

Jeudi 31 juillet 2014



## Alimentation : voir plus loin que les circuits courts !

Avec **Claire DELFOSSE**, directrice du laboratoire d'études rurales, Université Lyon 2, spécialiste des questions des produits et du territoire, **Dominique PATUREL**, chercheure à l'UMR Innovation (Inra Montpellier), a animé dans le cadre du réseau rural un axe circuits courts et cohésion sociale, elle spécialiste des questions de démocratie alimentaire, et **Pierre MOUREU**, agriculteur, et cofondateur d'un magasin de producteurs, Ferm'Envie, en banlieue paloise.

A plusieurs reprises, lors des Controverses européennes de Marciac 2014 consacrées au territoire, la question de l'alimentation, et plus particulièrement celle des circuits courts, a été abordée, donnant le sentiment que ces derniers fourniraient un début de réponse au développement local, à la crise du lien, à la cohésion sociale, à la rémunération des agriculteurs et, sans doute, au besoin de reconnexion à l'agriculture... Bref, ces circuits seraient une façon de rendre le territoire vivant.

Depuis 2009, la loi donne une définition des circuits courts (un intermédiaire au plus). Une histoire récente donc, mais également une réalité. Rappelons ainsi deux chiffres : un agriculteur sur cinq dit aujourd'hui commercialiser en circuits courts et cette nouvelle forme de distribution représente 12 % de la production agricole française. Ce n'est donc pas rien.

Ici et là, on entend parler de l'engouement des consommateurs pour les circuits courts, qui y voient un nouvel horizon de confiance, suite aux différentes crises sanitaires et frauduleuses (les lasagnes à la viande de cheval en étant le dernier exemple). Autres motifs invoqués, ces circuits opéreraient une sorte de contre-feux à la mondialisation et permettraient de mieux rémunérer les agriculteurs. Bref, il semblerait que les circuits courts représentent bien plus qu'un simple phénomène de mode porté par quelques bobos, marginaux et autres écolos.

D'ailleurs, les politiques incitent désormais à leur développement puisque, le 4 juillet 2014, les Régions de France signaient en Bretagne une charte affirmant « leur intérêt et leur engagement pour les systèmes alimentaires territorialisés comme une alternative de l'agro-industrie et de la consommation de masse, pour valoriser les produits dans des filières de proximité, privilégier une agriculture familiale et des réseaux de TME/TPE agroalimentaires et des circuits alternatifs de commercialisation. »

Dans ce contexte sociétal et politique, comment et jusqu'où l'alimentation peut-elle jouer un rôle de liant et de justice sociale, au sein des territoires, pour contrer les inégalités sociales, économiques et culturelles ? Les circuits courts peuvent-ils vraiment répondre à cette ambition, voire cet idéal ? Où sont les manques, les maillons absents ? Réponses avec les trois intervenants conviés à cette table ronde.

**Mission Agrobiosciences. Les liens entre alimentation et territoire ne sont pas nouveaux, mais il semblerait qu'on les pense différemment aujourd'hui... On ne parle plus de terroir, mais de territoire, et la tendance semble aller davantage en faveur de la banalité des produits (des poireaux, des carottes et des navets locaux) que de l'exceptionnel, comme le sont les produits de terroir. Claire Delfosse, cela veut-il dire que nous sommes dans une autre forme de lien au lieu ? Est-ce cela que nous raconte l'alimentation ?**

**Claire Delfosse.** Je vais revenir sur ces liens entre alimentation et territoire. Effectivement, ils sont anciens car ils participent des cultures régionales, locales – on pourrait discuter des limites - par les pratiques alimentaires, de production et de transformation, etc.

Ces liens entre alimentation et territoire sont donc forts, sous l'angle des produits, et ancrent l'agriculture locale dans des systèmes alimentaires ; l'agriculture dans du local. En fait, la plupart des produits agroalimentaires français disposent d'une dénomination géographique. Du coup, ils insistent sur une forme de provenance. La valorisation de l'origine est donc, elle aussi, ancienne.

