

L'indispensable nouvelle donne agro-alimentaire

L'invité

René Longet

Expert en durabilité
Association
genevoise pour
la promotion
du goût



Un lien entre changement climatique et déstabilisation de la biodiversité? L'agriculture industrielle. Celle qui fait refuser l'accord Mercosur à un nombre croissant de pays européens: les immenses monocultures de soja ou de palmiers à huile. Ce soja ne sert nullement à nourrir les populations locales mais nos animaux des élevages industriels ou à augmenter la productivité des vaches laitières - au risque

de faire chuter le prix du lait. Quant à l'huile de palme, elle est aujourd'hui l'ingrédient majeur de la «malbouffe» industrielle. C'est pour cela que la forêt tropicale part en fumée, relâchant d'immenses quantités de gaz carbonique.

Un lien entre santé de la Terre et santé humaine? Le monde comptera bientôt 500 millions de diabétiques; les maladies attribuées par l'OMS à l'alimentation malsaine et au manque de mouvement progressent. En cause: trop de sel, trop de sucre, trop de viande, trop de tout dans nos assiettes. Il y a aujourd'hui sur Terre trois fois plus de personnes en mauvaise santé parce qu'elles mangent trop que de personnes souffrant de sous-alimentation. Le fast-food et l'agrobusiness sont bien les deux faces de la même médaille...

Cette fuite en avant vers la performance quantitative et le prix le plus bas possible doit être stoppée. Une nouvelle donne agroalimentaire est indispensable, fondée sur cinq critères: la santé, la diversité (gustative et génétique), le juste prix - car le producteur doit pouvoir vivre dignement de son métier, et un mode de production travaillant avec la nature et non contre elle. Partout dans le monde, des producteurs et des consommateurs s'inspirent de ces principes, de nombreuses organisations les incarnent et les promeuvent; développant un modèle économique novateur orienté vers la qualité. Qualité du produit, qualité gustative et nutritionnelle; qualité de l'environnement; qualité de vie du producteur. Reste à faire de ces bonnes pratiques éprouvées la loi pour

tous, les services sociaux apportant leur contribution en s'engageant auprès des plus démunis pour faire valoir le droit universel à une alimentation saine et suffisante.

En juin dernier paraissait la synthèse du Programme national de recherche «Alimentation saine issue d'une production alimentaire durable», dont une des conclusions est «que souvent, les régimes alimentaires prévenant les maladies chroniques et dégénératives sont aussi bénéfiques pour l'environnement». La Semaine du goût, qui fête cette année sa 20^e édition, nous offre de nombreuses occasions d'illustrer cette convergence essentielle, de faire le choix de la qualité, de l'innovation, de la diversité... et de promouvoir l'indispensable nouvelle donne agroalimentaire.

TA 28.9.20