

MÉMOIRE DE RECHERCHE

*“L’Économie Sociale et Solidaire
au service d’une alimentation
nouvelle, durable et de qualité”*

Benoît DELANOE

Préparé sous la direction de M. Éric BIDEET, Responsable de la formation

Présenté et soutenu publiquement le ../08/2020

Master Management et Gestion de l’Économie Sociale et Solidaire

Faculté de Droit, des Sciences Économiques et de Gestion

2019 - 2020



Remerciements

Je tiens à commencer ce mémoire par l'expression de toute ma gratitude et de mes vifs remerciements à toutes les personnes qui ont contribué de manière directe ou indirecte à l'élaboration de ce travail.

Je tiens à remercier plus précisément M. Éric BIDEET, Maître de conférences à l'Université du Mans et responsable du Master Économie Sociale et Solidaire, pour ses précieux conseils, son sens de la pédagogie, son écoute, sa réactivité et sa disponibilité. Ce dernier m'a permis d'intégrer à ma réflexion un avis extérieur toujours pertinent qui a fait évoluer ma réflexion vers plus de maturité et de professionnalisme.

Que tous ceux qui ont contribué à mener à bien ce stage trouvent ici l'expression de ma parfaite considération.

Introduction

Étudiant en deuxième année de Master en Management et Gestion de l'Économie Sociale et Solidaire au sein de l'Université du Mans, je devais réaliser un stage d'une durée de six mois au sein de l'entreprise Alterfood. Cette dernière est une organisation engagée pour une alimentation innovante et durable de par ses activités de production et de distribution de produits alimentaires naturels tel que des soupes, des jus de fruits ou encore des tisanes à travers différentes marques. Cependant, mon stage s'est vu annulé à cause des conséquences économiques et logistiques de la crise sanitaire liée au Covid-19. C'est pourquoi, j'ai eu l'opportunité de réaliser un mémoire de recherche en lien avec le secteur de l'Économie Sociale et Solidaire. Pour ce faire, il fallait tout d'abord trouver un sujet de recherche qui soit en lien avec ma formation mais également qui suscite un intérêt en étant proche de mes aspirations personnelles et des moeurs actuels. L'entreprise Alterfood, qui devait m'accueillir pour le stage de fin d'étude ayant une activité et un engagement proche de mes aspirations personnelles et des changements sociétaux actuels tout en étant complètement compatible avec l'Économie Sociale et Solidaire (ESS), j'ai pris le parti d'un sujet liant l'innovation alimentaire avec le secteur de l'ESS. L'idée générale est ici de montrer que l'Économie Sociale et Solidaire par certaines de ses organisations est au service d'une alimentation nouvelle, durable et de qualité. Comme l'écrivait très justement Joël Robuchon, *“La santé par l'alimentation c'est l'enjeu des années à venir”*, cette citation colle incontestablement avec l'actualité et la crise du Covid-19 qui a pour cause un problème alimentaire et pour finalité des problèmes de santé. La problématique générale de ce mémoire est donc **“En quoi l'Économie Sociale et Solidaire peut-elle faire face aux méfaits de notre système alimentaire en proposant une alimentation nouvelle, durable et de qualité ?”**. En vue de répondre au mieux à cette problématique globale et complexe sur notre système alimentaire et les réponses apportées par l'Économie Sociale et Solidaire, j'ai pris le parti d'une méthodologie particulière. J'ai opté pour la lecture et l'analyse de rapports et de recherches universitaires existantes sur l'ensemble des sujets abordés dans ce mémoire en y apportant mon point de vue personnel. Pour répondre à cette problématique, j'ai pris le parti de faire un plan en deux grandes parties suivi d'une conclusion sur ce sujet. Je me permets de vous proposer en première partie, les raisons qui nous poussent à changer notre alimentation et à revoir le fonctionnement de notre système alimentaire. Pour ce faire, je vais définir la notion de système alimentaire avant de m'intéresser aux conséquences de celui-ci sur notre environnement, notre santé et l'augmentation des inégalités pour enfin déterminer ce qui doit changer dans ce système. En seconde partie, je vous présenterais les réponses apportées par l'Économie Sociale et Solidaire pour faire face aux méfaits de notre système alimentaire. Plus précisément, je m'intéresserais à de nouveaux modèles de production alimentaire puis à de nouveaux modèles de commercialisation alimentaire avant de terminer sur la lutte contre les inégalités provoquées par notre système alimentaire.

TABLE DES MATIÈRES

Remerciements	1
Introduction	2
I - Pourquoi devons-nous changer notre système alimentaire et notre alimentation ?	5
I - 1 - Qu'est ce qu'un système alimentaire ? Comment fonctionne notre système alimentaire ?	6
I - 1 - 1 - Qu'est-ce qu'un système alimentaire ?	6
I - 1 - 2 - Comment fonctionne notre système alimentaire ?	7
I - 1 - 3 - État des lieux de notre système alimentaire	11
I - 2 - Quelles sont les conséquences du fonctionnement de notre système alimentaire sur différentes variables ?	14
I - 2 - 1 - Les conséquences du fonctionnement de notre système alimentaire sur l'environnement	14
I - 2 - 1 - 1 - La production alimentaire	15
I - 2 - 1 - 2 - La consommation alimentaire	19
I - 2 - 1 - 3 - La production de déchets	21
I - 2 - 2 - Les conséquences du fonctionnement de notre système alimentaire sur l'augmentation des inégalités	22
I - 2 - 2 - 1 - Des inégalités d'accès à la nourriture	22
I - 2 - 2 - 2 - Des inégalités causées par les prix	24
I - 2 - 2 - 3 - Des inégalités de revenus pour les agriculteurs	26
I - 2 - 3 - Les conséquences du fonctionnement de notre système alimentaire sur notre santé	28
I - 3 - Qu'est ce qui doit changer concrètement dans notre système alimentaire ? Quelles sont les solutions possibles ?	32
I - 3 - 1 - Changer notre façon de produire	32
I - 3 - 1 - 1 - Qu'est ce qui doit changer dans notre façon de produire ?	32
I - 3 - 1 - 2 - Quelles sont les nouvelles façons de produire que nous pouvons développer ? Le cas de l'Agroécologie	35
I - 3 - 2 - Changer notre façon de consommer	38
I - 3 - 2 - 1 - Qu'est ce qui doit changer dans notre façon de consommer ?	38
I - 3 - 2 - 2 - Quelles sont les nouveaux modes de consommation que nous pouvons développer ?	40

II - Quelles sont les réponses apportées par l'Économie Sociale et Solidaire pour une alimentation nouvelle, durable et de qualité ?	43
II - 1 - Qu'est-ce que l'Économie Sociale et Solidaire ?	44
II - 2 - De nouveaux modèles de production alimentaire	45
II - 2 - 1 - Les coopératives agricoles	45
II - 2 - 2 - Des enseignes spécialisées pour une nouvelle alimentation : le cas de Biocoop	49
II - 2 - 3 - De nouveaux régimes alimentaires	53
II - 3 - De nouveaux modèles de commercialisation alimentaire	57
II - 3 - 1 - Les coopératives de commerçants	57
II - 3 - 2 - Les circuits courts : le cas des AMAP	61
II - 4 - La lutte contre les inégalités liées à notre système alimentaire	65
II - 4 - 1 - Le commerce équitable	65
II - 4 - 2 - La lutte contre la précarité alimentaire	69
Conclusion	74
Références bibliographiques	76

Première partie :

Pourquoi devons-nous changer notre système alimentaire et notre alimentation ?

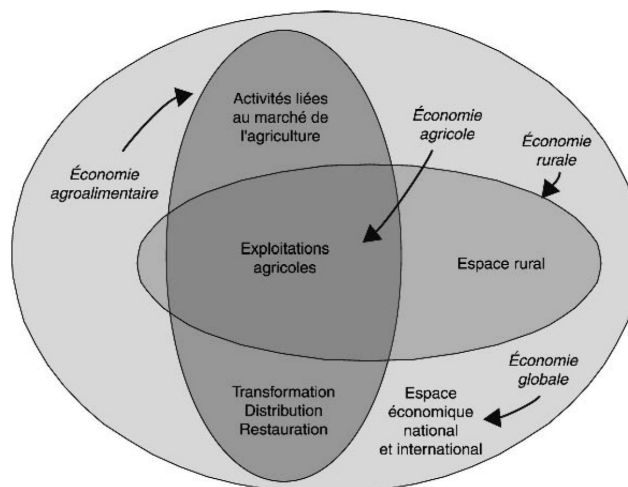
Afin de traiter au mieux la problématique, l'Économie Sociale et Solidaire au service d'une alimentation nouvelle, durable et de qualité, il y a lieu de comprendre les raisons qui ont pu pousser certaines personnes et certains organismes à vouloir créer de nouveaux modes de production, de transformation, de commercialisation et de consommation. Pour ce faire, nous allons nous demander ici pourquoi nous devons changer notre alimentation et plus généralement notre système alimentaire. Pour répondre à cela, nous commencerons par définir un système alimentaire et expliquer son fonctionnement, suite à cela, nous essayerons de recenser et d'expliquer les effets de notre système alimentaire sur l'environnement, l'augmentation des inégalités et notre santé. Enfin, nous énumérerons ce qui doit changer dans notre alimentation que ce soit dans notre façon de produire comme dans notre façon de consommer avant d'enchaîner sur la seconde partie et les réponses apportées par l'Économie Sociale et Solidaire pour une alimentation nouvelle, durable et de qualité.

I - 1 - Qu'est ce qu'un système alimentaire ? Comment fonctionne notre système alimentaire ?

I - 1 - 1 - Qu'est-ce qu'un système alimentaire ?

Louis MALASSIS était un ingénieur agricole français ainsi qu'un conseiller du ministère d'agriculture et de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (Food Agriculture Organization). Il est l'auteur de plusieurs ouvrages sur l'économie agro-alimentaire et de plusieurs théories concernant le système alimentaire mondial grâce aux nombreuses recherches qu'il a mené dans différents instituts français et européens. Il est notamment l'auteur de la définition du système alimentaire mondial, il détaille ici son organisation, ses ressources comme ses besoins, ses avantages comme ses limites ainsi que ses interactions avec son environnement propre.

Ce dernier définit le système alimentaire en 1994 comme *“la manière dont les hommes s'organisent, dans l'espace et dans le temps, pour obtenir et consommer leur nourriture”*. Dans cette définition et dans son ouvrage intitulé **“Se nourrir : de la Nature à un système complexe”**, il caractérise le système alimentaire mondial de différentes manières. Il s'attarde aux effets macro-économiques du système alimentaire avec la production, la consommation et l'organisation générale de ce système puis il prend en compte les dimensions historiques et territoriales pour lier ces deux cadres d'analyses afin de fournir une étude pertinente prenant en compte les préoccupations contemporaines. Il intègre alors à sa réflexion la dimension de développement durable définie depuis peu à cette époque par le Rapport Bruntland en 1987. En effet, le développement durable est alors caractérisé comme *“un mode de développement qui répond aux besoins des générations présentes sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs”*. Enfin, Louis MALASSIS explicite sa démonstration dans un schéma résumant les interactions entre chacune des variables intervenant sur l'environnement du système alimentaire, ce schéma est exposé ci-dessous.



I - 1 - 2 - Comment fonctionne notre système alimentaire ?

Le système alimentaire est alors résumé en plusieurs étapes fondamentales que sont la production, la transformation, la distribution et la consommation. Pour mieux comprendre cet enchaînement d'étapes, il y a lieu de définir et de comprendre chacune d'entre elles.

Tout d'abord, la production alimentaire est résumée comme l'ensemble des activités qui permettent d'obtenir des aliments issus de l'agriculture, la chasse, la pêche et la cueillette pour des fins de transformation, de consommation et de commercialisation d'aliments consommables. On distingue essentiellement deux types de production alimentaire, il y a d'un côté l'autoproduction et d'un autre l'agriculture commerciale. La première concerne les aliments qui sont consommés par les personnes qui les ont produits à travers leurs potagers, vergers, élevages personnels ou encore jardins partagés. La seconde constitue une production d'aliments destinée à être vendue sur le marché, qu'il soit local, national ou à l'exportation, on y retrouve différentes productions selon les types d'aliments, qu'ils soient animales, végétales ou transformés.

La seconde étape du système alimentaire est la transformation alimentaire, bien que cette étape ne soit pas nécessaire au système, elle constitue une étape majeure pour l'ensemble des produits alimentaires transformés. Elle est couramment définie comme un enchaînement d'étapes de préparation et de fabrication de manière simultanée ou non en partant d'un élément alimentaire brut pour arriver à la création d'un élément alimentaire nouveau. On y retrouve alors deux étapes principales que sont la préparation et la fabrication des aliments. La préparation est elle-même définie de manière simple comme un ensemble d'opérations qui ne modifie nullement la forme de la matière première que ce soit par le conditionnement à travers le tri, le lavage ou l'emballage des aliments ou par la conservation à travers la congélation par exemple pour maintenir la comestibilité des aliments sur le long terme. L'étape de fabrication est elle définie comme la création d'aliments nouveaux suite à l'altération de la matière première à travers un ou plusieurs procédés qui viennent à modifier les caractéristiques physiques et gustatives de celle-ci. La fabrication peut-être réalisée de manière artisanale ou industrielle par le biais de processus mécanisés, robotisés ou manuels à des diverses échelles.

L'étape de distribution constitue la troisième étape du système alimentaire. Elle est quant à elle définie comme l'ensemble des activités qui participent à chacune des autres étapes du système alimentaire par l'acheminement des matières premières, des aliments transformés ou encore des produits finis d'une étape à une autre. Plus généralement, la distribution est résumée comme l'étape consécutive à la transformation par le fait qu'elle concoure à ce que les produits alimentaires issus des premières étapes parviennent à la dernière étape, la consommation. On distingue ici deux types de distribution, la distribution marchande réalisée par des entreprises spécialisées ou par les producteurs eux-mêmes et la distribution non marchande effectuée par des associations comme la banque alimentaire ou des proches de manière bénévole pour des personnes fragiles ou des personnes d'une même famille. C'est ici que nous pouvons exposer la distinction entre les circuits longs et les circuits courts, les premiers correspondent à une mode de distribution impliquant un intermédiaire au plus entre l'étape de production et l'étape de consommation tandis que les seconds impliquent quant à eux plusieurs intermédiaires, en règle générale des entreprises de transformation alimentaire ou de simples négociants. Enfin, on constate une dernière classification de distribution alimentaire entre la distribution de "gros", "semi-gros" et de détail. Comme son nom l'indique, la distribution de gros signifie un acte d'achat de produits alimentaires en grande quantité pour une redistribution en quantités variables à des commerçants finaux de tailles différentes. Pour ce qui est de la distribution de "semi-gros", elle se fait aux niveaux des supermarchés ou encore des marchés alimentaires, la différence avec les distributeurs en "gros" est que la vente se fait directement entre un producteur et un détaillant, sans négociants intermédiaires, c'est une forme de mise en marché en circuit court. La distribution au détail se fait par le producteur lui-même, en effet il n'y a ni d'intermédiaires négociants, ni de commerçants alimentaires spécialisés. La distribution alimentaire est effectuée du producteur au consommateur.

La dernière étape du processus de distribution est celle de la consommation alimentaire. Elle peut être simplement définie comme l'approvisionnement par les individus de produits alimentaires, l'entreposage de ceux-ci, la préparation des repas pour aller jusqu'à la conservation des restes. La consommation alimentaire se décompose donc en trois grandes phases que sont l'approvisionnement, les choix de consommations alimentaires et enfin le moment de la consommation finale, l'ingération. Tout d'abord, pour ce qui est de l'approvisionnement, il est défini comme l'ensemble des actions mises en oeuvre par les ménages pour se procurer des aliments, cela implique la planification des déplacements, les choix d'achats et le paiement de ces derniers. Il est évidemment possible pour les ménages de s'approvisionner de différentes manières, ce peut être de manière non-marchande par le biais d'associations ou de ses proches ou de manière marchande par l'achat de produits alimentaires dans des commerces spécialisés, des supermarchés ou encore directement auprès du producteur.

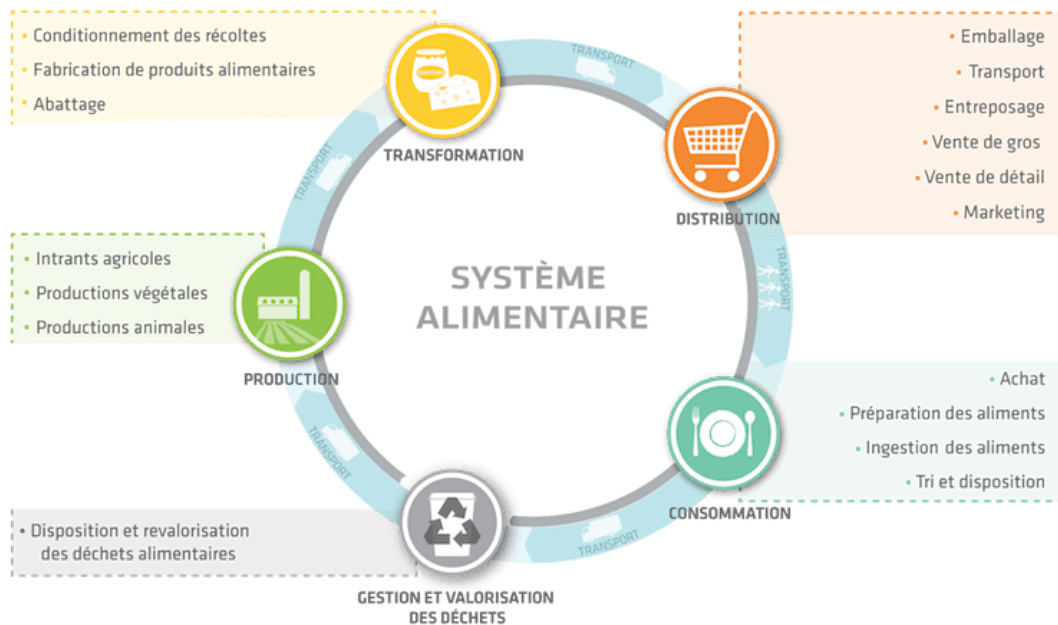
Pour ce qui est des choix de consommations alimentaires, le consommateur prend en compte différents paramètres comme son régime alimentaire, ses envies alimentaires, l'éthique des produits achetés, les prix, ou encore les routines ou les normes religieuses. Enfin, vient le moment de la consommation finale qui marque la dernière étape du processus du système alimentaire. Cela correspond très simplement au moment où la nourriture est ingérée par le consommateur finale, ce moment dépend lui aussi de plusieurs variables liées aux habitudes et envies du consommateur.

Nous avons ici le déroulement du système alimentaire classique et historiquement caractérisé de la sorte par la majeure partie des chercheurs spécialisés sur ce sujet. Cependant, une étape a été ajoutée depuis une dizaine d'années par des chercheurs québécois, il s'agit de la gestion des résidus et déchets alimentaires. Cette nouvelle et dernière étape s'inscrit dans une période où le développement durable, la gestion des déchets et le gaspillage alimentaire sont au coeur des préoccupations.

La nouvelle étape que constitue la gestion des matières résiduelles alimentaires peut être définie comme suit "une série d'opérations qui couvrent l'entreposage, le tri et l'élimination des déchets". Il est à noter que les déchets alimentaires peuvent être produits par différents acteurs, que ce soit les ménages, les industriels, les commerçants ou encore les institutions publiques, à chaque étape du système alimentaire il peut y avoir des pertes et une forme de gaspillage alimentaire qui se réalise. En règle générale, la gestion des déchets alimentaires implique une distinction entre la gestion par des acteurs publics et la gestion par des acteurs privés. Pour ce qui est de la gestion publique des résidus alimentaires, elle englobe la collecte des déchets réalisée par les éboueurs dépendant des institutions publiques ainsi que la production de résidus alimentaires par les institutions publiques, dans les cantines scolaires par exemple. Le plus souvent, les institutions publiques essayent de montrer l'exemple en gaspillant le moins possible, en mettant en place des centres de valorisation des déchets à travers le compostage ou des centres d'élimination des déchets à travers les incinérateurs. Pour ce qui est de la gestion privée des déchets alimentaires, on recense une panoplie d'acteurs avec des problématiques spécifiques à chacun d'entre eux. Nous pouvons citer ici les ménages, les commerces, les producteurs et les intermédiaires intervenants dans le système alimentaire expliqué précédemment. Les ménages sont responsables de leur gestion des déchets et mettent le plus souvent en place des pratiques visant à limiter le gaspillage et ses effets économiques pour ces derniers à travers le compostage ou la consommation des résidus alimentaires. Les autres acteurs cités font quant à eux appel le plus souvent à d'autres acteurs spécialisés pour prendre en charge leur gestion des déchets. Il est à noter que la gestion et la valorisation des déchets prise en compte dans notre système alimentaire, ne l'est pas nécessairement pour l'ensemble des populations qui constituent notre monde, en effet, le développement durable et la préoccupation de l'environnement sont principalement présents dans les pays développés.

Cela s'explique par le fait que la préoccupation première des pays sous-développés ou peu développés reste la sous-nutrition voir la famine, en Afrique notamment ainsi que dans une partie des pays du Sud.

Suite à cette explication complète du système alimentaire et de ses diverses étapes, nous pouvons désormais connaître l'ensemble des variables qui influent ou sont influencés par ce système et ses effets. On peut résumer le système alimentaire actuel par le schéma ci-dessous.



I - 1 - 3 - État des lieux de notre système alimentaire

Afin de mieux comprendre le système alimentaire qui est le nôtre, que ce soit à l'échelle internationale ou mondiale, il y a désormais lieu de se pencher sur les valeurs actuelles de chacune des variables qui influent sur notre système alimentaire. L'exposition de chiffres concernant notre système alimentaire devrait nous aider.

Pour commencer, il y a lieu de s'arrêter sur des données concernant les crises alimentaires afin de se rendre compte de l'importance de ces dernières à l'échelle mondiale. Une crise alimentaire peut être définie soit comme une forme d'intoxication alimentaire très répandue et impactant de nombreuses populations, soit comme une situation se rapprochant d'une pénurie alimentaire, voir d'une famine pour les pays les plus pauvres connaissant de grandes difficultés à s'alimenter de manière convenable.

Lorsque l'on parle de crise alimentaire, on pense le plus souvent aux années 2007-2008 qui ont vu les prix des matières premières alimentaires augmenter de manière exponentielle, ce qui s'est répercuté sur le prix des denrées alimentaires dans le monde. Cela a engendré de graves famines dans les Pays les Moins Avancés (PMA) où la majeure partie des dépenses des ménages est consacrée à l'alimentation. Dernièrement, la crise alimentaire de 2018 a touché le Yémen, l'Ethiopie, le Congo et le Soudan principalement pour voir près de 72 millions de personnes en état d'insécurité alimentaire aiguë.