Il existe en France, depuis 1919, une loi qui protège les Appellations d'origine. Une multitude de produits ainsi labellisés connaissent un grand succès depuis les années 90, période qui a connu une explosion des demandes de ces Appellations. Cela peut s'expliquer par une quête de produits authentiques, de produits d'origine, de produits faisant référence à un terroir valorisant des produits d'exception, des produits uniques appartenant au patrimoine national puis européen, valorisant un terroir exceptionnel, donc un territoire et ses habitants.

Ces produits exceptionnels valorisant essentiellement des espaces ruraux éloignés de la ville ont permis de valoriser des campagnes rêvées, faisant notamment référence aux vacances. On pense à la montagne, au Beaufort, au Laguiole, au Bocage normand ou aux Baronnies du Sud... Des produits que l'on va consommer sur place en tant que touristes, ou en ville tout ayant en tête une autre saison hivernale ou estivale...

Les années 90 sont également celles de la patrimonialisation des espaces ruraux, de la valorisation d'une campagne un peu rêvée pour les citadins, de la renaissance rurale. Pour certains territoires, cela s'est traduit par une sorte de garantie de développement économique.

**Aujourd'hui, ces signes de qualité se référant à l'origine ne semblent plus être des garants suffisants pour sécuriser, donner confiance au consommateur. Et depuis les années 2000 de nouvelles formes de valorisation des liens en lieux sont apparues. Pourquoi ce changement ?**

Vous avez évoqué les crises sanitaires. J'y ajouterai le mouvement des locavores, sensibles au coût du transport des produits, et de nouvelles consignes alimentaires portées par les pouvoirs publics, notamment la santé, faisant la promotion d'une alimentation riche en fruits et légumes et la valorisation du frais.

### *Regardez les journaux féminins...*

Regardez les journaux féminins. Il y a 20 ans, ils ne montraient aucune photo de carottes et poireaux, et ne proposaient aucune recette de soupe ou de salade. Ajoutez à cela, la question de la sécurité, à savoir d'où viennent et comment sont produits les aliments. Là, on n'est plus dans du rêve, mais dans la recherche d'un lien physique avec le producteur ou le transformateur. Le vendeur doit être capable de dire comment et où cela a été produit. Résultat : une valorisation de nouveaux modes de vente, de ces circuits courts dont la définition est plutôt floue. Plus précisément, une revalorisation, car nous ne sommes pas uniquement dans de l'innovation.

A mon avis, ce renouveau tient également à l'action des collectivités territoriales qui, alors que l'agriculture est redevenue une vraie question de société, peuvent plus facilement aider des agriculteurs à vendre en direct qu'agir sur des groupes comme Lactalis ou Danone.

Nous sommes donc passés de produits à dénomination géographique, qui sont des formes de cartes de visite de territoire et donnent leur nom à des territoires de projet, à des territoires de projets qui donnent leur nom à une gamme de produits : les Jardins d'Aubagne, les maraîchers de telle ou telle agglomération ou unité européenne...

**Dominique Paturel.** Je voudrais insister sur un point évoqué à plusieurs reprises depuis hier : les circuits courts sont une façon de remettre en scène la question du lien social. Evidemment, cela présupposerait qu'il n'y en avait pas avant, et l'on sait que ce n'est pas vrai. Quoi qu'il en soit, les circuits courts nous disent que nous vivons dans une société qui a déconnecté la question de l'alimentation de ses conditions de production.

