 à 37 % des émissions de gaz à effet de serre (GES) totaux. Une part non négligeable.

RÉCONCILIER LE GLOBAL ET LE LOCAL

C'est dans ce contexte et en vue du sommet de la COP26 que la déclaration de Glasgow a vu le jour le 14 décembre 2020. Cette déclaration regroupe des villes, régions et gouvernements du monde entier, qui ont choisi de se rassembler pour répondre aux défis climatiques en se tournant vers des systèmes alimentaires durables. Parmi les signataires, on retrouve des villes comme Lyon, Vancouver ou encore Bruges et Liège en Belgique. Dans les régions du monde plus

touchées par la faim, les villes ont également répondu présent, comme Sao Paulo au Brésil ou Bobo Dioulasso au Burkina Faso. Un signe très encourageant car on observe que ces régions du monde sont souvent peu enclines à se tourner vers des systèmes durables.

L'objectif de cette déclaration est donc de mobiliser les localités afin de réduire l'impact du système alimentaire actuel et les émissions de GES en mettant en place des politiques agricoles intégrées impliquant tous les acteurs de la chaîne alimentaire par une approche systémique. Il s'agit également d'offrir des opportunités de coopération et de partage des meilleures pratiques entre les autorités locales. Cette déclaration veut réconcilier le global et le local : les innovations en matière de systèmes alimentaires durables ne peuvent avoir lieu qu'au niveau local ou régional mais c'est avec le soutien des gouvernements nationaux et internationaux que ces innovations pourront pleinement être efficaces.

Et vous, votre ville l'a-t-elle signée ?

Amélie Halleux
Volontaire





© SOS Faim

Un système alimentaire relocalisé ? Au Sénégal, la Fapal relève le défi

Kelle Gueye, au nord de Dakar, Sénégal. C'est là que naît, en 1987, la FAPAL (Fédération des Associations Paysannes de la région de Louga). Dans un contexte de désengagement de l'Etat, l'organisation paysanne tend la main aux producteur.trice.s : elle facilite leur accès aux semences et aux engrais et renforce leurs capacités à produire. Mais avant cela, il fallait réveiller les consciences, sensibiliser les villageois.es pour qu'ils prennent en main leur destin. La route a été longue mais la Fapal y est parvenue : le devenir du.de la paysan.ne lougatois.e de demain se dessine tout doucement. Et d'ici, la vue est plutôt encourageante.

Dans ce voyage, tout le monde a son rôle à jouer : producteur.trice.s, transformateurs, commerçants. Même les consommateurs. « La crise alimentaire de 2008 a secoué le monde » explique Ibrahima Diop, chargé de programmes à la Fapal.

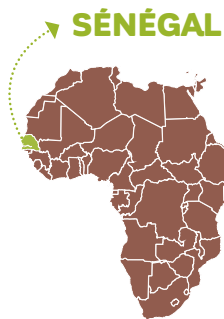
« Il fallait une réflexion beaucoup plus profonde sur la problématique du consommer local ».

Ibrahima Diop

C'est ainsi que la Fapal couvre, notamment, toute la chaîne de valeur du niébé : de la production à sa commercialisation.



PARTENAIRE



PRODUCTION

La Fapal est présente dans cinq arrondissements et accompagne plus de 3000 membres, des femmes pour la plupart. L'organisation met à disposition des villageois.es des semences de niébé de qualité ainsi qu'une unité de fabrication et de réparation de matériel agricole. Mais ce n'est pas tout le temps facile car Louga se trouve en zone sahélienne : les terres, autrefois très prospères, sont de plus en plus pauvres. C'est d'ailleurs pourquoi SOS Faim appuie la Fapal dans le cadre d'un plan de fertilité des sols.

Un autre défi réside dans l'accès aux semences de qualité et la cherté des intrants : il s'agit souvent de petites quantités à distribuer à un grand nombre de producteurs.trices. De plus, ceux subventionnés par l'Etat n'arrivent que très tard : jusqu'à deux mois après le démarrage de la saison des pluies, ce qui complique la tâche.

TRANSFORMATION

Une intense collaboration entre le Conseil départemental de Louga et la Fapal a abouti à un projet structurant : une usine de transformation du niébé. « On a la confiance des autorités politiques, l'usine nous a été déléguée pour une durée de deux ans. Et on est partie prenante des actions de la Direction régionale de la sécurité alimentaire, ce sont des victoires » se réjouit Ibrahima Diop. Actuellement, des femmes ayant suivi une formation de transformation de produits locaux sont ainsi en stage à la Fapal. Des étudiants de l'Ecole Supérieure Polytechnique y travaille aussi. C'est un travail d'équipe.

