

- 1- **RETOUR SUR L'UNIVERSITE DES AMIS DE LA VIE en octobre 2024**
- 2- **INTERVENTION DE BENJAMIN SEZE journaliste et auteur, responsable éditorial Secours Catholique**
- 3- **TABLE RONDE avec des acteurs locaux, pionniers de la question alimentaire**

**1. Retour sur l'Université ADLV 2024 à travers le rappel des thématiques abordées.**

**1.1 Enjeux pour la sécurité alimentaire mondiale : (d'après Louis Georges Soler, INRAE)**

- a. *La sécurité alimentaire existe lorsque tous les êtres humains ont un accès physique et économique à une nourriture suffisante, saine et nutritive, leur permettant de satisfaire leurs besoins énergétiques et leurs préférences alimentaires. World Food Summit 1996.*
- b. Dans cet objectif, jouent un rôle primordial :
  - La démographie, les revenus
  - Les terres disponibles et les modes de production – l'évolution du domaine agricole
  - Le commerce – le système alimentaire en place – y compris l'enjeu de sortir du cercle vicieux autoalimenté
  - La malnutrition et la santé

Il s'agit de trouver l'adéquation, sans perte ni gaspillage, entre contexte, offre et demande.
- c. A retenir :
  - La démographie augmente, vieillit et s'urbanise. La demande alimentaire d'ici 2050 augmentera de plus 40 à 50%. Alors même que la production mondiale a augmenté de 54% sur les 20 dernières années. L'enjeu n'est pas la quantité mais la qualité.
  - Le climat a un effet prégnant sur les terres cultivables, les ressources en eau, les événements extrêmes, les conflits d'usage des terres, et les coûts. ¼ des GES est généré par l'alimentation (Ademe 2022). Si ces tendances se prolongent, on double les émissions d'ici 2050.
  - La biodiversité est impactée par les pesticides et la dégradation des habitats (déforestation) et amène l'effondrement des espèces.
  - La santé présente le tableau suivant

- Pertes et

| Sous-nutrition                              |   | Sur-nutrition  |
|---|---|--|
| 760 millions sous-nutris                    | En 2005 : 12%                           | Pathologies diabète type II  |
|   | En 2015 : 7%<br>en remontée depuis 2018 | Aujourd'hui dans les pays riches :<br>15% enfants + 22% adultes obèses |
| 2 milliards en carence (poches de pauvreté) |   | En 2035 : ½ population mondiale en obésité                             |

gaspillages : les pays riches gaspillent (20 à 30% des denrées fabriquées non consommées) quand les pays pauvres perdent (23% des denrées produites perdues par défaut d'équipement ou de stockage).

- Les voies d'action : avant tout traiter l'écart entre calories produites et calories nécessaires.

| Sur le volet production                                       | Sur le volet Consommation   |
|---|-----------------------------|
| Dans les pays en voie de développement                        | Plus d'équilibre            |
| Partout dans la pratique de la biodiversité                   | Une meilleure qualité       |
| Par le frein sur la déforestation intensive et les pesticides | Une réduction du gaspillage |
| Dans le monde par la promotion de l'agroforesterie            |                             |

### 3 LEVIERS D'ACTION POUR SOUTENIR LA TRANSITION ALIMENTAIRE

1. Une cohérence des politiques publiques : Les accords internationaux, la qualité européenne (PAC) la politique nationale, la politique locale (PAT) dans les territoires.
2. L'éducation pour faire évoluer les préférences depuis l'enfance, les enfants ces cibles essentielles !
3. Le rapprochement entre producteur et consommateur.

#### 1.2. LA PAC ET LE PACTE VERT (d'après Sylvie Matelly, directrice institut Jacques Delors)

La PAC : Créée en 1962 pour la reconstruction pour assurer la souveraineté alimentaire de l'Europe, moderniser l'agriculture et stabiliser les marchés.

| DATES | EVOLUTIONS des objectifs   | CONSEQUENCES pour l'agriculture                                 |
|-------|--|---|
| 1984  | Excédents de production d'où baisse des prix sur les marchés   | Baisse du revenu des agriculteurs                               |
| 1992  | Une ère d'abondance : on produit, on oublie la notion de souveraineté<br>L'illusion de la mondialisation | Abandon du soutien aux marchés<br>Aide directe aux agriculteurs |
| 2003  | Fin des subventions aux exportations   | Réforme pour le soutien au revenu                               |
| 2013  | Compétitivité et soutenabilité défailantes   | Réforme pour renforcer la compétitivité et soutenabilité        |
| 2020  | Adéquation marché mondial /production  | Introduction du Pacte Vert dans l'UE                            |

Le PACTE VERT introduit en 2020 pour faire de l'UE le premier continent neutre en carbone, moderne (de la ferme à la table) et efficace dans l'utilisation des ressources (protection des écosystèmes).

Il existe forcément des tensions entre la PAC telle qu'elle a évolué, et le pacte vert qui veut répondre aux changements climatiques. C'est ce qui explique les contraintes difficiles à vivre pour le monde agricole et les conséquences pour le pouvoir d'achat des consommateurs.