**Justement, continuons avec Pierre Moureu. Vous commercialisez en circuit court via un magasin de producteurs que vous avez monté avec trois autres associés, dans une zone commerciale en région paloise. Votre projet visait à la fois de sécuriser l'avenir de vos quatre fils et de procurer un véritable revenu aux agriculteurs, car chaque agriculteur apportant des produits dans votre magasin fixe son propre prix. Aujourd'hui, vous avez 2-3 ans de recul... Pouvez-vous confirmer ce besoin de lien social ?**

**Pierre Moureu.** La confiance se joue dans la relation. Nous le vivons tous les jours. La relation que nous avons avec les consommateurs crée ce lien qui était distendu depuis 40 ans, durant lesquels les denrées alimentaires sont arrivées par d'autres canaux. Se réapproprier ce lien-là, par la proximité, par la présence dans le magasin face aux consommateurs permet de rassurer et de gommer nombre de problématiques qui sont exacerbées par les médias à longueur de journée. Quand il y a eu cette histoire de viande frauduleuse, nous n'avons eu que trois questions sur le sujet. Je suis sûr que le supermarché voisin en a eu beaucoup plus ! Le fait de cette proximité, de rencontrer les producteurs qui peuvent parler de leur passion, de leurs produits, de leur savoir-faire, de leur territoire, de leur terroir, rassure, crée ce lien et cette confiance.

**Pour éviter tout malentendu, disons d'emblée que vous ne prétendez pas que les circuits courts vont remplacer la grande distribution. Mais qu'apportez-vous de plus au territoire ?**

Non, absolument pas. Ce que nous apportons de plus, c'est cette façon de proposer des produits, cette identification, cette proximité qui crée un peu plus d'humanité que dans les grands magasins où tout est conditionné, étudié au millimètre pour savoir comment vous vous comportez dans votre acte d'achat. Notre structure est à taille humaine, ne propose que des produits locaux et de saison. La semaine dernière encore, une charmante dame cherchait des avocats. Je lui ai dit que l'on était un peu loin d'Israël pour en avoir.

#### *Dans la tête du consommateur*

Il faut savoir que les choses sont bien imprégnées dans la tête du consommateur. Quand il pousse la porte d'un magasin, il doit trouver tout et n'importe quoi, en n'importe quelle saison. Notre travail consiste aussi à

expliquer qu'il ne trouvera pas tel produit parce que ce n'est pas la saison, que ce n'est pas un produit local qui n'a pas traversé les océans ni fait le tour de la planète. Nous ne sommes pas là simplement pour vendre.

**Vous menez donc une pédagogie envers le consommateur, sur la saisonnalité par exemple. Mais du côté des agriculteurs qui apportent leurs produits dans votre magasin, quel est le retour économique ? Vivent-ils mieux ? Les débouchés sont-ils supérieurs ? Embauchent-ils ?**

Nous sommes en périphérie paloise, les volumes sont donc relativement conséquents. Lors du premier exercice, nous avons dépassé les 46 000 clients. Ce magasin offre donc un gros débouché. Je peux vous donner des exemples. D'abord le nôtre, où nos quatre fils sont désormais installés sur nos exploitations, ou encore celui d'une exploitation produisant du fromage de chèvres qui a créé une installation supplémentaire et augmenté la taille de son troupeau pour faire face à la demande dans le magasin, tant les volumes écoulés ont dépassé ses espérances. En recréant ce lien, nous recréons un tissu économique plus solide localement.

**Et vos clients, qui sont-ils ? Des locaux, de tous âges, de toutes conditions socio-professionnelles, des bobos, des écolos, des marginaux ?**

Je ne sais pas reconnaître un bobo... Ce que je peux vous dire, à travers la carte de fidélité que nous avons mise en place, c'est que les gens qui viennent dans notre magasin sont à 10 mn de voiture du magasin. Nous sommes en périphérie de Pau, mais les Palois ne viennent pas, simplement car depuis la ville la route est bouchée quatre fois par jour. C'est pour cela d'ailleurs que nous créons un deuxième magasin à Pau, pour répondre aux besoins de ces clients-là.

