

LES **DOSSIERS** TRIMESTRIEL / SEPTEMBRE 2017 n° 11 [ 9,50 € ]



# MANGER AUTREMENT

Vers une alimentation durable

MANGER AUTREMENT

En partenariat avec



ISSN 2426-8313

M 05231 - 11 - F: 9,50 € - RD



(France métropolitaine)

L'ACTUALITÉ CITOYENNE

ENTREPRISE  
« Renouveler  
le dialogue social »

REPORTAGE  
Grenoble, territoire  
en transition



P. Remy / L'Officiel

# MANGER AUTREMENT

Vers une alimentation durable

## 6 ENJEUX

### Un modèle insoutenable

- 6 Produire mieux, pour tous
- 14 Bientôt une nouvelle PAC ?
- 18 Afters 2050 : un plan pour sauver la ferme France

## 22 AGIR

### Guide pour une alimentation durable

- 22 Faire évoluer les politiques
- 26 Soutenir les producteurs du Sud
- 30 S'attaquer à la précarité alimentaire
- 34 Réduire le gaspillage près de chez soi
- 38 Faire contrepoids aux géants de l'agroalimentaire
- 41 Manger bio
- 45 Soutenir la pêche durable
- 48 Partir à la reconquête du goût
- 50 L'enseignement agricole, un axe stratégique
- 52 Du bio à la cantine

## 56 REPÈRES

### L'alimentation en dix questions

- 56 Peut-on changer les pratiques alimentaires ?  
Entretien avec Jean-Pierre Poulain et Claude Fischler
- 60 Faudra-t-il tous devenir végétariens ?
- 63 Peut-on abattre les animaux avec humanité ?
- 66 Peut-on éviter les OGM ?
- 70 Faut-il bannir l'huile de palme ?
- 73 Peut-on se fier à ce qu'il y a dans son assiette ?
- 76 Le vin français va-t-il décrocher des pesticides ?
- 80 Comment mettre fin à la crise du lait ?
- 82 Les insectes, nourriture de demain ?

## L'ACTUALITÉ CITOYENNE

### 84 PHOTO

### 86 EN BREF

### 88 ENTRETIEN

« Renouveler le dialogue social »  
Entretien avec Anne-Marie Mourer

### 90 REPORTAGE

Grenoble, territoire en transition

### 94 ÉCRANS

### 96 LECTURES

# LES DOSSIERS

# Les insectes, nourriture de demain ?

Criquets en entrée et reines des termites en plat principal ? L'idée ne paraît plus si farfelue... mais elle n'est pas la réponse miracle aux défis alimentaires.

**L**es insectes à destination de la consommation humaine ? Jimini's en a fait son pari. En 2012, Bastien Rabastens et Clément Scellier ont lancé leur entreprise. Criquets poivre et tomates séchées ou grillons à la mangue douce sont proposés pour se déguster comme des chips. Depuis son lancement, l'entreprise a vendu plus de 300 000 boîtes et estime avoir touché plus d'un million de personnes.

L'entreprise Ynsect s'est quant à elle spécialisée dans l'alimentation d'animaux domestiques et s'attaque à l'aquaculture. Selon elle, il existe un vrai marché, car les insectes représentent une source de protéines qualitative et leur système de production pourrait avoir très peu d'impact sur l'environnement. Aussi, l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) appelle à

étudier l'option d'un élevage d'insectes à grande échelle, en rappelant que plus de deux milliards de personnes dans le monde en consomment déjà régulièrement, en Afrique, en Asie, en Amérique ou en Australie. 1 900 espèces sont considérées comme comestibles. Source de protéine à bas coût, cette alimentation était surtout présente dans les pays pauvres, où elle perd aujourd'hui du terrain.

En Europe, à partir de 2018, un règlement intégrera explicitement les insectes dans la liste des nouveaux aliments. Aussi « *les autorités vont-elles être obligées d'évaluer l'impact des insectes sur la santé humaine* », explique Jean-Luc Laffineur, avocat aux barreaux de Paris et de Bruxelles spécialisé dans le droit réglementaire européen. N'étant pas des produits explicitement autorisés, les insectes échappaient jusqu'à présent à tout contrôle sanitaire. Mais il y a fort à parier que cette clarification n'aura pas d'impact sur le marché. S'ils osent parfois goûter, les consommateurs n'en mangent pas pour autant régulièrement.

## Une alimentation écologique ?

Pour promouvoir un aliment qui peut être perçu comme repoussant, ses défenseurs rappellent qu'il s'agit d'une nourriture plus respectueuse de l'environnement que ne le sont bon nombre d'animaux d'élevage : 2,5 kg d'aliments sont nécessaires pour produire 1 kg de viande de poulet, 5 kg pour les porcs et 10 kg pour les bovins, alors qu'il suffit de 1,7 kg pour 1 kg de grillons vivants. Les insectes produisent aussi moins de déchets : 80 % du grillon est comestible, contre 55 % du poulet et 40 % du bétail. Riches en protéines, en bons lipides, en calcium, fer et zinc, ils peuvent aider à combattre bon nombre de maladies, notamment infantiles. Enfin, la rapidité de leur taux de croissance permettrait une production abondante et économiquement avantageuse. Du coup, les insectes pourraient-ils pallier les déficiences de notre système actuel, inéga-

**Vente d'insectes frits à Bangkok (Thaïlande).** 2 milliards de personnes dans le monde consomment déjà des insectes, en Asie, en Afrique, en Amérique ou en Australie.