DISTRIBUTION

La Fapal commercialise la production de ses membres, notamment à travers des boutiques villageoises. Elle les soutient aussi dans la mise en place d'un système de warrantage, en leur accordant des crédits : « ça leur permet de pouvoir stocker leurs produits dans un magasin jusqu'à ce que le prix soit intéressant » explique Ibrahima

Diop. Enfin, en appuyant les producteurs.trices sur le plan de la digitalisation, l'organisation vise à favoriser la visibilité de ces produits.

SENSIBILISATION

Le niébé, le mil et le sorgho sont des aliments très riches, qui pourraient faire beaucoup dans la lutte contre la malnutrition. Des séances de dégustation à base de produits locaux permettent de réconcilier la communauté avec ces aliments. Les consommateurs ont un énorme rôle à jouer.

« Quand les producteurs savent que tout ce qu'ils produisent est acheté par des locaux, ça booste la production. Et si les femmes, au marché, ne demandent que ça, les commerçants vont suivre »

Ibrahima Diop

D'après Ibrahima Diop, la promotion des produits locaux passerait aussi par les écoles, à travers des séances de sensibilisation à la citoyenneté.

Aujourd'hui la Fapal regrette, au niveau national, le manque d'une vraie volonté politique d'appuyer les exploitations familiales. « La plupart des gens préfèrent le riz importé, le pain de blé. On met des milliards dans leur importation alors qu'on dispose ici de céréales très nutritives. Notre unité de transformation céréalière fournit les enfants de 6 à 59 mois en farine enrichie. Les cellules de lutte contre la malnutrition nous font confiance ».

Sa mission pour l'avenir est donc de porter le plaidoyer au niveau du Conseil Economique Social et de l'Assemblée nationale pour qu'ils prennent des décisions politiques plus favorable à la promotion des produits locaux. Avec comme ligne d'arrivée, l'autosuffisance alimentaire, « quand chaque région saura produire en suffisance pour sa population sans recours externe ». La Fapal est tenace, elle saura faire valoir son point de vue.

Dieyenaba Faye
Volontaire



LA FAPAL EN CHIFFRES (2020) :

90
TONNES DE NIÉBÉ
ACHETÉES À

500
PRODUCTEURS DONT

300
FEMMES

60
TONNES DE SEMENCES
DE QUALITÉ DISTRIBUÉES À

652
PRODUCTEURS

111
PRODUCTEURS
FORMÉS À LA GESTION
ADMINISTRATIVE ET
FINANCIÈRE



SE RÉAPPROPRIER L'ALIMENTATION POUR TRANSFORMER LES SYSTÈMES ALIMENTAIRES



ABDOU KA

**Anthropologue de l'alimentation à l'Université
Assane Seck de Ziguinchor au Sénégal et
chercheur associé à l'Unité Mixte Internationale
Environnement, Santé, Société.**

Quels sont les défis alimentaires en Afrique aujourd'hui?

L'alimentation dans les pays du Sud a déjà connu des changements pendant la colonisation. Avec la mondialisation, les gens amènent dans leurs valises des aliments et des goûts nouveaux qu'ils s'approprient.

Par ailleurs, l'Afrique est confrontée à un double fardeau concernant la malnutrition : la sous-alimentation et la suralimentation.

La première entraînant des carences et la faim cachée. Au Sénégal, selon l'*Enquête nationale sur la sécurité alimentaire, la nutrition et la résilience (2019)*, près de 20% des enfants âgés de moins de 5 ans souffrent de malnutrition chronique. La seconde touchant surtout les personnes âgées, les femmes et les citadins. 29% des femmes en âge de procréer sont en surpoids, avec un taux d'obésité de 10,5%. C'est une réalité avec ses corolaires, l'hypertension artérielle, le diabète et l'hypercholestérolémie, qui touchent respectivement 24%, 2,1% et 19% de la population.

Quel rôle peut jouer le consommateur dans les SAD?

L'Afrique doit se battre pour sa propre souveraineté alimentaire, instaurer des politiques de sécurité alimentaire et une éducation au goût car son alimentation est extravertie ; il faut habituer les gens aux cultures locales.

L'État et les professionnels doivent aussi démystifier ce phénomène de surpoids, bien vu par la population. Il y a un aspect culturel important qu'il ne faut pas occulter. « Au Sénégal, quand une femme est ronde, c'est bien vu. Elle est prête à se gaver pour être en surpoids, sans tenir compte des conséquences. » Le consommateur doit être éduqué, être un 'consomm-acteur' : être militant, savoir ce qui est bon pour sa santé, la société, les terres et les générations futures. Il doit être éveillé, conscient et pouvoir changer les politiques de l'État concernant l'alimentation.