La malnutrition est parfois assimilée à une forme de crise alimentaire, elle est simplement définie comme un état nutritionnel qui s'éloigne des besoins nutritionnels normaux que ce soit en matière de quantité comme de qualité. On y retrouve à la fois la sous-alimentation et la suralimentation selon la Food Agriculture Organization, à la fois le manque et la surabondance. C'est pourquoi l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) recensait pas moins d'1,1 milliards d'être humains souffrant de malnutrition en 2017.

La sous-alimentation se caractérise par un état de manque important de nourriture lié à un apport alimentaire qui serait insuffisant pour combler les dépenses énergétiques journalières d'un individu. Selon la Food and Agriculture Organization (FAO), l'institution spécialisée en alimentation et en Agriculture des Nations Unies, la faim dans le monde gagne du terrain. En effet, selon les estimations de cette institution, le nombre de personnes sous-alimentées est passée de 850 millions de personnes à 925 millions en 2017, cet écart est à nuancer si l'on prend en compte l'augmentation de la population, malgré cela le nombre de personnes sous-alimentées ne cesse de croître.

L'insécurité alimentaire aiguë se caractérise par le fait qu'une personne ou qu'un groupe de personnes se retrouve dans l'incapacité de combler ses besoins alimentaires et que cette situation influe sur ses conditions d'existence et menace sa vie selon la Food Agriculture Organization (FAO).

Selon le dernier rapport présenté en 2019 conjointement par l'Union Européenne, l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture, 113 millions de personnes vivant dans 53 pays différents auraient connu une situation qualifiée d'insécurité alimentaire aiguë, contre 124 millions en 2017. Nous constatons donc naturellement une légère baisse malgré le fait que la population mondiale ait augmenté, mais cette donnée inquiétante fait tout de même état du fait que 1 % de la population soit dans un état d'insécurité alimentaire aiguë. Pour faire face à ce défi, l'Union Européenne a débloqué pas moins de 9 milliards d'euros pour financer diverses initiatives dans des domaines variés allant de la sécurité alimentaire à l'agriculture durable dans une soixantaine de pays entre 2014 et 2020.

La Food Agriculture Organization (FAO) a défini cinq grandes phases pour classer la population mondiale en fonction de sa situation et sa gestion de ses besoins alimentaires.

La première phase est appelée "Minimal", ici les individus sont entièrement capables de répondre à leurs besoins alimentaires comme non alimentaires essentiels à leur existence sans avoir à mettre en place une stratégie particulière pour accéder à des revenus leur permettant de se nourrir convenablement.

La seconde phase est appelée "Stress", ici les individus sont tout à fait capable d'avoir une consommation alimentaire minimale suffisante mais ne sont nullement en mesure de faire face à leurs besoins non alimentaires essentiels sans la mise en place de stratégies d'adaptation relativement néfastes pour rythme de vie ou leur santé.

La troisième phase est appelée "Crise", ici les individus connaissent de réelles difficultés à avoir une consommation stable et répondant à leurs besoins de chaque instant, ils sont le plus souvent dans un état de sous alimentation supérieure à la moyenne. Ces derniers connaissent également une forme d'épuisement de leurs ressources pour faire face à leurs besoins alimentaires relativement rapidement, ce qui entraîne des écarts de consommation dans le temps pour de mêmes individus.

La quatrième phase est appelée "Urgence", ici les individus font face à de très importants écarts de consommation alimentaire dans le temps, ce qui a pour conséquence une malnutrition très élevée voir une mortalité importante. Ils doivent faire face le plus souvent à de grandes pertes de moyens de subsistance, car ils sont très dépendants alimentaires comme financièrement.

La dernière phase de la FAO est appelée "Famine", ici les individus sont en manque extrême de produits alimentaires, de produits d'hygiène de base, ils n'ont peu ou pas de moyens financiers pour faire face à l'ensemble de ces besoins. La conséquence de cela est évidente, c'est la famine et le plus couramment la mort qui en suit.

La question que l'on doit se poser ici est simplement de rechercher les causes de ces inégalités alimentaires et plus généralement de ces inégalités de développement et de chance à la naissance. Nous allons commencer par exposer ici les principaux moteurs de l'insécurité alimentaire dans le monde que sont les chocs climatiques, les chocs économiques et les conflits.

Une des raisons peut être notre simple système alimentaire et les lourdes conséquences de celui-ci sur notre environnement. En effet, le climat et les catastrophes naturelles sont indirectement responsables de situations d'insécurité alimentaire aiguë touchant pas moins de 29 millions de personnes en 2018. Ce désastre alimentaire est principalement dû aux changements climatiques, la plupart des personnes touchées se trouvant sur le continent africain, en Éthiopie, au Malawi, au Kenya ou au Mozambique. En dehors des chocs climatiques, les chocs économiques sont également le moteur indirect des inégalités alimentaires dans le monde. On recensait en 2018 pas moins de 10 millions de personnes en situation d'insécurité alimentaire aiguë à cause des chocs économiques, principalement au Burundi, au Zimbabwe et au Soudan.

Enfin, les conflits entre les populations d'un même pays comme entre les pays eux-mêmes entraînent une situation d'insécurité qui constitue le premier moteur de l'insécurité alimentaire aiguë dans le monde en 2018. En effet, c'est pas moins de 74 millions de personnes sur les 113 millions en situation d'insécurité alimentaire aiguë qui sont concernés ici que ce soit en Afrique pour plus de la moitié, en Asie ou au Moyen-Orient pour le reste.

La Food Agriculture Organization a fait des prévisions sur la décennie à venir et elles vont dans le sens actuel, autrement dit, ils ne prévoient pas de diminution ni de ralentissement de l'insécurité alimentaire et de ses conséquences. Ce devrait être encore principalement dû nombreux conflits persistants sur les territoires concernés aujourd'hui ainsi qu'aux conséquences du réchauffement climatique qui devrait s'aggraver bien que l'écologie et le développement durable aient le vent en poupe dans les pays développés européens. L'Organisation des Nations Unies dédié à l'alimentation et à l'agriculture ajoute même un nouveau facteur qu'est l'évolution et l'apparition de nombreuses maladies et épidémies comme le choléra, la rougeole et plus récemment le coronavirus.

On peut en conclure que le système alimentaire mondial est bien loin d'être égalitaire, alors que notre planète possède les moyens de nourrir l'ensemble des êtres humains, la répartition et l'utilisation des ressources naturelles pour produire et distribuer des produits alimentaires ne sont donc pas optimales. Après avoir exposé les principales causes de l'insécurité alimentaire, charge aux grandes puissances mais aussi à chacun d'entre nous de prendre conscience de la situation et d'agir sur les facteurs de l'insécurité alimentaire mondiale afin de la réduire ou au moins de ralentir sa progression.

I - 2 - Quelles sont les conséquences du fonctionnement de notre système alimentaire sur différentes variables ?

Dans cette seconde sous-partie, nous allons nous pencher sur les différentes conséquences relativement néfastes que peut avoir notre système alimentaire et chacune de ses étapes. Nous commencerons par détailler les conséquences de celui-ci sur l'environnement puis sur le renforcement des inégalités avant de se concentrer sur les effets négatifs de notre alimentation sur notre santé.

I - 2 - 1 - Les conséquences du fonctionnement de notre système alimentaire sur l'environnement

Il existe un lien étroit entre notre système alimentaire et l'environnement. Nous avons défini précédemment ce qu'était notre système alimentaire et ses relations avec de nombreuses variables, nous allons désormais nous pencher sur l'environnement et effectuer le même travail. Le concept d'environnement apparaît en France dans les années 1960, il peut être défini selon différents points de vues que ce soit de manière scientifique, économique ou simplement terminologique. Nous allons essayer de produire une définition de l'environnement de la façon la plus transversale possible. L'environnement est un ensemble d'éléments de différentes natures, physiques, chimiques et biologiques combinés à des facteurs sociaux comme économiques qui influent les uns sur les autres en ayant différents effets, directs, indirects, immédiats, différés, ces relations sont également fortement impactées par l'activité des êtres vivants et les activités humaines. C'est cet ensemble d'interactions, d'acteurs, de données qui constituent l'environnement. Ce dernier est plus généralement défini comme l'ensemble des composants naturels que constitue la Terre avec l'eau, la terre, les végétaux, les animaux qui impactent et sont impactés par l'activité humaine. En effet, on oppose vulgairement l'environnement à l'activité humaine, car cette dernière influe et impact fortement l'environnement.

Ici, nous allons nous intéresser plus particulièrement aux conséquences que peut avoir notre système alimentaire de la production alimentaire à la production de déchets en passant par la consommation alimentaire. Pour ce faire, il y a lieu de détailler chaque point important de la chaîne alimentaire afin de connaître l'impact environnemental de chaque étape de cette dernière en nous concentrant particulièrement sur la production alimentaire française. Nous nous appuierons sur des données collectées par l'Agence De l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie (ADEME) qui dépend directement du Ministère chargé de la Transition Écologique et Solidaire.

1 - 2 - 1 - 1 - La production alimentaire

Tout d'abord, en ce qui concerne la phase de production alimentaire, en France, les terres agricoles représentent plus de la moitié du territoire hexagonal et permettent de produire une part importante des aliments que nous consommons. Cette production agricole alimentaire impacte à la fois la qualité de l'air, la qualité de l'eau, l'énergie, le climat, la biodiversité et le sol comme nous pouvons le remarquer dans le schéma ci-dessous.



L'Agence De l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie (ADEME) s'est intéressé particulièrement à l'impact de l'agriculture française sur le climat en mesurant l'émission de gaz à effet de serre provenant de notre agriculture, elle représente environ 20 % des émissions de gaz à effet de serre en France. Cet organisme estime qu'entre 50 et 70 % des gazes à effet de serre sont émis pendant la phase de production agricole, à la fois par les machines agricoles, les serres, l'énergie nécessaire au fonctionnement des bâtiments d'élevage, l'apport d'engrais sur les cultures mais également les émissions de méthane des animaux ruminants pendant leur digestion. Nous pouvons constater ci-contre la répartition des émissions de gaz à effets de serre par poste dans le secteur agricole.

Émissions françaises de GES

L'AGRICULTURE EN REPRÉSENTE 19 %, DONT :



Source : Citepa 2014 – hors utilisation des terres, leur changement et la forêt

Pour la suite, on remarque des impacts de différentes intensités et conséquences sur bon nombre d'éléments naturels que ce soit sur la qualité de l'air, de l'eau, la fertilité des sols mais également la biodiversité. Nous allons détailler ces impacts sur l'ensemble de ces éléments naturels par ordre d'énonciation.

Premièrement les impacts de notre production alimentaire sur la qualité de l'air sont nombreux bien que l'agriculture ne soit pas la seule responsable de la détérioration de la qualité de l'air. En effet, un rapport sénatorial a estimé un coût pour la France de plus de 100 milliards d'euros lié à la pollution de l'air et ses conséquences sanitaires puisque cette commission sénatoriale nous apprend que 42 000 personnes décèdent chaque année à cause de la pollution atmosphérique. De plus, le non-respect de l'ensemble des règles et normes européennes, l'inaction politique globale face à ce fléau et la substitution de la pollution liée à l'industrie par une pollution liée à l'agriculture, le logement et le chauffage. La part de l'agriculture dans ces 100 milliards est relativement difficile à déterminer de par le fait que l'activité agricole pollue l'air de différentes manières. D'un côté, on remarque que l'activité agricole est directement responsable de 19 % des émissions de particules fines¹ et 48 % des particules en suspension, d'un autre côté la part de l'agriculture dans l'émission de particules d'ammoniac est de 94 %. Pour essayer d'enrayer ce phénomène, les pouvoirs publics par le biais du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et de l'Union Européenne se questionne sur la stratégie à adopter, soit taxer les grands pollueurs soit les accompagner vers d'autres méthodes de production agricole. Plus précisément, les éléments utilisés pour l'activité agricole responsables de la pollution de l'air sont les pesticides, les carburants, les engrais, les poussières ou encore les déjections animales qui émettent des polluants naturels. Reste à savoir comment transformer l'activité agricole soit pour remplacer ou supprimer l'utilisation de certains de ces produits, soit pour trouver des débouchés comme la méthanisation² aux déjections animales.

Dans un second temps, nous allons nous intéresser à l'impact de l'activité agricole sur les sols. Il faut rappeler qu'en France, pas moins de 54 % de la surface hexagonale est utilisée à des fins agricoles, ce n'est que 12 % de la surface mondiale qui est concernée, ce qui fait de la France une grande puissance agricole mondiale. Cependant, plus il y a de surface exploitée agricoles, plus les sols sont pollués par l'utilisation plus ou moins intensive de produits chimiques que ce soit des engrais, des pesticides ou divers produits phytosanitaires. D'après une étude de la Food Agriculture Organization (FAO), un tiers des sols dans le monde seraient dégradés pour plusieurs raisons, on peut citer ici l'érosion, la salinisation³, la diminution de la matière organique, la pollution et toutes autres raisons liées à des pratiques agricoles non durables.

¹ Particules fines : particules provenant d'éléments non-naturels présents dans l'air ou dans l'eau, quantifiables par filtration, responsables de l'augmentation de la pollution de l'air et de ses conséquences sur l'environnement et la santé. LAROUSSE

² Méthanisation : Traitement naturel des déchets organiques qui conduit à une production de gaz convertible en énergie provenant de la décomposition biologique des matières organiques dans un milieu en raréfaction d'air (Biogaz). LAROUSSE

³ Salinisation : Phénomène d'augmentation de la teneur en sel dans le sol ou dans l'eau qui contribue à l'altération de la qualité de la matière naturelle. LAROUSSE

Pour enrayer la dégradation des sols, plusieurs solutions sont possibles, cela peut passer par la diminution progressive de l'utilisation de produits phytosanitaires, par de nouveaux choix de consommation chez chacun d'entre nous, par la limitation du gaspillage alimentaire ou encore par une réforme globale de notre système alimentaire et nécessairement de notre production agricole.

En ce qui concerne la consommation en énergie importante induite par l'activité agricole, il y a également des progrès à faire puisque comme nous le savons 85 % de l'énergie produite en France est produite par des énergies fossiles contre seulement 15 % par des énergies renouvelables. En effet, l'exploitation agricole connaît différents postes de consommation d'énergie que peuvent être les engins agricoles, le fonctionnement des bâtiments d'élevage, le chauffage de certaines surfaces, le stockage de céréales ainsi que le transport de ces dernières. Dès lors, plusieurs axes d'amélioration apparaissent, on peut notamment citer ici l'utilisation et la production d'énergies renouvelables avec la présence de panneaux solaires sur les bâtiments agricoles. On peut également citer l'optimisation de l'utilisation des ressources énergétiques dans le processus de production agricole, la diminution de la quantité de déchets ou encore la réduction de l'impact environnemental du transport par le développement des circuits courts.

Ensuite, nous pouvons nous intéresser aux différents impacts sur l'eau et la qualité de l'eau de l'activité agricole. On note tout d'abord que l'irrigation agricole représente pas moins de 70 % de l'utilisation de l'eau dans le monde selon l'Organisation de Coopération et de Développement Économique (OCDE), en France, ce sont 5 milliards de mètres cube d'eau qui sont utilisés chaque année pour l'agriculture, c'est 3 fois plus que l'eau à usage domestique. L'usage de l'eau pour l'agriculture est tout simplement nécessaire mais il est possible de diminuer l'usage de l'eau ou de changer notre consommation en optant pour des produits alimentaires moins consommateurs d'eau dans leurs processus productifs. En effet, un kilo de pommes de terre nécessite 100 litres d'eau, un kilo de blé ce n'est pas moins de 1 500 litres d'eau et enfin pour la production d'un kilo de boeuf, ce sont 16 000 litres d'eau qui sont consommés, c'est pourquoi un changement alimentaire en limitant la consommation de viande réduirait, par voie de conséquence, la consommation d'eau dans l'agriculture.

Dans le même temps, l'activité agricole et ses pratiques contribuent à la pollution des rivières et des nappes phréatiques⁴, en effet, on recense que 60 % des nitrates présents dans nos nappes phréatiques et nos rivières sont directement liés à l'activité agricole. Bien que les nitrates ne sont pas dangereux, leurs transformations en nitrites ont un impact négatif sur la santé si des êtres vivants viennent à consommer ce type de substance.

⁴ Nappes phréatiques : Masse d'eau contenue dans les fissures du sous-sol accessible grâce à un puit ou un forage. FUTURASCIENCE

C'est également le cas du phosphore⁵ présent dans les cours d'eau à cause de l'activité agricole et du ruissellement des produits phytosanitaires utilisés dans les cultures agricoles. Ce dernier n'est pas dangereux en quantité raisonnable puisqu'il est naturellement présent dans le corps humain mais en trop grande quantité, il peut être à l'origine de problèmes de santé divers. Au total, ces produits phytosanitaires utilisés pour l'agriculture sont présents dans la majeure partie des cours d'eau et dépassent la norme autorisée de 25 % dans chacun des cours d'eau recensés.

Alors comment réduire l'impact des activités agricoles sur l'eau ? Il faudrait à la fois réduire les pollutions liées à l'agriculture mais aussi limiter l'utilisation de l'eau pour les cultures et l'élevage. Premièrement, afin de limiter les prélèvements en eau induits par l'activité agricole, il faudrait optimiser la quantité d'eau utilisée pour chaque plante en utilisant que la quantité nécessaire, cela peut se faire par le développement de nouveaux systèmes d'irrigation tel que la micro-irrigation⁶, mettre en place de nouveaux outils permettant de préserver l'humidité du sol en le recouvrant d'herbes fraîches ou de copeaux de bois. Enfin, il est nécessaire de changer notre agriculture dans sa globalité en cultivant des espèces végétales adaptées aux conditions environnementales de chaque territoire afin de faire face à l'impact des conditions climatiques sur l'évaporation de l'eau par exemple. Deuxièmement, afin de limiter la pollution de l'eau induite par l'agriculture, la solution la plus simple serait de limiter voir de supprimer l'utilisation de produits phytosanitaires ou au moins de recourir à ce type de produits de manière raisonnée. De plus, il faut réfléchir à l'organisation physique des cultures et de l'activité agricole en favorisant les effets naturels de certaines espèces sur les éléments nuisibles des cultures, pour ce faire, l'installation de haies ou de bandes d'herbes au bord des champs ou des rivières, empêcherait les éléments polluants de l'agriculture de s'étendre vers les points d'eau.

L'agriculture a donc des effets dévastateurs sur l'air, le sol, l'eau mais également la biodiversité et l'ensemble des êtres vivants autour des cultures ou des élevages que ce soit des végétaux ou des animaux. On s'intéresse ici non seulement à l'agriculture terrestre mais également à la pêche et à la pisciculture⁷, en effet la surexploitation des océans et des terres agricoles impact fortement la biodiversité.

Afin de réduire les différents impacts négatifs de l'activité agricole sur toutes les données énoncées précédemment, plusieurs concepts apparaissent comme l'agroécologie proche de l'agriculture biologique et qui sera développé prochainement dans ce mémoire de recherche.

⁵ Phosphore : Élément chimique présent dans l'ADN du corps humain et présent en grande quantité dans les produits phytosanitaires utilisés pour l'agriculture. LAROUSSE

⁶ Micro-irrigation : Forme d'irrigation dans laquelle l'eau est distribuée sous faible pression près du pied des plantes, à l'aide de tuyaux percés de petits orifices. LAROUSSE

⁷ Pisciculture : production de poissons par élevage dans des bassins dédiés. LAROUSSE

I - 2 - 1 - 2 - La consommation alimentaire

Il y a ensuite lieu de s'intéresser à la phase de consommation alimentaire et son impact sur l'environnement. En France, une étude nous expose une répartition des gazes à effet de serres produits par les ménages français par poste, le logement produit 28 % des gazes à effet de serres d'un ménage, les transports 25 % et les produits alimentaires 23 %. On comprend alors la place que tient la consommation alimentaire dans la pollution générale, puisque près du quart des émissions de gaz à effet de serre provient directement de nos assiettes. Reste à savoir maintenant pourquoi et comment notre consommation alimentaire peut être responsable d'autant de production de gazes à effet de serre. Nous verrons ensuite quelles peuvent être les solutions ou les nouveaux modes de consommation à adopter.

On remarque d'un côté que notre consommation alimentaire a changé au fur et à mesure des années, en effet nous mangeons des aliments plus "riches" que dans les années 1950. Notre alimentation, bien qu'elle soit davantage diversifiée, contient plus de sucres mais aussi de graisses ou encore de protéines d'origine animale. En dehors des conséquences de ce changement alimentaire sur notre santé avec le diabète et l'obésité par exemple, il a également des conséquences sur notre environnement. Par exemple, la consommation de viande est un des principaux facteurs de l'augmentation des émissions de gazes à effet de serre puisque la production d'un kilo de viande est responsable de l'émission de cinq à dix fois plus de gazes à effet de serre que la production d'un kilo de céréales. Cela s'explique très simplement par l'élevage des animaux et ses conséquences environnementales ainsi que la production de l'ensemble des aliments servant de nourriture aux animaux d'élevage.

D'un autre côté, nous constatons que notre consommation de produits transformés a considérablement augmenté ces dernières décennies. En effet, les ménages cuisinent beaucoup moins que par le passé, les potagers individuels sont moins présents et moins importants que par le passé, dès lors les ménages optent davantage pour l'achat de produits faciles à consommer, qu'ils soient en conserves, surgelés ou réfrigérés, ce sont des produits transformés. Par exemple en France entre 1995 et 2009, la consommation de fruits transformés s'est vue multipliée par deux au détriment de la consommation de fruits frais. Il faut ajouter à cela, la progression des plats surgelés ainsi que de l'ensemble de la restauration rapide allant des sandwicheries aux fast-food en passant par les plats réchauffés. Ce changement de consommation alimentaire induit par l'augmentation de la consommation de produits transformés impact fortement l'environnement car ces produits alimentaires nécessitent la consommation de beaucoup d'énergie et de matières premières pour leur production. On recense davantage d'étapes pour la production de produits transformés que pour des produits frais, en effet, il faut passer par l'acheminement de l'ensemble des matières premières, la transformation de celles-ci, le conditionnement des produits finis puis la réfrigération de ces derniers.

Au total, c'est plus d'énergie et plus de matières premières consommées ainsi que la présence systématique d'un emballage important dans des matières pas forcément recyclables.

