

Plénière de clôture

Deuxième séquence

1. Tenter de résoudre le dilemme d'une alimentation de qualité en quantité

Une vidéo nous a fait découvrir la start-up d'agriculture urbaine Plenty aux Etats-Unis, ainsi que ses enjeux de qualité (sanitaire, organoleptique) et de quantité de production.

Cela permet d'amener la réflexion de l'évolution de l'agriculture vers des modèles dit innovants, notamment de la production sur des surfaces artificielles. M. Vasseneix a réagi à cette vidéo en reprenant l'exemple de la salade un produit fragile et complexe à produire. La culture sous serre est une solution pour limiter le nombre de bassins d'approvisionnements mais aussi réduire les consommations d'eau, d'énergie et de pesticides. Les serres peuvent anticiper la problématique de la réduction des surfaces agricoles.

Cependant, la question de l'éthique demeure : quelle vision de l'agriculture ce modèle d'agriculture donne-t-il dans une ère où nous tentons de recréer du lien entre le consommateur et le producteur et de redonner de la valeur au travail de la terre ? Il s'agirait de trouver quelle juste participation peut avoir le progrès technologique dans notre agriculture.

M. Maugin souligne aussi que les projets de nouveaux modèles d'agricultures apparaissent prometteurs et innovants dans leur approche de la compréhension du vivant et du végétal ; mais restent incertains et sont « survendus » afin de lever les fonds nécessaires.

Les chercheurs étudient néanmoins ces sujets et explorent les différentes possibilités, mais à quel prix ? Une agriculture sans agriculteurs ? Une alimentation sans agriculture ? Il rappelle qu'il ne faut pas « se divertir ou se disperser » car selon lui, le futur restera à des agriculteurs qui sauront produire de manière durable et saine.

L'initiative AgriLocal, portée par M. Portas, a été récompensée car elle apporte une vraie solution aux agriculteurs pour accéder directement au marché public. La restauration collective représente de plus un réel vecteur pour l'éducation de tous, notamment pour promouvoir les circuits courts.

2. Comprendre les enjeux de l'alimentation compétitive et équitable

Le plus grand parc d'attraction agroalimentaire italien, présenté dans une vidéo, représente un bel espoir pour ces nouveaux modèles de distribution qui ne jouent pas dans la cour des « discount » et permettent d'affirmer l'engouement que peut représenter l'alimentaire auprès de la population, notamment pour les produits du terroir.

Cependant, deux points sont à mettre en exergue concernant le prix de ces produits « du terroir » : la diminution de l'accessibilité alimentaire aux populations plus pauvres et la question de la répartition de l'argent sur la chaîne de valeur.

La biscuiterie Saint Michel a ensuite été récompensée pour avoir toujours su mettre en avant la qualité et l'origine de ses produits au cœur de sa démarche. Cette entreprise familiale fortement ancrée dans son territoire a toujours eu le goût de la transmission et a su s'inscrire dans une vision à long terme.

3. Donner d'avantages de repères aux citoyens et restaurer la confiance

Inspiré de l'exemple des cantines responsables au Danemark, les efforts réalisés par les cantines scolaires du 15ème arrondissement permettent de proposer plus de 13 000 repas chaque jour cuisinés avec des produits frais. M. Menguy, conseiller à la mairie du 15ème, a insisté sur le rôle de la cantine pour l'éducation alimentaire. Les enfants représentent en effet un réel vecteur d'information au sein de la famille et peuvent faciliter la transmission des bonnes pratiques. Plusieurs initiatives ont été mises en place avec par exemple un livre des recettes de la cantine destiné aux enfants, ou encore l'ouverture de la cantine aux parents pour découvrir les cuisines. Cependant les changements réguliers des règles publiques toujours plus exigeantes sont

des entraves pour la formation et la motivation des agents travaillant dans les cantines. Une véritable formation humaine pour ces agents est nécessaire car ce sont eux les vecteurs des changements dans les cantines !

ACTI du Champs à la Table a été récompensé pour son engagement pour l'éducation des populations à l'alimentation, l'acquisition de bonnes pratiques et la reconnaissance des producteurs locaux.