Quelle est votre vision d'un SAD au Sud ?

Il faut tenir compte des régions, des réalités locales et avoir une politique partant de la production jusqu'à la consommation. Si on produit assez et qu'on n'arrive pas à distribuer dans les zones de consommation et les centres urbains à cause de problèmes de stockage, le système ne peut pas être durable. Si on n'a pas assez de chambres froides pour conserver les surplus périssables et que les invendus deviennent des déchets, le système ne peut pas être durable. Il faut une production suffisante, avoir des lieux de stockage, des moyens de transport suffisants, avoir des lieux d'écoulement avec des flux intéressants pour le producteur.

Il faut encourager les producteurs en leur proposant des semences certifiées et réfléchir à l'avenir de l'alimentation et de l'agroécologie en Afrique. Si on forme les gens à l'agroécologie, on fertilisera le sol et il en sortira des productions intéressantes.





Au fil des années, l'alimentation a connu de nombreux changements au Nord comme au Sud, entraînant de nombreuses conséquences notamment sur la santé des populations. Face à ce constat, il est désormais urgent d'agir en se réappropriant l'alimentation pour des systèmes alimentaires durables.



CHANTAL CRENN

**Chercheuse à l'Unité Mixte Internationale
Environnement, Santé, Société et Maître de conférences
en anthropologie sociale à l'Université de Bordeaux**

Comment l'alimentation dans les pays du Nord a-t-elle perdu de sa qualité nutritive et culturelle ?

Différents changements ont contribué à changer nos manières de nous nourrir : les modes de production, les modes de vie avec l'urbanisation, la famille et la parenté et donc la charge de la production de l'alimentation, le rôle de l'agriculteur et des paysans.

Ceux-ci sont à l'origine de la distanciation entre les consommateurs et les modes de production : après la Deuxième Guerre mondiale, la production de notre nourriture a été déléguée à l'industrie agroalimentaire et, contrairement à nos grands-parents qui savaient comment cultiver ou tuer un animal, nous avons été dépossédés de cet acte et sommes arrivés dans un virage vers la quantité et non plus la qualité entraînant la complexification du système alimentaire.

Et par ailleurs, nous observons le paradoxe de la quête de la diversité et de l'attention portée aux calories parallèlement au développement de la malbouffe.

La malnutrition dans les pays du Nord et plus particulièrement l'obésité est-elle liée à la précarité alimentaire ?

Concernant la question de l'accès à une alimentation dite « bonne », cette idée d'avoir son jardin, de manger des aliments sains qui n'ont pas été traités avec des pesticides et des herbicides, est une préoccupation de riches. Par exemple, pour les femmes divorcées de 45-50 ans qui se retrouvent seules et précaires alors qu'elles avaient tout, la nourriture devient très secondaire. C'est lié à l'exclusion sociale, à la marginalisation, à la mésestime de soi et, en même temps, ces personnes sont enfermées dans un cercle de l'aide alimentaire qui, elle-même, est subventionnée par l'État.

Quelle est votre vision d'un SAD au Nord ?

C'est au niveau de territoires beaucoup plus restreints qu'il faut penser l'agriculture et l'alimentation, au Nord comme au Sud. Il faut aussi remettre la PAC en question car elle subventionne une agriculture polluante et produit des agriculteurs qui n'en peuvent plus.