Enfin, notre consommation alimentaire a un impact néfaste sur l'environnement de par le fait que nous achetons n'importe quel produit en toutes saisons, ce qui signifie que soit la production de certaines denrées ne suit pas les saisons, soit nous consommons des produits importés alors que nous pouvons en consommer d'autres en suivant les saisons. Ce phénomène concerne principalement les fruits et les légumes que nous retrouvons sur les étals de nos supermarchés quelle que soit la saison. Ces produits peuvent être soit importés par avion ou bateau, leur transport est alors synonyme d'une empreinte carbone importante, soit ils sont cultivés sur place en reproduisant l'environnement des saisons chaudes sous des serres chauffées qui ont elles aussi une empreinte carbone forte par l'émission de gaz à effet de serre en quantité non négligeable. Plus concrètement, la production d'une tomate hors saison nécessite quatre fois plus d'eau et dix fois d'énergie que la production d'une tomate lors de la saison qui lui est dédiée. De plus, les fruits ou les légumes produits hors saison dans des serres ou importés sont le plus souvent de moins bonne qualité avec des propriétés gustatives moins bonnes que des produits locaux de saison, l'arbitre entre ces deux produits reste le prix pour le consommateur. Pour cet exemple en particulier, les premiers responsables de l'impact environnemental de notre consommation sont les consommateurs eux-mêmes qui par leurs choix de consommation orientent la production. C'est donc à chacun d'entre nous de faire les choix de consommation qui nous semble justes et respectueux de l'environnement pour que cela influ directement sur l'ensemble des parties prenantes de la chaîne alimentaire qui feront alors évoluer leurs offres vers des produits de saisons ou au moins des produits plus respectueux de l'environnement.

I - 2 - 1 - 3 - La production de déchets

Nous allons ici nous intéresser à la production de déchets consécutive aux différentes étapes de notre système alimentaire. En effet, on ne parle pas uniquement ici de gaspillage alimentaire mais également du gaspillage lié à la production alimentaire, la distribution alimentaire ainsi que le stockage alimentaire.

Chaque année c'est pas moins d'un tiers des aliments produits dans le monde qui ne sont pas consommés, en France le gaspillage alimentaire représente 10 millions de tonnes de denrées alimentaires par an soit l'équivalent de 18 milliards de repas jetés à la poubelle. Il faut savoir que le gaspillage commence bien avant que la nourriture n'arrive dans nos assiettes, lors de la phase de production et de transformation des aliments, pendant le transport, la distribution en magasin pour arriver enfin à la consommation. Lors de la phase de production, toutes les cultures ne sont pas ramassées et certaines denrées alimentaires restent en terre, ensuite ces dernières sont triées selon différentes caractéristiques que peuvent être la taille, la forme ou encore la couleur pour les fruits et les légumes particulièrement. Ensuite, pendant la phase de transformation, on estime à 10 % le taux de perte entre les aliments entrants et les aliments sortants de cette phase. Puis c'est la phase de commercialisation consécutive au transport et aux pertes consécutive à celui-ci, avec l'endommagement d'une partie de la marchandise ou encore une rupture de la chaîne du froid dans certains cas. Pour la commercialisation, certains aliments ne sont pas vendus assez vite, certains emballages sont abîmés et donc non présentable selon les commerçants, ces derniers sont alors jetés. Enfin pendant la dernière phase, la consommation par les ménages, les restaurants ou les collectivités, une partie des aliments est jetée car elle n'est pas consommée avant la date limite de consommation ou simplement parce qu'au moment des repas, certaines personnes ne mangent pas toute leur assiette et jettent alors leurs restes à la poubelle plutôt que de les manger plus tard.

Au total en France, la grande distribution jette chaque année 750 000 tonnes de nourriture, les cantines et les restaurants plus d'un million de tonnes et les ménages gaspillent environ deux millions de tonnes, soit entre 20 et 20 kilos de nourriture par personnes et par an. Si l'on décompose ce gaspillage par type d'aliments, ce sont les légumes qui sont les plus gaspillés, ils représentent 25 % des aliments gaspillés, les fruits représentent 18 % des aliments gaspillés, le pain 15 %, les restes cuisinés 13 % et le reste 29 % (fromage, boissons et autres).

Dans un monde où près d'un milliard de personnes souffrent de la faim ou de malnutrition, le gaspillage alimentaire est une forme d'aberration. En France, près d'une personne sur dix a du mal à se nourrir correctement. Le gaspillage alimentaire a également un impact sur l'environnement, car gaspiller de la nourriture c'est gaspiller de l'eau et des ressources énergétiques. Au final, ce phénomène est aussi un gaspillage économique, en France le gaspillage alimentaire représente ainsi pour les ménages plus de 10 milliards d'euros soit 159 euros par personne et par an.

I - 2 - 2 - Les conséquences du fonctionnement de notre système alimentaire sur l'augmentation des inégalités

En dehors des conséquences que peut avoir notre système alimentaire et nos habitudes alimentaires sur l'environnement, ce dernier a également de lourdes conséquences sur l'augmentation des inégalités. Plus concrètement, nous allons voir ici, les conséquences du fonctionnement de notre système alimentaire sur l'accès à la nourriture, les prix des produits alimentaires de premières nécessités et sur le niveau de vie des producteurs.

I - 2 - 2 - 1 - Des inégalités d'accès à la nourriture

En ce qui concerne particulièrement les difficultés d'accès à la nourriture comme conséquence négative de notre système alimentaire, on remarque de nombreuses disparités dans le monde. En effet d'un côté, il est estimé à 97,5 % la part de la population qui mange à sa faim dans les pays riches et développés, ce chiffre est à nuancer puisque le fait de manger à sa faim ne signifie manger des produits de qualité sans aucune répercussions négatives sur la santé de la population. De plus, il faut souligner le fait que dans ces pays, certaines personnes pauvres ne s'alimentent pas suffisamment, c'était le cas de 2,5 millions de personnes en France en 2018 par exemple. Dans les pays les plus pauvres, les données sont tout autre puisque 60 % des personnes en situation d'insécurité alimentaire sont localisées en Asie du Sud et en Afrique sub-saharienne. On note tout de même une nette amélioration depuis les années 1990 dans l'accès à la nourriture, ces données sont corrélées à la baisse de la pauvreté, en Asie du Sud par exemple entre 1990 et 2010 la part des personnes sous-alimentées est passée de 31 % à 11 %.

D'un autre côté, il est estimé à 1,2 milliards le nombre de personnes étant dans une situation d'insécurité alimentaire dans le monde, ces personnes sont le plus souvent localisés dans les pays en voie de développement où les inégalités sont fortes ainsi que dans les pays pauvres. Le chiffre interpellant et choquant de 100 000 représente le nombre de personnes qui décèdent chaque jour de la faim dans le monde, cela est dû aux difficultés d'accès physique aux denrées alimentaires et aux prix de ces dernières. Le principal facteur reste la pauvreté puisque les personnes dans des situations d'insécurité alimentaire ne possèdent rien ou peu de chose, s'ils sont paysans dans des pays pauvres, ils ne produisent même pas de quoi nourrir leurs familles dans la majorité des cas. Les manques d'éducation et d'alphabétisation renforcent les difficultés pour ces personnes à sortir de cette situation, on constate une forme de reproduction sociale liée à la pauvreté pour l'accès à la nourriture.

[illegible]

I - 2 - 2 - 2 - Des inégalités causées par les prix

Le prix des matières premières se répercute le plus souvent sur le prix des produits finis alimentaires, appelés plus couramment denrées alimentaires. C'est pourquoi cette variable est l'un des facteurs principaux de difficultés d'accès à la nourriture et à l'alimentation. Comme le montre le graphique ci-contre généré par la Food Agriculture Organization (FAO), les prix des denrées alimentaires varient très fortement et en peu de temps, puisque par exemple, le prix du sucre a augmenté de presque 40 % en un an puis baissé de 40 % l'année suivante. Les prix des denrées alimentaires que peuvent être les céréales, le lait, le sucre ou autre varient quotidiennement et sont suivis par différentes bourses comme la bourse de Chicago pour les céréales.



Plusieurs variables influencent le cours de matières premières agricoles, que ce soit l'offre ou la demande mais également les stocks ou les politiques de commerciales de chaque État. Bien que l'évolution des prix des denrées alimentaires soit suivie par des instances comme la Food Agriculture Organization car cette évolution a des répercussions sur la sécurité alimentaire de l'ensemble de la planète, les lobbys⁸ et certaines multinationales ont une influence si importante qu'il est difficile d'encadrer le prix final des produits alimentaires de base. Les principaux facteurs de l'augmentation des prix de certaines denrées alimentaires sont souvent climatiques puisque l'agriculture est dépendante de cette variable mais il y a également des facteurs économiques et politiques.

Pour ce qui est du changement climatique comme cause de l'augmentation des prix des denrées alimentaires, on constate que certains territoires deviennent moins adaptés à l'activité agricole, localement il peut alors être difficile de se nourrir. C'est une des raisons de l'augmentation des prix avec la croissance de la population mondiale et par conséquent la demande en nourriture puisque la population devrait être proche des 10 milliards d'êtres humains en 2050.

La progression demande alimentaire est donc une raison de l'augmentation des prix des aliments selon une étude de l'Organisation Mondiale de la Santé, la planète est en capacité de produire la nourriture suffisante pour 10 milliards d'êtres humains, le problème réside alors dans la répartition de la nourriture. La forme de la demande alimentaire influe également sur le niveau des prix.

⁸ Lobby : anglicisme désignant un groupe de pression. LAROUSSE

En effet, la demande croissante en produits laitiers et en viande nécessite d'abord de nourrir les animaux d'élevage avec des céréales qui pourraient nourrir des êtres humains. Cette demande est également responsable d'une augmentation de l'occupation des terrains agricoles pour l'élevage, ce qui fait indirectement croître le prix des céréales dédiées à la nourriture humaine. Enfin, l'apparition des bio-carburants qui devraient se substituer aux ressources fossiles est synonyme d'une augmentation de la consommation de céréales pour un autre but qu'un but alimentaire.

La spéculation financière est également une raison importante de la progression des prix de la nourriture, notamment après 2008 et les conséquences de la crise financière mondiale des subprimes. Les spéculateurs et les multinationales jouent sur les prix des denrées alimentaires en bourse pour s'enrichir personnellement sans se préoccuper des conséquences que cette activité peut avoir sur la part du pouvoir d'achat qu'une partie de la population mondiale consacre à son alimentation. On peut lier la spéculation sur les produits agroalimentaires avec la spéculation sur les énergies fossiles telles que le pétrole. En effet, l'activité agricole nécessite une grande consommation de pétrole pour la production, la transformation et principalement le transport des denrées alimentaires. Suite à la crise financière ou aux différents chocs pétroliers, l'augmentation du prix du baril s'est répercutée directement sur l'augmentation des prix des produits alimentaires.

Historiquement, on note que le prix des denrées alimentaires sur les marchés financiers alimentaires a baissé entre les années 1960 et les années 2000 pour augmenter lentement jusqu'en 2008 et la crise des subprimes⁹ où ils ont fortement augmenté avant que l'augmentation s'atténue jusqu'à aujourd'hui. Ces augmentations du prix des aliments ont eu des répercussions négatives sur le pouvoir d'achat de nombreux pays en voie de développement, leurs populations connaissent des difficultés à avoir accès à la nourriture. En ce qui concerne les pays les plus pauvres, ils sont grandement dépendants des importations à hauteur de plus de 90 %, leur accès aux denrées alimentaires s'est vu considérablement réduit.

La flambée constatée des prix des produits alimentaires a impacté plus d'un milliard de personnes dans le monde, ce sont des populations qui consacrent plus de 80 % de leurs revenus mensuels à l'alimentation.

⁹ Crise des subprimes : phénomène provoqué par des prêts immobiliers risqués que les emprunteurs n'ont pas pu honorer provenant des États-Unis qui a provoqué une crise financière mondiale. LAROUSSE

I - 2 - 2 - 3 - Des inégalités de revenus pour les agriculteurs

Notre système alimentaire et son fonctionnement sont des facteurs d'inégalités sociales non seulement en ce qui concerne la consommation alimentaire mais également la production alimentaire. Il existe dans le monde deux grands types d'agriculture avec l'agriculture qui nourrit localement les populations et l'agriculture qui nourrit la planète. La première de ces deux formes d'activités agricoles est présente dans les pays pauvres avec une agriculture qualifiée de traditionnelle. Ce qualificatif signifie simplement que ces agriculteurs n'ont pas les moyens de se procurer des outils, des machines, des semences ou encore des pesticides afin d'accroître leurs rendements, ce sont les paysans avec leurs mains qui travaillent la terre. La seconde de ces deux formes d'activités agricoles est quant à elle présente dans les pays développés, elle est qualifiée d'agriculture productiviste. Cette dernière a pour objectif à la fois de nourrir la population locale et à la fois de nourrir le reste de la planète en exportant la majeure partie de sa production. La différence avec la première forme d'agriculture réside dans le fait que les agriculteurs ont les moyens nécessaires pour se procurer des matériels agricoles, des engrais et tous types de pesticides pour une optimisation des rendements. Normalement, l'agriculture est un levier permettant d'agir positivement sur la pauvreté tout en étant un facteur de croissance et en permettant de nourrir la population. Pour prendre l'exemple de l'agriculture française, elle fait face et va faire face à de nombreux défis dans un avenir proche. En France, nous comptons actuellement 435 000 exploitations agricoles selon la Mutuelle Sociale Agricole (MSA), cette donnée a diminué de 11 % en 10 ans mais, logiquement, les surfaces agricoles de chacune d'entre elles augmentent dans le même temps. On note également une nette progression des exploitations agricoles d'agriculture biologique passant de 11 000 en 2002 à 32 000 en 2016 pour arriver à représenter pas moins de 5 % de la surface agricole exploitée en France. Le travail d'exploitant agricole étant dur physiquement, répétitif et relativement exigeant, nous pouvons nous attendre à ce que ces derniers récoltent le fruit de leur travail de manière raisonnable. Ce n'est malheureusement pas le cas puisque selon l'Institut National de la Statistique et des Études Économiques (INSEE), environ 20 % des agriculteurs ne peuvent se verser de revenus chaque année, malgré cela le revenu médian de ces derniers est situé à 1 390 € mensuels avec de grandes disparités. En effet, les agriculteurs dans des situations relativement précaires cultivent des céréales ou font de l'élevage en quantité trop peu importante. Ce manque à gagner pour une partie des agriculteurs s'explique par le fait qu'ils vendent le plus souvent leur production à de grandes entreprises de l'agroalimentaire qui fixent des prix d'achat de matières premières au plus bas, ainsi que par l'ouverture des marchés agricoles en Europe et dans le monde. La signature de différents accords de libre-échange entre États met en concurrence des agriculteurs du monde entier, et les agriculteurs français ne sont pas les plus compétitifs, c'est pourquoi ils orientent leurs productions sur des produits agricoles de qualité afin de se différencier et de pérenniser leur activité.

Depuis quelques années, de nouveaux modes de commercialisation plus juste pour les producteurs voient également le jour en dehors de l'agriculture biologique comme les circuits-courts, le commerce équitable, les Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne (AMAP) ou encore les coopératives agricoles qui cherchent des débouchés pour leurs adhérents agriculteurs. Nous expliquerons le fonctionnement de chacune de ces innovations sociales agricoles en deuxième partie de ce mémoire.

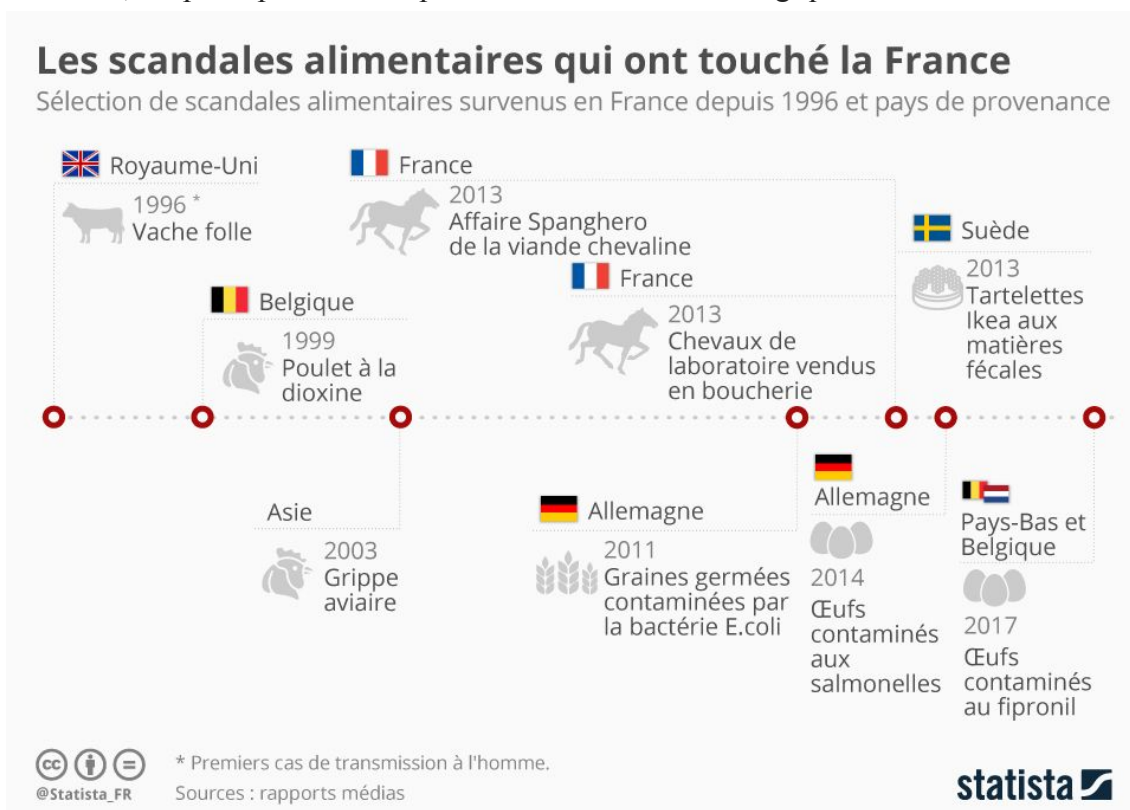
Pour conclure sur les défis que devra relever l'agriculture française prochainement, il y a non seulement le revenu de ces acteurs mais également la moyenne d'âge de ces derniers. Celle-ci s'établissait à 52 ans en 2017 selon le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, cette profession n'attire donc pas la jeunesse pour les différentes raisons évoquées précédemment. On relève également que cette profession est en majeure partie masculine puisque ces derniers représentent pas moins de 70 % des exploitants agricoles en France aujourd'hui. Pour attirer davantage de jeunes agriculteurs, l'Europe et la Politique Agricole Commune (PAC) travaillent à ce que les agriculteurs de demain puissent bénéficier d'un revenu décent soit grâce aux aides européennes soit grâce à des productions agricoles innovantes et spécifiques notamment avec les circuits courts ou l'agriculture biologique.

I - 2 - 3 - Les conséquences du fonctionnement de notre système alimentaire sur notre santé

Notre système alimentaire impact directement notre santé de par la consommation de denrées alimentaires avec des propriétés nutritives différentes et des composants différents. La qualité des aliments que nous consommons ainsi que nos habitudes de consommation influent directement sur notre santé, nous allons voir ici premièrement que la production de denrées alimentaires peut impacter négativement notre santé. Puis deuxièmement, nous verrons que nos habitudes de consommations influent également sur notre santé.

Tout d'abord, la production alimentaire commence par l'agriculture où peut être utilisé des produits non seulement néfastes pour l'environnement mais également pour notre santé, que ce soit des engrais, des produits phytosanitaires ou des pesticides. Ensuite vient l'étape de la transformation alimentaire pour arriver au produit prêt à la consommation, c'est ici que bon nombre d'éléments mauvais pour notre santé peuvent être ajoutés.

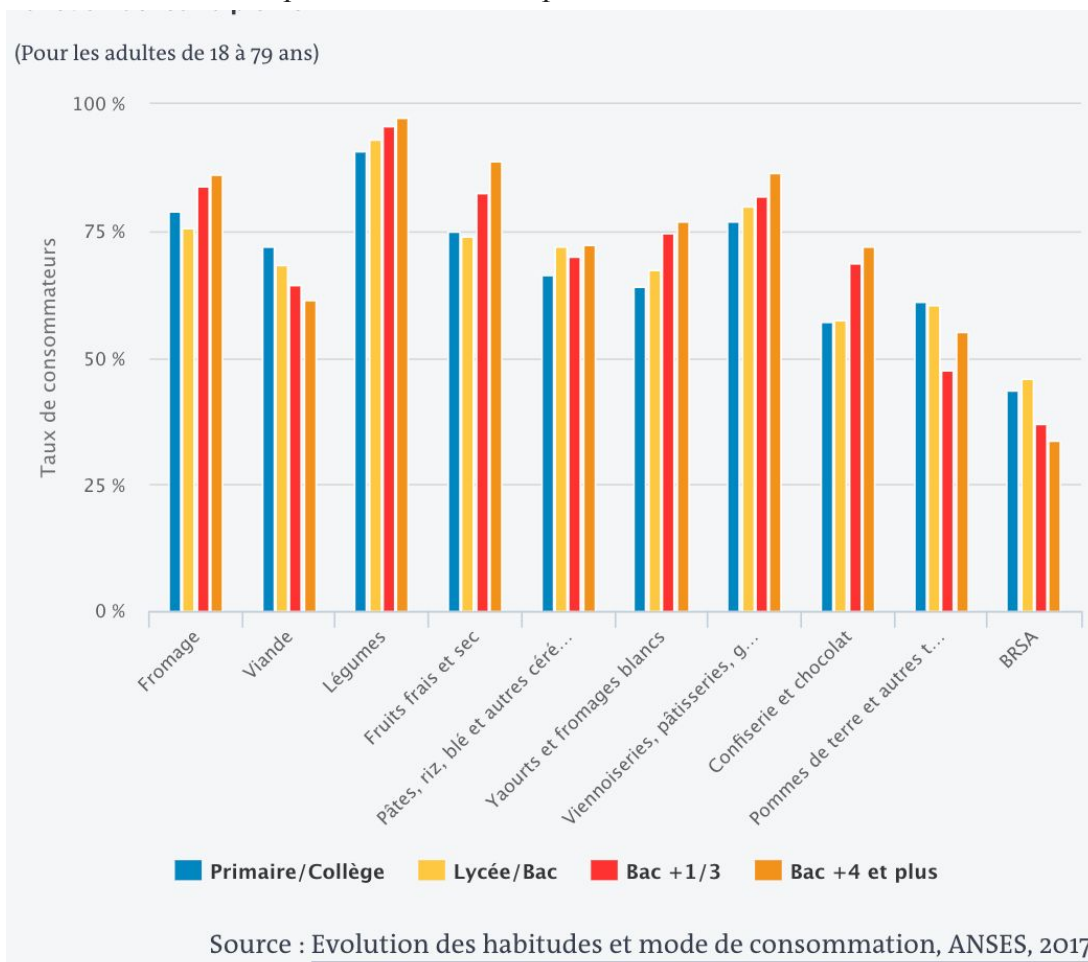
De plus, il est constaté quelquefois la présence de certaines substances non-indiquées dans les composants inscrits sur les emballages de certains produits alimentaires. Ces découvertes peuvent avoir de graves répercussions sur la santé des personnes qui les consomment à leurs insus. On appelle plus couramment ces découvertes, des scandales sanitaires, les principaux sont exposés dans la frise chronologique ci-dessous.