**Claire Delfosse.** Il est intéressant de montrer l'importance des voies de communication. Nous avons parlé des liens, des flux, de la mobilité... Un certain nombre d'initiatives ont lieu dans les gares, mais aussi sur les routes que prennent les périurbains. Ainsi, nous travaillons avec des agents de développement sur des manières de réduire les déplacements et imaginer comment les activités de services, comme celles de l'alimentation, peuvent s'inscrire dans des circuits sans occasionner de déplacements supplémentaires.

**MAA. On l'a dit la notion de circuits courts reste floue. Ce peut-être des magasins, les Amap, Internet... De plus en plus de canaux distribuent les produits locaux. Reste à savoir si ces produits sont accessibles à tous, même aux plus démunis. Dominique Paturel, plusieurs millions de personnes vont dans les banques alimentaires en France et en Europe... Une grande frange de la population donc, dont on peut se demander si elle est concernée ou oubliée par cette question.**

**Dominique Paturel.** C'est vrai, les circuits courts s'adressent à des gens capables de mobiliser des revenus pour accéder à cette alimentation et dans une démarche de reconnexion de l'alimentation à sa production. Car, soyons clairs, environ 80% des Français, en particulier des familles à petit budget et des personnes en situation de précarité, ne posent pas forcément la question de l'accès à l'alimentation de cette façon-là. C'est ce constat sur les circuits courts qui nous a amenés à nous interroger sur ce qu'est ce dispositif de l'aide alimentaire et la place qu'il occupe dans l'accès à l'alimentation. Au final, il pose de vraies questions en terme de démocratie alimentaire. Car ce dispositif de l'aide alimentaire, largement adossé aux circuits longs, est une filière économique qui ne dit pas son nom, essentiellement basée sur la défiscalisation destinée à nourrir, à ce jour, près de 4 millions de personnes en France, 18 millions en Europe.

### *Confiscation du débat public*

Aujourd'hui, l'alimentation est donc un marqueur de la pauvreté, c'est-à-dire une variable d'ajustement dans les politiques sociales sur la question de la pauvreté. Il existe d'ailleurs d'assez nombreux prescripteurs de l'aide alimentaire, des travailleurs sociaux.

Mais, surtout, ce dispositif est porté par des opérateurs comme les Restos du Cœur, les Banques alimentaires, le Secours Populaire, etc., qui occupent la scène publique et affirment haut et fort combien il est important de les soutenir, au vu de l'explosion des besoins. Dans le même temps, ces opérateurs sont de plus en plus nombreux et sont dans des concurrences assez féroces pour l'accès aux ressources, notamment aux financements européens. De fait, il y a une confiscation du débat public sur l'accès à l'alimentation.

Désormais, il est normal de penser que l'alimentation ne doit pas coûter cher, qu'elle doit représenter trois fois rien dans les budgets alors que le logement représente plus de 50% des budgets familiaux. Cela pose des questions de fond. Je ne dis pas qu'il ne faut pas de politique sociale du logement, mais notre

société a fait le choix d'une alimentation à bas coût et trouve normal que les 4 millions de personnes qui passent par ce dispositif d'aide alimentaire n'aient aucun choix quant à la façon dont elles veulent accéder à cette alimentation. Donc, pour moi, les circuits courts viennent poser en creux et de façon forte cette question de la démocratie alimentaire.

### *Alimentation trop chère ?*

**Pierre Moureu.** On ne peut être que d'accord avec ce qui vient d'être dit, mais il faut comparer ce qui est comparable. Et c'est très difficile, car la communication réalisée par les grandes enseignes porte le plus souvent sur des produits d'appel à des prix défiant toute concurrence. Il faut pourtant savoir que quand un tel prix est affiché, c'est que, de l'autre côté, le producteur meurt.

Nous ne sommes pas isolés sur une île. Nous sommes entourés de grandes enseignes au sein desquelles nous faisons des relevés de prix. Eh bien, pour des produits comparables aux nôtres - parce que la grande distribution offre aussi de la qualité -, nous sommes meilleur marché. Sauf que ça ne sait pas, ça ne se voit pas, parce que nous ne pratiquons pas l'affichage en 4x3 de produits d'appel, annonçant des promos de tel jour à tel jour. Ce n'est pas notre fonctionnement. Nos produits sont issus de nos exploitations, ils sont frais, de saison, de qualité.