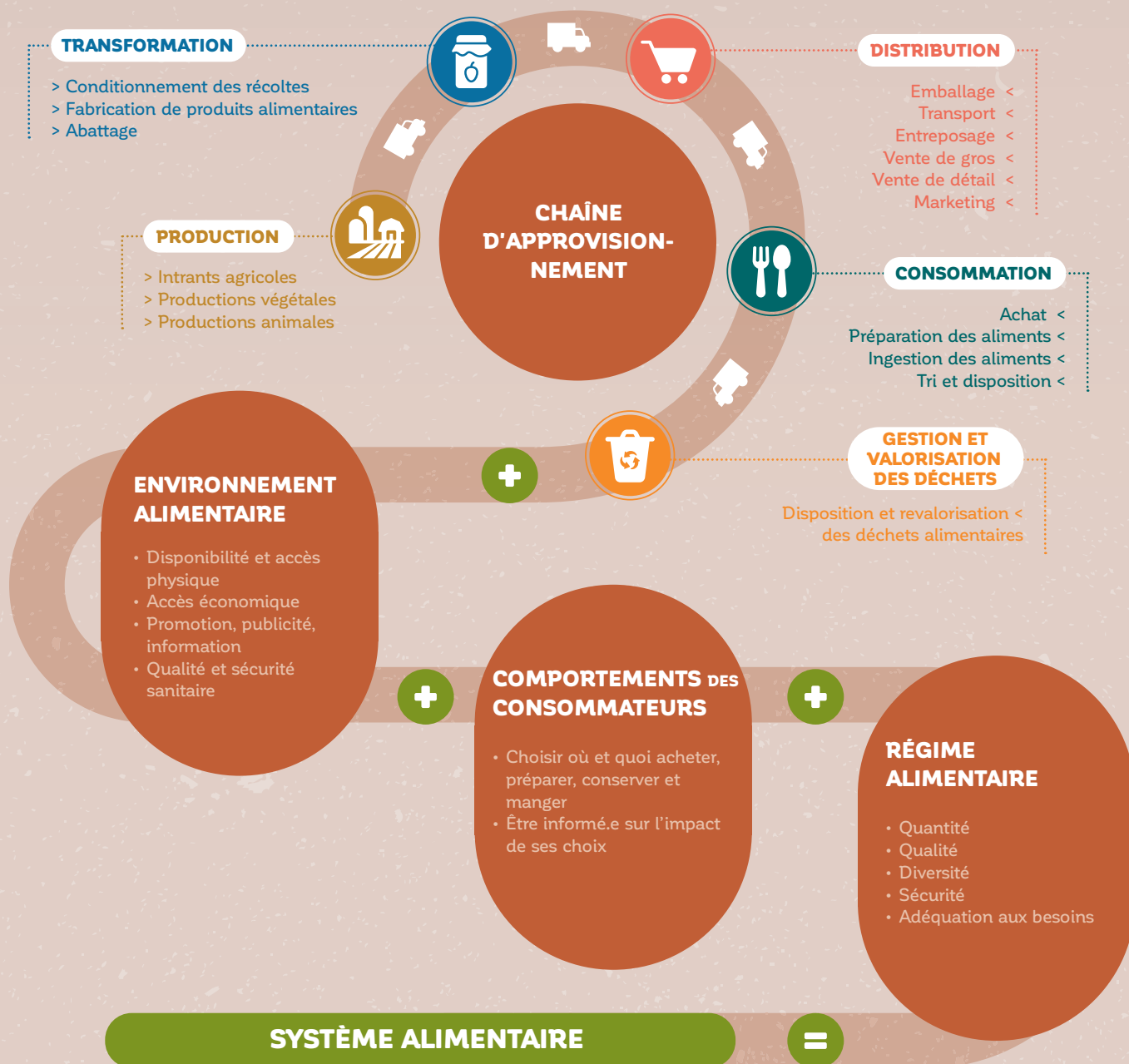
Le poids de l'industrie agroalimentaire sur les politiques publiques et sur les gouvernants est tel qu'il est compliqué de faire changer les choses. Je crois plus aux projets d'éducation populaire (centres d'animation, associations, écoles, etc) qu'aux messages nutritionnels engloutis dans la profusion d'informations. La citoyenneté passe aujourd'hui par l'alimentation avec beaucoup de projets qui sont une forme de réappropriation des moyens de production et de cuisiner, en travaillant ensemble à faire du commun.

Daphné Kennedy
Volontaire



Les systèmes alimentaires : une transformation indispensable

Qu'entend-on par « système alimentaire » ?





Les limites du système actuel



SOLS DÉGRADÉS :

33% des terres

MALNUTRITION :

1 personne sur 3 (de la sous-alimentation à l'obésité)

GASPILLAGE :

1/3 de la nourriture produite

L'impact des systèmes alimentaires durables



GARANTIR

le droit à l'alimentation

APPLIQUER

les principes de la souveraineté alimentaire

ASSURER

une rémunération juste et digne pour les paysan.ne.s

RESPECTER

les limites de la planète

Les bienfaits de l'agroécologie



FAVORISE

l'agriculture familiale bénéfique aux pays du Sud

GÉNÈRE

de nouvelles chaînes de valeur en valorisant les circuits courts et locaux

S'ADAPTE

à chaque écosystème et aux conditions des agriculteurs



Systeme alimentaire mondialise : très profitable pour certains, insoutenable pour d'autres

Depuis plus d'un demi-siècle, avec le changement de nos modes de vie, l'exode rural qui a éloigné les consommateurs des zones de production alimentaire et l'apparition progressive de nouvelles activités dans le secteur agro-alimentaire, il n'est bientôt plus question uniquement de cultiver pour (se) nourrir : il s'agit aussi de transformer, de transporter, d'exporter, de distribuer etc. Le terme de "système alimentaire" recouvre la multiplicité de ces activités et de ces acteurs ainsi que l'allongement de la chaîne de valeur.