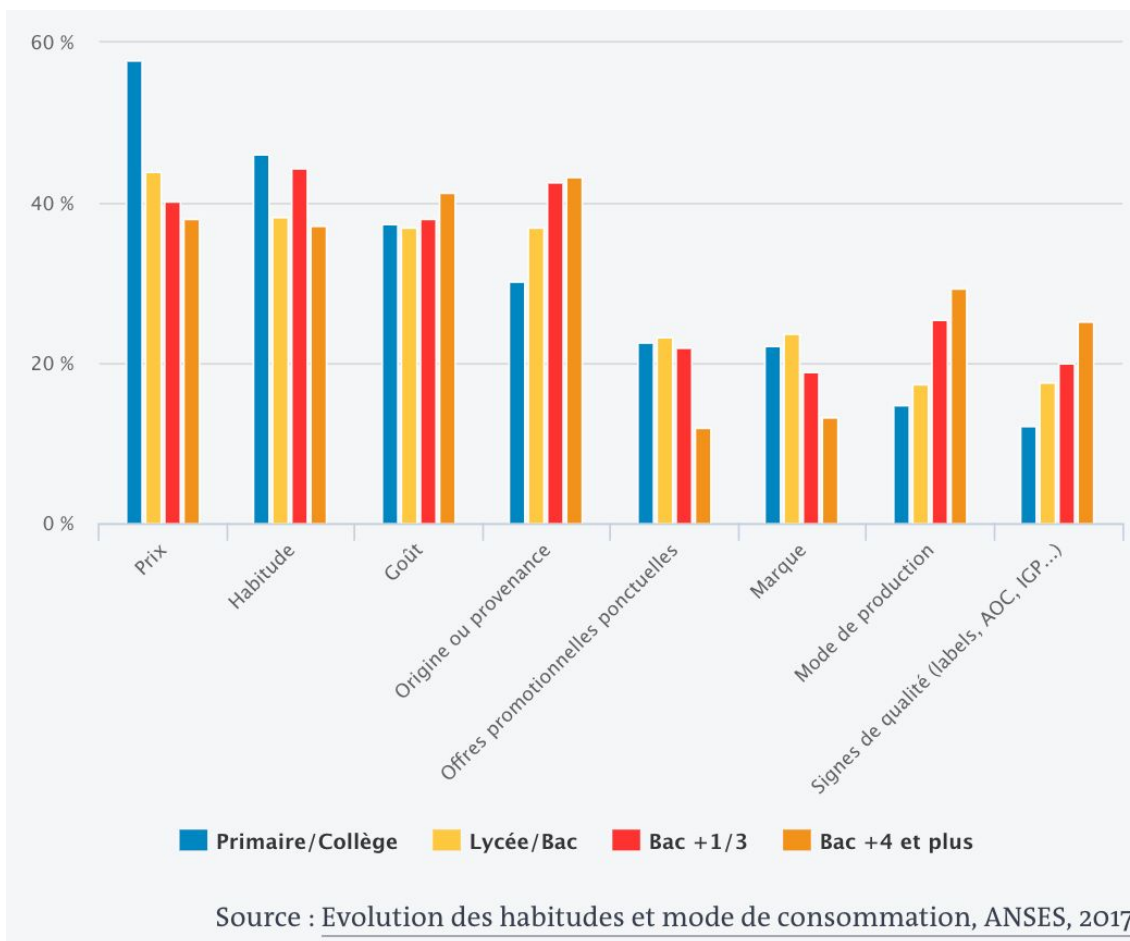
Notre système alimentaire commercialise des produits alimentaires de qualité différente, celle-ci est liée le plus souvent au type de production et aux éléments chimiques ou naturels utilisés au cours du processus de production agricole et du processus de transformation.

La production alimentaire industrielle et la consommation des produits en provenant peut provoquer chez les consommateurs de graves maladies telles que l'obésité, le diabète ou encore l'hypertension. Nous pourrions alors rendre responsable le consommateur dans ses choix de consommation, mais bon nombre de ces derniers se nourrissent en fonction de leurs pouvoirs d'achat avant de leurs envies. Leur alimentation peut alors être déséquilibrée ou trop riche en matières grasses ce qui peut être un facteur de l'apparition de diverses maladies. Nous pouvons citer en exemple le cas des États-Unis où 34 % de la population est en situation d'obésité, ce peut être dû ici à l'omniprésence des Fast-foods ou à la surconsommation de plats cuisinés surgelés ou en boîte, trop riches en conservateurs ou en sucre.

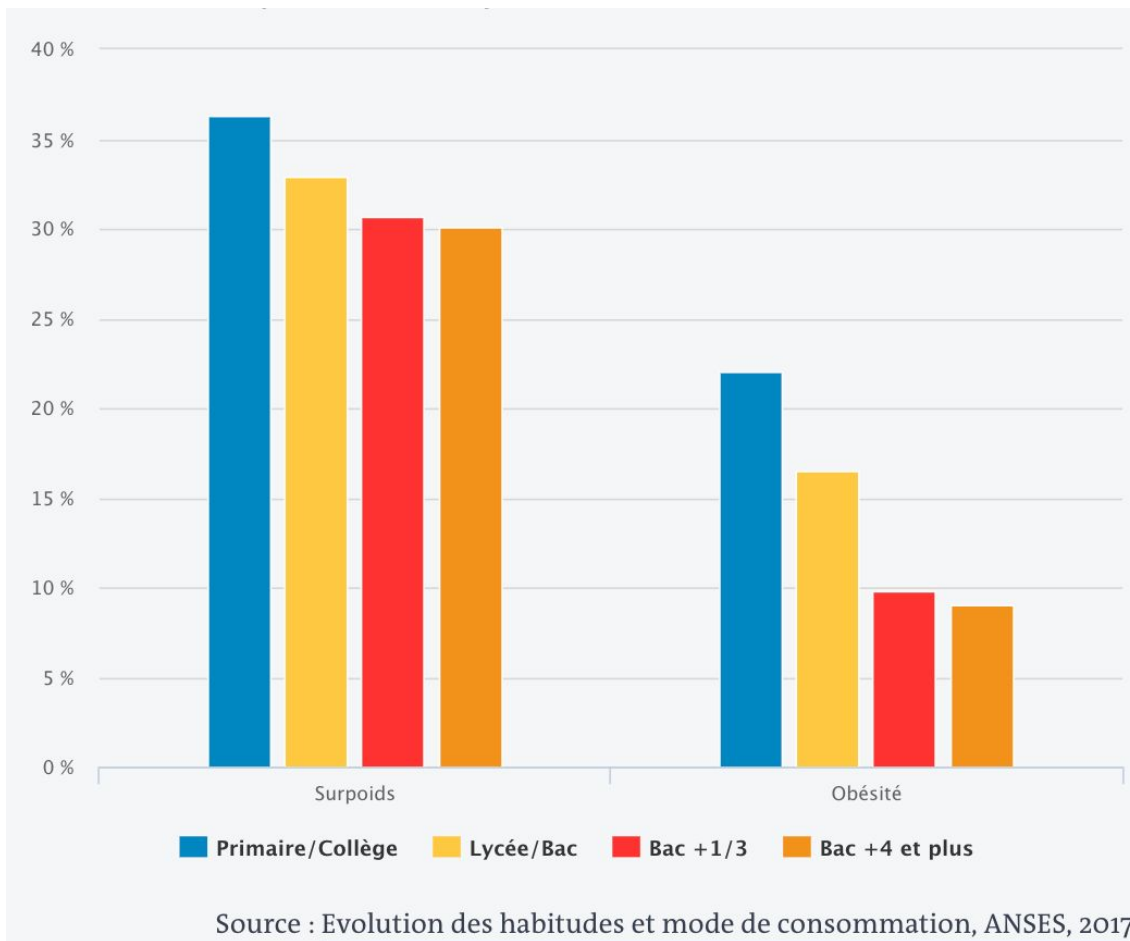
Le problème qui réside dans le monde pour les conséquences de l'alimentation sur la santé est donc l'accès à une alimentation saine et de qualité puisque les aliments les plus impactants négativement sur la santé sont les plus accessibles. En outre, les différents choix alimentaires ne se limitent pas au seul pouvoir d'achat. Cela peut aussi dépendre de la catégorie socio-professionnelle, les habitudes alimentaires lors de l'enfance ou encore le niveau de diplôme comme nous pouvons le voir ci-dessous.



On note également que la consommation de produits issus de l'agriculture biologique diffère non seulement selon les revenus mais également selon la catégorie socio-professionnelle puisqu'un cadre consomme deux fois plus de produits biologiques qu'un ouvrier. Nous pouvons voir dans le graphique ci-dessous les différents facteurs influents sur les choix de consommation des Français selon le niveau de diplôme.



Enfin sur ce dernier graphique, nous pouvons indirectement mettre en relation le niveau de diplôme et la prévalence en surpoids et en obésité pour les Français.



L'ensemble de ces données sont à prendre en compte mais également à nuancer puisque certes le niveau de revenu ne rentre pas en compte directement mais le plus souvent les personnes diplômées ont des revenus plus importants. Dès lors, ces derniers sont moins regardant sur les prix et ont accès à des produits de qualité supérieure par rapport à des personnes peu diplômées et par conséquent avec des revenus inférieurs. Nous pouvons en conclure que l'alimentation est un marqueur d'inégalités sociales puisque ces inégalités n'offrent pas à chacun les mêmes accès à des produits sains et de qualité, par conséquent les personnes les moins aisées sont en moyenne davantage atteintes par le surpoids ou l'obésité.

I - 3 - Qu'est ce qui doit changer concrètement dans notre système alimentaire ? Quelles sont les solutions possibles ?

Après avoir présenté notre système alimentaire et ses conséquences sur différentes variables, nous allons exposer dans cette sous-partie ce qui doit changer. En premier lieu, nous verrons ce qui doit changer dans notre façon de produire, et nous présenterons le concept d'agroécologie. Puis en second lieu nous verrons ce qui doit changer dans notre façon de consommer et nous étudierons de nouveaux modes de consommation alternatifs.

I - 3 - 1 - Changer notre façon de produire

I - 3 - 1 - 1 - Qu'est ce qui doit changer dans notre façon de produire ?

Notre façon de produire des denrées alimentaires impacte l'ensemble des éléments décrits précédemment et principalement l'environnement, c'est cet élément qui est invoqué le plus souvent par les États et les pouvoirs publics. En effet, notre façon de produire, notre agriculture atteint notre agrosystème.

Un agrosystème est un écosystème qui peut être construit ou transformé de quelques manières que ce soit par l'Homme afin que ce dernier puisse l'exploiter par l'agriculture pour produire des aliments ou fournir matières premières aux industries alimentaires. Aujourd'hui, la gestion des agro-systèmes mondiaux a pour principal objectif l'augmentation de la productivité et par conséquent le rendement de la production agricole animale comme végétale. Pour se rapprocher de cet objectif de rendement agricole maximal, les professionnels du secteur disposent de plusieurs outils présentant chacun des points forts et des points faibles, nous allons les détailler ici.

On peut commencer par citer l'utilisation de matière minérale dans les agrosystèmes actuels, il s'agit là de ce que l'on appelle plus couramment les engrais qui participe grandement à la nutrition des éléments végétaux mais également de l'utilisation en grande quantité de l'eau pour l'irrigation des cultures.

Il faut également citer l'utilisation plus ou moins intensive de pesticides et de produits phytosanitaires afin de limiter les pertes de production consécutives à l'existence d'espèces animales et végétales ravageuses, de maladies diverses ou d'un environnement difficile pour les cultures.

Après avoir défini le concept d'agrosystème et exposé ses outils et caractéristiques propres, il y a lieu de s'intéresser aux limites ou pratiques relativement négatives liées aux agrosystèmes et à l'exploitation agricole. On dénombre pas moins de quatre limites ou impacts négatifs principaux.

Le premier d'entre eux impacte plus ou moins directement l'environnement par la pollution liée aux apports d'engrais en quantité variable dans les cultures. Il faut savoir qu'un engrais peut être un élément chimique comme naturel permettant simplement de rendre le sol cultivé davantage fertile en épandant ou enfouissant par diverses techniques agricoles cet élément. En effet, une partie des engrais apportée peut aller jusqu'à atteindre les nappes phréatiques souterraines, ou aller vers les cours d'eau les plus proches et ainsi polluer les océans. C'est pourquoi, nous constatons parfois que l'eau qui peut être prélevée dans les nappes phréatiques et qui est destinée à la consommation peut contenir des nitrates en quantité trop importante. Cela peut avoir de lourdes conséquences sur la santé des personnes fragiles qui consommeraient une eau trop chargée en nitrates. En plus d'effets néfastes pour la santé, nous constatons également des effets négatifs sur l'environnement liés l'eutrophisation¹⁰, il s'agit là de la cause principale des divers effets du dérèglement environnemental, tel que les marées vertes d'algues qui envahissent parfois les plages ou encore la diminution de la biodiversité animale comme végétale couplée à l'augmentation de la biomasse.

Le second d'entre eux impacte quant à lui, à la fois directement l'environnement, mais également l'état de santé général des populations. On parle ici des effets toxiques des pesticides et des divers produits phytosanitaires existants. Il faut savoir que les pesticides sont définis comme des substances chimiques utilisées pour lutter contre des organismes naturels le plus souvent qui sont considérés comme nuisibles ou indésirables pour les cultures. Il existe quatre grandes catégories de pesticides, que sont les insecticides qui, comme son nom l'indique luttent contre les insectes, les herbicides qui, grossièrement, luttent contre les mauvaises herbes, les rodenticides qui luttent contre les rongeurs et enfin les fongicides qui luttent contre les maladies qui peuvent être développées par l'apparition de germes ou de champignons dans les cultures. Bien que ces produits aient des effets positifs sur les rendements agricoles et l'état général des cultures, les pesticides ont des effets négatifs sur les écosystèmes et les agrosystèmes de par leur toxicité. En effet, certaines espèces animales ou végétales ingèrent de différentes manières des pesticides qui se concentrent dans leur organisme et modifient leurs propriétés naturels et leurs métabolismes¹¹. De plus, ce phénomène s'observe de manière plus importante chez les espèces en fin de chaîne alimentaire, que ce soit des prédateurs divers et variés ou même l'Homme. On constate chez ce dernier que les intoxications liées à l'ingestion ou à l'exposition à des pesticides peut provoquer divers troubles liés à la reproduction, au développement physique et mental ou encore au système nerveux.

¹⁰ Eutrophisation :

¹¹ *Métabolisme* : Ensemble des processus complexes et incessants de transformation de matière et d'énergie par la cellule ou l'organisme, au cours des phénomènes d'édification et de dégradation organique ; Ensemble des transformations chimiques et biologiques qui s'accomplissent dans l'organisme. - LAROUSSE 2019

Le troisième effet négatif lié aux outils et pratiques utilisés pour augmenter les capacités et les rendements de nos agrosystèmes actuels concerne les ressources naturelles et principalement la surexploitation de l'eau ainsi que des sols. D'un côté, l'agriculture moderne nécessite de forts prélèvements en eau, cette situation pose problème car le dérèglement climatique implique une augmentation des températures en moyenne et par conséquent une diminution des ressources en eau disponibles. D'un autre côté, la surexploitation des sols par les cultures d'année en années implique une baisse de fertilité de ces derniers, en effet, les pratiques agricoles modernes ne sont pas sans conséquence sur l'état des sols qui sont jamais ou rarement laissés en jachère.

Enfin, le dernier des effets négatifs des outils et pratiques utilisés dans l'exploitation intensive de nos agrosystèmes concerne les différents risques liés aux modifications et améliorations génétiques des espèces, autrement dit les Organismes Génétiquement Modifiés (OGM). On remarque tout d'abord que la sélection génétique utilisée dans nos agrosystèmes actuels engendre une nette diminution de la biodiversité naturelle, cet effet est renforcé par l'utilisation de produits phytosanitaires ainsi que par le dérèglement climatique, la modification des environnements naturels de certaines espèces ne leur permet pas toujours de survivre. On note également de nombreux effets néfastes des Organismes Génétiquement Modifiés (OGM) sur la stabilité des gènes des espèces végétales, certains de ces nouveaux gènes peuvent se "transmettre" d'une plante à une autre, ce qui modifie en partie la biodiversité et particulièrement les caractéristiques de certaines plantes sauvages.

Nous pouvons en conclure que nos agrosystèmes actuels connaissent leurs limites, elles sont principalement liées à l'environnement, la biodiversité et à la santé humaine. Bien que ces méthodes et outils soient pour le moment les seules réponses apportées pour répondre aux besoins alimentaires en constante augmentation dans le monde, nous pouvons tout de même réfléchir à d'autres solutions. Il est impossible de ralentir l'augmentation de la population mondiale, mais il est envisageable et nécessaire de modifier les habitudes de consommation alimentaire d'une partie de la population mondiale, en réduisant la consommation de viande, en favorisant les productions alimentaires locales ou encore en mettant en avant une nouvelle agriculture, durable et écologique avec des conséquences moindres sur l'environnement, la biodiversité et notre propre santé.

I - 3 - 1 - 2 - Quelles sont les nouvelles façons de produire que nous pouvons développer ? Le cas de l'Agroécologie

De nouvelles façons de produire voient le jour petit à petit pour faire face à l'agriculture intensive et ses effets désastreux sur l'environnement. C'est alors que l'on commence à entendre parler d'agroécologie. Il faut savoir que ce terme a été utilisé pour la première fois dans les années 1930, il désignait alors l'utilisation de méthodes dites "écologiques" sur les pratiques agricoles de l'époque, il s'agit là de recherches scientifiques effectuées par l'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA). Ensuite, dans les années 1960, un ouvrage entier définit l'agroécologie et son impact sur notre système alimentaire, il est réalisé dans le cadre d'une analyse croisée des diverses interactions biologiques et des pratiques agricoles. C'est la première fois que les notions d'écologie et d'agronomie font état d'une étude commune et complémentaire. Enfin, dans les années 1980, davantage d'articles et de travaux scientifiques sont publiés à propos de l'agroécologie. Cette progression temporelle des études à ce sujet voit la définition même de l'agroécologie se modifier dans le temps avec deux approches principales. D'un côté, une approche disciplinaire alliant les sciences de la vie, l'agronomie ou encore l'écologie avec les sciences sociales et d'un autre côté une approche spatiale s'intéressant aux variables microéconomiques et macroéconomiques de notre sujet, on étudie ici les plantes, les parcelles, les exploitations agricoles, les territoires et notre système alimentaire. On remarque également des différences notables entre les pays dans la définition et la manière d'aborder l'agroécologie. En France, par exemple, l'agroécologie est étudiée comme un ensemble de pratiques lié à une discipline scientifique et en moindre mesure à un mouvement social, alors qu'aux États-Unis c'est une discipline scientifique liée à un mouvement social en moindre mesure à des pratiques spécifiques. Malgré cette diversité constatée dans la manière d'aborder l'agroécologie on recense tout de même trois principes communs avec une importance différente selon les points de vue.

Le premier de ces principes est que l'agroécologie est une discipline scientifique qui associe à la fois l'agronomie, l'écologie mais aussi les sciences sociales en privilégiant une approche systémique, autrement dit une méthode d'analyse globale pour comprendre l'ensemble des caractéristiques du système final. Le second principe de l'agroécologie qui ne fait pas débat est qu'elle constitue un ensemble de pratiques et de méthodes. Ce principe est même défini par l'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA) comme *"un ensemble cohérent de pratiques qui permet de concevoir des systèmes de production agricole en s'appuyant au maximum sur les fonctionnalités offertes par les écosystèmes, mais aussi de réduire les pressions sur l'environnement et de préserver les ressources naturelles"*. Le troisième et dernier principe fondamental de l'agroécologie est qu'elle provient d'un mouvement social pour la modernisation de l'agriculture, la promotion des circuits courts, la souveraineté alimentaire mais aussi le respect de l'environnement.

En lien avec les trois principes communs dans chacune des définitions de l'agroécologie, le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation met en lumière deux objectifs à l'agroécologie, que sont l'accroissement de la biodiversité dans les agrosystèmes et le renfort des régulations biologiques.

Après avoir présenté brièvement ce qu'était les principes et caractéristiques de l'agroécologie, reste à savoir ce que c'est concrètement en gardant en tête que l'objectif est de réduire l'empreinte environnementale et de tenir compte de la biodiversité. Il s'agit donc ici d'essayer d'adopter des pratiques qui respectent les équilibres naturels en limitant l'utilisation de produits non-naturels que sont les pesticides, les engrais, les antibiotiques, les carburants et dans le même temps d'optimiser l'utilisation de l'eau et des aliments pour le bétail. En dehors de l'impact environnemental de l'utilisation de ces éléments, ces derniers représentent également un coût économique important pour les agriculteurs estimé entre 50 et 60 % de leur chiffre d'affaires. Cependant, l'ensemble de ces ressources non-naturelles sont utilisées afin de maximiser les rendements et de maintenir une certaine productivité pour les exploitants agricoles.

Il est à noter que l'agroécologie n'est qu'une idéologie, un mode de pensée, une approche agricole qui n'est pas concrétisée par un quelconque label même si l'agriculture biologique et la certification "Agriculture Biologique" qui y est associée représente le mieux le modèle de l'agroécologie. On recense également la certification "Haute Valeur Environnementale" (HVE) qui impose un cahier des charges très stricte pour les exploitants agricoles motivés à changer leur mode de production et qui se rapproche également du modèle agroécologique. Plus précisément, cette dernière certification contraint les exploitants au respect de deux indicateurs agroécologiques. Il y a d'un côté, l'obligation de ne pas dépasser une part maximale de 30 % d'intrants dans le chiffre d'affaires et d'un autre côté une part minimale de 10 % des surfaces agricoles qui doit être composée d'éléments paysagers pouvant accueillir de la biodiversité comme des bandes d'herbes, des haies ou des mares.

Nous allons prendre l'exemple d'un agriculteur exploitant afin de savoir ce qui change concrètement dans son activité professionnelle. Afin de respecter l'indicateur lié au pourcentage de ses terres cultivables dédiées à la biodiversité, il peut découper une parcelle en plusieurs plus petites parcelles en les séparant avec des haies. Ce choix lui permet non seulement de respecter l'indicateur de Haute Valeur Environnementale mais également d'attirer différentes espèces qui se nourrissent des ravageurs de cultures que peuvent être les pucerons par exemple. Notre agriculteur voit également la rotation de ses cultures s'allonger de par ce nouveau découpage, cela a pour conséquence la limitation du développement de plantes ravageuses et de nombreuses maladies influents la qualité des récoltes. On constate alors une diminution des besoins en intrants et notamment en matière de produits phytosanitaires, c'est un gain pour l'environnement mais aussi un gain économique et un gain de temps pour l'agriculteur exploitant.