### **Aucune concession !**

Exactement. Après, il arrive que des produits du magasin arrivent en fin de DLC<sup>1</sup> et que le producteur décide de faire bénéficier le client d'une réduction de -20 à -50%. Mais nous nous refusons à mener une politique de marketing sur le produit d'appel. Notre objectif n'est pas de reproduire le modèle établi par la distribution depuis 40 ans. Nous avons une philosophie, une façon de voir les choses. Nous proposons nos produits à un prix relativement correct par rapport à la qualité livrée. Les agriculteurs avec qui nous contractualisons sont maîtres de leurs produits et de leurs prix. Nous ne pouvons qu'émettre parfois un conseil en leur indiquant que c'est un peu cher ou pas assez cher. Ce n'est pas simple, sachant que la question de la formation du juste prix est très complexe. Cela a été dit hier : quand un agriculteur travaille 70 heures, comment répercuter ce coût ?

---

<sup>1</sup> Lire Lutte contre le gaspillage : comment mettre les bouchées doubles ? Un entretien avec Annie Soyeux, juillet 2011.  
[http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id\\_articel=3228](http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_articel=3228)

**Pour finir, voyons comment l'alimentation pourrait jouer pleinement son rôle au sein des territoires. Quels grands enjeux reste-t-il à relever et sur quels leviers pourrait-on jouer ?**

**Claire Delfosse.** Je vois quatre grands enjeux à relever. Sachant que l'approvisionnement alimentaire est complexe, le premier enjeu sera une mise en garde, à savoir n'oublions pas les autres formes d'agricultures et pensons la complémentarité : celle entre circuits courts et circuits longs, celle entre l'agriculture péri-urbaine - proche des marchés de consommateurs et aujourd'hui valorisée par les circuits courts- et l'agriculture du reste des territoires, ruraux en particulier, qui ne sont pas seulement voués à des pratiques environnementales, mais aussi productives. Mais aussi la complémentarité entre acteurs : une kyrielle d'actions sont aujourd'hui menées en direction des agriculteurs, beaucoup de liens sont en train de se nouer entre collectivités territoriales, chambres d'agriculture et autres organisations d'agriculteurs, mais on oublie des acteurs comme les commerçants ou les artisans qui jouent un rôle dans les filières courtes, et même parfois un rôle important dans le développement local et dans l'accessibilité à l'alimentation...

*Des déserts alimentaires ruraux...*

Deuxième enjeu, ne pas oublier non plus de penser l'alimentation dans les territoires ruraux. Si les *food desert* sont une préoccupation anglo-saxonne, je pense que dans notre pays le désert alimentaire existe peut être en milieu rural, notamment à cause des problèmes d'accessibilité. Nous n'avons pas encore parlé des freins à la mobilité dans des espaces ruraux, dans des espaces de faible densité où les transports collectifs sont inexistantes, où il y a peu de commerces. Là, les marchés de plein vent, de vente directe ou les commerces itinérants jouent un rôle fondamental.

Troisième enjeu, on parle beaucoup de gouvernance alimentaire à l'échelle métropolitaine, mais on ne la parle pas à l'échelle de la métropole et des territoires ruraux. En Rhône-Alpes, nous avons eu des réunions avec des acteurs ruraux. Ils nous demandent de ne pas les oublier dans les débats sur la gouvernance alimentaire.

Enfin, pour faire un clin d'œil au débat d'hier, à savoir comment alimenter le grand Paris simplement avec l'agriculture du grand Paris, je dis que c'est absurde. On ne peut pas enfermer la gouvernance alimentaire dans des territoires délimités, fermés. Il faut de l'inter-territorialité, de la complémentarité entre territoires. C'est peut être en parlant parfois

exclusivement de gouvernance alimentaire urbaine que l'on va fabriquer de l'exclusion d'autres territoires.

