

PRÉFACE



FRANÇOIS COLLART DUTILLEUL : JURISTE, PROFESSEUR ÉMÉRITE, MEMBRE CORRESPONDANT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE DE FRANCE, DIRECTEUR DE PROGRAMMES DE RECHERCHES SUR LA DÉMOCRATIE ALIMENTAIRE.

Manger éthique et épicurien est une façon de parler de l'alimentation comme un acte philosophique. La référence à l'acte de manger nous rend acteurs et l'appel à la philosophie ouvre la voie de la sagesse et du bonheur. C'est donc un programme ambitieux que nous proposent Melody Schmaus et Mickaël Giunta, en un mot un projet pour citoyen actif, à réaliser en y prenant plaisir. Mais en lisant leur livre, on se rend vite compte qu'il faut (ré) apprendre à manger avec sa raison, avec ses convictions, avec sa conscience, et pas seulement avec des papilles,

un estomac et de l'appétit. Plus exactement, ce que nous mangeons est un révélateur de notre conscience et de nos convictions parce que manger est un acte vital pour notre santé, vital pour la nature dans laquelle nous vivons et vital pour notre société.

Mais comment penser concrètement un tel acte de manger à la fois vital, environnemental et social ? Pour répondre à cette question, il suffit de lire le livre. Mais pour comprendre comment le livre répond à la question, il faut faire un peu de politique, au sens premier du terme, et évoquer les principaux besoins fondamentaux des êtres humains.

Nous souhaitons tous trouver dans notre espace de vie un logement pour notre famille, une école pour nos enfants, des médecins et un hôpital pour nous soigner. Parce que ce sont des besoins fondamentaux, nous aspirons tous à les voir satisfaits et garantis dans notre espace de vie.

Et l'alimentation ? N'est-ce pas le premier des besoins fondamentaux ? Et pourquoi faudrait-il avaler le monde entier plutôt que ce qui est produit dans notre espace de vie ?

Bien sûr, de plus en plus, on pourra apprendre et se soigner à distance par Internet. On peut aimer voyager, faire un tour de France ou du monde. Mais aura-t-on pour autant envie de ne plus avoir une école, un logement ou un hôpital à proximité ? Il suffit d'avoir à l'esprit les mouvements sociaux que génèrent la fermeture d'une classe, celle d'une maternité ou l'augmentation du prix des carburants pour les personnes qui habitent loin de leur lieu de travail, pour se rendre compte où doit se situer le centre de gravité de ces besoins fondamentaux.

Et pour l'alimentation? C'est tout le contraire qui se passe. Nous mangeons principalement le monde, faute d'informations, faute de temps, faute d'argent, ou pour n'importe quelle autre raison. C'est encore exceptionnel de manger ce qui est produit autour de nous, dans notre espace de vie. Pire : pour trop de personnes, manger local est un luxe. Et en particulier parce que ce qui est produit autour de nous n'est pas forcément destiné à l'alimentation, ou n'est pas vendu autour de nous, ou parce qu'on ne nous dit pas d'où viennent les ingrédients et les denrées que nous achetons alors à l'aveuglette, ou encore parce qu'on n'a pas les moyens de faire autre chose que remplir son estomac.

Pourquoi le besoin fondamental de se nourrir a-t-il ainsi la tête à l'envers alors qu'on juge important que nos autres besoins fondamentaux que sont le logement, l'éducation et la santé aient la tête à l'endroit?

C'est une première leçon éthique et épicurienne : tout besoin fondamental devrait être pour chacun de nous principalement garanti dans notre espace de vie, et tout spécialement s'il est vital. Cela devrait être un objectif au moins aussi important pour une politique alimentaire que cela l'est pour des politiques de santé, d'éducation ou de logement. Ce n'est pas être protectionniste que de chercher à manger ce qui est produit dans notre espace de vie comme ça ne l'est pas de chercher à y être soigné, logé, éduqué. C'est seulement un réflexe de vie. Cela n'empêche pas de manger aussi des denrées qui viennent d'ailleurs et même de loin, pourquoi pas, comme on peut voyager, faire une partie de ses études à l'étranger ou utiliser des médicaments qui viennent du monde entier. Mais rien ne justifie socialement

l'injonction commerciale de rechercher son alimentation dans le monde entier plutôt que près de chez soi.

Ce n'est pas tout.

On trouve à la fois des écoles publiques et des écoles privées avec une politique publique forte de l'éducation qui a pour mission de produire, de transmettre, de répandre la connaissance pour toutes les personnes, riches ou pauvres. Il y a des hôpitaux publics et des cliniques privées, avec une politique publique forte de santé qui a pour mission de permettre à toutes les personnes, riches ou pauvres, de trouver les médecins, eux-mêmes libéraux ou fonctionnaires, et les soins nécessaires à la santé.