En s'investissant dans l'agroécologie comme l'agriculture biologique, les agriculteurs gagnent plus en terme de temps et d'argent tout en produisant certes moins mais en produisant des produits d'une meilleure qualité. Cela s'explique par la réalisation d'une agriculture moins consommatrices en ressources provenant de l'extérieur, une agriculture davantage diversifiée, une agriculture adaptée au mieux au territoire et par voie de conséquence, une agriculture moins polluante et plus respectueuse de l'environnement. L'agroécologie présente une valeur ajoutée autre que la productivité, c'est une valeur ajoutée environnementale, sociale et éthique des produits agricoles.

I - 3 - 2 - Changer notre façon de consommer

I - 3 - 2 - 1 - Qu'est ce qui doit changer dans notre façon de consommer ?

Après avoir présenté pourquoi nos habitudes de consommation alimentaire impact plus qu'on ne le pense l'environnement, nous allons essayer de déterminer quelques solutions ou au moins de nouvelles habitudes afin de réduire l'empreinte environnementale de notre consommation alimentaire. L'ensemble des bonnes pratiques que je vais présenter ici repose uniquement sur la volonté de chacun de faire des choix de consommation alimentaire différents sans pour autant se priver de manger ce que chacun souhaite.

La première des bonnes pratiques est relativement simple et consiste tout bonnement à consommer des produits de saison, que ce soit des fruits ou des légumes, l'idéal est de privilégier la consommation d'aliments produits en extérieur et localement autant que faire se peut.

La seconde des bonnes pratiques consiste alors à consommer des produits locaux. Cette idée refait surface depuis peu alors qu'elle était la norme avant les années 1960 et l'apparition des supermarchés. Les termes et expressions "locavores" ou encore "du producteur au consommateur" sont désormais d'actualité puisque la prise de conscience écologique et la volonté d'une majeure partie de la population de changer notre système alimentaire commencent à révolutionner les pratiques alimentaires. Les circuits courts, l'achat à la ferme ou sur les marchés, les Association pour le Maintien de l'Activité Paysanne (AMAP) ont le vent en poupe. Ces nouveaux modes de consommation alimentaire permettent à la fois aux producteurs locaux de vivre décemment de leur métier de producteur ainsi qu'au consommateur de profiter de produits alimentaires de qualité avec une traçabilité totalement transparente. Ces avantages sont le plus souvent à nuancer pour le consommateur puisque les prix des produits locaux sont généralement plus élevés que les prix des autres produits, dès lors l'accessibilité aux produits locaux n'est pas aisée pour tous.

La troisième des bonnes pratiques est en partie corrélée à la seconde, puisqu'il s'agit d'éviter de consommer des produits alimentaires provenant de pays lointains. En effet, bon nombre de produits transformés ou non peuvent parcourir la moitié de la planète avant d'arriver dans l'assiette du consommateur final. Dès lors, l'empreinte carbone liée au transport de ce type de produit est significative, le plus souvent ces produits sont transportés par voie aérienne et le transport par avion impacte davantage l'environnement que le transport par voies maritimes ou terrestres.

Au moment des choix de consommations dans les supermarchés, il est alors intéressant de vérifier la provenance des produits que l'on souhaite acheter et consommer afin de choisir les aliments produits au plus proche de notre localisation pour réduire les émissions de gaz à effet de serre liées au transport.

Enfin, nous allons nous intéresser aux produits labellisés "bio", ces derniers garantissent en générale une production alimentaire respectueuse de l'environnement et du bien-être animal. En effet, l'utilisation de pesticides, de produits chimiques ou d'Organismes Génétiquement Modifiés (OGM) n'est pas admise dans la production de produits biologiques. Il existe deux principaux labels pour les produits biologiques avec un cahier des charges aux exigences différentes pour chacun, il y a d'un côté le label agriculture biologique français et d'un autre côté le label agriculture biologique européen.

I - 3 - 2 - 2 - Quelles sont les nouveaux modes de consommation que nous pouvons développer ?

Dès lors, il faut réfléchir à des solutions pour faire face à l'aberration que constitue le fléau du gaspillage alimentaire. Les producteurs, les industriels, les commerçants et les consommateurs sont les grands acteurs qui peuvent agir en faveur de la réduction du gaspillage en prenant chacun leurs responsabilités. Les producteurs peuvent par exemple favoriser la pratique du glanage¹² et du don pour les fruits et les légumes qui n'auraient pas été récoltés ou non commercialisés à cause de leur taille, de leur forme ou de leur couleur. Certains industriels travaillent dans ce sens avec les producteurs et les distributeurs pour alléger les critères de calibrage des produits, d'autres travaillent sur des emballages qui permettent une meilleure conservation des aliments. Quelques distributeurs et quelques commerçants agissent déjà en vendant à des prix plus intéressants des produits alimentaires dont la date limite de consommation est la plus avancée. Enfin, plusieurs chaînes de supermarchés développent des partenariats avec des associations comme la Banque Alimentaire qui récupèrent les invendus et les distribuent aux personnes qui en ont le plus besoin. Pour ce qui est des cantines ou des restaurants, il est souvent conseillé aux consommateurs d'adapter les quantités servies à leurs envies et à leurs besoins, il est également possible dans tous les restaurants désormais de demander aux restaurateurs de demander à emporter ce qui n'a pas été consommé dans un "Doggy Bag"¹³ pour le consommer plus tard chez soi.

Dernièrement, nous pouvons tous lutter contre le gaspillage alimentaire à la maison, tout d'abord en achetant les quantités dont nous avons réellement besoin même si la peur du manque, les publicités et les offres commerciales ne vont pas forcément dans ce sens en nous incitant à acheter davantage. Il faut également apprendre à ranger les aliments au réfrigérateur en surveillant les dates limite de consommation de chacun d'entre eux mais aussi apprendre à préparer les justes quantités en transformant les restes pour en faire de nouveaux plats par exemple. Toutes ces pratiques servent à la fois à bien conserver nos aliments, à limiter le gaspillage alimentaire chez soi ainsi qu'à économiser de l'argent.

¹² Glanage : Action de récolter ou de ramasser des produits agricoles manuellement afin de réduire les pertes liées aux récoltes mécaniques. LAROUSSE

¹³ Doggy Bag : Terme anglais désignant un sachet ou une boîte proposé aux clients des restaurants pour qu'ils emportent chez eux ce qu'ils n'ont pas consommé. LAROUSSE

Pour ce qui est du label Agriculture Biologique français “AB”, il identifie des produits alimentaires et non alimentaires 100 % biologiques ou contenant au moins 95 % de produits agricoles biologiques pour les produits biologiques transformés. Cette certification est délivrée par des organismes de notations privés dépendants tout de même indirectement du Ministère de l’Agriculture et de l’Alimentation. L’obtention de ce label signifie qu’aucun produit chimique ainsi qu’aucun Organisme Génétiquement Modifié (OGM) n’ont été utilisés dans la confection de ces produits et que la réglementation française a été respectée.



Pour ce qui est du label appelé d’agriculture biologique européen appelé “Eurofeuille”, il identifie lui aussi des produits contenant 100 % d’ingrédients issus de l’agriculture biologique ou au moins 95 % de produits agricoles biologiques pour ce qui est des produits biologiques transformés. Il doit également apparaître sur le produit final l’ensemble des éléments nécessaires à sa traçabilité avec le nom du producteur, du préparateur et du distributeur. Il est quelque peu moins stricte que le label français puisqu’il autorise la présence accidentelle de traces d’Organismes Génétiquement Modifiés (OGM). Ce label est délivré directement par l’Union Européenne.



Certains produits alimentaires arborent les deux labels que ce soit celui de l’Agriculture Biologique français et le label Eurofeuille européen.

Nous pouvons conclure cette partie consacrée à comprendre pourquoi nous devons changer notre système alimentaire et notre alimentation en résumant les arguments avancés dans cette première partie.

Tout d'abord, il faut souligner le fait que toutes les étapes de notre système alimentaire doivent être réformées, à commencer par l'étape de production alimentaire que l'on peut assimiler à l'agriculture et ses pratiques. C'est ensuite à l'étape de transformation alimentaire, puis celle de distribution avant la commercialisation et enfin les choix de consommation des consommateurs finaux. Chacune de ces étapes a de lourdes conséquences sur différentes variables, que ce soit l'environnement, l'augmentation des inégalités sociales mais également la santé des consommateurs finaux. L'état de notre système alimentaire nous interpelle de par les nombreuses disparités existantes dans le monde en ce qui concerne l'accès à la nourriture et toutes les conséquences que cela a, de la malnutrition à la famine. C'est pourquoi, nous devons changer principalement notre façon de produire comme notre façon de consommer. De nouvelles pratiques voient le jour, l'agroécologie pour la production alimentaire, les produits issus de l'agriculture biologique pour la consommation alimentaire. On remarque de nombreux changements dans les habitudes des consommateurs des pays développés, cela permet indéniablement de contribuer à la sauvegarde de notre environnement mais cela n'a aucun effet sur les difficultés d'accès à la nourriture que connaissent les habitants des Pays les Moins Avancés (PMA). On note également des disparités dans l'accès à la nourriture dans les pays développés, les inégalités sociales en sont le déterminant le plus souvent. C'est pourquoi, nous allons nous intéresser en deuxième partie à l'Économie Sociale et Solidaire et ses pratiques pour aller vers une alimentation nouvelle, durable et de qualité.

Deuxième partie :

Quelles sont les réponses apportées par l'Économie Sociale et Solidaire pour une alimentation nouvelle, durable et de qualité ?

Pour donner une suite cohérente à ce mémoire et répondre à la problématique suivante “l'Économie Sociale et Solidaire au service d'une alimentation nouvelle, durable et de qualité”, nous allons désormais nous intéresser aux diverses réponses formulées par l'Économie Sociale et Solidaire pour répondre aux méfaits de notre système alimentaire actuel. Dans cette deuxième partie, nous nous attacherons tout d'abord à définir l'Économie Sociale et Solidaire, puis nous étudierons consécutivement les réponses apportées par ce mouvement aux défis alimentaires à venir. Dans ce cadre, nous détaillerons de nouveaux modèles de production alimentaire, puis de nouveaux modèles de commercialisation alimentaire avant de terminer ce mémoire sur le rôle que joue l'Économie Sociale et Solidaire dans la lutte contre les inégalités en lien direct avec le système alimentaire.

II - 1 - Qu'est-ce que l'Économie Sociale et Solidaire ?

L'Économie Sociale et Solidaire (ESS) est souvent associé au secteur non-marchand, ce qui inexact dans la plupart des cas car l'ESS s'intègre dans un marché et des activités marchandes avec des concurrents extérieurs à l'ESS. On oppose également l'ESS au secteur privé alors que l'ESS est du secteur privé mais ne correspond pas à une forme d'entreprise classique, c'est une forme de tiers secteur. Le secteur public regroupant les institutions publiques, le secteur privé classique regroupant les entreprises capitalistes, l'ESS constitue ce troisième secteur d'activité peu connu du grand public. Cependant l'Économie Sociale et Solidaire représentait tout de même 12 % de l'emploi salarié en France en 2013 et 10 % du Produit Intérieur Brut. Les caractéristiques principales des structures de l'Économie Sociale et Solidaire regroupent l'idée d'une gestion démocratique (une personne représente une voix), un capital collectif et inaliénable et enfin la recherche d'un autre but que le seul partage des bénéfices. Le terme d'Économie Sociale et Solidaire regroupe un ensemble de structures avec valeurs et des principes communs, qu'il soit dans un modèle associatif, coopératif ou encore mutualiste. On remarque une diversité de structures tant par le mode de fonctionnement, par l'objectif recherché que par la taille.

On remarque tout de même que les structures relevant du champ de l'Économie Sociale et Solidaire entre dans un cadre légal bien particulier et cela ne concerne que les coopératives, les mutuelles, les associations, les fondations et les entreprises commerciales ayant une utilité sociale et détenant le label "Entreprise Solidaire d'Utilité Sociale" (ESUS¹⁴).

Le mouvement d'Économie Sociale et Solidaire est encadré par la loi Hamon sur l'Économie Sociale et Solidaire de 2014, elle offre un cadre juridique et des outils de financement à toutes ces structures qui ne rentraient ni dans le cadre des entreprises publiques ni dans celui des entreprises privées à but lucratif.

Dans le cadre de ce mémoire, nous allons lier le mouvement d'Économie Sociale et Solidaire avec notre système alimentaire et ses méfaits. L'idée étant de connaître la place qu'occupe ce mouvement dans notre système alimentaire, son influence et les évolutions que l'Économie Sociale et Solidaire prône en matière d'alimentation.

¹⁴ Label Entreprise Solidaire d'Utilité Sociale (ESUS) : Agrément délivré depuis 2014 à des entreprises commerciales classiques respectant un cahier des charges précis comprenant l'idée que cette entreprise fonctionne de manière solidaire et a une utilité sociale démontrée. LAROUSSE.

II - 2 - De nouveaux modèles de production alimentaire

Dans cette sous-partie, nous allons nous pencher sur différents modèles de production alimentaire mis en avant par l'Économie Sociale et Solidaire. Il s'agit là de détailler ces modèles nouveaux ou peu connus du grand public qui agissent positivement sur notre système alimentaire. Nous allons nous arrêter successivement sur les coopératives agricoles puis sur les enseignes alimentaires spécialisées comme Biocoop avant d'aborder l'arrivée de nouveaux régimes alimentaires qui bousculent notre système alimentaire.

II - 2 - 1 - Les coopératives agricoles

Pour commencer cette sous-partie dédiée aux nouveaux modèles de production alimentaire ayant un lien avec l'Économie Sociale et Solidaire ou opérant directement de son cadre juridique, nous allons nous intéresser aux coopératives agricoles.

Il faut savoir tout d'abord que la coopérative est avant tout une société entrant dans un cadre juridique, elle est définie comme suit. “ *Une coopérative est une association autonome de personnes volontairement réunies pour satisfaire leurs aspirations et besoins économiques, sociaux et culturels communs au moyen d'une entreprise dont la propriété est collective et où le pouvoir est exercé démocratiquement* ”.

Dès lors, une coopérative respecte un certain nombre de principes et de valeurs dictées au niveau mondial par l'Alliance Coopérative Internationale (ACI) et au niveau national par CoopFR. Les sept grands principes des coopératives selon l'Alliance Coopérative Internationale sont les suivants :

- ☐ Adhésion volontaire et ouverte à tous
- ☐ Pouvoir démocratique exercé par les membres
- ☐ Participation économique des membres
- ☐ Autonomie et indépendance
- ☐ Éducation, formation et information
- ☐ Coopération entre les coopératives
- ☐ Engagement envers la communauté



C'est pourquoi, l'ensemble des formes de sociétés coopératives doivent respecter l'ensemble de ces pratiques, que ce soient les coopératives de commerçants, les banques coopératives, les assurances coopératives, les coopératives de production ou encore les coopératives d'utilisateurs. En ce qui nous concerne, nous allons nous intéresser plus particulièrement aux coopératives agricoles qui opèrent le plus souvent sous le statut juridique de Société Coopérative Agricole (SCA).

Les coopératives agricoles sont présentes en nombre sur le territoire français, on en dénombre pas moins de 2 400 que ce soit dans les secteurs agricoles et agroalimentaires, leurs tailles varient. En effet, on recense des coopératives agricoles locales avec une dizaine de salariés et des coopératives agricoles nationales et internationales avec plusieurs milliers de salariés et des chiffres d'affaires de plusieurs milliards d'euros comme c'est le cas d'Invivo, d'Agrial ou encore de Terrena. Elles représentent au total un chiffre d'affaires de 85 milliards d'euros avec plus de la moitié réalisé par les seules 14 plus importantes coopératives agricoles françaises. Il est important de noter que dans le secteur agricole, les coopératives sont un acteur très important puisque 75 % des agriculteurs adhèrent à une coopérative. Ces dernières exercent leur activité de la production agricole, à la commercialisation en passant par la transformation alimentaire. Elles sont alors un acteur majeur du secteur alimentaire puisque pas moins d'une marque alimentaire sur trois provient du système coopératif. L'adhésion à une coopérative agricole présente plusieurs intérêts pour un agriculteur.

Tout d'abord, le premier intérêt pour un agriculteur d'adhérer à une coopérative agricole est d'ordre financier. En effet, les adhérents profitent de la solidarité entre les membres qu'implique l'adhésion. Plus concrètement, cela permet aux agriculteurs d'acheter en groupe les matières premières, les engrais, les semences, de partager le coût d'achat et l'utilisation des matériels agricoles tout cela pour payer au final moins cher l'ensemble des éléments cités que s'ils les achètent seuls. En dehors des achats, la coopérative agricole offre à ses membres l'accès aux locaux de stockage que peuvent être les silos ou divers entrepôts de stockage pour le lait ou encore les fruits et les légumes. Enfin, la coopérative agricole permet aux agriculteurs de trouver des débouchés plus facilement en ce qui concerne la vente de leur production, ces débouchés peuvent être interne à la coopérative ou externe mais l'avantage est que le prix auquel est vendue la production des adhérents est relativement juste et permet à ces derniers de vivre convenablement de leur travail d'agriculteur. Les débouchés à la production agricole peuvent être de la vente directe sans transformation, de la vente à des filiales des coopératives agricoles pour la transformation et la commercialisation sous l'égide de marques alimentaires, ou encore la vente à des entreprises extérieures par le biais de la coopérative à des tarifs justes.

De même, nous remarquons que l'intérêt de la coopérative pour les agriculteurs peut être la rémunération qui en ressort avec la ristourne coopérative. Il s'agit là d'une part du bénéfice effectuée par la coopérative sur un exercice qui est versée à l'agriculteur coopérateur selon le volume de ses transactions effectuées avec la coopérative sur ce même exercice. Pour finir, les bénéfices d'une coopérative sont donc entièrement versés aux adhérents ou investit dans le fonctionnement interne de la structure. L'avantage des structures coopératives par rapport aux structures commerciales classiques réside dans le fait que le résultat n'est pas imposable et qu'il n'y a donc aucun impôt sur les sociétés de prélevé.

Le second intérêt pour un agriculteur d'adhérer à une coopérative agricole peut être de nature politique de par le fonctionnement même de ce type de structure. En effet, le fonctionnement de la coopérative est géré directement par ses membres, les agriculteurs adhérents. Elle fonctionne avec un conseil d'administration composé des adhérents et une assemblée générale où les membres élisent un président et un bureau qui seront en charge de gérer la coopérative en matière stratégique, économique, commerciale et comptable. L'intérêt réside donc dans le fait que chaque membre de la coopérative détient un pouvoir de vote et de décision selon le principe "un homme, une voix" pour valoriser son travail et sa production. Les adhérents sont indirectement les employeurs des salariés et décident démocratiquement des grands axes stratégiques à suivre par les salariés. On remarque que la majeure partie des coopératives agricoles sont elles mêmes adhérentes à la fédération des coopératives agricoles dénommée, La Coopération Agricole. Elles échangent entre elles sur leurs pratiques, leurs difficultés comme leurs réussites pour avancer ensemble et permettre aux producteurs de trouver des débouchés à leurs productions agricoles à des prix justes.



Les coopératives agricoles cherchent à valoriser les produits agricoles de par le processus gouvernance démocratique des adhérents agriculteurs. C'est une forme d'innovation même si les premières coopératives agricoles sont apparues au XIXème siècle. Cette forme de structure met en avant les producteurs et permet indirectement de réduire les inégalités sociales en garantissant des revenus juste et décent aux producteurs. De plus, les coopératives agricoles contribuent directement à dynamiser l'économie locale et rurale en garantissant la pérennité des activités économiques agricoles et agroalimentaires locales. La présence de ces structures garantit également des emplois sur le territoire, une certaine dynamique économique et parfois la renommée d'un territoire par l'exportation de ces produits sur le territoire national voir même international. Enfin, la dernière étape du système alimentaire de commercialisation se fait de manière plus juste et durable, les consommateurs peuvent avoir connaissance de la provenance de leurs produits alimentaires grâce à la traçabilité de ces derniers. Les produits alimentaires finaux commercialisés par les coopératives agricoles sont le plus souvent des produits de qualité issus parfois de l'agriculture biologique. Bien que le prix de ces produits peut être parfois plus élevé que la moyenne ou que les autres produits non issus de la coopération agricole, le choix final revient au consommateur, ce dernier à la charge de choisir de payer un peu plus cher sa nourriture pour garantir des revenus décents aux producteurs alimentaires ou de payer sa nourriture au prix le plus faible et d'acheter des produits d'une qualité inférieure avec une empreinte écologique souvent liée au transport, plus forte.

Nous pouvons en conclure que la coopération agricole constitue un nouveau modèle de production alimentaire plus juste et plus soutenable que le modèle de production alimentaire classique puisqu'il permet aux agriculteurs de vivre décemment de leur activité et d'avoir un certain pouvoir de décision dans la structure dans laquelle ils opèrent. Les coopératives agricoles sont des structures relevant du champ de l'Économie Sociale et Solidaire, dès lors elles respectent l'ensemble de ces principes et valeurs tout en ajoutant leurs propres principes dictés par l'Alliance Coopérative Internationale et cités précédemment.

II - 2 - 2 - Des enseignes spécialisées pour une nouvelle alimentation : le cas de Biocoop

Pour continuer cette sous-partie consacrée aux nouveaux modes de production alimentaire en lien avec l'Économie Sociale et Solidaire, nous allons nous intéresser ici à l'apparition d'enseignes spécialisées pour une nouvelle alimentation, la consommation de produit biologique. Nous étudierons plus particulièrement ici le cas de la coopérative Biocoop qui s'est développée rapidement dans toute la France.

La difficulté réside dans la définition d'un produit alimentaire biologique, plusieurs définitions ont été formulé par différents organismes de certification mais nous allons essayer d'en faire un résumé. Tout d'abord un produit biologique doit respecter la très précise réglementation en vigueur détaillée dans le cahier des charges de l'organisme de certification concernée, ce dernier contrôle après l'agrément délivré que ce cahier des charges est toujours respecté. Le produit biologique doit respecter donc une somme de contrainte à chaque phase de sa production.

Pour ce qui est des cultures agricoles, les agriculteurs ne doivent pas utiliser aucun pesticides ni herbicides d'origine chimique, ils doivent prioriser une lutte biologique pour protéger ces cultures. Aucune semence issue d'Organisme Génétiquement Modifiés (OGM) ne doit être utilisée. De même que les fertilisants chimiques sont proscrits, l'usage d'engrais naturels doit être la seule marche à suivre pour augmenter les rendements pour la culture de produits biologiques.