LE SECTEUR ALIMENTAIRE : FRUCTUEUX MAIS PAS POUR TOUT LE MONDE

Si, par le passé, un yaourt était fabriqué et transformé à la ferme puis simplement vendu aux consommateurs, avec l'arrivée de nouveaux acteurs dans le système alimentaire mondialisé, ce schéma s'est plutôt raréfié. Aujourd'hui, en cumulant les distances parcourues par les différents composants « nécessaires » à sa fabrication, sa livraison et, enfin, sa consommation, il lui aura fallu 8000 kms.

Les intermédiaires qui font partie des systèmes alimentaires sans pour autant ni produire, ni consommer, ont pour principal but d'ajouter de la valeur et de générer des profits. Un des plus connus est le supermarché, qui peut acheter des produits directement à un producteur pour les revendre ensuite directement à un consommateur. Mais plus fréquemment les marchandises sont achetées à un grossiste qui est, lui, spécialisé dans les très grandes quantités. Et la chaîne peut s'agrandir encore et encore. Parmi les autres maillons, on peut citer les entreprises de transports, en général très subventionnées, ou encore les agences de publicité.



L'un des autres maillons les plus importants de nos systèmes alimentaires mondialisés est devenu l'entreprise de transformation spécialisée des denrées. Aujourd'hui, un produit peut être transformé dans de nombreuses zones différentes avant d'être consommé. Jean-Louis Rastoin, ingénieur agronome, parle d'« une industrie d'assemblage d'ingrédients venus des quatre coins du monde » plutôt que d'une industrie agro-alimentaire. Ces industries de transformation, acteurs intermédiaires parmi d'autres, viennent allonger la chaîne agroalimentaire, qui va « de la fourche à la fourchette », et même jusqu'à la poubelle.

Plus on fait entrer d'intermédiaires dans le système alimentaire, plus on divise les parts d'un seul gros gâteau. Malheureusement, ces parts ne sont pas divisées de manière égale ou juste. Agissant à l'échelle mondiale, ces acteurs intermédiaires ont pour principal but de générer des profits. Ils sont ainsi guidés par la consommation de masse, s'appuient sur des modes de production très rapides et très productifs et produisent des denrées plus standardisées car plus faciles à écouler. Devenus incontournables dans le système alimentaire, ces intermédiaires imposent des marges toujours plus grandes au détriment des producteurs : ainsi lors de la production d'un yaourt, le producteur de lait ne reçoit que 7% de son prix de vente.

« Cette multiplicité d'activités et d'acteurs, l'importance de la fonction alimentaire, font que le système alimentaire est devenu, dans la plupart des pays, le premier secteur économique par le nombre d'emplois et le chiffre d'affaires. »

Jean-Louis Rastoin

conscience du coût environnemental lié à l'offre d'un seul produit dans nos systèmes alimentaires intensifs. D'autres coûts sont plus difficiles à calculer, notamment les coûts sociaux, politiques, sanitaires, économiques, même s'ils sont bien réels.

Un coût non négligeable est induit par le gaspillage. Un récent rapport de l'ADEME indique qu'à chaque étape du système alimentaire, de la production à la consommation, se trouve une part de gaspillage.

On peut retracer toutes ces étapes. Au début de la chaîne, il y a la production, où l'on estime que 32% des denrées sont jetées à cause de leur calibre ou bien car elles ont été abîmées durant la récolte. Ensuite, lors de la transformation et du transfert, ce sont 21% des denrées qui sont écartées de la chaîne pour cause de conditionnement défectueux ou rupture de la chaîne du froid. Puis, dans le secteur de la distribution, on compte 14% de pertes liées à la dégradation des denrées qui ont trop voyagé et aux invendus. Enfin, lors de la consommation, on estime à 33% le gaspillage lié aux repas non terminés ou aux produits périmés. Plus la chaîne est grande, plus les denrées passent de lieux en lieux, plus il est difficile de ne pas en perdre en chemin.

L'une des solutions proposées serait de revenir à un modèle où l'on défend l'intérêt général plutôt qu'un intérêt économique qui profite aux plus grosses industries agro-alimentaires. Cela comprendrait des aides à la relocalisation de l'agriculture mais aussi des sanctions pour punir la concurrence déloyale ou les modes de production extrêmement polluants.

Pour en savoir plus, www.sosfaim.be



« Les coûts cachés de l'alimentation », Adèle Funès pour Défis Sud.