Il y a des promoteurs privés qui produisent des logements privés et d'autres promoteurs qui produisent des logements sociaux afin que toutes et tous, riches ou pauvres, aient un accès à un logement adapté à leur famille grâce à une politique publique forte de logement. Tout cela ne dessine certes pas un paradis. Ces politiques publiques sont sans cesse à améliorer et à parfaire. Mais elles ont au moins le mérite d'exister.

Et qu'en est-il de la politique publique de l'alimentation ?

Y a-t-il des producteurs publics ? Y a-t-il une politique publique forte qui permet à chaque individu, riche ou pauvre, d'accéder à une alimentation de qualité, nutritionnellement adaptée, choisie et issue de son espace de vie ? Il y a une politique publique européenne d'hygiène des aliments et une autre d'aide alimentaire pour les personnes en situation d'exclusion. Mais cela est bien loin de suffire à répondre à la question d'une manière comparable à ce qui existe pour les autres besoins fondamentaux.

La vraie différence entre les besoins fondamentaux, c'est que l'activité scolaire, le logement, les soins de santé n'étant pas foncièrement délocalisables et donc pas réellement mondialisables, ils ne sont pas traités comme des services ou marchandises ordinaires qui relèveraient essentiellement de la loi du marché. Il y a, derrière eux, l'idée de services publics. Ce n'est pas le marché de la connaissance, de la santé, du logement qui détermine le coût de l'inscription dans une école publique, et ce n'est pas le marché qui détermine le prix des soins dans un hôpital ou le montant du loyer d'un logement social. Si la concurrence n'est pas absente, en particulier dans les secteurs privés, il y a aussi place pour des politiques publiques qui s'extraient de la loi du marché et qui soumettent celle-ci à des objectifs de services publics.

Et dans le domaine de l'alimentation ?

Pourquoi n'est-ce pas pareil pour manger que pour se soigner, s'éduquer, se loger ? Serait-ce moins important ?

Dans notre système alimentaire aujourd'hui, les denrées sont des marchandises qui vont et viennent à travers le monde au gré des offres et des demandes, au gré des marchés internationaux, au gré des bourses de spéculation sur les matières premières agricoles, au gré des choix et des décisions de tous les opérateurs privés de toutes sortes. Et le résultat est que les marchandises alimentaires donnent lieu à des prix qui, à un bout de la chaîne, sont parfois trop bas pour permettre à ceux qui les produisent d'en vivre dans la dignité et qui, à l'autre bout de la chaîne, sont parfois trop élevés pour permettre à ceux qui en ont besoin de s'approvisionner en aliments de qualité et bons pour leur santé. Et entre les deux, il y a une industrie et une grande distribu-

tion qui accaparent l'essentiel de la valeur ajoutée sans pour autant produire de la «qualité ajoutée». C'est seulement du sucre qui est ajouté, de l'huile de palme, des arômes et colorants, des résidus d'intrants chimiques et toutes sortes de techniques qui conduisent notre assiette du naturel à l'industriel.

Bien sûr, on trouve de plus en plus de bio dans les rayons des supermarchés et dans les chaînes de production des industriels. Mais dans l'industrie et la grande distribution, les produits bio sont en réalité traités comme les autres, c'est-à-dire comme des marchandises ordinaires qui viennent du monde entier et qui soumettent paysans et mangeurs à la même loi du marché. Il se produira probablement pour le bio ce qui se passe pour les produits agricoles conventionnels : écrasement des prix payés aux producteurs et marges réalisées sur les prix payés par les consommateurs.

Si le système économique est le même pour les produits bio et pour les autres, il n'y a aucune raison que le résultat soit différent. Et entre un aliment bio de Chine et un aliment bio local, ce dernier peut-il l'emporter sans écraser le prix payé aux producteurs locaux pour devenir compétitif avec celui qui vient d'ailleurs ?

S'il y a des tentatives de politiques publiques pour permettre aux agriculteurs d'avoir un revenu décent, comme la loi Egalim a tenté de le faire en réglementant les contrats entre producteurs agricoles et industriels ou distributeurs, l'échec est à peu près total, car même l'État ne peut pas librement créer une exception à la loi du marché pour des marchandises ordinaires. Les règles de concurrence s'y opposent en Europe. Et celles-ci s'y opposent parce qu'elles

se soumettent à l'Organisation mondiale du commerce (OMC) ou aux traités de libre commerce signés un peu partout dans le monde.

Est-ce donc ainsi l'international qui décide de ce qu'on trouve dans nos assiettes ?

Pour répondre à la question, il faut avoir à l'esprit que notre nourriture d'aujourd'hui est le résultat d'un mélange de nature, d'agriculture, de culture et de chimie de synthèse.