Pour ce qui est de l'élevage, les agriculteurs ne doivent nullement utiliser des antibiotiques ou des hormones de croissance sur les animaux mais privilégier d'autres alternatives naturelles. Ces mêmes animaux ne doivent pas être nourris avec des aliments autres que des aliments provenant de cultures biologiques, ils ne doivent pas consommer de farines animales également. Les animaux d'élevage doivent bénéficier de bonnes conditions de vies sans être en situation de surpopulation les uns sur les autres ou dans des bâtiments fermés.

Enfin, en ce qui concerne les produits transformés, plusieurs règles sont à respecter et certains éléments sont proscrits pour que l'élément transformé soit qualifié de biologique. Les colorants chimiques, les arômes artificiels, les conservateurs ainsi que les additifs chimiques sont interdits dans le processus de transformation allant vers la production finale de produits alimentaires biologiques.

Le respect de l'ensemble de ces règles et usages permet au produit final d'avoir un agrément le caractérisant comme un produit issu de l'Agriculture Biologique, il peut alors être labellisé par des organismes de certification divers et variés comme le label français ou le label européen pour les plus connus.

L'Agriculture Biologique a une histoire bien particulière en France puisqu'elle a vu le jour il y a de nombreuses années mais ne s'est réellement développée que très récemment.

C'est à partir des années 1980 que l'Agriculture Biologique est reconnue en France avec la promulgation de la loi d'orientation agricole vers une agriculture "n'utilisant pas de produits chimiques de synthèse". En réalité, l'agriculture biologique est apparue dans les années 1950 avec les premiers refus d'une intensification de l'activité agricole et la réduction de l'utilisation d'engrais et de produits chimiques par certains exploitants. Suite à cela, les acteurs de l'agriculture biologique française cherchent à se rassembler pour former un mouvement d'avenir solide. C'est dans cette idée qu'est créée en 1978, la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique (FNAB) par plusieurs agriculteurs biologiques. L'idée générale de cette fédération est alors *"d'étudier et de défendre les intérêts économiques, matériels, juridiques et moraux de la profession d'agrobiologiste dont elle assure la représentation nationale et internationale"*.

Ce n'est que dans les années 1990 que les producteurs et certains consommateurs se sont vu animés par une même volonté, le soutien de l'agriculture biologique pour tendre vers une consommation de produits biologiques et de qualité. Ces derniers se sont réunis pour former des coopératives de consommateurs.

Les coopératives de consommateurs se sont développées en vue de proposer des produits de meilleure qualité à des prix plus attractifs tout en respectant les territoires, leur environnement et les producteurs. On dénombre trois objectifs principaux pour le consommateur à son adhésion à une coopérative de consommateur. Il y a tout d'abord l'idée de réduire les prix de vente des produits consommés par les intéressés, améliorer la qualité de ces produits et contribuer à satisfaire leurs besoins en agissant directement sur ces derniers. Les premières coopératives de consommateurs de produits biologiques voient le jour en 1983 avec Intercoop et en 1984 avec Biopais, celles-ci fondent une charte régissant leurs activités et leurs relations avec l'ensemble de leurs parties prenantes en 1986.

En ce qui concerne particulièrement l'histoire de Biocoop, nous allons la détailler ici. C'est donc en 1986 que l'association Biocoop voit le jour avec la réunion de l'ensemble des entreprises coopératives signataires de la charte fondatrice de ce mouvement la même année. Cette association compte alors 40 magasins de distribution de produits alimentaires issus de l'agriculture biologique, après son développement, on recense 100 magasins Biocoop en 1992. L'année suivante, Biocoop met en place un "Cahier des Charges Biocoop" définissant l'ensemble des règles collectives à suivre pour les sociétés coopératives et non coopératives qui l'a compose. Elles portent sur le choix des produits à vendre, la gestion de l'association et l'utilité sociale que cette dernière peut avoir. En 2002, l'association Biocoop se voit requalifier sur demande de ses membres en Société Anonyme Coopérative, les membres deviennent alors sociétaires de la coopérative.



En 2016, Biocoop fête ses 30 années d'existence et inaugure son 400ème magasin. Aujourd'hui l'entreprise coopérative compte 630 magasins répartis sur le territoire national, ce qui en fait le leader de la distribution alimentaire biologique mais également de produits non alimentaires biologique tels que des cosmétiques ou du prêt à porter. Nous pouvons constater dans le schéma ci-dessous ce que représente la coopérative Biocoop aujourd'hui en 2020.



Aujourd'hui, l'agriculture biologique et la commercialisation de produits issus de cette dernière ont le vent en poupe. En effet, nous assistons à une croissance rapide de la consommation de produits biologiques puisqu'en 2018, le marché français a progressé de 15 % pour atteindre 9,7 milliards d'euros. Cela représente pour chaque ménage environ 5 % de sa consommation alimentaire totale. L'autre avantage réside dans le fait que ces produits sont le plus souvent produits localement puisque 70 % des produits biologiques consommés en France sont produits dans l'hexagone. Le schéma ci-dessous nous éclaire sur la répartition des achats de produits biologiques en France en 2018 par catégories de produits.



Nous pouvons conclure cette partie dédiée aux bienfaits de l'agriculture biologique sur notre alimentation en mettant en avant le fait que ce sont le plus souvent dans des organismes relevant du champ de l'Économie Sociale et Solidaire que ces activités se développent. La cohérence entre les valeurs véhiculées par l'Économie Sociale et Solidaire et l'Agriculture Biologique font de cette coopération un élément d'avenir pour notre alimentation. En effet, le développement des produits alimentaires biologiques est à la fois positif pour la santé des consommateurs puisque la qualité des produits est notable, à la fois positive pour l'environnement puisque la production de ces denrées alimentaires n'altère pas l'environnement et à la fois positif pour les producteurs qui, sous forme de coopérative, peuvent vendre leur production à des prix justes.

II - 2 - 3 - De nouveaux régimes alimentaires

Pour finir cette sous-partie destinée à faire un tour d'horizon des nouveaux modes de production alimentaire en lien avec le champ de l'Économie Sociale et Solidaire, nous nous intéresserons plus particulièrement à l'apparition de nouveaux régimes alimentaires. Nous étudierons plus particulièrement les raisons du développement de ces nouveaux régimes alimentaires avant de détailler le végétarisme, le véganisme, le locavorisme et le flexitarisme.

Tout d'abord, nous allons nous attacher à définir l'ensemble de ces nouveaux régimes alimentaires afin que la compréhension de la suite de cette sous-partie soit plus aisée. Nous définirons donc successivement le végétarisme, le véganisme, le flexitarisme et le locavorisme.

Le végétarisme se résume au fait de consommer tous types d'aliments à l'exception de la chair animale. Cela revient à ne pas manger de viande, de poissons, de crustacés, de gélatine d'origine animale ou encore certains fromages pressurisés. Il existe des variantes de végétarisme comme le lacto-végétarisme qui ne mange également pas d'oeufs ou encore les ovo-végétariens qui ne consomment pas non plus de produits laitiers.

Le véganisme n'est pas seulement un régime alimentaire, c'est plutôt un mode de vie ou une philosophie de vie voir un mouvement social. En effet, les vegans bannissent tous les produits d'origine animale non seulement les produits alimentaires mais aussi les produits vestimentaires ou encore les cosmétiques. Ils sont également contre toutes les pratiques impliquant l'exploitation animale comme les zoos ou les cirques. Ces personnes se nourrissent exclusivement de produits issus de la terre ou des arbres, que ce soit des fruits, des légumes ou des céréales.

Le flexitarisme est quant à lui un régime alimentaire plus souple et en pleine expansion. Il s'agit là de personnes qui ne s'interdisent de consommer aucun produit alimentaire que ce soit la viande, le poisson ou toutes denrées alimentaires issus de l'exploitation animale. L'idée est simplement de limiter la consommation de tous les produits cités précédemment d'où le terme flexitarien. Il leur est possible de manger de la viande mais en quantité limitée pour des raisons écologiques, médicales et morales.

Enfin, le locavorisme est un régime alimentaire proche d'un mouvement social se rapprochant davantage de l'Économie Sociale et Solidaire. Les personnes qualifiées de locavores consomment tous types de produits alimentaires y compris les produits issus de l'exploitation animale. L'idée est simplement de consommer des produits locaux autrement dit produits sur le territoire de chacun dans un rayon d'une centaine de kilomètres autour de chez soi. L'objectif de ce régime est de réduire l'impact environnemental du transport de produits alimentaires et d'aider les producteurs locaux en consommant leurs produits qui sont le plus souvent issus de l'Agriculture Biologique et d'une qualité supérieure.

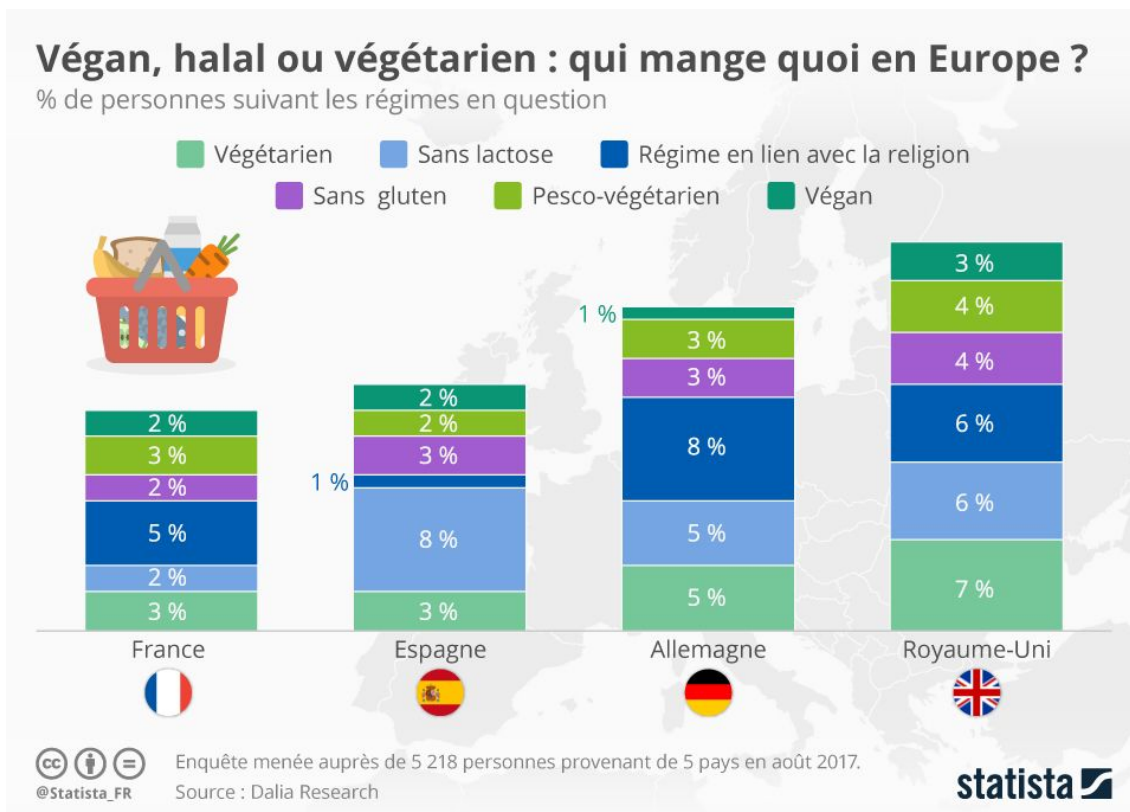
Les principales raisons qui ont poussé des personnes à se convertir au végétarisme, au véganisme ou au flexitarisme sont relativement simple, il s'agit principalement du fait qu'ils se soucient davantage des droits et du bien-être des animaux. Mais il y a d'autres raisons qui peuvent expliquer l'apparition et le développement de ces nouveaux régimes alimentaires.

Tout d'abord, la première raison invoquée par les végétariens, les végétariens ou encore les flexitariens est le droit des animaux et le respect de leur bien être. Ces consommateurs reconnaissent les animaux comme des êtres vivants au même rang que les êtres humains, ils sont dotés d'une certaine sensibilité et d'une conscience que l'on se doit de respecter. La souffrance animale liée à leur élevage ainsi qu'à leur abattage sont une cause invoquée par ces consommateurs pour bannir la consommation de produits issus de l'exploitation animale.

La seconde raison évoquée par ces nouveaux consommateurs est le respect de l'environnement, ils se font défenseurs de la cause écologique en se privant de produits alimentaires issus de l'exploitation animale. Les arguments évoqués par ces derniers sont que l'exploitation animale pollue en grande quantité puisque le bétail est responsable de 18 % des émissions de gaz à effet de serre sur la planète. Mais aussi que 70 % des terres cultivables pour nourrir la planète sont utilisées indirectement pour l'élevage alors que la production de céréale permet de nourrir davantage de personnes et manque de terres cultivables. De plus, l'élevage et la production de viande consomment énormément d'eau puisque pour produire un kilo de viande il faut 16 000 litres d'eau, cette même eau se retrouve parfois dans les cours d'eau après avoir été polluée par les divers produits chimiques utilisés au cours de la phase de production agricole. D'un autre côté, les locavores invoquent comme raison principale le transport des denrées alimentaires pour aller du producteur au consommateur pour justifier leurs choix alimentaires, l'impact environnemental du transport de nourriture dans le monde étant très important. La raison écologique est donc une cause avancée par ces nouveaux consommateurs pour justifier leur choix.

Enfin, la dernière raison avancée par les adeptes de ces nouveaux régimes alimentaires est une raison médicale liée à la santé. En effet, leurs régimes alimentaires seraient plus variés que le régime carnivore et donc bénéfique pour la santé. De plus, la consommation de viande en grande quantité peut provoquer de graves maladies cardiovasculaires. Les divers scandales sanitaires de ces dernières années vont dans le sens de ces nouveaux consommateurs puisque qu'ils ne touchent que des produits issus de l'exploitation animale.

L'apparition et le développement de nouveaux régimes alimentaires depuis une vingtaine d'années dans le monde connaissent plusieurs raisons principalement climatiques, relatifs aux droits des animaux, à l'approvisionnement alimentaire mondial ou encore à la santé des consommateurs. Cependant, ces nouveaux régimes alimentaires ont une histoire qui a commencé dans les années 1950. En effet, le terme "végétarien" a été inventé en 1944 en référence au latin *vegetus* signifiant "sain, frais et vivant" pour désigner les personnes ne consommant que des produits frais et bien entendu aucun aliment issu de l'exploitation animale ou de l'élevage. Pour ce qui est du véganisme, il a été inventé en 1951 pour désigner le fait de vivre et de se nourrir sans avoir à exploiter les animaux. Aujourd'hui ces régimes alimentaires sont très présents dans les pays développés principalement et continuent à faire de nouveaux adeptes partout dans le monde. En plus des différents régimes cités précédemment, il existe des régimes alimentaires liés aux problèmes de santé de ces nouveaux consommateurs. On peut citer par exemple les régimes sans gluten¹⁵, sans lactose ou encore des régimes en lien avec la religion de ses consommateurs. Le schéma ci-dessous nous permet de faire un tour d'horizon de la part des consommateurs aux régimes alimentaires particuliers sur l'ensemble des consommateurs européens en 2017.



¹⁵ Gluten : substance composée de protéines présentes dans certaines céréales comme le blé qui peut avoir des effets néfastes sur la santé s'il est consommé en trop grande quantité ou si les consommateurs de gluten ont des prédispositions négatives face au gluten. LAROUSSE

Pour terminer cette partie dédiée aux nouveaux régimes alimentaires comme nouveaux modes de consommation alimentaire pour faire face aux méfaits de notre système alimentaire, nous allons nous intéresser au label Écotable qui promeut de nouvelles manières de consommer.

Écotable est un label qui a été fondé sous forme associative en 2008 comme une communauté de restauration durable. L'idée du créateur est de mettre en avant de nouveaux modes de consommation alimentaire dans des établissements de restauration. Tous types de restaurants peuvent prétendre à l'obtention de ce label, c'est après un audit du fonctionnement de ces établissements que la communauté décide ou non de l'attribution de ce label. Cette attribution repose sur six critères principaux :

- ☐ La carte du restaurant doit changer en fonction des saisons.
- ☐ Le restaurant doit proposer au moins un menu végétarien.
- ☐ 15 % des produits proposés doivent être issus de l'Agriculture Biologique.
- ☐ L'établissement doit absolument faire le tri sélectif.
- ☐ Les plats doivent être élaborés et transformés sur place.
- ☐ Les oeufs de poule élevés en cage sont interdits.

Outre le respect de ces critères fondamentaux, le label est composé de différents niveaux. Chaque établissement peut monter du premier jusqu'au troisième niveau s'il respecte d'autres critères additionnels aux critères fondamentaux.

Chaque restaurateur est membre de l'association et adhère à cette dernière contre le versement d'une cotisation à un prix libre.

L'objectif de cette structure est de proposer une nouvelle manière de consommer dans les restaurants en ayant une consommation responsable, de qualité et juste pour chacune des parties prenantes de notre système alimentaire. Ce label résume parfaitement les valeurs fondamentales de l'Économie Sociale et Solidaire et prend en compte l'ensemble des nouveaux régimes alimentaires cités dans cette partie.



Nous pouvons conclure cette partie en mettant en avant le fait que l'apparition et le développement de nouveaux régimes alimentaires comme ceux détaillés dans cette partie contribuent aux changements de consommation alimentaire. En effet, ces régimes ont indirectement des effets positifs sur notre environnement, sur la santé des consommateurs, la rémunération des producteurs ainsi que les conditions de vie des animaux. De plus, les valeurs véhiculées par ces régimes alimentaires ainsi que leur mise en place sont tout à fait en adéquation avec les valeurs de l'Économie Sociale et Solidaire.

II - 3 - De nouveaux modèles de commercialisation alimentaire

Au sein de cette nouvelle sous-partie, nous allons exposer de nouveaux modes de commercialisation alimentaire réalisés par des acteurs de l'Économie Sociale et Solidaire le plus souvent. Nous présenterons tout d'abord le cas des coopératives de commerçants et leur impact sur notre système alimentaire avant d'étudier particulièrement les circuits courts avec le cas des Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne (AMAP).

II - 3 - 1 - Les coopératives de commerçants

Nous allons commencer notre sous-partie dédiée aux nouveaux modèles de commercialisation alimentaire promue par le mouvement de l'Économie Sociale et Solidaire par les coopératives de commerçants. Ces dernières sont souvent très connues du grand public mais ce dernier ignore également leur appartenance à l'Économie Sociale et Solidaire. Nous définirons ce qu'est une coopérative de commerçants ainsi que ses avantages et ses inconvénients en matière de commercialisation alimentaire.

Tout d'abord, nous allons définir ce qu'est une coopérative de commerçants et essayer de comprendre son fonctionnement. Elles sont régies par le Code de Commerce sous l'appellation de Sociétés Coopératives de Commerçants Détaillants (SCCD). La définition légale de l'objet de ce modèle coopératif est la suivante, *“améliorer par l'effort commun de leurs associés les conditions dans lesquelles ceux-ci exercent leur activité commerciale”*. Cependant toutes les activités commerciales ne sont pas autorisées dans le cadre des coopératives de commerçants. On ne retient que celles-ci :

- ❑ Le fait de regrouper dans une même enceinte, les commerces appartenant à leurs associés et d'avoir une gestion et des locaux communs.
- ❑ Le fait de fournir à chacun des associés l'ensemble des matières premières ou marchandises dont ils ont besoin pour l'exercice de leur activité commerciale.
- ❑ Le fait de faciliter l'accès à divers moyens de financement comme le crédit par exemple pour les associés et à leur clientèle.
- ❑ Le fait d'exercer des activités complémentaires notamment l'ensemble des fonctions supports qui sont mises en commun : les fonctions comptables, techniques, financières ou de maintenance.
- ❑ Le fait de mettre en place des politiques commerciales communes aux associés avec une organisation juridique propre, avec des marques et enseignes particulières et avec la mise en place de centrales d'achats.
- ❑ Le fait que chacun des associés peuvent prendre des participations minoritaires ou majoritaires dans chacune des sociétés commerciales de la coopérative.

Les premières coopératives de commerçants sont apparues à la fin du XIXème siècle en Angleterre avec Rochdale¹⁶ et la première forme de société coopérative. En France, c'est en 1894, qu'apparaît la première coopérative de commerçants détaillants sous l'enseigne de "Le Pain Quotidien", cette forme coopérative réunissait quatre épiciers exerçant leur activité dans des locaux communs. Il faudra ensuite attendre la fin de la Seconde Guerre Mondiale pour voir une réelle envolée du nombre de coopératives en France, les commerçants français ont pris le parti de se réunir pour répondre à l'augmentation de la demande liée à la reconstruction et aux Trentes Glorieuses¹⁷. Ces dernières ne disposent d'aucun cadre légal pour exercer leurs activités avant 1947 et la loi sur la coopération. Cette loi offre alors un cadre juridique à l'ensemble des coopératives et particulièrement les coopératives de commerçants, bon nombre d'entre elles voient le jour consécutivement à la promulgation de cette loi.

Les principes coopératifs relatifs à l'ensemble du mouvement coopératif s'appliquent également aux coopératives de commerçants détaillants. On peut citer dans ces principes, la gestion démocratique de la structure, la répartition proportionnelle des bénéfices en fonction de l'activité réalisée par chacun des associés sur l'exercice mais également la double qualité d'associé et de client dans la coopérative. Au fur et à mesure des années les coopératives de commerçants détaillants voient leur activité muter naturellement d'une activité de groupement d'achat à une activité de groupement de vente avec l'apparition des supermarchés et des hypermarchés dans les années 1960. C'est alors qu'est créée en 1963, la Fédération du Commerce Coopératif et Associé (FCA) pour regrouper l'ensemble des organisations coopératives de commerçants détaillants et essayer de développer ce mouvement.

Il est également à noter que depuis la loi de 2014 sur l'Économie Sociale et Solidaire, les coopératives de commerçants détaillants et leur fédération sont officiellement reconnus comme appartenant au mouvement de l'Économie Sociale et Solidaire. De plus, la révision coopérative y est rendue obligatoire pour l'ensemble des coopératives de commerçants, cela donne suite à l'augmentation de la taille de certaines coopératives qui peut donner suite à une requalification en Société Anonyme ou autre en cas de non respect des principes coopératifs.