**Pierre Moureu.** L'agriculture n'a jamais été enfermée dans un seul modèle et ne le sera jamais. L'agriculture est plurielle, les agriculteurs sont pluriels, c'est l'agriculteur qui décide et qui mène son exploitation. Je pense aussi qu'il doit y avoir une complémentarité entre les filières longues et la proximité. Quand on travaille dans des zones à forts potentiels, nécessitant des volumes importants, on se rend compte très rapidement qu'on est obligé de disposer de structures capables de produire. Le consommateur ne comprend pas et n'accepte pas longtemps que l'on puisse être en rupture de stock, même en circuit court. Nous l'avons testé l'an dernier, où nous avons connu une période catastrophique sur le plan climatologique et d'énormes soucis d'approvisionnement, en légumes notamment. Cela nous a posé quelques problèmes. On est gentil, on a une bonne bouille, on est des paysans, mais il n'est pas normal que l'on n'ait pas de produit...

**Rappelons aussi qu'il vous manque quelques outils... Par exemple, vous êtes obligés de faire 100 km pour faire abattre vos porcs. On a beau parler de circuits courts, cela nécessite aussi une organisation, des structures aidées par les collectivités si on veut qu'ils se développent.**

**Pierre Moureu.** Effectivement, c'est un frein. Vous prenez l'exemple d'un abattoir de services. Cet outil, générant énormément de coûts, doit fonctionner avec d'importants volumes. Ce qui n'est pas notre cas ; dans notre démarche, il n'y a que de petits volumes. Il nous est donc très difficile de trouver un abattoir qui puisse « héberger » nos animaux et nous restituer les produits à des coûts acceptables. Car même si nous répercutons le surcoût sur le produit final, nous ne pouvons pas nous déconnecter complètement de la réalité économique. En cela, l'abattage est problématique.

**Cela explique peut-être pourquoi 80% de la production en circuits courts propose des fruits, des légumes et du miel...**

Exactement. J'ai parlé de l'abattage, on pourrait parler aussi des professionnels de transformation de la viande. Aujourd'hui, les bouchers sont des stars. Dans notre magasin, nous avons fait le choix d'avoir un service arrière (de la découpe de viande). Un boucher est présent pour conseiller et servir les clients. Mais pour cela, il faut des professionnels, qui maîtrisent une technique, car on ne massacre pas une carcasse, il faut la découper.

Ce n'est pas parce qu'on est en circuit court, qu'il faut faire n'importe quoi. Le client attend le même service que chez son boucher, et nous devons être capables de répondre avec la même exigence. Mais aujourd'hui, il est très difficile de trouver des professionnels qui puissent adhérer à notre philosophie et parler du produit comme nous le faisons. C'est un sacré challenge à relever.

### **Dominique, la démocratie alimentaire et les circuits courts, cela donne quoi ? Vous avez mené une expérience avec les Restos du cœur en Languedoc-Roussillon.**

Oui, deux expérimentations sont en cours, et nous avons un peu de recul sur celle menée avec les Restos du Cœur. De quoi s'agit-il ?

Les Restos du cœur fonctionnent de la même façon que les centrales d'achat de la grande distribution, c'est-à-dire qu'ils disposent d'un entrepôt centralisant l'ensemble des marchandises. Dans le département de l'Hérault, nous leur avons proposé de s'approvisionner, le temps de leur campagne, auprès de producteurs locaux via le Marché d'intérêt national (Min) de Montpellier. Rappelons qu'un Min est un dispositif de politique publique, une plate-forme permettant aux producteurs de stocker leur production, notamment pour approvisionner une ville. Cela vaut donc la peine d'aller revisiter ces anciens dispositifs de politique publique qui pourraient jouer un rôle central pour l'approvisionnement en circuits courts.