« Les coûts cachés de l'alimentation industrielle », JAGROS

UN VILLAGE MONDIALISÉ QUI COUTE CHER

L'idée d'un village mondialisé peuplé de citoyen.ne.s qui mangent le même yaourt n'est pas sans revers. On parle ainsi de « coûts cachés » car difficilement visibles aux yeux des consommateurs.

Avec ses 8000 kms parcourus par divers moyens de transports polluants, l'exemple du yaourt permet de prendre

Adèle Funès
Volontaire



Systemes alimentaires durables : avec ou sans soja?

Le soja, un symbole des dérives du système alimentaire actuel. Pour beaucoup, ce mot rime avec déforestation de l'Amazonie, voyages transatlantiques et élevages industriels néfastes à notre environnement, à notre santé et au bien-être animal. Malgré ces préoccupations, cette plante a pris une telle place dans l'alimentation des animaux d'élevage que peu d'agriculteurs parviennent à s'en défaire. Vincent Delobel, éleveur caprin bio à Tournai, a relevé ce défi. Il nous explique pourquoi les politiques européennes ont choisi de favoriser le soja tropical plutôt que l'herbe locale et met en avant des alternatives plus durables.

Champ de soja

MONDIALISATION ET SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Dans le cadre de la Révolution verte qui suit la Seconde Guerre mondiale, des accords de commerce entre l'Europe et les Amériques transforment radicalement les paysages agricoles des deux continents. Le bétail quitte les prairies pour s'entasser dans des fermes-usines ; sa nouvelle alimentation se constitue de maïs européen, pour l'énergie, et de soja américain, pour les protéines. «On demande à l'Europe de cultiver du maïs en masse, qui n'apporte pas du tout de protéines, alors que l'herbe est équilibrée, elle apporte des protéines et de l'énergie», précise Vincent Delobel. Le manque d'accès à des protéines locales conduit bientôt à une dépendance envers les importations de soja sud-américain en Europe, où toute tentative vers plus de souveraineté alimentaire devient ardue.



APPORTS NUTRITIONNELS DU SOJA ET DES AUTRES LÉGUMINEUSES

Ce choix politique s'explique par la haute rentabilité du maïs propice à l'exportation et par le profil nutritionnel idéal du soja. Alors que d'autres légumineuses n'en apportent qu'une partie, le soja contient à lui seul les huit acides aminés essentiels au bon fonctionnement de l'organisme des ruminants. Cependant, les prairies de nos régions contiennent également des légumineuses, comme le trèfle ou la luzerne, qui, combinées avec d'autres plantes, apportent les mêmes bénéfices nutritionnels.

« Le soja n'est absolument pas nécessaire, on l'a introduit récemment afin d'atteindre des objectifs de production très poussés. »

Vincent Delobel

- leurs fleurs attirent les insectes et les oiseaux, faisant des prairies des terres d'accueil pour la biodiversité.

« Les légumineuses sont notre arme contre la sécheresse et le réchauffement climatique. »

Vincent Delobel

UN CHANGEMENT DE MODÈLE COMPLIQUÉ À METTRE EN PLACE

L'inconvénient des élevages à l'herbe, c'est qu'il faut de l'espace. « Nos systèmes sont limités, on a besoin de beaucoup d'hectares de prairies proches de l'étable », confirme Vincent Delobel. Ceci n'est pas à la portée de tous les éleveurs, qui se sont industrialisés suite à la pression des politiques agricoles européennes. Afin de produire en masse, ils se sont retrouvés avec des grandes étables, beaucoup d'animaux, mais peu de terres où les faire paître.

Outre ces défis logistiques, il y a les freins économiques. Posséder des petites surfaces revient à détenir moins d'animaux, donc à devoir vendre moins de volume. Les prix se mettent alors à grimper et peu de consommateurs sont prêts à payer plus cher pour des aliments qu'ils considèrent désormais comme de première nécessité. Mais Vincent Delobel ne se résigne pas : « il faut juste accepter qu'on ne peut plus faire de la viande bon marché ».

RÉPONSE AUX DÉFIS CLIMATIQUES ET ÉCOLOGIQUES

Les légumineuses adaptées à notre territoire n'ont pas seulement des atouts en matière de nutrition, elles sont aussi très intéressantes d'un point de vue environnemental :

- elles fixent dans la terre l'azote atmosphérique, un engrais naturel. Cela fertilise les sols et améliore le rendement des plantes cultivées en association sans utiliser des engrais de synthèse.
- elles résistent à la sécheresse car leur enracinement profond puise l'eau et les minéraux loin dans le sol. Une particularité utile face aux aléas du réchauffement climatique.

