

> ÉDITO

LA DÉFENSE DE L'ENVIRONNEMENT N'A PAS BESOIN D'AVOCATS !

Il n'y a plus de saison ! L'adage est galvaudé, usé jusqu'à la corde... Et pourtant, il faut bien l'avouer, nos assiettes défient aujourd'hui Dame Nature : on mange de tout, en toutes circonstances. Et sur-tout, en toutes saisons. Des fraises en hiver, des fruits exotiques au pays des esquimaux... Et des avocats toute l'année. C'est si bon pour la santé. Tant pis si la coqueluche des nutritionnistes est en réalité une hérésie environnementale. Pour produire un seul avocat il faut 500 litres d'eau et un demi-kilo de CO₂. Sans parler de ces hectares de forêt que l'on défriche en Amérique du Sud pour faire de la place à nos envies d'exotisme !

La mondialisation a aiguisé nos papilles. Nous sommes devenus insatiables. Impatients aussi. Incapables d'attendre que le cycle des saisons nous livre ses récoltes. On cultive sous des serres surchauffées, on laisse les denrées végéter dans d'immenses chambres frigorifiques, on pique nos légumes aux antibiotiques, on fait voyager nos fruits durant près d'un mois à fond de cale de nos supertankers... Alors que le maraîcher du coin, lui, tire le rideau, que l'agriculteur d'à côté n'arrive plus à joindre les deux bouts, que l'on envoie à la décharge des tonnes de denrées à peine sorties de terre...

Est-ce bien raisonnable ?

Qui peut le prétendre ? Mais nous avons désormais le ventre plus gros que les yeux et nous ne voyons même plus que ce sont nos comportements alimentaires qui nourrissent ces dérèglements tant climatiques qu'économiques. Car au bout de la chaîne de production il y a toujours des hommes et des femmes qui, in fine, récoltent la tempête que nous avons semée. Ici comme là-bas !

Alors pour éviter qu'un jour ou l'autre ce ne soient les pavés qui volent, si on balançait nos grenades, kiwi, mangues et autres envies d'exotisme pour redécouvrir ces fruits et légumes locaux dont nous avons en réalité presque oublié le goût ? Au point que l'on pourrait même trouver cela exotique !

> LE GESTE

JE BALANCE MES GRENADES MANGUES ANANAS PAPAYES KIWIS...



TOUS ENSEMBLE, ET SI ON SAUVAIT NOS PAYSANS ?

Depuis quelques semaines, un nouveau hashtag agite les réseaux sociaux : #sauvetonpaysan ! Autour de ce cri de ralliement lancé par la Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles (FDSA), plusieurs centaines de rassemblements ont déjà eu lieu en France ce mois-ci. Une nouvelle manifestation des agriculteurs des Alpes-Maritimes est prévue mardi prochain à Nice. Cette profession en danger se mobilise. Avec pour slogan : « N'importons pas l'alimentation que nous ne voulons pas ! »

Selon le centre d'études et de prospectives du ministère de l'Agriculture, les exportations mondiales de produits alimentaires pèsent aujourd'hui plus de 1.200 milliards de dollars. À prix constants, c'est près de 7 fois plus qu'il y a 50 ans, soit un rythme de croissance annuel moyen de 3,8 % environ.

LA MONDIALISATION, UN CHOIX PLUS QU'UNE NECESSITÉ

Il faut bien nourrir les populations ! Si ce n'est que cette mondialisation croissante du commerce des denrées répond moins à la nécessité de pallier l'insuffisance des capacités productrices des pays importateurs qu'à une nouvelle forme de dépendance économique. Ains,

Mariela Fader, *deputy director of the International Centre for Water Resources and Global Change* à l'UNESCO, estime que plus de la moitié des pays importateurs nets disposent en réalité des ressources suffisantes en eau et en terre pour nourrir leur population.

Alors, pourquoi importer des tonnes de viandes, fruits et légumes du bout du monde ? Pour satisfaire nos appétits insatiables, pardii ! Les consommateurs que nous sommes en veulent toujours plus : plus de diversité et plus de choix, plus de perfection et de calibre, plus de pouvoir d'achat... On veut pouvoir manger des mangues, grenades et autres fruits exotiques en toute saison et en tout point du globe sans pour autant avoir à casser sa tirelire. Sauf que le prix à payer de nos exigences se mesure en tonnes de CO₂ !

AU DÉTRIMENT DES EXPLOITANTS LOCAUX

Car nos comportements alimentaires conduisent à de véritables hérésies environnementales. Ils encouragent la déforestation et la monoculture ; ils engouffrent nos ressources en eau et détruisent la biodiversité ; ils poussent sur les mers des cargaisons qui ne finissent même pas toujours dans notre assiette...

On estime en effet que 30 à 40 % de la production alimentaire mondiale finit en réalité à la poubelle ! Jugées impropres à la consommation, ces denrées ne sont en fait mises au rebut que parce qu'elles ne correspondent pas aux critères esthétiques des consommateurs !!

Aujourd'hui nous nous sommes fait une idée de ce à quoi devait ressembler une tomate, une fraise, une courgette ou une pomme de terre. Et tant pis si cette conception est erronée, elle dicte nos achats. Au détriment de tout un pan de l'économie agroalimentaire, celui qui ne forme pas, ne calibre pas, ne transforme pas, n'OGMise pas... Bref ne triche pas avec la nature.

Nos circuits de production locaux et les exploitants indépendants sont les premiers à en faire les frais. L'enjeu est tout autant économique, que sanitaire et bien sûr environnemental. En revenant à des modes de consommation plus en adéquation avec nos réels besoins et surtout nos capacités de production, on peut vraiment changer les choses.

En réalité, c'est aussi simple que d'accrocher un calendrier des produits de saison sur son frigo !