Il est intéressant d'observer ce que l'introduction des circuits courts a provoqué dans le dispositif de l'aide alimentaire. Hier, Jean-Jacques Laplante<sup>2</sup>, médecin de la MSA, parlait de la question du sens dans les métiers. Je peux vous assurer que lorsque les producteurs amènent leurs produits au Min pour les Restos du Cœur, cela a du sens. Et cela en a également pour les bénévoles, mais aussi pour les personnes qui viennent s'approvisionner. Les enquêtes que nous avons menées montrent clairement que pour les bénéficiaires de l'aide alimentaire, le fait d'accéder à un approvisionnement local, donc de venir en soutien aux producteurs locaux, a du sens au regard de leur situation de chômage notamment.

Nous démarrons également, en Midi-Pyrénées, une expérimentation d'approvisionnement du réseau des épiceries sociales de l'Andes (Association nationale

des épiceries sociales)<sup>3</sup> en circuits courts. Là, l'enjeu est double : soutenir en priorité de petits exploitants agricoles en situation de précarité, qui vont approvisionner des épiceries sociales. Tout en analysant ce que cela produit sur les uns et les autres... Mais je voudrais revenir sur la notion de démocratie alimentaire. Il ne s'agit pas de la souveraineté alimentaire qui donne des marges de manœuvre aux Etats face aux règles de l'OMC. Cela n'est pas suffisant. Les circuits courts nous enseignent qu'il est nécessaire que les citoyens sachent quels enjeux sous-tendent les choix alimentaires qu'ils opèrent. Car ce que nous mangeons est à la fois le résultat d'un rapport de force se jouant loin de notre assiette, à un niveau macro, et de notre capacité à choisir. Pour cela, encore faut-il avoir la possibilité d'accéder à la compréhension de ce qu'est un système alimentaire, des conditions de sa durabilité et de pouvoir choisir. Pour moi, l'aide alimentaire est clairement le symbole de l'échec de l'accès à l'alimentation dans une approche de démocratie alimentaire.

### ***Alimentation durable, pas de consensus mou !***

Je terminerai par un plaidoyer pour un droit à l'alimentation durable. Aujourd'hui, ce droit à l'alimentation existe. Olivier de Schutter, qui vient de terminer son mandat de rapporteur pour le droit à l'alimentation à l'Onu, a fait un travail extraordinaire. D'une part, en affirmant que ce droit à l'alimentation n'est pas simplement un problème des pays du Sud ; d'autre part, en montrant que l'agroécologie permet de répondre à ces enjeux démocratiques.

Concrètement, la démocratie alimentaire consisterait donc à mettre en place, à des échelles locales, des instances permettant de discuter, de délibérer, de faire des choix et de s'assurer que l'ensemble de la population puisse y avoir accès. Cela nécessite bien-sûr de pouvoir comprendre le système.

Alors c'est évident, 90% de la population n'est pas du tout dans ce type de débat. Il faut penser transition alimentaire, commencer à réfléchir à des échelles locales avec l'ensemble des acteurs en circuits longs et en circuits courts, des détaillants, des intermédiaires, des artisans et des habitants, se demander quels choix nous voulons faire et trouver comment instruire cette question de savoir ce que veulent les gens dans leur territoire par la délibération, la discussion, la confrontation et non pas via un consensus mou.

<sup>2</sup> Lire « Territoires : des lieux sans liens ? »  
[http://www.agrobiosciences.org/IMG/pdf/Laplante-Sencebe\\_Marciac\\_2014.pdf](http://www.agrobiosciences.org/IMG/pdf/Laplante-Sencebe_Marciac_2014.pdf)

<sup>3</sup> « L'aide alimentaire en bout de courses ? », avec D. Paturol et V. Blanchot (Andes), mars 2014.  
[http://www.agrobiosciences.org/IMG/pdf/Cahier\\_Aide\\_alimentaire\\_DEF.pdf](http://www.agrobiosciences.org/IMG/pdf/Cahier_Aide_alimentaire_DEF.pdf)