## Comment arrêter le hold-up des grands groupes sur les semences ?

litaire en termes d'accès à l'alimentation et surtout très polluant ? Un documentaire, *Bugs*<sup>[1]</sup>, réalisé par Andreas Johnsen, apporte une réponse contrastée et révèle les limites de ce qui est présenté comme « la » solution aux défis alimentaires de demain. Ben et Josh, deux chefs cuisiniers du Nordic Food Lab (basé à Copenhague), sont partis aux quatre coins du monde pour apprendre les différentes façons de cuisiner les insectes.

### Lampes aveuglantes

S'ils ont goûté et apprécié les plats locaux, que ce soit les escamoles (à base de larves de fourmis), présentés au Mexique comme un caviar d'insectes, ou les reines des termites frites au Kenya, ils en sont revenus avec une conclusion amère : ce n'est pas en remplaçant la production industrielle actuelle de viande par celle massive de grillons ou de criquets que l'on bâtira un système durable. Comme pour la viande ou le poisson, la production d'insectes pourrait ne bénéficier qu'à un petit nombre d'individus. Et même mettre en danger la santé des personnes employées dans les exploitations : en Afrique, par exemple, de grandes lampes les aveuglent alors qu'elles doivent travailler la nuit pour recueillir les insectes attirés par cette lumière.

Surtout, comme le rappelle le Programme alimentaire mondial (PAM), nous produisons

**Peu avant l'achat par Bayer, en 2016, de Monsanto, numéro un du marché des semences**, se clôturait celui des actions de Syngenta (n° 3 mondial) par le chinois ChemChina. Montant total de cette acquisition : 43 milliards de dollars. Exceptionnelle par le montant en jeu, cette fusion-acquisition s'inscrit dans une tendance à la concentration entamée il y a plus de trente ans. Et Limagrain, 4<sup>e</sup> groupe semencier mondial, a acquis pas moins de 15 sociétés entre 1990 et 2012. Alors que l'on comptait entre 7 000 et 8 000 sélectionneurs dans les années 1970, les six premiers groupes du marché contrôlent les deux tiers des semences commercialisées dans le monde, selon l'ONG ETC Group.

Grâce à leur haut niveau d'investissements en recherche et développement, ces grandes firmes ont pu mettre au point des variétés très performantes, génétiquement modifiées ou conventionnelles. Ces variétés ont par ailleurs été conçues pour être utilisées avec les pesticides (dont le Roundup)... vendus par ces mêmes groupes. Parallèlement, pour rentabiliser leurs investissements dans les biotechnologies et gagner des parts de marché, les firmes semencières ont réussi à obtenir un durcissement du droit de la propriété intellectuelle en leur faveur. A partir de 1980 aux Etats-Unis, le principe de la brevetabilité d'un organisme vivant a été adopté avec le premier brevet de ce type accordé par la Cour suprême. Celui-ci interdit la libre utilisation de la semence protégée pour créer une autre variété, même à titre

expérimental. Il interdit aussi aux fermes de la ressemer après récolte<sup>[1]</sup>.

Grâce à ces brevets, les semenciers ont pu verrouiller la recherche. Ils ont aussi renforcé le lien de dépendance des agriculteurs à leur égard, en recourant si besoin à des poursuites judiciaires. Entre 1997 et 2010, Monsanto a ainsi intenté 144 procès et négocié 700 arbitrages pour atteinte à la propriété intellectuelle, indique l'association Inf'OGM. Par ailleurs, la focalisation de la recherche sur une poignée d'espèces hybrides à hauts rendements a pour conséquence de réduire le nombre de plantes cultivées. « *Au lieu de déterminer quelle plante convenait à quel climat et à quel terroir, les semenciers ont modifié les plantes afin qu'elles s'adaptent aux mêmes engrais et aux mêmes pesticides dans les mêmes régions. Aujourd'hui, la même variété de maïs peut être cultivée du sud-ouest de la France jusqu'en Roumanie* », s'inquiète Guy Kastler, membre fondateur du Réseau semences paysannes. Le risque est d'accroître l'érosion de la biodiversité cultivée au niveau mondial. Et donc de réduire d'autant les capacités de l'agriculture à s'adapter aux changements climatiques et à répondre aux futurs besoins alimentaires.

Florent Detroy

[1] Dans le régime de la redevance, la liberté de réensemencer laissée aux agriculteurs portait en réalité un préjudice limité aux sélectionneurs, les qualités d'une semence commerciale se perdant au fil des générations. Dans le cas des maïs hybrides (des variétés très performantes issues du croisement de deux variétés), ressemer les grains issus de la première récolte n'a même aucun intérêt en raison de très mauvais rendements dès la deuxième génération.

bien assez pour nourrir les sept milliards d'humains de la planète et la Terre est capable d'en alimenter plus de 12 milliards. C'est une combinaison de plusieurs facteurs et d'acteurs économiques qui freine l'accès des plus pauvres à la nourriture. « *Le problème vient du marché, pas de l'agriculture* », conclut l'un des cuisiniers dans le documentaire.

■ Eva Mignot

[1] Disponible sur <http://www.festival-alimentaire.org/film/bugs>