MODES DE CONSOMMATION

Par ailleurs, une hausse des prix des protéines animales pourrait diminuer drastiquement leur consommation, ce qui n'est pas une mauvaise chose pour la planète, ni pour notre santé. Les légumineuses telles que les pois, lentilles, haricots, etc. nous sont aussi profitables. Elles contiennent protéines, glucides, fibres, minéraux et vitamines. Leur faible teneur en gras saturés n'apporte au corps humain que du bon cholestérol. Lentes à digérer, elles créent une sensation de satiété et aident à combattre la faim dans les régions plus pauvres du monde. Avec une population mondiale croissante, ces propriétés font des légumineuses locales un élément indispensable des systèmes alimentaires durables.



© Shutterstock

Légumineuses

Chems Deaibes
Volontaire



BOLIVIE

SYSTÈMES PARTICIPATIFS DE GARANTIE : donner sa juste place à l'agriculture durable sur les marchés locaux boliviens

Les systèmes participatifs de garantie (SPG) permettent de réconcilier les besoins et préoccupation parfois très différents des producteurs.trices et des consommateurs.trices par rapport à la durabilité de l'agriculture.

Les SPG permettent de certifier la qualité et la durabilité des pratiques agricoles. Comment ? Un SPG est basé sur une participation active de tous les acteurs concernés sur une base de confiance et d'échanges : ce que le système **garantit** est défini par ses propres acteurs, selon les conditions et les besoins locaux, à travers un processus **participatif**.



Les SPG face au contexte plus large

En Bolivie, l'AOPEB a été pionnière dans l'institutionnalisation à échelle nationale, inspirant également des expériences similaires au Pérou et au Brésil : « Depuis 2012 il y a une norme technique nationale SPG qui reconnaît leur valeur », explique Edgar Alanoca. En outre, « partout en Bolivie, des gouvernements municipaux peuvent être intermédiaires des SPG, créant des systèmes qui peuvent impliquer jusqu'à 400 petits producteurs ».

Quelle évolution pour les SPG ? « Augmenter la visibilité de l'agriculture biologique chez les consommateurs est désormais un des principaux leviers d'action. À travers l'AOPEB, les producteurs.trices sont aussi des acteurs politiques. Le contexte de crise sanitaire permet, en plus, de montrer que l'agriculture familiale et biologique est consciente de la santé de la population et de la Terre ».

En pratique, comment marche un SPG ?

Prenons l'exemple de la Bolivie : depuis 2009, l'AOPEB¹ met en place un SPG agroécologique. Dans un contexte où les certifications écologiques ne touchent que les produits dédiés à l'exportation, « le SPG certifie la durabilité de toute la ferme des petits producteurs, afin de faire connaître la valeur de leurs pratiques sur les marchés locaux », explique Edgar Alanoca, chargé de projets à l'AOPEB. « Le but est de promouvoir un rapprochement entre producteurs et consommateurs à travers un processus de confiance, de transparence et de soutien ». La reconnaissance des produits écologiques par les grandes entreprises permet certainement une visibilité des questions durables « mais il manque la dimension de la souveraineté », ce que permet le SPG.

Comment se fait, en pratique, la certification ? « Quand un.e producteur.trice veut certifier sa ferme sous le SPG, une équipe d'évaluateurs locaux va sur le terrain et élabore, en concertation avec les producteurs.trices, un plan de transition vers la durabilité sur la base d'un compromis, des principes de la charte et des conditions initiales de l'exploitation ».

Julia Gallardo Gómez
Volontaire



Le sujet vous intéresse ?
Lisez la version longue de l'article
qui parle aussi des SPG en Belgique,
sur le site www.sosfaim.be

1 AOPEB : Association des Organisations de Producteurs Ecologiques de Bolivie, qui regroupe 70.000 producteurs.trices écologiques



SOS Faim engagée pour des systèmes alimentaires durables

De décembre 2019 à mars 2020, SOS Faim a mené une démarche de prospective afin de nourrir sa réflexion stratégique. Ce travail a permis de dégager cinq scénarios possibles pour les systèmes alimentaires à l'horizon de 2060 et, en regard, une vision de la situation souhaitée poursuivie par SOS Faim.



SCÉNARIO 1 « LE CHANGEMENT D'ÉCHELLE ».

La trajectoire reste la même qu'aujourd'hui, provoquant l'effondrement. Besoins non satisfaits, repli sur soi, épidémies et insécurité deviennent la norme. Puis, des dynamiques locales se créent et une nouvelle forme de coopération entre territoires voisins voit le jour. Polyculture, circuits très courts et pratiques agroécologiques s'imposent.