¹⁶ Rochdale : Première société coopérative fondée en 1844 en Angleterre réunissant 28 tisserands, ils sont les fondateurs du mouvement coopératif. LAROUSSE

¹⁷ Les Trentes Glorieuses : Expression de Jean Fourastié désignant la période de forte croissance économique consécutive à la seconde guerre mondiale de 1945 à 1975. LAROUSSE

Cette forme d'organisation de commerçants sous forme de coopérative facilite la gestion de chacune des sociétés de par la mutualisation de bon nombre de services. En 2018, il existait pas moins de 74 coopératives de commerçants détaillants en France, représentant 156,5 milliards d'euros de chiffre d'affaires autrement dit 35 % du commerce de détail dans l'hexagone. Ce mouvement emploie pas moins de 569 000 personnes réparties dans 50 000 points de ventes et il est en plein essor puisque son taux de croissance entre 2018 et 2019 est évalué à 3 %.

Pour le grand public, l'appartenance de grandes enseignes au mouvement des coopératives de commerçants et associé est souvent ignorée bien que celui-ci fréquente quotidiennement ces enseignes. Les coopératives de commerçants exercent leur activité dans tous les domaines qu'ils soient alimentaires ou non alimentaires bien que les plus connues soient des acteurs majeurs de la grande distribution alimentaire. Les logos ci-dessous sont les logos de grandes enseignes de coopératives de commerçants alimentaires et non alimentaires.



Dans le cadre de ce mémoire, nous allons orienter notre analyse des coopératives de commerçants sur celles d'entre elles exerçant leur activité dans le secteur alimentaire principalement. Autrement dit, nous allons nous intéresser aux coopératives de commerçants que peuvent être Leclerc, Système U et Intermarché pour les plus importantes coopératives du secteur en présentant leurs avantages et leurs inconvénients.

Pour ce qui est des avantages que procurent les coopératives de commerçants du secteur alimentaire, nous pouvons simplement citer le fait qu'elles profitent aux associés coopérateurs. Ces derniers sont parfois des producteurs, parfois des distributeurs ou parfois de simples négociants qui ne font que de l'achat pour la revente dans l'idée d'en sortir une marge. Dans le cas des producteurs alimentaires en tant qu'associés, cela permet à ceux-ci d'écouler leurs productions à des prix raisonnables puisqu'ils sont le plus souvent fixés par ces mêmes producteurs. Ils sont à l'origine de la gestion même de la structure et de son orientation stratégique.

Ce type de structure géré par des producteurs ne présente que des avantages y compris pour les consommateurs qui ont la possibilité d'avoir accès à des produits alimentaires de toutes sortes sans avoir à payer un intermédiaire. Enfin il ne faut pas oublier le principe même de la coopérative de commerçants qui est de mutualiser les tâches et les fonctions supports pour l'ensemble des associés pour ensuite répartir le résultat entre ces mêmes associés commerçants.

Pour ce qui est des inconvénients que peut représenter ce type de structure, il s'agit principalement de la façon dont la structure coopérative est gérée. Pour rappel, les coopératives de commerçants citées précédemment se doivent de respecter l'ensemble des principes coopératifs et les valeurs de l'Économie Sociale et Solidaire sous peine d'être requalifiées dans le cadre de la révision coopérative. Si l'on pense ici aux grandes coopératives de commerçants comme Leclerc, la gouvernance est bien démocratique, le partage des bénéfices se fait bien entre les associés seulement les associés de ce groupe coopératif sont tous issus de la famille Leclerc, et l'entrée de nouveaux associés coopérateurs n'est pas possible. De plus, les groupes coopératifs que peuvent être Système U, Leclerc ou Intermarché ont une forme coopérative pour ce qui est de la société mère mais l'ensemble de leurs filiales sont sous forme commerciale. Dès lors, l'ensemble des bénéfices de ces grands groupes sont replacés au sein de la société mère coopérative puisque les coopératives ne sont pas assujetties à l'Impôt sur les Sociétés avant le versement de la ristourne coopérative à l'ensemble des associés coopératives.

Enfin, pour ce qui est de l'impact des coopératives de commerçants en tant qu'acteur de l'Économie Sociale et Solidaire sur notre système alimentaire, il est nul ou presque. En effet, l'activité et les prix proposés par ces structures sont les mêmes que ceux des concurrents non coopérateurs que peuvent être Auchan ou Carrefour par exemple.

Nous pouvons conclure cette partie dédiée aux coopératives de commerçants comme un nouveau modèle de commercialisation alimentaire en soulignant que la forme d'exercice de commerçant alimentaire est nouvelle puisque ces commerçants exercent leur activité sous forme coopérative. D'un autre côté, l'activité et les prix proposés par ces structures coopératives sont les mêmes que ceux de leurs concurrents non-coopérateurs, dès lors le système alimentaire comme notre alimentation ne sont pas directement impactés par cette forme d'organisation de l'Économie Sociale et Solidaire.

II - 3 - 2 - Les circuits courts : le cas des AMAP

Pour continuer cette sous-partie consacrée aux nouveaux modèles de commercialisation alimentaire promue par le mouvement de l'Économie Sociale et Solidaire, nous allons nous intéresser aux circuits courts et plus particulièrement au modèle des Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne (AMAP). Pour cela, nous définirons ce modèle et son lien avec les valeurs de l'Économie Sociale et Solidaire avant d'énumérer les avantages de celui-ci sur notre système alimentaire.

Nous allons commencer cette nouvelle sous-partie dédiée aux circuits courts par définir ce phénomène avant de faire son historique.

Tout d'abord, la loi de 2014 sur l'Économie Sociale et Solidaire propose une première définition aux circuits courts comme des "circuits courts économiques et solidaires". Il s'agit là *"d'une forme d'échange économique valorisant le lien social, la coopération, la transparence et l'équité entre les acteurs de l'échange"*. Le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation propose également une définition des circuits courts. Pour ce dernier, un circuit court *"est 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 ai qu'un seul intermédiaire"*. Cette dernière définition est d'autant plus précise pour définir ce qui appartient ou non au cadre légal des circuits courts. Elle précise ensuite des exemples de circuits courts avec notamment la vente sur les marchés, la vente à la ferme, les commerces de proximité, les Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne, ou encore les ventes collectives au panier.

D'un autre côté, la définition formulée par l'Économie Sociale et Solidaire est moins restrictive puisqu'elle englobe non seulement la vente de produits alimentaires mais également la finance solidaire ou encore les coopératives d'habitants, d'où l'idée *"d'économique et solidaire"*.

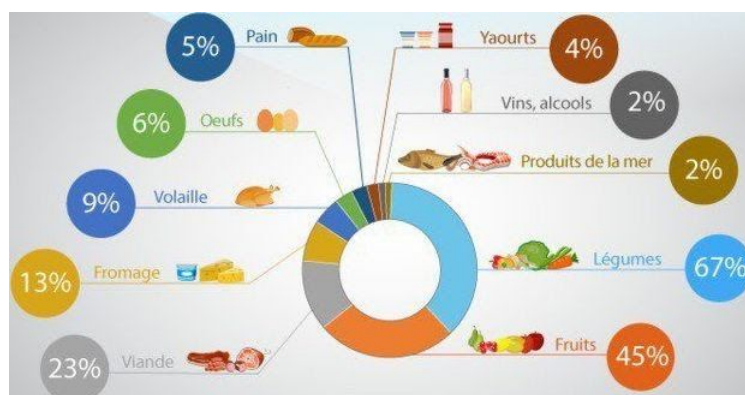
Dans les deux cas, ces définitions englobent notre sujet, à savoir les circuits courts alimentaires en ne posant que deux contraintes. D'un côté, il y a une contrainte liée au nombre d'intermédiaires, limité à un seul et d'un autre côté une contrainte liée à la localisation et la provenance des denrées alimentaires, limitée entre 100 et 250 kilomètres autour de chez soi.

Il est à noter que la vente en circuit court ne signifie pas que c'est de la vente directe puisqu'un intermédiaire est autorisé. Il ne faut donc pas confondre vente directe et vente en circuit court.

Après avoir défini le concept de circuit court, intéressons nous à son histoire et son évolution pour en arriver jusqu'à ce que l'on connaît actuellement. Historiquement, les circuits courts étaient les seuls modèles de distribution alimentaire avant la mondialisation, l'arrivée des supermarchés et l'ensemble des mutations sociétales que cela a pu engendrer.

Par le passé, chacun produisait ses aliments sur sa propre terre ou allait se fournir en denrées alimentaires chez les agriculteurs ou les maraîchers les plus proches. C'était le cas en ville comme en campagne puisque les marchés et les Halles parisiennes étaient approvisionnées par les maraîchers de la région parisienne sous une forme d'agriculture périurbaine. C'est ensuite au XVIIIème siècle que l'on recense la première notion de circuit court au sens moderne du terme avec la création d'un commerce nommé "Grimod et Compagnie" à Lyon. L'idée de ce commerce est de rassembler les fonctions d'épicerie, de droguerie, de parfumerie et de broderie dans un seul et même lieu tout en sachant que l'ensemble des produits et des services fournis se font directement du producteur au consommateur à un prix fixe. Après un déclin de ce type d'échange et de commerce jusque dans les années 1990 à cause de la mondialisation et diverses variables, les circuits courts réapparaissent dans le domaine alimentaire au milieu des années 1990 et continuent à se développer jusqu'à aujourd'hui. Avec la crise sanitaire du Covid-19 et le confinement qui en a suivi, les circuits courts ont été fortement mis à l'épreuve mais également fortement médiatisés et demandés.

On remarque que le nombre d'exploitations proposant de la vente en circuits courts diminuent depuis les années 1980 puisque ce chiffre est passé de 400 000 exploitations en 1980 à 107 000 en 2010. Ce chiffre est à nuancer puisque le nombre d'exploitations agricoles totales diminue à une vitesse supérieur. Aujourd'hui, les exploitations agricoles proposant de la vente en circuit court représentent 21 % des exploitations agricoles totales avec de fortes disparités selon les territoires. En ce qui concerne les achats en circuits courts par les consommateurs, ils représentaient seulement 9 % des achats alimentaires totaux en 2016 pour autant ce chiffre est en constante augmentation. De plus, selon un sondage mené par l'institut IPSOS en 2013, 38 % de la population se dit intéressée par les circuits courts et les Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne. Nous pouvons voir sur le graphique ci-dessous les achats de produits alimentaires en circuits courts par types de produits alimentaires.



En matière de circuits courts, l'Agence pour la Défense de l'Environnement et la Maîtrise de l'Énergie recensait en 2015 pas moins de 1 200 marchés de producteurs et 250 magasins de producteurs. Elle dénombre également plus de 1 600 Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne (AMAP).

Maintenant reste à savoir qu'elles sont les avantages que peuvent procurer les circuits courts aux producteurs comme aux consommateurs adeptes de ce nouveau système de commercialisation alimentaire.

Tout d'abord, pour les producteurs, la vente de leur production agricole leur permet de s'assurer de vendre leur production sans qu'un nombre incalculable d'intermédiaires profitent de cet échange pour prendre une marge. En effet, la quasi-totalité du prix de vente revient directement au producteur de par le fait que le nombre d'intermédiaires soit limité à un seul. On remarque que les prix des denrées alimentaires vendus dans le cadre des circuits courts sont fixés pour une période donnée, ce qui garantit d'autant plus un revenu stable au producteur sur cette même période. Ensuite, le fait que le transport soit limité à un certain kilométrage, pour que l'échange soit qualifié de vente en circuit court, permet au producteur de limiter ses charges et par conséquent de proposer un prix plus attractif ou alors d'avoir une marge plus importante. De plus, le producteur est valorisé à juste titre dans cet échange non seulement en terme d'argent mais également en terme de notoriété sur son territoire, le producteur bénéficie économiquement et socialement de ce nouveau modèle de commercialisation alimentaire.

Pour ce qui est des consommateurs, la vente de produits alimentaires en circuit court leur permet d'avoir accès à des produits de qualité avec une traçabilité sans pareille mesure. De plus, les produits sont frais et la consommation de ces produits suit les saisons. Ce dernier point est positif en plusieurs points, les consommateurs mangent alors des produits alimentaires variés, cela au cours de repas équilibrés. L'impact environnemental de la vente en circuit court est nul ou presque puisque la suppression totale ou presque des intermédiaires limite le transport tout comme le fait que la provenance de ces denrées alimentaires soit limitée à un kilométrage n'excédant pas les 250 kilomètres. Dans le même sens, les produits vendus en circuits courts ont le plus souvent un emballage limité, ce qui permet par conséquent de réduire les déchets des consommateurs. Enfin, pour le consommateur le prix reste attractif pour un produit d'une telle qualité d'autant plus que ce dernier sait que le prix payé revient directement au producteur.

On reconnaît dans l'ensemble des avantages cités ici, les valeurs prônées par le mouvement de l'Économie Sociale et Solidaire, on reprend notamment la solidarité, la proximité, la coopération ainsi que l'utilité sociale. De plus, la majeure partie des structures oeuvrant en circuit court le font sous des formes juridiques associatives ou coopératives, des formes juridiques entrant parfaitement dans le champ de l'Économie Sociale et Solidaire.

Pour finir cette sous-partie dédiée aux nouvelles modèles de commercialisation alimentaire et plus particulièrement aux circuits courts, nous allons faire un zoom sur les Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne (AMAP).

Tout d'abord, il faut savoir qu'une AMAP est une sorte de circuit court existante sous forme de partenariat associatif. L'idée générale est qu'un groupe de consommateur sur un territoire se fournisse en denrées alimentaires que ce soit en fruits, en légumes ou autre dans une exploitation agricole déterminée sur une période donnée. En effet, les consommateurs partenaires s'engagent à travers une cotisation mensuelle d'un certain montant à avoir en contrepartie de celle-ci une certaine quantité de produits alimentaires provenant de cette ferme sous forme d'un panier composé de différents produits.



Ce contrat assimilé à un contrat solidaire permet à la fois aux consommateurs de profiter de produits locaux, frais, variés et de qualité tout au long de l'année à un prix raisonnable et à la fois au producteur d'écouler sa production à un prix juste tout au long de l'année en lui garantissant un revenu stable. C'est une forme de commerce équitable local qui n'a pas ou peu d'impact sur l'environnement de par le fait qu'il n'y ait pas de transport, d'emballages et que le plus souvent les producteurs des AMAP produisent des denrées alimentaires issues de l'Agriculture Biologique.

Aujourd'hui en France, les AMAP sont au nombre de 1 700 et nourrissent pas moins de 70 000 familles ce qui représentent environ 300 000 consommateurs, soit un chiffre d'affaires annuel estimé à 55 millions d'euros de vente de produits alimentaires.

Nous pouvons conclure cette sous-partie dédiée aux nouveaux modèles de commercialisation que sont les circuits courts et les Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne en tant qu'acteurs de l'Économie Sociale et Solidaire en mettant en avant le fait que ce sont des modèles d'avenir en matière économique, en matière sociale et en matière environnementale. Avec le confinement provoqué par la crise du coronavirus, bon nombre de Français ont fait part de leur volonté de consommer des produits alimentaires en circuit court, reste à agir dans ce sens.

II - 4 - La lutte contre les inégalités liées à notre système alimentaire

Pour terminer ce mémoire et cette partie dédiée aux actions des structures de l'Économie Sociale et Solidaire sur notre système alimentaire, nous allons aborder le sujet de la lutte des inégalités en lien avec notre système alimentaire. Pour ce faire, nous étudierons en premier lieu le commerce équitable et ses effets pour les agriculteurs du monde entier puis en second lieu nous traiterons la précarité alimentaire et les moyens mobilisés par l'Économie Sociale et Solidaire pour lutter contre ce fléau.

II - 4 - 1 - Le commerce équitable

Dans cette dernière sous-partie dédiée à la lutte contre les inégalités liées à notre système alimentaire, nous allons nous intéresser au commerce équitable et sa relation avec l'Économie Sociale et Solidaire. Nous commencerons par définir le commerce équitable pour ensuite comprendre en quoi il réduit les inégalités induites par notre système alimentaire classique.

L'histoire du commerce équitable remonte aux années 1950 en Europe, c'est une association néerlandaise qui en est à l'origine, cette dernière importait des produits de pays en développement en supprimant tous les intermédiaires entre le producteur et le consommateur. Au début des années 1970, les premiers magasins de commerce équitable voient le jour en Angleterre et aux Pays-Bas sous le nom de "Magasins du Monde". Suite à cela, le mouvement du commerce équitable commence à se structurer avec la création de la Fédération Artisans du Monde en 1981 et finalement la création du très connu label "Max Havelaar" aux Pays-Bas en 1988. Ce dernier est à l'origine de l'internationalisation de ce modèle avec, en 1989, la création de la World Fair Trade Organisation qui est un organisme regroupant et structurant l'ensemble des acteurs du commerce équitable. À l'échelle nationale en France, nous assistons également à une structuration de ce mouvement dans les années 1990 avec la création de Commerce Équitable France en 1997 qui regroupe l'ensemble des acteurs français du commerce équitable. Enfin la loi de 2014 sur l'Économie Sociale et Solidaire permet une certaine extension de la définition des produits issus du commerce équitable, puisque désormais le label de commerce équitable est étendu aux relations avec tous les producteurs du monde, non seulement dans les pays en voie de développement mais aussi avec les pays développés. Autrement dit, désormais un producteur français peut vendre ses produits avec un label commerce équitable à un consommateur français.

En 2018 en France, le commerce équitable représentait 1,3 milliards d'euros de ventes de produits issus de ce modèle avec une augmentation exponentielle de 22 % entre 2017 et 2018. Dans l'ensemble de ces ventes, 66 % proviennent de produits issus du commerce équitable international et 34 % du commerce équitable français.

Bien que le commerce équitable soit présent dans la majeure partie des pays du monde, ce modèle de distribution alimentaire peut être définie de plusieurs manières. La première des définitions a été posée par l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC) en 2001, ici le commerce équitable est vu comme *“un partenariat commercial fondé sur le dialogue, la transparence et le respect, dont l'objectif est de parvenir à une plus grande équité dans le commerce mondial. Il contribue au développement durable en offrant de meilleures conditions commerciales et en garantissant les droits des producteurs et des travailleurs marginalisés. Les organisations du commerce équitable s'engagent activement à soutenir les producteurs, à sensibiliser l'opinion et à mener campagne en faveur de changements dans les règles et les pratiques du commerce international conventionnel”*. Cette définition pose les grandes lignes du commerce équitable au niveau international.

Au niveau français, la définition du commerce équitable est posée par l'article 94 de la loi sur l'Économie Sociale et Solidaire de 2014. Selon cet article, le commerce équitable *“a pour objet d'assurer le progrès économique et social des travailleurs en situation de désavantage économique du fait de leur précarité, de leur rémunération et de leur qualification, organisés au sein de structures à la gouvernance démocratique et au moyen de relations commerciales avec un acheteur”*.

Il y a six grands critères à respecter pour qu'un produit soit qualifié d'équitable selon la législation française, ce sont les critères suivants :

- ❑ Des prix rémunérateurs pour les producteurs basés sur les coûts de production avec une négociation relativement équilibrée.
- ❑ Le versement d'un montant supplémentaire pour le financement de projets collectifs autour de l'activité du producteur.
- ❑ Un engagement commercial sur plusieurs années entre les acheteurs et les producteurs.
- ❑ Une certaine transparence et une traçabilité des filières de production.
- ❑ L'autonomie des producteurs avec la mise en place d'une gouvernance démocratique dans les structures de commerce équitable.
- ❑ La sensibilisation des consommateurs aux productions durables du commerce équitable (socialement et écologiquement).

Il existe plusieurs labels de commerce équitable, “Fair Trade” en anglais, en France et dans le monde, délivrés par autant d’organismes de certification, nous pouvons voir les principaux ci-dessous. Les produits qualifiés d’équitable doivent donc respecter un cahier des charges relativement stricte pour pouvoir arborer les différents logos relatifs au label obtenu.

On remarque quelques différences entre les labels, elles sont relatives à la provenance des produits ou bien au pourcentage de matières premières issu du commerce équitable dans le produit fini labellisé “Produit Équitable”. Par exemple, les labels Fairtrade Max Havelaar et Les Producteurs Paysans ne concernent que des produits dont les matières premières proviennent des pays en voie de développement, plus généralement des pays du Sud. Pour ce qui est de World Fair Trade Organization ou encore Fair For Life, ils labellent tous les produits issus du commerce équitable, quelle que soit leur provenance géographique. Enfin, il existe des labels nationaux, comme Agri-Éthique France qui ne labellise que des produits du commerce équitable produits sur le territoire français. De plus, on remarque depuis quelques années l’apparition de marques d’entreprises proche des labels existants du commerce équitable, c’est le cas de la marque “Ensemble” de Biocoop par exemple.

Ensuite, on note qu’au sein même d’un label, il peut y avoir deux labels qui préexistent avec des critères différents de labellisation, c’est le cas de Fair Trade Max Havelaar. Le logo noir de ce label représente des produits dont 100 % des ingrédients sont issus du commerce équitable. Cependant, dès lors qu’une flèche noire est apposée à côté de ce logo, cela signifie que le poids des ingrédients équitables représente au moins 20 % du poids total du produit. Il existe également le logo blanc de ce même label qui identifie le fait qu’un seul ingrédient du produit final est issu du commerce équitable, le nom de cet ingrédient est indiqué à côté du logo.

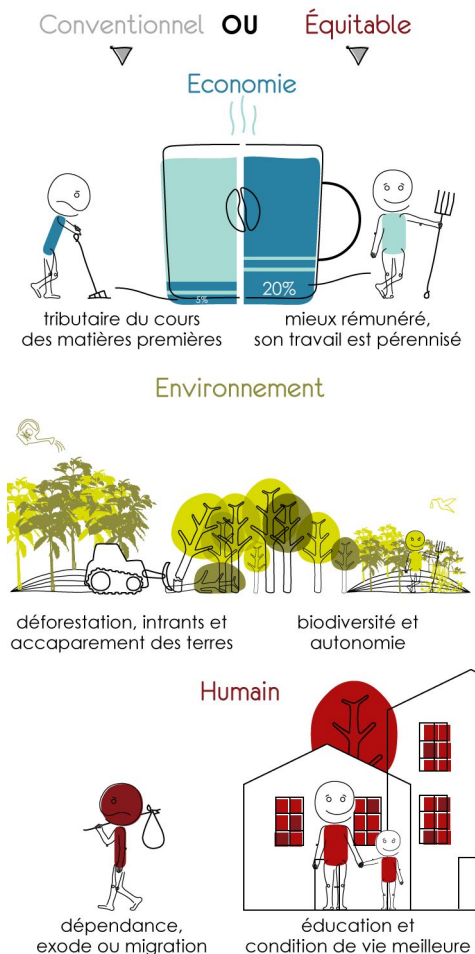
Nous pouvons donc en conclure que beaucoup de labels de commerce équitable existent avec des critères différents et des règles différentes, ce qui implique que le consommateur peut parfois être perdu entre tous ces labels sans savoir ce que signifie chaque labellisation.