## 2. BENJAMIN SEZE : conséquences de la précarité alimentaire sur le quotidien.



Journaliste et auteur du livre : « *Quand bien manger devient un luxe* ». Editions de l'Atelier 2023.

Le livre est né pour deux raisons :

1. le constat sur dix ans auprès de la pauvreté et de l'exclusion que, pour les invisibles : étudiants, chômeurs, petits retraités, familles monoparentales l'alimentation est devenue la variable d'ajustement.

2. Le travail d'Olivier De Schutter, rapporteur spécial des Nations unies sur l'extrême pauvreté, spécialiste des droits de l'homme, reconnu internationalement pour son expertise en la matière : Les supermarchés concentrent 70% des actes d'achat, comment les convaincre de démocratiser leurs offres ? Le décrochage par le bas, qui génère l'aide alimentaire, et le décrochage par le haut qui va à l'accès à une meilleure qualité sont les symptômes des inégalités croissantes.

#### Quelques chiffres révélateurs :

La paupérisation est continue depuis trente ans. 8 millions de personnes en insécurité alimentaire en France, 5 millions en recours à l'aide alimentaire, devenus 7 millions pendant le confinement. On n'est plus dans un problème alimentaire, mais dans un problème de cohésion sociale.

#### Le parcours de l'aide alimentaire :

Dans les années 1980, la création de la Banque alimentaire 1984, et des Restos du cœur 1985 notamment a été une aubaine pour écouler les stocks d'intervention de l'UE en maintenant par ailleurs les prix agricoles. La loi Garot 2016 est un outil de lutte anti-gaspi au profit de l'aide alimentaire : non-destructions des produits encore consommables par les grandes surfaces et obligation de partenariat avec les associations d'aide alimentaire.

Aujourd'hui il n'existe pas de politique sociale de lutte contre la précarité alimentaire, on se contente des aides d'urgence, ce qui devient problématique pour des questions nutritionnelles. Les surplus alimentent les associations sans prise en compte des besoins des personnes précaires, dans une logique des flux poussés et non tirés. Les problèmes de qualité impactent le moral, et la dignité des personnes qui doivent se nourrir de ce que les autres n'ont pas voulu, et augmente la surreprésentation des maladies chroniques de l'alimentation, et a des répercussions sur les maladies « psy ».

L'aide alimentaire ne répond pas à toute la question : 50% du public identifié n'y recourt pas : défaut d'information, d'accès, d'envie ou inéligibilité.

L'inflation a provoqué moins d'aide aux associations alors même que la demande augmente.

En parallèle l'offre low cost se substitue à une politique sociale plus généreuse recouvrant des enjeux de santé publique, et de justice sociale. Bien manger est un problème majeur de la société.

La question de l'éducation n'est pas résolue (manger/bouger, 5 fruits légumes par jour) par les injonctions institutionnelles que ce soit envers les ménages précaires ou envers les riches.

#### Quelques pistes déjà explorées :

- Les alternatives : ex. AMAP – dimension sociale envers les producteurs.
- Le caritatif : ex Epicerie sociale et solidaires – pour la dignité de la personne.
- La politique de la ville : VRAC (Vers un Réseau d'Achat en Commun) – groupement d'achat dans les quartiers.

#### Les pistes naissantes en débat :

- le transfert monétaire sur une carte dédiée à l'alimentation ... mais où ?
- des chèques alimentaires durables pour achat fléché bio... ou libre.
- carte vitalim – pour un achat incitatif qui recrédit si achat bio.
- Sécurité sociale de l'alimentation. Modèle de caisse alimentaire visant à ce que les citoyens se réapproprient leurs choix alimentaires :
  - par cotisation de tous les ménages selon leurs ressources.
  - par allocation d'une somme identique par foyer.

- par conventionnement des magasins par débat démocratique dans les comités citoyens de la caisse (représentation des citoyens, choix des critères, et du taux etc.).

### **3. TABLE RONDE avec acteurs locaux et pionniers dans leurs domaines**

#### **PRODUIRE = VERONIQUE LABY**

GERANTE DE LA EARL JAMA - ELEVAGE DE BOVINS à BRIGNAIS

ANIMATRICE du MARCHE de PRODUCTEURS LOCAUX à la FERME de la JAMAYERE

Située dans un périmètre à enjeu agricole : PENAP Protection des espaces naturels et agricoles périurbains à Brignais, l'exploitation de 45 ha élève de façon rustique 120 bêtes de race limousine, en plein air et qui paissent dans les prairies des Monts du Lyonnais.

Les revenus sont générés par :

- la vente de « top models » soit 10 mâles et 15 femelles par an, reproducteurs sélectionnés et suivis pour leur généalogie dans le « herd-book » dont font partie seulement 1200 éleveurs sélectionneurs.
- la vente de bestiaux en Italie pour l'engraissement, broutards mâles de 8 mois.
- la vente à la ferme des reproductrices – 10 génisses par an.
- la vente directe à la ferme depuis 2008 qui a pu être réalisée grâce au Brevet professionnel de Responsable d'exploitation agricole, a exigé des investissements lourds en terme de boucherie et de commercialisation.