SCÉNARIO 2 « LE RÉÉQUILIBRAGE JUSTE ».

L'alimentation saine est reconnue comme un bien commun et des politiques volontaristes sont mises en place en faveur d'agricultures durables. L'ensemble des acteurs s'alignent progressivement, permettant ainsi aux agriculteurs de percevoir des revenus décents et aux consommateurs de pouvoir payer un prix juste pour des denrées de qualité.

SCÉNARIO 3, « L'ÎLE HEUREUSE ».

Les États se replient et se reconfigurent autour des ressources naturelles selon un modèle agricole bio-intensif. Ces États

sont soit totalitaires et nationalistes soit gouvernés par une oligarchie maîtrisant les ressources et la technologie. Les échanges entre États sont rares ou conflictuels, l'isolationnisme aggravant les inégalités d'accès aux ressources.

SCÉNARIO 4, « AUSTRAHÂITI ».

Le dérèglement du climat s'accélère provoquant la disparition de l'État au profit d'îlots locaux démocratiques, dictatoriaux ou spirituels qui s'affrontent pour les ressources. Le retour de pratiques traditionnelles durables coexiste avec le développement de la production agricole en laboratoire. La consommation est locale et le prix des denrées augmente notablement.

LE CINQUIÈME SCÉNARIO EST L'INACCEPTABLE :

concentration autour des villes, robotisation de l'agriculture et disparition des paysans avec des multinationales qui contrôlent l'agriculture et l'alimentation, colonisent et se réservent les terres pour répondre aux besoins de la population mondiale.

LA VISION À L'HORIZON 2060

Au regard de ces possibles et des enjeux qui en découlent, SOS Faim a dessiné pour elle quatre buts ultimes :

- > Des systèmes alimentaires durables, équitables et empreints de justice sociale, du local au global qui puisse nourrir la population mondiale dans le respect et la préservation de l'environnement et de la biodiversité.
- > La volonté de rendre leurs lettres de dignité aux agriculteurs, c'est-à-dire l'accès à la terre et à l'alimentation, conformément à la Déclaration des Nations-Unies pour les droits des paysans.
- > La compréhension du terrain, génératrice d'une approche éthique de la justice sociale, y compris la contribution à l'élaboration et à la mise en œuvre de normes morales et juridiques nationales et internationales ;
- > Le renforcement mutuel des sociétés civiles du Nord et du Sud pour être acteurs de la transition par l'économie sociale et solidaire.

Le défi alimentaire des paysans est bien connu : comment nourrir l'humanité en ménageant la planète et ses ressources ? Face à ce challenge, les ONG sont au premier rang. Gardiennes de la justice sociale, elles sont les observatrices et actrices des transformations actuelles et futures. Citoyennes parmi les citoyens, les ONGs et SOS Faim se veulent passeuses de mondes.



Découvrez ce travail
prospectif sur le site
sosfaim.be



UNE LECTURE



Le baromètre 2020 des agricultures familiales : les systèmes alimentaires dans le rouge

Pour cette édition 2020, le Baromètre articule décryptage des enjeux liés à la transformation des systèmes alimentaires et points de vue d'expert.e.s, d'organisations paysannes et de mouvements de la société civile. Un numéro riche pour un constat sans appel : en matière alimentaire, la résilience est insuffisante.



www.sosfaim.be/le-barometre-2020-des-agricultures-familiales



UNE ACTION CONCRÈTE



S'investir dans un Système Participatif de Garantie

Ce label bio alternatif (voir rubrique « Focus » page 14) permet « que les mangeurs des produits de la ferme s'impliquent beaucoup plus, accompagnent les paysan.nes et comprennent ainsi les réalités ». (Re)créateur de lien, il permet aussi de pérenniser un marché local, source de débouchés. Que vous soyez mangeur.euse.s ou paysan.ne.s, les SPG se développent partout en Wallonie. Allez les dénicher ! Il n'y en a pas près de chez vous ? Pourquoi ne pas l'initier !

UN MOT



Chaîne de valeur alimentaire



Elle désigne l'ensemble des acteurs et des activités qui font passer un produit agricole de base du stade de la production dans les champs à sa consommation finale, processus dont chaque stade voit de la valeur être ajoutée au produit. Les termes « chaîne de valeur » et « chaîne d'approvisionnement » sont souvent utilisés de manière interchangeable mais le premier permet d'introduire la notion de rémunération juste pour chaque créateur.trice d'une partie de cette valeur.

Source : adapté de la FAO



Rue aux Laines 4
1000 Bruxelles

www.sosfaim.be