Nous pouvons observer ci-contre un schéma du commerce équitable et ses bienfaits le long de la chaîne de production et de distribution pour la lutte contre les inégalités liées à notre système alimentaire. L'idée générale est que les petits producteurs de denrées alimentaires du monde entier et principalement des pays du Sud¹⁸ peuvent vendre leurs productions à des prix justes leur permettant de vivre décemment et de pérenniser leur activité. Dès lors, ces producteurs peuvent profiter de conditions de vie meilleures, ils peuvent avoir accès à l'éducation et peuvent alors se développer économiquement et humainement.

Le commerce équitable a également un impact positif sur l'environnement et la biodiversité puisque les produits issus du commerce équitable sont dans la majorité des cas également labellisés comme des produits issus de l'Agriculture Biologique bien que ce soit souvent des produits importés.

Le commerce équitable présente également des avantages pour le consommateur. Ce dernier peut profiter de produits dont la provenance est parfaitement identifiée et dont il ne pourrait pas forcément avoir accès habituellement en tant que produit issu de l'Agriculture Biologique ou en tant que produit sans impact négatif sur l'environnement.



Nous pouvons conclure cette partie dédiée au commerce équitable en mettant en avant le fait qu'il réduise directement les inégalités de notre système alimentaire par une répartition plus équitable des richesses liées à notre alimentation. En effet, les producteurs du monde entier peuvent alors profiter de meilleures conditions de vie grâce à un revenu stable et juste lié à leur activité de production alimentaire. Le fait que la loi de 2014 sur l'Économie Sociale et Solidaire régit ce modèle en France souligne l'importance de la relation entre l'Économie Sociale et Solidaire le commerce équitable pour une consommation plus juste, plus durable pour le producteur comme pour le consommateur.

¹⁸ Pays du Sud : pays caractérisés par un Indice de Développement Humain (IDH) et un Produit Intérieur Brut (PIB) par habitant faible, ils sont le plus souvent situés dans l'hémisphère sud de la planète. LAROUSSE

II - 4 - 2 - La lutte contre la précarité alimentaire

Pour continuer cette sous-partie consacrée aux inégalités provoquées par notre système alimentaire, nous allons aborder le sujet de la précarité alimentaire, ses facteurs et les solutions mises en place par les organismes de l'Économie Sociale et Solidaire pour contrer cette forme de précarité. Pour ce faire, nous définirons ce phénomène avant de présenter les associations oeuvrant dans ce domaine et leurs actions, enfin nous présenterons ce qu'est un Projet Alimentaire Territorial (PAT).

Les inégalités sociales sont source de précarité alimentaire comme la précarité alimentaire peut être source d'inégalités sociales, malgré tout, l'alimentation reste le premier poste de dépenses des ménages en France. Outre ce constat peu surprenant, l'insécurité alimentaire est une conséquence directe de la pauvreté et un facteur d'exclusion sociale, de problèmes de santé et de bien-être. En effet, après l'apparition des premiers sentiments de faim, on constate le plus souvent chez les personnes concernées le développement de maladies physiques et psychologiques pouvant conduire aux dénouements des plus dramatiques.

Aujourd'hui, plus de 8 millions de Français s'estiment en situation d'insécurité alimentaire pour des raisons financières d'accès à des produits alimentaires. Ce fléau que représente la précarité alimentaire fait l'objet de luttes, de dons et d'investissements de la part de bon nombre d'acteurs, qu'ils soient publics ou privés.

La lutte contre la précarité alimentaire dispose d'un cadre légal depuis la loi EGAlim du 30 octobre 2018, elle est alors définie par le Code de l'Action Sociale et des Familles. L'objectif affiché dans cette nouvelle loi pour la lutte contre la précarité alimentaire est celui-ci, *“favoriser l'accès à une alimentation sûre, diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante aux personnes en situation de vulnérabilité économique ou sociale”*. Cette même loi précise les acteurs concernés par la réalisation de cet objectif, on recense les associations, les Centres Communaux et Intercommunaux d'Action Sociale (CCAS), l'État, les collectivités territoriales, les acteurs économiques et enfin les personnes en situation de précarité alimentaire.

Pour ce qui est des moyens mis en place pour lutter contre ce fléau, la loi EGAlim cite l'aide alimentaire et définit ses conditions d'attribution. Selon la loi du 30 octobre 2018, l'aide alimentaire consiste *“à fournir des denrées et à proposer un accompagnement à des personnes en situation de vulnérabilité économique ou sociale. A ce titre, il s'agit d'une des réponses à la lutte contre la précarité alimentaire.”* Elles sont financées à hauteur d'un tiers par l'État, d'un tiers par des fonds privés et enfin un tiers par la valorisation de l'action de bénévolat. Ces aides alimentaires ne sont pas distribuées aux personnes dans le besoin directement mais aux Centres Communaux d'Action Sociale (CCAS) ou aux associations qui s'occupent ensuite de distribuer les denrées alimentaires aux personnes concernées.

L'ensemble de ces dispositifs de lutte contre la précarité alimentaire sont régis par le Programme National pour l'Alimentation (PNA) qui a pour objectif de fournir à l'ensemble des Français une alimentation saine, de qualité, durable et accessible. Pour ce faire, les acteurs du PNA travaillent autour de trois axes qui sont la lutte contre la précarité alimentaire, la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'éducation alimentaire. Les dispositifs cités précédemment concernent une part non négligeable de la population française. En effet, toujours à l'échelle de la France, l'Institut National de la Statistique et des Études Économiques (INSEE) estime à 9,3 millions, le nombre de personnes vivant sous le seuil de pauvreté¹⁹. Cela concerne 31 % des étudiants, 8 % des retraités et 33 % des personnes vivant dans une famille monoparentale.

Selon une étude réalisée par Les Banques Alimentaires en 2018 sur les bénéficiaires de leurs aides et leurs actions, 70 % des ménages aidés vivent avec moins de 1 000 € par mois. Cela s'explique par le fait que 30 % d'entre eux soient au chômage et que les 70 % restants travaillent à temps partiel.

Les organisations de l'Économie Sociale et Solidaire sont les principaux privés de cette lutte contre la précarité alimentaire à travers diverses associations faisant appel aux dons pour ensuite pouvoir distribuer des denrées alimentaires aux personnes dans le besoin. Les grands acteurs associatifs de ce mouvement de lutte contre l'insécurité alimentaire sont les Banques Alimentaires, les Restaurants du Cœur, le Secours Populaire ou encore la Croix Rouge Française.



Les Banques Alimentaires constituent le premier réseau français d'aide alimentaire, ils ont distribué pas moins de 226 millions de repas à 2 millions de personnes en France en 2018.

Ces acteurs associatifs et leurs bénévoles mobilisés quotidiennement sont indispensables à la survie d'une partie importante de la population. Leur action étant nécessaire, elle n'en est pas pour autant une solution de long terme pour les bénéficiaires des aides alimentaires. Nous pouvons donc formuler deux hypothèses à ce problème de précarité alimentaire avec plusieurs solutions possibles selon les points de vue.

¹⁹ Seuil de pauvreté : Il correspond à 60 % du niveau de vie médian de la population pour une période donnée, les personnes étant sous ce seuil sont considérées comme pauvres. Il est à 1 050 € par mois en France en 2020. LAROUSSE.

D'un côté, nous pouvons penser que la précarité alimentaire d'une partie de la population est la conséquence d'un niveau de vie de trop faible pour ces personnes, et que la solution à envisager pour cette partie de la population serait simplement d'augmenter les salaires ou les minimas sociaux.

D'un autre côté, nous pouvons penser que la précarité alimentaire de cette même partie de la population est la conséquence d'un système alimentaire trop inéquitable, injuste avec des prix proposés trop élevés pour les denrées alimentaires de bases. Pour cette deuxième hypothèse, la solution serait de réformer notre système alimentaire en profondeur pour proposer un système alimentaire plus stable, plus juste avec un accès à l'alimentation pour tous à des prix raisonnables.

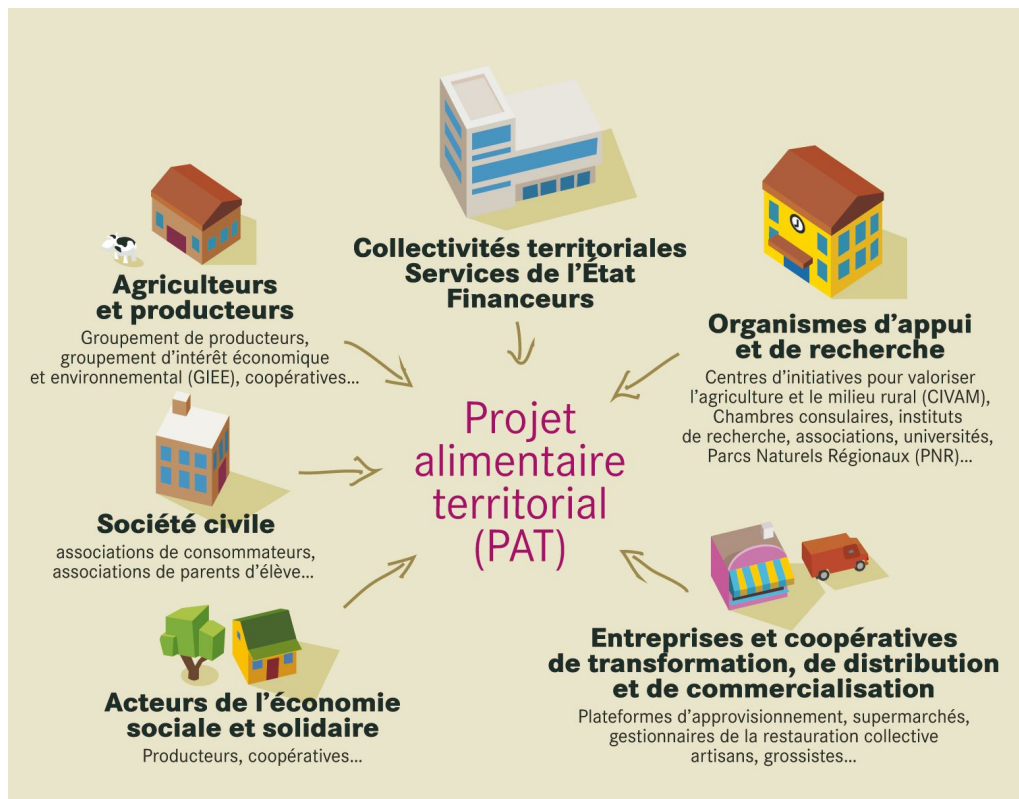
Évidemment, il n'existe aucune solution toute faite pour résoudre ce problème de précarité alimentaire non seulement en France mais dans le monde. Pour autant, les acteurs de l'Économie Sociale et Solidaire oeuvrent pour réduire ce fléau tant bien que mal avec leurs moyens. L'idéal serait de permettre à chacun de manger à sa faim sans que l'accès à la nourriture soit conditionné par des moyens économiques ou sociaux puisqu'il s'agit là d'un droit universel. Le problème qui persiste est que nous sommes actuellement 7,6 milliards d'êtres humains sur Terre pour autant nous n'arrivons pas à nourrir équitablement et sainement chacun d'entre nous. Alors qu'en 2050, la population mondiale serait estimée à 10 milliards d'êtres humains, d'où la nécessité de réformer notre système alimentaire pour permettre à chacun d'entre nous aujourd'hui et aux générations futures de pouvoir avoir accès à la nourriture en quantité suffisante.

Pour compléter cette sous-partie dédiée à la lutte contre la précarité alimentaire, j'ai pris le parti de présenter un dispositif nouveau de lutte contre la précarité alimentaire et d'organisation d'un nouveau système alimentaire, ce sont les Projets Alimentaire Territoriaux (PAT).

Le dispositif de Projet Alimentaire Territorial a vu le jour en 2014 au cours de la promulgation de la loi pour d'avenir pour l'agriculture et l'alimentation. Ce type de projet est financé principalement par des fonds publics nationaux mais également européens ainsi que des fonds privés sous forme de dons généralement.

Comme son nom l'indique, l'idée de ce type de programme est de créer un nouveau système alimentaire à une échelle réduite localement à un territoire donné. Pour ce faire, il suffit de choisir un territoire donné pour effectuer un diagnostic partagé des besoins alimentaires de celui-ci et de la production agricole et alimentaire de ce même territoire. Reste ensuite à prendre en compte l'ensemble des atouts et des contraintes de ce territoire dans la mise en place d'un micro-système alimentaire. Suite à cela, il faut identifier l'ensemble des acteurs de ce territoire, les acteurs publics, les producteurs, les associations, les commerçants et essayer de faire un compromis de l'ensemble des demandes et offres de chacun afin de créer un système alimentaire sain et viable sur ce territoire.

Nous pouvons voir sur le schéma ci-dessous l'ensemble des acteurs à prendre nécessairement en compte pour la réalisation d'un Projet Alimentaire Territorial (PAT).



Aujourd'hui, on recense 11 Projets Alimentaires Territoriaux (PAT), reconnus par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, qui ont vu le jour en France. Ces dispositifs peuvent apparaître comme une solution d'avenir pour un système alimentaire plus juste et un accès à une alimentation durable, locale et de qualité pour tous.

Nous pouvons enfin conclure cette sous-partie destinée à mettre en lumière l'ampleur de la précarité alimentaire en France et les actions menées par les structures de l'Économie Sociale et Solidaire pour réduire les effets de celle-ci en soulignant l'importance de réformer notre système alimentaire pour réduire l'ensemble des inégalités d'accès à l'alimentaire. Les solutions apportées par les associations d'aide alimentaire sont nécessaires mais elles ne constituent nullement une solution de long terme pour les personnes en situation de précarité alimentaire. L'augmentation constante de la population mondiale inquiète de plus en plus, pour autant le système alimentaire actuel et ses travers en matière d'inégalités d'accès à l'alimentation ne bougent pas. C'est pourquoi les Projets Alimentaires Territoriaux peuvent être une des solutions à envisager pour aller vers un système alimentaire plus égalitaire.

Nous pouvons conclure cette deuxième partie consacrée à comprendre la place que tient le mouvement de l'Économie Sociale et Solidaire dans les réponses apportées pour combler les méfaits de notre système alimentaire en résumant l'ensemble des sujets évoqués dans cette deuxième et dernière partie.

Tout d'abord, les acteurs de l'Économie Sociale et Solidaire participent directement à la promotion et à la mise en place de nouveaux modes de productions alimentaires. C'est le cas des coopératives agricoles et de leur mode de fonctionnement démocratique, elles oeuvrent pour une production alimentaire plus soutenable, juste, et de qualité que des organisations classiques de production alimentaire. Également cité dans ce mémoire, les enseignes spécialisées en produits alimentaires issus de l'Agriculture Biologique soutiennent le développement de nouveaux modèles de production plus viable, durable et sans conséquences néfastes sur l'environnement comme sur la santé des consommateurs. Ces deux exemples de modes de productions alimentaires relèvent tous deux du champ d'action de l'Économie Sociale et Solidaire et partagent par conséquent les valeurs de ce mouvement.

Ensuite, nous avons développé l'idée que les acteurs de l'Économie Sociale et Solidaire participaient également au développement de nouveaux modèles de commercialisation alimentaire. Nous avons cité ici le cas des coopératives de commerçants détaillants, elles sont omniprésentes sur le secteur du commerce alimentaire mais leur appartenance à l'Économie Sociale et Solidaire est trop souvent ignorée. Cela peut s'expliquer par la taille importante de bons nombres de ces structures qui peuvent parfois avoir des valeurs relativement éloignées des valeurs fondamentales de l'Économie Sociale et Solidaire. Puis, nous avons développé une partie sur les circuits courts et leurs effets positifs sur notre système alimentaire. Que ce soit en matière de rémunération pour les producteurs, en matière de qualité des produits consommés pour les consommateurs, ce modèle relevant de l'Économie Sociale et Solidaire semble est un bon compromis pour tendre vers un système alimentaire plus juste et plus durable à l'avenir.

Enfin en dernière partie, nous nous sommes intéressés à la place occupée par les acteurs de l'Économie Sociale et Solidaire pour réduire les inégalités induites par notre système alimentaire. Dans ce cadre, nous avons pu citer le commerce équitable comme une innovation permettant de rémunérer au mieux les petits producteurs du monde entier. Pour finir, nous nous sommes attardés aux diverses actions menées pour la lutte contre la précarité alimentaire, notamment par des associations et des programmes financés par l'État et l'Europe. Enfin, nous avons évoqué une innovation qui permet de conclure à merveille cette partie, il s'agit là des Plans Alimentaires Territoriaux. Ce dispositif permet de réformer notre système alimentaire en créant de petits systèmes alimentaires locaux pour une alimentation durable, locale, accessible et de qualité. Cet exemple, nous montre que les acteurs de l'Économie Sociale et Solidaire ne peuvent pas réformer notre système alimentaire seuls mais ils sont et seront acteurs de ces réformes à l'avenir.

Conclusion

Pour conclure ce mémoire consacré aux réponses apportées par l'Économie Sociale et Solidaire pour faire face aux travers et méfaits de notre système alimentaire et de notre alimentation, nous allons en premier lieu résumer notre propos avant d'ouvrir en second lieu ce travail à d'autres recherches complémentaires pour que notre système alimentaire connaisse un avenir meilleur.

Tout d'abord pour résumer les arguments avancés au coeur de ce mémoire, nous allons commencer par expliquer pourquoi notre système alimentaire n'est ni juste, ni propre, ni équitable, ni soutenable. Ensuite, nous évoquerons les innovations proposées par l'Économie Sociale et Solidaire pour tendre vers un nouveau système alimentaire.

Il est à noter que l'ensemble des étapes de notre système alimentaire de la production à la consommation alimentaire affectent de nombreuses variables et sont lourdes de conséquences sur l'environnement, la santé des consommateurs et le renforcement des inégalités sociales. Alors comment faire face à l'ensemble de ces travers induits par notre alimentation ? Plusieurs pistes de réponses sont évoquées de l'agroécologie à l'agriculture biologique pour pallier les disparités de notre système alimentaire et ses conséquences environnementales. Cependant, on remarque qu'aucune organisation ni État ne prennent en charge et ne cherchent à pallier les méfaits de notre alimentation. C'est pourquoi l'Économie Sociale et Solidaire s'empare de la question au travers de ces organisations pour travailler vers une alimentation nouvelle, durable et de qualité.

La suite de l'argumentaire présenté dans ce mémoire est donc consacrée aux réponses apportées par l'Économie Sociale et Solidaire pour dommages liées à notre système alimentaire.

Le mouvement de l'Économie Sociale et Solidaire présente comme particularité son caractère non-lucratif avec un objectif d'utilité sociale, ce qui fait de ses organisations, des organisations pouvant s'impliquer pleinement dans ce type de travaux. Nous pouvons citer ici la proposition de nouveaux modèles de production avec les coopératives agricoles et les enseignes spécialisées comme Biocoop. Mais également, la promotion de nouveaux modèles de commercialisation alimentaire plus juste avec notamment les coopératives de commerçants détaillants et le commerce équitable. Enfin l'Économie Sociale et Solidaire et ses organisations travaillent quotidiennement à une répartition plus équitable des denrées alimentaires pour lutter contre la précarité alimentaire.

En conclusion, notre système alimentaire et notre alimentation présentent de nombreux travers que l'Économie Sociale et Solidaire cherche à atténuer en proposant de nombreuses innovations pour une alimentation plus durable, plus juste et de qualité.

Pour autant, le chemin est encore long pour que ce type de structure et l'ensemble de ces changements se généralisent à l'échelle de la planète afin que nous puissions avoir de réels effets sur notre système alimentaire.

Le travail réalisé pour ce mémoire permet d'avoir un tour d'horizon de bon nombre des pratiques alimentaires innovantes provenant du secteur l'Économie Sociale et Solidaire. Pour autant, il ne prend pas en compte le fait que les consommateurs puissent changer d'eux même leur consommation après une forme de prise de conscience ou le fait que les États ou les organisations publiques prennent à bras le corps les enjeux liés à l'alimentation mondiale.

De plus, la méthodologie utilisée pour ce mémoire est sous forme de recherche documentaire sans entretiens ni questionnaires auprès d'un panel de personnes issus d'horizons différents. Nous pouvons tout de même penser que le résultat aurait pu être proche, simplement les enjeux et les actions correctives auraient été expliquées sous un autre angle.

En ouverture de ce mémoire, nous pouvons nous interroger sur les différentes innovations alimentaires qui voient le jour sans aucun lien direct avec le secteur de l'Économie Sociale et Solidaire mais avec un objectif commun, celui de nourrir le monde. La mutation des modes de consommation alimentaire vers la consommation de nouveaux aliments naturels déjà existants mais peu ou pas consommés auparavant comme la consommation des insectes peut avoir de nombreuses vertus. En effet, la consommation d'insectes permet à ses consommateurs de se nourrir de manière naturelle sans aucun effet négatif sur l'environnement, elle permet également de nourrir davantage de personnes dans le monde et permettrait alors de faire face à l'augmentation de la population mondiale à venir.

Références bibliographiques

Biocoop, construire une filière alimentaire moderne, entre efficacité économique et valeurs éthiques - Jean PLUVINAGE - 2015 - Pages 169 à 176

Les effets de l'agriculture sur la biodiversité - Agriculture et Biodiversité - Claire SABBAGH - 2009 - Pages 21 à 57

Le commerce équitable : des échanges marchands contre et dans le marché - Ronan LE VELLY - 2006 - Revue Française de Sociologie - Pages 319 à 340

Les coopératives de commerçants détaillants : augmentation du nombre de membres et opportunités internationales - Fanny PONSOT - 2008 - RECMA - Pages 78 à 86

Les AMAP, un nouveau pacte entre producteurs et consommateurs - Claire LAMINE - 2020 - Institut National de la Recherche Agronomique - Pages 160 à 168

Se nourrir : de la Nature à un système complexe - Jean-Louis RASTOUIN - 2010 - Le système alimentaire mondial - Pages 3 à 11

Petit Larousse - Hélène HOUSSEMAINE et Christine OUVRARD - 2008

Notions relatives à l'agroécologie : <https://www.fne.asso.fr/>

Notes relatives à la lutte contre la précarité alimentaire : <https://solidarites-sante.gouv.fr/>

Notes relatives aux circuits courts : <http://www.etiktable.fr/>

Notes relatives au commerce équitable : <https://www.commerceequitable.org/>

Notes relatives à l'agriculture mondiale : <http://www.fao.org/home/fr/>

Notes relatives à l'Économie Sociale et Solidaire : <https://www.cress-pdl.org/>

Notes relatives à la macroéconomie : <https://www.universalis.fr/>

Notes juridiques : <https://www.legifrance.gouv.fr/>