Depuis 8 ans le marché du vendredi a évolué en incluant 12 producteurs locaux sélectionnés pour leur engagement et la haute qualité de leur production, leur origine dans le territoire local, et leur non-concurrence.

Tout d'abord, il fut souvent visité par des ESP ou ESP+ en recherche de circuits courts, parce que c'est bien pour leur corps et pour la planète indépendamment des aspects financiers. Ils ont choisi la qualité et la proximité plutôt que la quantité dans les supermarchés, et de passer plus de temps avec le producteur. Le marché se développe de plus en plus vers des familles plus modestes, généralement jeunes, qui déclarent : « on mange moins, mais de meilleure qualité ».

Véronique Laby se rend compte que les bonnes perspectives passeront par l'éducation et la formation. Dans cet état d'esprit elle participe à l'association « semons l'avenir » des agriculteurs du Rhône qui se questionnent sur les modalités de production et informent sur leur manière de produire sur les réseaux sociaux.

#### **CONSOMMER = MARJOLAINE KAZOUI SEGUY**

CHARGÉE DE MISSION NATIONALE SANTE – FEDERATION SPORTIVE ET CULTURELLE DE FRANCE

DEVELOPPEUR DE PROGRAMMES ADAPTES NUTRITION ET ACTIVITES PHYSIQUES

*Utiliser une matière, un produit, l'employer, en le détruisant, en le rendant inutilisable, au fur et à mesure qu'on en fait usage et, en particulier, l'utiliser comme source d'énergie.*

A l'échelle de l'alimentation, la consommation est donc : **l'acte d'utiliser les ressources en énergie disponibles pour notre corps.**

Elle induit un comportement : **le comportement alimentaire**

Le comportement alimentaire humain est influencé par une multitude de facteurs :

1. Facteur biologique : la faim, la satiété, les préférences gustatives.
2. Facteur psychologique : l'humeur, les émotions, les habitudes et routines, l'estime de soi.
3. Facteurs sociaux : la famille, l'éducation, le groupe social, la culture, les traditions, les media.
4. Facteurs environnementaux : accès à la nourriture, temps et commodités, environnement physique

5. Facteurs économiques : le revenu, les ressources, les coûts et prix.

6. Facteurs de santé : santé, besoins nutritionnels, diète et régime.

Aujourd'hui on observe : une forte disponibilité alimentaire, la nécessité d'optimiser son temps, l'importance de l'industrie alimentaire et des lobbys, la perte de repères nutritionnels, ce qui constitue une problématique de santé publique. D'où la mise en place d'un Plan National Nutrition Santé depuis 2001 en France.

La FSCF a exprimé sa volonté de remplir son rôle social et sociétal en prenant part au combat contre les mauvais comportements alimentaires.

Quoi ? Des programmes santé tournés vers l'éducation aux réflexes d'hygiène de vie couplés à la lutte contre la sédentarité et l'inactivité.

Où ? Au sein des associations sportives et culturelles affiliées pendant leurs événements et pratiques.

Comment ? En accompagnant les acteurs fédéraux et produisant des outils de prévention, sensibilisation et action.

Mais cela ne suffit pas... car trop souvent les actions sont éloignées des préoccupations des bénéficiaires en raison des réalités quotidiennes.

Les leviers d'action au niveau politique englobent la création d'environnement favorable à la santé, le renforcement de l'action communautaire, la réorientation des services de santé, l'acquisition d'aptitudes individuelles.

**La PREVENTION passe par faire des actions santé**, mais ...

**LA PROMOTION de la santé** doit se positionner dans toutes les composantes de la vie quotidienne.

**Depuis le contexte global**, politique, culturel, économique, technologique, scientifique, naturel.

**Agir sur les systèmes** : éducation, services sociaux et de santé, aménagement du territoire, soutien à l'emploi.

**Orienter l'action vers chaque milieu de vie** : familial, scolaire, de travail et d'hébergement.

**Cibler les caractéristiques individuelles** : biologiques, génétiques, habitudes de vie et de comportement.

**Choisir l'action que chacun peut mettre en place et l'accompagner.**



***Il n'y a pas de réussite sans effort ! Pour porter un même projet, une vision globale et systémique  
« Il faut tout un village pour élever un enfant » - Proverbe africain.***

**PARTAGER = Pierre Keller, les Petites Cantines à Perrache**



Créées à Lyon 09 par Etienne Thouvenot et Diane Dupré la Tour, ancienne journaliste, en 2016.

Principe de restaurant participatif : qui incite à partager le repas en mettant la main à la pâte, en proposant une alimentation durable et de qualité, pour un prix libre selon ses moyens.

L'intention est véritablement de se rencontrer autour des pratiques culinaires et créer des liens dans le quartier tout en répondant à la problématique de l'isolement. En proposant un planning hebdomadaire d'actions variées de type atelier et un menu quotidien.

Ce réseau de mode associatif avec adhésion libre annuelle inclut aujourd'hui 13 cantines et 15 en projet dans toute la France.