À l'échelle internationale, ce sont des institutions différentes qui s'occupent de la nature (Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat [GIEC]), de l'agriculture (Organisation mondiale du commerce [OMC] et Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture [FAO]), de la culture (UNESCO) et de la santé (Organisation mondiale de la santé [OMS]). Or comment parvenir à une politique internationale satisfaisante pour l'alimentation si ce sont des organismes différents qui, chacun dans son coin, traitent d'une partie du problème sans personne pour rendre le tout cohérent ? À l'échelle internationale, il n'y a pas de gouvernance alimentaire et ce sont donc les opérateurs privés, au premier chef les sociétés les plus puissantes, qui décident à notre place depuis les semences jusqu'aux consoles des supermarchés, en passant par les fabricants de pesticides, d'herbicides, de produits vétérinaires et d'engrais.

À l'échelle de l'Europe, les politiques agricole, alimentaire, environnementale, culturelle, de santé sont plus ou moins partagées entre l'Union européenne et les États membres. Comment faire coïncider les politiques européennes décidées à vingt-sept avec des politiques nationales

spécifiquement souhaitées par chaque État? Si un État ne peut pas développer une politique alimentaire nationale sans qu'une partie de cette politique relève d'une décision à vingt-sept, comment assurer une politique nationale cohérente? À l'échelle européenne comme à celle des États, il n'y a pas de gouvernance alimentaire autre que la recherche d'une sécurité alimentaire – c'est-à-dire un approvisionnement – garantie par le commerce mondial. Alors ce sont les opérateurs privés commerciaux les plus puissants qui décident à notre place.

Et pourtant le livre que nous avons entre les mains nous invite à l'optimisme.

C'est qu'en réalité, il en va autrement à l'échelle des collectivités territoriales... et à celle des «libres mangeurs» que chacun de nous peut être.

Dans la commune, dans le département ou la région, sur l'espace d'un bassin versant, dans notre espace de vie, autour de nous, il y a de la nature et de la biodiversité à préserver, de l'agriculture et des paysans à promouvoir, de la culture et des traditions à diffuser et de la nourriture à produire et à consommer. Alors, à l'échelle de nos territoires de vie et à notre échelle, si on peut faire vivre une démocratie alimentaire, chacun de nous peut décider de se mettre en action, à la fois individuellement et collectivement, de la même manière que la vitalité de la démocratie politique suppose des citoyens qui votent et qui s'investissent dans la vie publique.

Sur chaque territoire, en effet, la vitalité d'une politique alimentaire dépend de chacun de nous. Une telle politique est le produit de ressources naturelles en commun, d'une agriculture adaptée aux besoins de la population, d'une

culture partagée et d'une nourriture disponible et accessible à chacun.

Ce n'est certes pas le paradis qui est au bout du chemin. Car il y a bien de l'incohérence à confier les cantines des écoles aux communes, celles des collèges aux départements, celles des lycées aux régions, celles des prisons, des Ehpad, des étudiants, des hôpitaux, des militaires à des organismes privés ou publics différents. Mais si chacun y met du sien en inscrivant ses choix dans une réflexion à la fois individuelle et collective, alors, peut-être, de bas en haut, de la fourchette à la fourche, de l'individu à la communauté et du local à l'international, petit à petit, il y aura lieu d'être optimiste et de donner un « coup d'épaule » dans le système.

Et c'est cela, pour moi, « manger éthique ». Manger éthique, c'est manger ce que chacun souhaite en ayant conscience des effets individuels et collectifs de ses choix : effets sur la santé, effets sur la nature, effets sur la société. C'est ce qu'on peut appeler la recherche de la « santé commune » : indissociablement commune à chaque personne, à l'environnement naturel et à la communauté.

C'est cela la vraie leçon de ce livre, un peu comme une méthode pour se mettre en chemin d'une citoyenneté pas ordinaire : une citoyenneté alimentaire.

Le chapitre sur « L'alimentation aujourd'hui » le dit à sa manière et tout y est : la marchandisation, la mondialisation, la situation des agriculteurs, les types d'agriculture, la délocalisation, la qualité, la santé, le sucre et le gras, l'huile de palme...

Mais il propose aussi des évolutions concrètes qui amènent à une forme de démocratie alimentaire : se remettre

en cuisine, c'est la dimension individuelle de la démocratie ; s'engager, c'est la dimension collective.

Tout système alimentaire doit viser l'accès de chaque personne et de chaque communauté à une alimentation suffisante, de qualité, saine, nutritionnellement adaptée et conforme aux préférences alimentaires. C'est très exigeant. Il ne peut pas y avoir de démocratie alimentaire sans un accès de toute la communauté à ce degré d'exigence et sans politiques publiques qui s'y consacrent.

Quand on y réfléchit, «manger éthique et épicurien» n'est finalement rien d'autre qu'une belle leçon de fraternité alimentaire, faite de liberté et d'égalité, avec un plaisir partagé.